



Entradas

EDAMAME 11

Vainas de frijol de soya salteadas con aceite de ajonjolí y semillas de sésamo tostadas

SOPA MISO 12

Sabroso caldo de miso servido con fideos de arroz, hongos, tofu, alga y brócoli

ROLLOS PRIMAVERA FRITOS 12

Frescos vegetales envueltos en pasta wantán, acompañados de salsa de fresas picante-agridulce

PALOMITAS DE CAMARÓN 15

Crujientes camarones "Pinky" rebozados en tempura y fritos hasta dorar

VEGETALES TEMPURA 10

Vegetales de temporada cubiertos en tempura y fritos hasta dorar

Sashimi

ATÚN 27

Atún aleta amarilla con salsa de soya, aceite de ajonjolí, pomada de aguacate, cebolla encurtida, tomates cherry y caviar de mango

SALMÓN 27

Lonjas de salmón servidas con salsa de soya, aceite de ajonjolí, brotes frescos, cebolla encurtida, pepino y mayonesa de sriracha

PESCA DEL DÍA 22

Lonjas de pescado blanco servidas con salsa de soya, aceite de ajonjolí, brotes frescos, encurtido de papaya y aguacate y decorado con pepitas de maracuyá

Nigiris (4 pzas)

MEJILLONES 22

Mejillones verdes sobre arroz de sushi, alga nori, salsa de anguila, mayonesa de sriracha, aioli y caviar de mango

VEGETARIANO 12

Aguacate sobre arroz de sushi, alga nori, semillas de ajonjolí y tomates cherry

ATÚN 22

Atún aleta amarilla sobre arroz de sushi, alga nori, aguacate y semillas de ajonjolí

SALMÓN 22

Salmón sobre arroz de sushi, alga nori, pepino y semillas de ajonjolí

Futomaki (8 pzas)

DE LA PALMA 27

Atún en costra de culantro, palmito, queso crema, mayonesa de pejibaye, arroz de sushi y alga nori cubierto de aguacate y caviar de mango

COSTA QUEPOS 30

Pesca del día empanizada, camarón tempura, queso crema, aguacate, caviar de mango, cebolla morada encurtida, arroz, cubierto de alga nori tempura bañado en salsa de anguila y mayonesa picante

ROLLO CASADO 25

Lomito de res con costra de culantro, tocineta, plátano maduro, huevo, queso Turrialba tempura, arroz de sushi y alga nori servido con salsa de anguila

POLLO FUEGO 21

Pechuga empanizada bañada en salsa búfalo, crusta de papa, aguacate, arroz de sushi, alga nori y mayonesa picante



Rollos (8 pzas)

PIEL DE SALMÓN 20

Piel de salmón crujiente, aguacate, pepino, arroz de sushi, alga nori y salsa de anguila

PHILADELPHIA 17

Salmón, queso crema, aguacate, pepino, arroz de sushi, alga nori y semillas de ajonjolí

DRAGÓN 27

Camarón tempura, salmón, aguacate, arroz de sushi, alga nori, semillas de ajonjolí y salsa de anguila

CRUJIENTE 25

Camarón tempura, aguacate, pepino, arroz de sushi, alga nori, en costra de tempura y servido con salsa de anguila

CALIFORNIA 17

Aguacate, surimi, pepino, mayonesa, arroz de sushi, alga nori y semillas de ajonjolí

ARCOÍRIS DEL MAR 18

Salmón, atún, mango, aguacate, surimi, arroz de sushi, alga nori, mayonesa de ajo rostizado y caviar de mango

VEGETARIANO 12

Aguacate, pepino, zanahoria, arroz de sushi, alga nori, remolacha en infusión de maracuyá y semillas de ajonjolí

Poke Bowls

CAMARÓN 23

Camarón con salsa de anguila, piña rostizada, aguacate, cebolla morada encurtida dulce, frijoles de soya, arroz de sushi y semillas de ajonjolí

ATÚN 22

Atún con salsa de soya y aceite de ajonjolí, zanahoria, aguacate, arroz de sushi, semillas de ajonjolí mixtas y pepino en infusión de limón y apio

PESCA DEL DÍA 22

Ceviche con mayonesa picante, remolacha asada en infusión de maracuyá, mandarina, aguacate, arroz de sushi, tomates cherry y semillas de ajonjolí

Postres

MOUSSE DE COCO 10

Cremoso mousse relleno de mango en infusión de jengibre

CHEESECAKE JAPONÉS 12

Con baño de azúcar en polvo y cobertura de mora y fresa

HELADO TEMPURA 12

Helado de vainilla con cubierta de tempura de maíz, frito y servido sobre banano caramelizado con tapa de dulce



Parador Nature Resort & Spa, como empresa responsable con el medio ambiente, no incorpora en su menú especies en peligro de extinción y respeta periodos de veda en la pesca. Los productos que utilizamos cumplen con las regulaciones y recomendaciones del ente competente.

Advertencia: El consumo de carnes, aves, huevos o mariscos crudos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Favor informarnos de alguna alergia o intolerancia para incorporarla en la preparación de sus alimentos.

Precios son en \$USD e incluyen 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio