

TACO TEMAKI

SPICY TUNA

Rice, Shallot, Serrano, Sesame, Scallions, Ginger. \$320

HAMACHI

Rice, Bonito Mayonnaise, Pickled Cucumber, Sesame, Salicornia. \$320

SALMON

Rice, Avocado, Radish, Mint. \$320

TIRADITOS

TUNA

House Soy Sauce, Avocado, Pickled Cucumber, Serrano, Sesame, Wasabi Pea, Cilantro. \$370

SALMON

Miso & Beet Puree, Puffed Quinoa, Sesame, Scallions. \$300

HAMACHI

Japanese Chimichurri, Radish, Fried Leeks. \$300

ROLLS

AVOCADO

Cilantro, Mayonnaise, Crispy Shallot, Sesame. \$220

EEL

Cucumber, Eel, Flamed Avocado, Shitake Mushroom, Eel Sauce, Togarashi Mayonnaise, Cilantro, Red Pepper, Sesame. \$370

SPICY TUNA

Tobiko, Chives, Avocado, Cucumber, Shiracha. \$290

SHRIMP

Shrimp Tempura, Asparagus, Avocado, Sesame, Eel Sauce, Massago, Spicy Mayonnaise. \$270

CALIFORNIA

Crab Salad, Avocado, Cucumber, Chives, Togarashi, Sesame. \$350

VOLCANO

Flamed Salmon, Asparagus, Avocado, Cucumber, Carrot, Massago, Yellow Pepper, Sesame, Eel Sauce. \$290

SEAROLL

Shrimp, Salmon, Tuna, Avocado, Sriracha, Sesame, Fish Sauce, Crispy Shallot. \$350

NIGIRIS (2 pc) \$150 **SASHIMI** (4 pc) \$250
Options-Ikura*, Tuna, Salmon, Hamachi, Avocado, Shrimp, Eel.

CHEF BITES

SALMON WONTON (3 pc)

Avocado, Ponzu, Xcatic Mayonnaise, Lemon Zest, Tobiko, Chives. \$350

CRISPY TUNA (4 pc)

Fried Rice, Spicy Tuna, Sesame, Ponzu, Chives. \$230

POKE

Choice Of: Tuna, Salmon, Vegetarian.
Pickled Cucumber, Avocado, Wakame, Radish, Furikake, Spicy Mayo, Sesame, Cilantro, Ginger. \$350

SWEET POTATO FLAUTA

Rice, Piloncillo and Ancho Chili Sauce, Avocado, Spicy Mayonnaise, Serrano, Cilantro, Sesame. \$255

FRESH SALAD

Mix of Fresh Leaves, Avocado, Cucumber, Pickled Chayote, Seaweed, Roasted Grapes, Sweet Amaranth, Miso & Mustard Dressing, Fish Sauce. \$230

SASHIMI SALAD

Passion Fruit, Sashimi of Hamachi, Salmon & Tuna, Avocado, Purple Onion, Cilantro, Mango, Serrano Pepper, Crispy Wonton, Fried Leek, Salsa Macha, Pickled Cucumber. \$370

HIX BAR

*Any item with an asterisk is not included in meal or beverage plan.

Our menus are subject to change without previous notice. Consuming raw or uncooked food borne illness. Please advise your server of any allergies you have to food products. Prices are in Mexican Pesos, tax included.

TACO TEMAKI

ATÚN

Mayonesa Picante, Echalote, Serrano, Ajonjolí, Cebolletas, Jengibre. \$ 320

HAMACHI

Mayonesa Bonito, Pepino Encurtido, Ajonjolí, Salicornia. \$ 320

SALMÓN

Aguacate, Rábano, Menta. \$ 320

TIRADITOS

ATÚN

Salsa Soya-Anís, Aguacate, Pepino Encurtido, Serrano, Ajonjolí, Chicharo Wasabi, Cilantro. \$ 370

SALMÓN

Salsas Miso Ají-Betabel, Quinoa Inflada, Ajonjolí, Cebolleta. \$ 300

HAMACHI

Chimichurri Japonés, Rábano, Poro Frito. \$ 300

ROLLOS

AGUACATE

Cilantro, Mayonesa Macha, Echalote Crujiente, Ajonjolí. \$ 220

ANGUILA

Pepino, Anguila, Aguacate Flameado, Hongo Shitake, Salsa de Anguila, Mayonesa de Togarashi, Hojas de Cilantro, Pimiento Rojo, Ajonjolí. \$ 370

ATÚN PICANTE

Tobiko, Cebollín, Aguacate, Pepino, Salsa Shiracha. \$ 290

CAMARÓN

Camarón Tempura, Esparrago, Aguacate, Ajonjolí, Salsa de Anguila, Massago, Mayonesa Picante. \$ 270

CALIFORNIA

Cangrejo, Aguacate, Pepino, Cebollín, Mayonesa Togarashi, Ajonjolí. \$ 350

VOLCÁN

Salmón Flameado, Esparrago, Aguacate, Pepino, Zanahoria, Massago, Mayonesa de Ají Amarillo, Ajonjolí, Salsa de Anguila. \$ 290

SEA ROLL

Camarón, Salmón, Atún, Aguacate, Salsa Sriracha, Ajonjolí, Glasse de Pescado, Echalote Crujiente. \$ 350

NIGIRIS (2 pzas.) \$ 150 **SASHIMI** (4 pzas.) \$ 250
Opciones-Ikura, Atún, Salmón, Hamachi, Aguacate, Camarón, Anguila.

