

# PLANTASIA

## ENTRADAS

---

<b>Sunomono</b> pepino marinado, soya, vinagre de arroz, cebolla morada, pimiento rojo, cacahuete tostado y ajonjolì	\$85
<b>Gyozas</b> (4) vegetales, tofu de la casa, ponzu piloncillo	\$135
<b>Crispy Wonton</b> (4) kimchi, mascarpone de nuez de la India fermentado, sweet chili	\$145
<b>Temaki</b> Cono de alga nori, arroz jazmín, ahí de sandía, aguacate, pepino, chipotle mayo, poro frito, queso crema, salsa de anguila	\$80
<b>Edamames</b> mantequilla, ajo jengibre, cítricos, salsa de soya, hojuela de chiles	\$130
<b>Spicy Ahí Rice Cakes</b> (3) tartar de ahi-tuna spicy, arroz frito, aguacate	\$160
<b>Tacos Peking</b> hongo shitake, cremini, tempeh, bbq hoisin, tortillas de harina, vegetales	\$220
<b>Hongos Nikkei</b> hongos de temporada, mantequilla de nuez de la India, ponzu-yuzu tortillas de harina	\$260
<b>Momos</b> (3) dumplings rellenos de mix de hongos horneados, nuez pecana, masala	\$170
<b>Spicy Beyond Dim Sum</b> (4) wontones, beyond meat, mix de verduras, ajonjolì, aceite de chile, sweet chili, ponzu	\$170
<b>Onigiri</b> (1) triángulo de arroz empanizado o a la plancha mango + queso crema*** / chipotle + queso crema / queso crema	\$75
<b>Dumplings de Hongos</b> (5) mezcla de hongos de temporada, salsa gochujang	\$160
<b>Tataki de Portobello</b> (2) pepino, chile serrano, cebolla, aceite de oliva-ajonjolì, limón arúgula, rábano sandía, tomates cherry, chicharrón de jalapeño	\$200
<b>Tacos Prime</b> (2) prime molida beyond en demiglace de porcini vino tinto, jengibre-encurtido, tortilla de harina, salsa morita (opción tortilla de maíz)	\$170

## BROCHETAS

---

<b>Brocheta de Hongos</b> hongos de temporada caramelizados en salsa teriyaki	\$75
<b>Kushi Mozzarella</b> brocheta crispy de "mozzarella", panko de hojuelas	\$75
<b>Coles Bruselas</b> miel de manzanilla, soya, pistache	\$75
<b>Kushi Banana</b> plátano crispy, queso de nuez de la India, panko amaranto, salsa agridulce	\$75

## ENSALADAS

---

<b>Miso Honey</b> mezcla de vegetales, ensalada de col, wonton frito, edamames, arándanos, almendra, limón, aderezo miso honey, kale	\$190
<b>Mandarín</b> lechuga, mandarina, pepino, germinados, fideo harusame, nuez de la India miso-caramel, aderezo mango agridulce	\$190

## SOPAS

---

<b>Tom Kha</b> leche de coco, curry rojo thai, lemongrass, tomate cherry, verduras	\$170
<b>Ramen</b> dashi de shiitake-miso, cebollas crujientes, acelga, tallarines fresco, tofu marinado, edamames, rábano sandía, nori, setas frita	\$280
<b>Birriamen</b> ramen, caldo de birria, mix de setas, brotes de cilantro, kimchi, cebolla, orégano, limón, acompañado con tortillas de maíz	\$280

## ESPECIALIDADES

---

<b>Pad Thai</b> fideo de arroz, salsa tamarindo, mix de hongos, tofu, vegetales al wok, cacahuete	\$280
<b>Curry Verde</b> curry de coco-thai, tofu marinado, vegetales salteados, cilantro, arroz jazmín	\$280
<b>Tempura Brócoli a la Naranja</b> salsa agridulce, arroz jazmín, sésamo	\$260
<b>Udon</b> fideos, mix de hongos, crema de coco, aceite de trufa *gfo	\$320
<b>Paneer Butter Masala</b> mezcla de especias y chiles, nuez de la India, semilla de girasol, tofu orgánico curado, arroz jazmín, pan naan	\$280
<b>Pad See Ew</b> fideos de arroz, salsa shitake-soya dulce, tofu orgánico marinado, brócoli, cebolla, bok choy, nuez de la India	\$280
<b>Katsudon</b> tiras de berenjena tempura, salsa gochujang, arroz jazmín	\$270
<b>Mi Goreng</b> fideos delgados, tempeh teriyaki, brotes, cebolla morada, chips de papa deshidratada	\$250

