



## APPETIZERS / ENTRADAS

**THAI STYLE WINGS**  
ALITAS AL ESTILO THAI   
Hot and sour wings with ginger marinated and sriracha sauce  
Deliciosas alitas agripicantes marinadas con jengibre y salsa siracha

**CHEESE KUSHIAGUE**  
KUSHIAGUE DE QUESO  
Breaded cheese with tartar sauce  
Brocheta de queso empanizado y acompañado de salsa tártara

**EDAMAMES**    
Marinated soy beans  
Frijol de soya orgánico marinado


**YAKITORI YOTSUMI**  
Chicken skewer with teriyaki sauce and sesame  
Brocheta de pollo a la parrilla con salsa teriyaki y ajonjolí

**PINEAPPLE SHITAKE**  
SHITAKE CON PIÑA  
Pineapple sautéed shitake mushrooms with sake flamed scallions  
Hongo shitake salteado con piña y cebollín flameados con sake

**SPRING ROLLS**  
ROLLOS PRIMAVERA


**CUCUMBER SESAME SALAD**  
ENSALADA DE PEPINO ASIÁTICA  
Thinly sliced cucumber, radishes, nori seaweed in a rice vinegar dressing with a sesame crunch  
Tiras de pepino, rábano, alga nori, ajonjolí negro, aderezo de vinagre de arroz y crujiente de ajonjolí



**VEGETARIAN SASHIMI**  
SASHIMI VEGETARIANO   
Thinly sliced watermelon marinated in a lemon soy sauce, dressing with avocado and cilantro mousse and crispy red onions  
Rebanadas delgadas de sandía marinadas en salsa de soya cítrica. Con mousse de aguacate y cilantro y crujiente de cebolla morada



## SALADS / ENSALADAS


**SALMON TARTARE**  
TARTAR DE SALMÓN   
Salmon dices marinated with soy, lemon and sriracha sauce  
Dados de salmón marinados con soya, limón y salsa siracha



**SUNOMONO WITH SHRIMP AND OCTOPUS**  
SUNOMONO CON CAMARÓN Y PULPO  
Vegetables, pasta, octopus and shrimp.  
Encurtido de vegetales, pasta, pulpo y camarón


**SEAWEED AND PASTA SALAD**  
ENSALADA DE ALGA Y PASTA  
Seaweed and harusame pasta with mayonnaise  
Alga y pasta harusame con un toque de mayonesa

**YASAI SALAD**  
ENSALADA YASAI  
Lettuce mix with vegetables, Kanikama, organic sprouts and ginger dressing  
Lechugas tiernas con verduras, kanikama, brotes orgánicos y aderezo de jengibre

## SOUPS / SOPAS

**TOM KA GAI**   
Spicy and sour chicken soup thai style, with mushrooms, tomato, onion, cilantro and coconut milk  
Sopa agripicante de pollo estilo thailandes con champiñones, tomate, cebolla, cilantro, leche de coco y aromatizado con zacate de limón


**MISOSHIRU**    
Vegetarian soy soup served with tofu, onion and wakame  
Sopa de soya vegetariana servida con tofu, cebollín y wakame


**SUMASHI**   
Seafood broth, clam scallops, squid, vegetables and harusame pasta  
Caldo de mariscos, camarón, callo de almeja, calamares, verduras y pasta harusame

## SASHIMIS

(SALMON, TUNA, FISH)  
(SALMÓN, ATÚN ROJO Y PESCADO BLANCO)  
Tuna, salmon or fish slices served with wasabi and ginger  
Laminas de atún, salmón o pescado blanco servido con wasabi, jengibre en curtido. A su elección corte fino o corte grueso

## MAINCOURSES / PLATOSFUERTES

**PAD TAHI GAI (CHICKEN OR SHRIMP)**  
PAD TAHI GAI (POLLO O CAMARÓN)   
Sautéed rice noodles with vegetables, chicken or shrimp, peanut, spicy tamarind sauce and lemon  
Fideos de arroz salteados con verduras, pollo o camarón, cacahuete, salsa de tamarindo picante y un toque de limón


**MOO PAD PRIK**   
Sautéed pork and vegetables with spicy basil sauce  
Cerdo y vegetales salteados con salsa de albahaca y picante

**SZECHUAN FISH**  
PESCADO SZECHUAN  
Marinated salmon and scallops, served with rice and hot and sour sauce  
Escalopos de salmón marinado y tempurizado, servido sobre una cama de arroz y salsa agripicante