PLATILLOS DEL CHEF

WONTON SALMÓN 3 pzas.

Avocado, Ponzu, Salmón, Mayonesa Xcatic, Ralladura de Limón, Tobiko, Cebollín, Wonton Crujiente. \$ 350

CRISPY TUNA 4 pzas

Arroz Crujiente, Atún, Mayonesa Picante, Salsa Sriracha, Ajonjolí, Ponzu, Cebolleta. \$ 230

POKE

A Elección: Atún, Salmón, Vegetariano. Pepino Encurtido, Aguacate, Wakame, Rábano, Furikake, Mayonesa Picante, Ajonjolí, Cilantro, Jengibre. \$ 350

FLAUTA DE CAMOTE

Arroz, Reducción de Piloncillo y Chile Ancho, Aguacate, Mayonesa Picante, Serrano, Cilantro, Ajonjolí. \$ 255

ENSALADA FRESCA

Mezcla de Hojas Frescas, Aguacate, Pepino, Chayote Encurtido, Algas, Uvas Rostizadas, Amaranto Dulce, Aderezo Miso y Mostaza, Infusión de Pescado. \$ 230

ENSALADA DE SASHIMI

Salsa de Maracuyá, Hamachi, Salmón, Atún, Aguacate, Cebolla Morada, Cilantro, Mango, Chile Serrano, Wonton, Poro Frito, Aceite de Macha, Pepino Encurtido. \$ 370

HIX BAR

* Cualquier artículo con un asterisco no está incluido en el plan de comidas o bebidas.

El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Informe a su mesero de cualquier alergia que tenga a los productos alimenticios. Precios en pesos mexicanos. Incluye Impuestos.

COCKTAILS

PERFECTLY FINE

Makers Mark, Union mezcal, housemade amarena syrup, orange & cocoa bitters. \$300

VERANO DE AMOR

Roku gin, regional honey, lemon amarillo, tonic pickled berries. \$240

OCEAN BREEZE

Nami sake, Controy, framboise, Blue Curacao, lemon, tonic. \$260

AGAVE SPRITZ

Tequila blanco, Aperol, strawberry & rose syrup, lemon amarillo, Prosecco. \$260

MAYAKOBA SUNSET

Rye whiskey, blended scotch, regional honey, lemon amarillo, Terrazas Cabernet Sauvignon. \$300

BALAM

Roku gin, local sour orange, cardamom. \$240

WANTS AND NEEDS

Tequila reposado, caramelized pineapple, jamaica, grapefruit, grapefruit soda. \$240

SWEET MELODY

Nami sake, Averna Amaro, blackberry, canela. \$260

HIERBABUENA

Tequila blanco, Controy, ginger, cilantro, saline solution. \$250

HAND SHAKEN COCONUT DAIQUIRI

Coconut fat - washed Caranda, lime, piloncillo. \$240

SANGRITA FLIGHT

Tequila Ocho blanco, sangrita verde, sangrita roja. \$300

SAKES & BEERS

JAPANESE WHISKY*

Nobushi \$528*

Kensei \$500*

Hibiki Harmony \$760*

SAKE NAMI JUNMAI GINJO 3 oz glass \$278

SAKE OZEKI NIGORI 3 oz glass \$195

SAKE HATTORI 3 oz glass \$165

SAPPORO \$260

WENDLANDT PERRO DEL MAR \$190

**BOHEMIA VIENNA, HEINEKEN, DOS XX,
TECATE, TECATE LIGHT, INDIO** \$120

WINE BY THE GLASS

PROSECCO It – \$310

SPARKLING WINE CHANDON BRUT
Ar – \$350

CHAMPAGNE VEUVE CLIQUOT, BRUT NV
Fr – \$460*

GEWÜRZTRAMINER CH STE MICHELLE
USA – \$250

SAUVIGNON BLANC MONTE XANIC
Mx – \$310

**ROSÉ CUVÉE, GUEISSARD CÔTES DE
PROVENCE** Fr – \$250

**PINOT NOIR, HERITAGE DU CONSEILLER,
BURGUNDY** Fr – \$230

**CABERNET SAUVIGNON TERRAZAS DE LOS
ANDES,** Ar – \$300

*Any item with an asterisk is not included in meal or beverage plan. Our menus are subject to changes without previous notice. Consuming raw or uncooked foodborne illness. Please advise your server of any allergies you have to food products. Prices are in Mexican Pesos, tax included.