



SATSU

ASIAN FUSION

SUSHI & RAWBAR

MAKIS

NIKKEI ROLL

Camarón, queso crema, aguacate, salsanikkei, especias sishimi

SPICY TUNA ROLL

Tartarde atún, aderezo de chipotle, cebollín, masago, empanizado

ARCOIRIS ROLL

Pepino, aguacate, cangrejo, camarón, salmón, atún por fuera

CALIFORNIA ROLL

Pepino, aguacate, cangrejo y masago por fuera

ANGUILA ROLL

Anguila ahumada, pepino, queso crema por dentro, aguacate por fuera

CATERPILLAR ROLL

Camarón tempura, anguila ahumada y aguacate

VEGETARIAN ROLL

(Pepino, aguacate, mango, crema de tofuy chipotle

SASHIMI

Atún / Salmón /Mahi Mahi

ROBATAYAKI

Arte de la cocina Japonesa al carbón
(orden de 2 piezas)

MOLLEJAS DE TERNERA

Marinado en salsa yakisoba

PULPO

Glaseado en salsa de siete especias, miel y cilantro

POLLO

Salsa Teriyaki, tallos verdes de cebolla cambray.

CAMARONES

Glaseado curry de mango

ARRACHERA

Mezcla de 5 especias asiaticas

SOLOMILLO DE CERDO

Marinado en salsa sweetchili, pimienta de sichuan y cebollino.

Degustacion de nuestra Robotayaki

Japones

(Mínimo 2 personas)

NIGIRI

Maguro / Atún

Sake / Salmón

Ebi / Camarón

Hamachi / Aleta Amarilla



SATSU

ASIAN FUSION

SOPAS

SOPA RAMEN

Panceta macerada, pasta ramen, shitake, huevo, cebollino, caldo tradicional japonés

SOPA AGRIPICANTE

won ton de camarones, bambú, huevo, Sambal Oelek

SOPA MISO SHIRU

Caldo de pescado japonés, tofu, alga wakame

ARROCES

YAKIMESHI MIXTO

Arroz frito, vegetales, carne de res, pollo, huevo, camarón y soya

YAKIMESHI DE VEGETALES

Arroz frito, vegetales, hongo shitake y soya

ARROZ GOHAN (Arroz al vapor)

ENTRADAS FUSION

ENSALADA SUNOMOMO

Tradicional ensalada de pepino y alga wakame

TATAKIDE TERNERA

Aderezo de escabeche japonés

TARTAR DE ALMEJAS CON CAMARON

Almeja chocolata, camaron, piña, cebolla morada, salsa citrica, sambal, cebollino

TEMPURA SAKURA

Vegetales mixtos con Amazou Ponzu

TEMPURA DE PESCADO

Pescado en tempura con Amazou Ponzu

TOSTADA DE ATÚN

Atún rojo, mayonesa japonesa, tomate seco, aceite de trufa

GYOSAS

(al vapor o cocinadas en tepanyaki)

Gyosa de camaron

Gyosa de cerdo

Gyosa vegetariana 

EDAMAME

Salteados y aderezo de jugo de limón y especias togarashi

KUSHIAGE DE QUESO

Queso rebozado con salsa Thai



WOKS & NOODLES

WOK DE CERDO AGRIDULCE

Salteado en salsa agridulce, piña, pimienta & cebolla

WOK DE VEGETALES

Pasta Ramen, calabaza italiana, pimienta, espárragos,
hongo shitake, zanahoria, germen soja y tofu

PAD THAI DE CAMARONES

Tallarines de arroz, camarones, cacahuete, tamarindo, salsa de soya, lima, brotes de soja

YAKI SOBA DE POLLO

Pasta soba, pollo, cacahuete, pimienta verde, cebolla morada, jengibre y salsa yakisoba

RAMEN DE CERDO MARINADO

Pasta ramen, zanahoria, cerdo marinado en chile con ajos y achiote, camote, cebolleta y aceite de
Ajonjolí.

YAKI UDON SHITAKE Y RES

.Pasta udon, cebolla, zanahoria, sirloin, salsa de soya y jengibre.

YAKI UDON DE MARISCOS

Pasta udon, cebolla, zanahoria, shitake, calamar cayo de hacha, langostinos

ESPECIALIDAD DE LANGOSTA ELABORADA POR NUESTRO CHEF

Langosta cocinada en hoja de plátano al aroma galanga y sus toques cítricos... \$1300

POSTRES

Cono de togarashi en helado de coco, jengibre con merengue deshidratado

Tarta de matcha en salsa de yogurt de sesamo, cremoso de yuzu y fruta de la pasión

Crema de chay en bizcocho de sesamo, gel de lichee y crocante de cardamomo. 

- El consumo de alimentos crudos es bajo la responsabilidad del huésped. -

 Picante suave  Picante  Sin gluten  Vegetariano





SATSU

ASIAN FUSION

SUSHI & RAWBAR

MAKIS

NIKKEI ROLL

Shrimp, cream cheese, avocado, nikkei sauce, sishimi spices

SPICY TUNA ROLL

Tuna tartar, chipotle dressing, chives, masago, breaded

ARCOIRIS ROLL

Cucumber, avocado, crab, shrimp, salmon, wrapped in tuna

CALIFORNIA ROLL

Cucumber, avocado, and crab wrapped in masago

ANGUILA ROLL

Smoked eel, cucumber, and cream cheese rolled in avocado

CATERPILLAR ROLL

Tempura Shrimp, smoked eel and avocado

VEGETARIAN ROLL

Cucumber, avocado, mango, tofu and chipotle cream

SASHIMI

Tuna / Salmon / Mahi mahi

ROBATAYAKI

Art of Japanese charcoal grilling...
(order of 2 pieces)

VEAL SWEETBREADS

Marinated in Yakisoba Sauce

OCTOPUS

Glazed in a sauce of Seven Spices, Honey, and Coriander

CHICKEN

Teriyaki sauce, green chambray onion

SHRIPS

In mango curry glaze

SKIRT SEAK

Combination of 5 Asian spices

PORK TENDERLOIN

Marinated in sweet chili sauce, Sichuan pepper and chives

Mixed sampling of our Japanese
Robatayaki

(Mínimum 2 people)

NIGIRI

Maguro/Red Tuna

Sake / Salmón

Ebi / Shrimp

Hamachi / Yellow Fin Tuna





SATSU

ASIAN FUSION

SOUPS

RAMEN

Marinated pork, ramen pasta, shitake, egg, chives, traditional Japanese broth

HOT & SOUR

Won ton shrimp, bamboo, egg, Sambal Oelek

MISO SHIRU

Japanese fish broth, tofu, wakame seaweed

RICE

MIX YAKIMESHI

Fried rice, vegetables, beef, chicken, egg, shrimp, and soy

VEGETABLES YAKIMESHI

Fried rice, vegetables, shiitake mushroom, and soy

GOHAN

(Steamed rice)

ASIAN FUSION

SUNOMONO SALAD

Traditional cucumber and wakame seaweed salad

SHRIMP & CLAMS TARTAR

Big mexican clam, shrimp, pineapple, red onion, citrus sauce, sambal, chives

SAKURA TEMPURA

Mixed vegetables with Amazou Ponzu Sauce

FISH TEMPURA

Fish in tempura batter with Amazou Ponzu Sauce

TUNA "TOSTADA"

Red tuna, Japanese mayonnaise, dried tomato, truffle oil

VEAL TATAKI

Japanese vinaigrette dressing

GYOSAS

(steamed or cooked in tepanyaki)

Shrimp Gyosa

Pork Gyosa

Vegetarian Gyosa 

EDAMAME

Stir Fry with Lemon Juice, Togarashi Spice Dressing

CHEESE KUSHIAGE

Battered cheese with Thai sauce





SATSU

ASIAN FUSION

WOKS & NOODLES

SWEET & SOUR PORK WOK

Sautéed in sweet and sour sauce, pineapple, pepper & onion

VEGETABLESWOK

Ramen pasta, Italian pumpkin, bell pepper, asparagus, shitake mushroom, carrot, soy germ and tofu

SHRIMP PAD THAI

Rice noodles, shrimp, peanut, tamarind, soy sauce, lime, bean sprouts

CHICKEN YAKI SOBA

Soba Pasta, Chicken, Peanut, Green Pepper, Purple Onion, Ginger, and Yakisoba Sauce

MARINATED PORK RAMEN

Ramen pasta, carrot, marinated pork in chili with garlic and achiote, sweet potato, spring onion and sesame oil.

BEEF & SHITAKE YAKI UDON

Udon pasta, onion, carrot, sirloin, soy sauce and ginger.

SEAFOOD YAKI UDON

Udon pasta, onion, carrot, shitake, squid, prawns and sea scallops

CHEF SPECIAL LOBSTER

Lobster cooked in banana leaf with aroma of Galangal Root and touches of citrus... \$1300

DESSERTS

Togarashi cone with coconut ice cream, ginger with dehydrated meringue

Matcha cake in sesame yogurt sauce, creamy yuzu and passion fruit

Chay cream in sesame cake, lichee gel and cardamomo cracker 

The consumption of raw food is under the responsibility of the guest

 Mild  Spicy

 Gluten Free

 Vegetarian