**CHOP SUEY (CHICKEN, BEEF OR TOFU)**  
CHOPSUEY (POLLO, RES O TOFU)  
Chicken, beef or tofu and sautéed vegetables chinese style  
Pollo, res o tofu salteados con vegetales al estilo chino

**CHOW MAIN (CHICKEN, BEEF OR SHRIMP)**  
CHOW MAIN (POLLO RES O CAMARÓN)  
Noodles, chicken, beef or shrimp sautéed with broccoli, carrot, peppers, soy sprouts  
Tallarines, salteado de pollo, res o camarón con brócoli, zanahoria, pimientos, brotes de soya

**TONKATSU (BREADED PORK)**  
TONKATSU (CERDO EMPANIZADO)  
Breaded tenderloin pork with vegetables, tonkatsu sauce and blueberries  
Lomo de cerdo empanizado acompañado de vegetales al teriyaki, salsa toncatsu y arándanos


**KUMPAO (SHRIMP, CHICKEN OR BEEF)**  
KUMPAO (CAMARÓN, POLLO O RES)   
Udon pasta sautéed with chili, peanuts and vegetables  
Pasta udon salteado con chile de árbol, cacahuete y vegetales

**SALMON TERIYAKI**  
Grilled salmon fillet with tepanyaki vegetables and teriyaki sauce

Filete de salmón a la plancha acompañado de vegetales tepanyaki y salsa teriyaki

**TEMPURA UDON**  
Soy soup with noodles, mixed tempura vegetables and shrimp  
Sopa de soya con tallarines, vegetales mixtos tempura y camarón

**SWEET AND SOUR PORK OR CHICKEN**  
AGRIDLUCCE DE CERDO O POLLO  
Sautéed pork or chicken with cucumber, pineapple, jicama, red pepper and sweet and sour sauce  
Cerdo o pollo salteado con pepino, piña, jicama, pimienta roja y deliciosa salsa agridulce

**CUCUMBER CRAB ROLLS**   
ROLLOS LIGEROS DE CANGREJO  
Thinly sliced cucumber filled with crab salad, carrot and avocado.  
Creamy chipotle sauce, sprouts and pickled ginger. No rice  
Rollo de pepino relleno de cangrejo, zanahoria y aguacate. Salsa de chipotle cremoso, brotes y jengibre encurtido.



**SHRIMP CURRY**  
CURRY DE CAMARONES  
Fragrant shrimp curry with brown rice and a papaya mango chutney  
Curry de mariscos con arroz integral y chutney de papaya y mango



\*\*Choose your rice option as a side for your main dish: steamed or fried  
\*\*Elija su arroz cómo guarnición para su plato fuerte: al vapor o frito

## TEMAKIS

**RED TUNA**  
ATUN ROJO  
Rice and nori seaweed cone stuffed with tuna, cucumber and avocado.  
Cono de arroz y alga nori relleno de atún rojo, pepino y aguacate

**EBI ZEN SPECIAL**  
Rice and nori seaweed cone stuffed with shrimp ceviche, lettuce and avocado.  
Cono de arroz y alga nori relleno de ceviche de camarón, lechuga y aguacate

**KANI**  
Rice and nori seaweed cone stuffed with shrimp kanikama (surimi) and tobiko  
Cono de arroz y alga nori relleno de kanikama (surimi) y tobiko

## TATAKIS

**TATAKI MAGURO**  
Spiced marinate tuna slices and sweet and sour vinaigrette reduction  
Rebanadas de atún rojo marinado con especias y chamuscado, salseado con reducción de vinagre agridulce

**SALMON TATAKI**  
TATAKI DE SALMÓN  
Seared salmon slices marinated with fine herbs  
Rebanadas de salmón selladas a la plancha y marinado con hierbas finas

## NIGUIRIS

Shrimp	Octopus	
Camarón	Pulpo	
		Masago
Kanikama	Tuna	
Surimi	Atún	



You can now have  
delicious and healthy  
Comer *delicioso y saludable*  
ahora es posible

Graduated from Le Cordon Bleu, Paris at the age of 19. Karla is Mexican, an **enthusiastic health conscious foodie** and blogger and passionate about cuisine.


Graduada en Le Cordon Bleu, París a los 19 años. Karla es **entusiasta de la gastronomía saludable** y bloguera mexicana de corazón




\*These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

\*El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevo crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avise al gerente en turno si alguien de su grupo es alérgico a algún alimento.

 Gluten Free / Sin Gluten

 Vegan / Vegano

 Hot / Picante