

## ROLLS & SUSHI

### Spicy Crunchy Tuna

tuna, tempura flakes, avocado, spicy mayonnaise \$13

### Tropical Kani

crab & coriander salad, cucumber, fried plantain \$14

### Ebi Maki

sautéed prawns, avocado & cucumber, warm soya vinaigrette \$13

### Tico

shrimp tempura, avocado, fried plantain, green onion \$13

### Nayara

chicken teriyaki, avocado wrapped in fried plantain \$12

### Vegetarian

eggplant & miso marinated, Asian omelette \$12

Yellowfin tuna sashimi, tropical dressing \$13

Orange & papaya marinated salmon Nigiri \$13

## STARTERS

### Thai Seabass Ceviche

coconut milk and fresh jalapeño \$17

### Tacos Nikkei

tuna, green onion, wakame seaweed, coriander and jalapeño emulsion \$14

### Salmon Tartar

avocado, red onion, soy, ginger dressing \$16

### Tico Tuna Poke or Salmon Poke

sushi rice, radish, heart of palm, papaya, mango, green onion, wakame seaweed, avocado, sesame y soy dressing \$18

### Lentil Salad

celery, fennel, ginger, red onion, green onion, extra olive virgin oil vinaigrette & lime \$13

### Asia Luna Salad

lettuce, seaweed, cucumber, carrot, radish, heart of palm, mango, sesame vinaigrette and ginger \$15

### Marlin & Shitake Gyosa

shitake mushrooms, lemongrass & tomato consomme \$14

Beef Yakitori, peanut sauce \$20

### Fried Chicken Won-Ton

coconut & ginger emulsion \$14

### Thai Chicken and Vegetable Soup

coconut milk, lemongrass, coriander and ginger \$10

### Miso Soup

tofu, wakame seaweed, dashi broth and soy sauce \$10

## WOK

Comes with seasonal vegetables

Prawns \$18 Beef Tenderloin \$25 Chicken \$16 Vegan \$13

\*choose your option: Jasmine rice or noodles

\*choose your sauce: red, green, yellow curry or peanut

## MAIN DISHES

Grilled Yellowfin Tuna, asian legumes, wasabi foam \$20

Tempura Jumbo Shrimp, pear brunoise, mango and wasabi dressing \$30

Bass, black beans and coriander oil \$22

Steamed Corvina, mushrooms & bean noodles, ginger, sesame spicy oil, soy sauce, wrapped in plantain leaf \$23

Sesamed Seed Roasted Tenderlion, sweet potato aioli, balsamic reduction \$30

Chicken Yellow Curry, vegetables, Jasmine rice \$16

Chicken Teriyaki Skewers, vegetables and udon noodles \$16

## DESSERTS \$9

Matcha cheesecake

Banano - chocolate - lime zest roll, honey mint yogurt dip  
Roasted pineapple yakitori, chopped mint, passion fruit, & vanilla caramel



Chef de Cuisine - Fátima Álvarez

Taxes and gratuities are not included

## ROLLOS & SUSHI

### Spicy Crunchy Tuna

atún, hojuelas tempura, aguacate, mayonesa picante \$13

### Kani Tropical

ensalada de cangrejo y cilantro, pepino, plátano frito \$14

### Ebi Maki

camarones salteados, aguacate y pepino, vinagreta de soya \$13

### Tico

camarón tempura, aguacate, plátano frito y cebollino \$13

### Nayara

pollo teriyaki, aguacate y plátano frito \$12

### Vegetariano

berenjena marinada con miso, omelette asiático \$12

Sashimi de atún aleta amarilla, algas, aguacate y aderezo tropical \$13

Nigiri de salmón marinado en papaya y naranja \$13

## ENTRADAS

### Ceviche de Corvina Tailandés

jalapeños frescos \$17

### Tacos Nikkei

atún, cebollino, algas wakame, cilantro y emulsión de jalapeño \$14

### Tartar de Salmón

aguacate, cebolla morada y aderezo de jengibre y soya \$16

### Poke Tico de Atún o Salmón

arroz de sushi, rábanos, palmitos, papaya verde, mango, cebollino, algas wakame, aguacate, sésamo y aderezo de soya \$18

### Ensalada de Lentejas

apio, hinojo, jengibre, cebolla morada, cilantro y vinagreta de aceite de oliva extra virgen y limón \$13

### Ensalada Asia Luna

mini lechuga, algas, pepino, zanahoria, rábanos, palmito, mango verde, vinagreta de sésamo y jengibre \$15

### Gyosa de Marlín

hongos shitake, zacate de limón, consomé de tomate \$14

Carne de Res Yakitori, salsa de maní \$20

### Won-Ton de Pollo

emulsión de coco y jengibre \$14

### Sopa de Pollo y Vegetales estilo Tailandés

leche de coco, zacate limón, cilantro y jengibre \$10

### Sopa Miso

tofu, algas wakame, caldo dashi, y salsa de soya \$10

## WOK

Acompañados de vegetales de temporada

Camarones \$18 Lomito \$25 Pollo \$16 Vegano \$13

\*escoger arroz Jasmine o fideos

\*escoge tu salsa: roja, verde, curry amarillo o maní

## PLATOS FUERTES

Atún Aleta Amarilla a la parrilla, legumbres asiáticas, espuma de wasabi \$20

Gambas Tempura, pera, mango y wasabi \$30

Róbalo, frijoles negros y aceite de culantro \$22

Corvina al Vapor, envuelta en hoja de plátano, hongos y fideos de frijol, jengibre, aceite picante de ajonjolí, salsa de soya \$23

Lomito Asado con Ajonjolí, aioli de camote, reducción de caramelo \$30

Pollo al Curry Amarillo, vegetales, arroz jazmín \$16

Pinchos de Pollo Teriyaki, verduras y fideos Udon \$16

## POSTRES \$9

Cheesecake de té matcha

Banano - chocolate - cáscara de limón, dip de yogurt con miel menta  
Pinchos de piña asada, menta, maracuyá y caramelo de vainilla



Chef de Cuisine - Fátima Álvarez

Impuestos y servicios no están incluidos