



SUKI

&
Taco



OMNI  HOTELS & RESORTS®
puerto aventuras | mexico

MAKIS / SUSHIS

Acompañados de soya, wasabi y jengibre curtido
Served with soy sauce, ginger and wasabi

TEMPURA COCO\$120.00

Camarón, pepino, queso crema y tempura cubierto con coco rallado.
Shrimp, cucumber, cream cheese, tempura covered with shredded coconut.

TEMPURA\$120.00

Camarón, aguacate, queso crema y pasta tempura
Shrimp, avocado, cream cheese, tempura.

BANANA\$120.00

Camarón empanizado, queso crema pepino, ajonjolí y banana frita.
Breaded shrimp, cream cheese, cucumber, sesame seed and fried banana.

CALIFORNIA\$120.00

Surimi, aguacate y pepino, cubierto con masago.
Surimi, avocado and cucumber covered with masago.

KURUMAGURO\$120.00

Pepino, atún y mayonesa de chipotle cubierto de aguacate.
Cucumber, tuna and chipotle mayonnaise covered with avocado.

VEGETARIANO\$120.00

Queso crema, zanahoria, pepino y calabaza cubierto de ajonjolí mixto.
Cream cheese, carrot, cucumber and zucchini covered with sesame seed.

SASHIMI

ATÚN\$250.00

Sobre pepino, acompañado de wasabi, jengibre curtido y salsa de soya picante.
Tuna over cucumber with wasabi, ginger and spicy soy.

SALMÓN\$250.00

Sobre pepino, acompañado de wasabi, jengibre curtido y salsa de soya picante.
Salmon over cucumber with wasabi, ginger and spicy soy.

YAKIMESHI

YAKIMESHI\$100.00

Arroz, calabaza, zanahoria, brócoli, coliflor, germinado de soya y tallarines de huevo con salsa de soya.
Rice, zucchini, carrot, broccoli, cauliflower, germ soy and egg noodles with soy sauce.

Con pollo/with chicken\$110.00

Con res/with beef\$120.00

Con camarón/with shrimp\$130.00

Mixto/mix\$130.00

ARCOIRIS\$140.00

Masago, surimi, camarón y pepino cubierto con salmón y atún.
Masago, surimi, shrimp and cucumber covered with salmon and tuna.

TAMPICO\$120.00

Pepino, zanahoria y tampico cubierto de aguacate.
Cucumber, carrot and tampico with avocado.

UNAGUI\$140.00

Pepino, queso crema y anguila cubierto con aguacate y ajonjolí.
Cucumber, cream cheese and conger eel, covered with avocado and sesame seed.

MAR Y TIERRA\$140.00

Camarón, arrachera, pepino y queso crema cubierto con panco frito.
Shrimp, beef, cucumber and cream cheese covered with fried panko.

OMNI ESPECIAL\$140.00

Camarón empanizado, tampico, pepino y aguacate aderezado con mayonesa de chipotle y wasabi.
Breaded shrimp, tampico, cucumber and avocado with wasabi and chipotle mayonnaise.

VEGETALES TEMPURA

VEGETALES\$120.00

Calabaza, zanahoria, brócoli, coliflor y espárragos, servidos con salsa de soya.
Zucchini, carrot, broccoli, cauliflower and asparagus served with soy sauce.

TACO TEMPURA

CAMARÓN 1 pza\$45.00

Servido en tortilla de maíz con frijoles refritos con salsa mexicana y mayonesa de chipotle.
Shrimp, corn tortilla, refried beans, mexican sauce and chipotle mayonnaise.

PESCADO 1 pza\$40.00

Servido en tortilla de maíz con frijoles refritos con salsa mexicana y mayonesa de chipotle.
Fish, corn tortilla, refried beans, mexican sauce, chipotle mayonnaise.

En Omni seguimos altos estándares de calidad, pero el consumo de estos alimentos de origen animal crudos, representa un riesgo para la salud; en caso de consumirlos será bajo su propio riesgo.

At the Omni Hotel we follow high quality standards, but eating raw meat holds a risk for your health. Eat at your own risk.