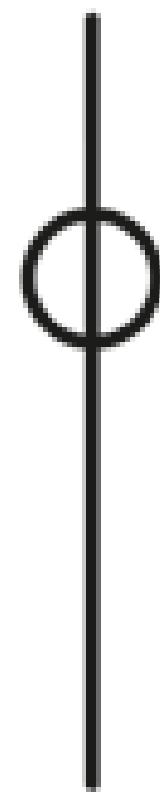


# NIPARAYA BAR

5:00 pm - 1:00 am



## MENÚ

*Peso promedio de alimentos antes de cocción.  
El consumo de productos crudos o poco cocinados  
en carnes, aves, mariscos o huevos, aumentan el  
riesgo a padecer enfermedades alimenticias.*

# APERITIVOS FRIOS

---

**ROLLOS VIETNAMITAS**      \$210

*(4 piezas)*

*Con hoja de arroz*

**TOSTADA DE ATÚN**      \$280

*(2 piezas)*

*En wonton frito con mayonesa  
de chipotle y marinado en  
salsa ponzu*

**COCTEL DE CAMARÓN**      \$480

*(200 g)*

*Salsa coctelera y aguacate*

**TATAKI DE ATÚN**      \$270

*(150 g)*

*Mayonesa de wasabi y  
chipotle sobre edamames*

**TEMAKIS (3 piezas)**      \$260

*Atún, salmón y kampachi*

# APERITIVOS CALIENTES

---

**EDAMAMES A LA  
PLANCHA (350 g)** \$180  
*Salteados con chile*

**KUSHIAGE DE QUESO** \$220  
(4 piezas)

**SATAY DE POLLO (150 g)** \$280  
*Con salsa de cacahuete*

**YAKIMESHI** \$290  
*Res, pollo, camarón o  
mixto (100 g)*  
*Con vegetales y queso crema*

**SASHIMIS (80 g) \$260**

---

### **SALMÓN**

*Salsa ponzu, láminas de salmón, limón real, alcaparras y cebollín*

### **ATÚN**

*Base de pepino, sofrito de ajo y cebolla, supremas de naranja y salsa de aguacate*

### **KAMPACHI**

*Base de salsa de jengibre y limón persa, pepino y aceite de ajonjolí picante*

**NIGUIRIS (80 g) \$220**

---

**SALMÓN**

*Con caviar de salmón y salsa nikkei*

**ATÚN**

*Rodaja de aguacate, chile serrano, alga nori sobre miso agridulce*

**KAMPACHI**

*Alga wakame, abrazado de pepino y salsa yakisoba*

## **SUSHI (8 piezas)**

---

**JW MAKI** **\$290**

***Adentro:** Arrachera, esparrago, aguacate, queso crema con chipotle*

***Afuera:** Furikake y salsa teriyaki*

**MAKI CABO** **\$350**

***Adentro:** Atún picante, ajonjolí y cebollín*

***Afuera:** Atún, chile-mayo y cebollín*

**ROLLO CEVICHE** **\$200**

***Con:** Queso crema y aguacate*

***Topping:** Ceviche de mariscos*

**ROLLO DRAGÓN** **\$330**

***Adentro:** Camarón tempura, pepino, masago, anguila*

***Afuera:** Aguacate, chipotle-mayo, masago y salsa anguila*



**ROLLO MANGO** \$290

*Adentro: Cangrejo y  
mayonesa picante*

*Afuera: Ajonjolí blanco,  
cebollin, salsa de mango y  
chile caribe*

**ROLLO CALIFORNIA** \$200

*Adentro: Queso crema,  
aguacate, camarón y pepino*

*Afuera: Tampico y ajonjolí*

**ROLLO VEGETARIANO** \$200

*Adentro: Pepino, zanahoria,  
esparrago, aguacate*

*Afuera: Kiwi y fresa*

# POSTRES

---

\$220

**BROWNIE** (1 pieza)  
*con helado de chai (50 g)*

**TEMPURA DE MATCHA**  
(1 pieza)

**NIEVE DE LITCHIS**  
(150 g)  
*Con frutos rojos y gelatina  
de té de limón*

*Los precios están expresados en pesos mexicanos,  
impuestos incluidos (IVA 16%). Método de pago  
cargo a habitación, tarjeta de crédito o débito,  
no aceptamos efectivo.*

*Abril, 2022*