## SUSHI

---

<b>Shishito Banana Roll</b> <i>plátano macho, panko de amaranto, queso crema de nuez de la India, chile shishito, nori</i>	\$180
<b>Chile Roll</b> <i>aguacate, queso de nuez de la India, pasta de chile, nori, kakiague, salsa unagi, tanuki</i>	\$180
<b>Dinamita Roll</b> <i>aguacate, ejote tempura, queso, pepino, salsa unagi, pico de mango nori, salsa dinamita</i>	\$180
<b>Crispy Kimchi Roll</b> <i>kimchi, queso de nuez de la India, aguacate, salsa unagi, zanahoria, sriracha, tartar de palmito, panko de amaranto, nori</i>	\$180
<b>Dragon Spicy Roll</b> <i>aguacate, pepino, sriracha, salsa spicy, atún sandía, shichimi de algas</i>	\$180
<b>Volcano Roll</b> <i>cangrejo de palmito-sriracha flameado, pepino, aguacate, "queso" de nuez la India, nori</i>	\$180
<b>Manguito Roll***</b> <i>mango, aguacate, queso de nuez de la India, ejote tempura, nori, sriracha</i>	\$180
<b>Shitake Teriyaki Roll</b> <i>Beyond, shiitake, queso "mozzarella", guacamole wasabi, panko de amaranto, sriracha, salsa de anguila</i>	\$180
<b>Tempeh Roll</b> <i>tempeh empanizado, "queso" crema sriracha, aguacate, pimienta rojo sofrito, ajonjolí, nori</i>	\$180
<b>Unagui Roll</b> <i>berenjena confitada, "queso" crema, zanahoria, betabel, aguacate, almendra troceada</i>	\$180
<b>Trufa Roll</b> <i>tartar spicy ahí tuna, aceite de trufa tanuki, brotes, palmito, queso crema, aguacate, pepino</i>	\$220

## POSTRES

---

<b>Banoffee Pie</b> <i>Crumble, crema ligera, plátano, caramelo de leche de almendra, triza de chocolate</i>	\$160
<b>Yuzu Lemon Pie</b> <i>crumble, cremoso de limón, coulis de yuzu</i>	\$160
<b>Lotus Pay Helado</b> <i>crumble de galleta, cremoso de lotus biscoff, cajeta</i>	\$160
<b>Taro Donatsu (4)</b> <i>donitas de taro, crema batida, berries, shot de thai iced tea</i>	\$180
<b>French Toast</b> <i>pan brioche, mascarpone dulce, manzana caramelizada, moras, miel de manzanilla, helado de pistache</i>	\$180
<b>Tarta de Chocolate Miso - Caramel</b> <i>mousse de cacao, pistaches, base de maíz y trigo, miso-caramel</i>	\$180
<b>Brownie</b> <i>cacao orgánico, berries, nueces, matcha en polvo, helado de vainilla</i>	\$180
<b>Affogato</b> <i>espresso, helado de vainilla</i>	\$140

## HELADOS \*\*gf

---

<b>Avellana</b>	\$80
<b>Pistache</b>	\$80
<b>Vainilla</b>	\$80

*Pregunta por sabores de temporada  
(sujeto a disponibilidad)*

<i>orden arroz jazmín</i>	\$55
<i>orden kimchi de la casa</i>	\$55

*\*gfo opción gluten free con costo extra \$45*

*\*\*gf naturalmente sin gluten*

*\*\*\* sujeto a disponibilidad por temporada  
- costo extra por desechable -*

*-Modificaciones y/o ingredientes extras pueden tener costo adicional  
-En caso de tener alguna alergia te pedimos notificarlo ya que nuestra cocina no esta habilitada para evitar contaminación cruzada  
-Todos nuestros precios ya incluyen iva.*

online menu

