

Entradas

Tostada de atún con mango

\$145

Tostada de won-ton, atún fresco, mango, aguacate, poro frito y ajonjolí, acompañado de exquisita salsa marisquera y aderezo.

Tostada Cabo (caliente)

\$135

Tostada de won-ton con aderezo del chef, repleta de camarones ligeramente picantes, cacahuates y un toque de limón.

Edamames

\$135

Vainas de soja asiáticas, salteadas en mantequilla y marinadas en salsa de soya especial.

Rollitos de camarón

\$149

Clásicos rollitos de camarón con philadelphia, acompañados de un delicioso agridulce.

Curricanes

\$205

Pepino, kanikama y mango, forrados de la proteína de tu elección.

Atún

Salmón

Mixtos

Chile de camarón

\$105

Chile caribe relleno de tampico philadelphia, camarón y queso gouda, sobre una cama de zanahoria, acompañado de arroz blanco y salsa de anguila.

Sashimi de atún

\$215

Finas láminas de atún fresco, marinadas a la perfección con nuestra deliciosa salsa marisquera, serrano y aceite acompañado de tostadas won-ton.

Ceviche Mitotero **NUEVO**

\$185

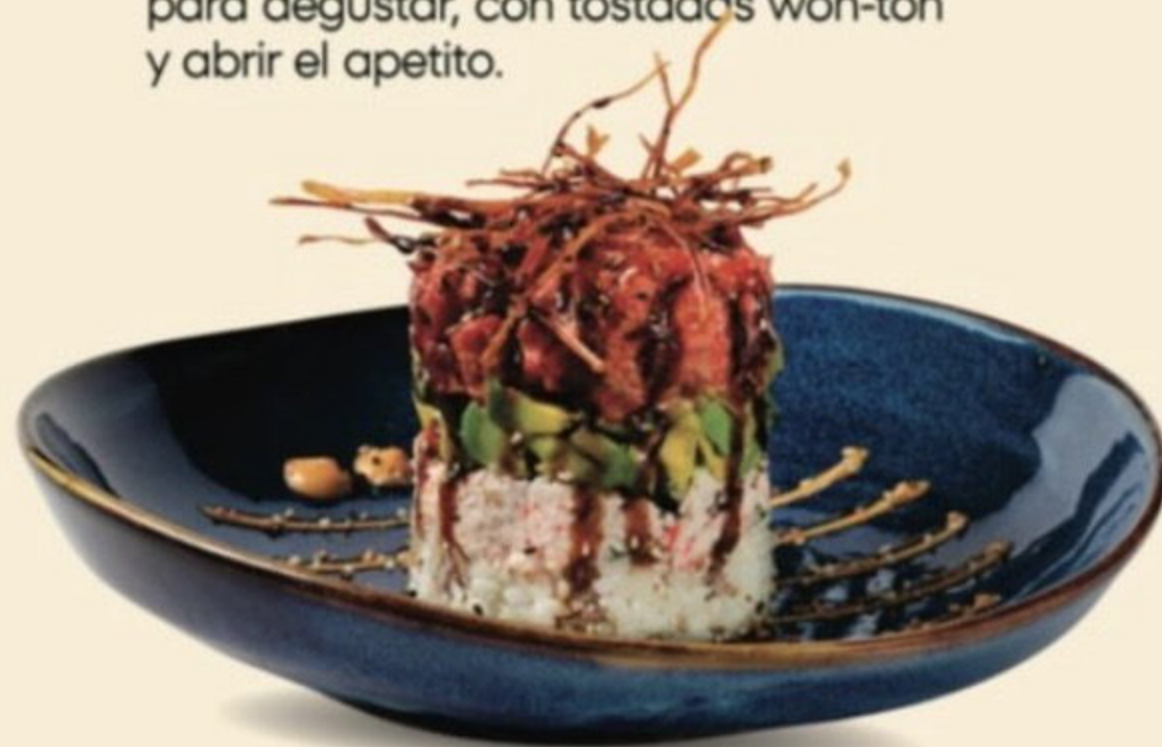
Fresco, tropical y delicioso.

Así es nuestro ceviche de camarón con mango, una entrada para compartir con amigos y decidir por el mejor plato fuerte del menú.

Torre de Babel **NUEVO**

\$195

Hecha para compartir y discutir por el último bocado. Arroz, ensalada de surimi y cremoso aguacate, son la base de la torre de babel. Coronada con delicioso atún spicy y crocantes de camote, la mezcla perfecta para degustar, con tostadas won-ton y abrir el apetito.



Torre de babel

Tacos

De Pulpo **NUEVO**

\$125

Una tortilla hecha a mano con costra del mejor queso, son la cama ideal para un pulpo adobado, decorado con mousse de aguacate, brotes de cilantro y un aderezo de habaneros tatemados hacen la combinación perfecta ideal para degustar en espera del plato fuerte.

De Camarón **NUEVO**

\$115

La tortilla es a mano y de maíz azul. Viene con costra de queso y los camarones son salteados en una salsa exquisita, decorado con mousse de aguacate, brotes de cilantro y aderezo de habaneros tatemados. ¡Nada puede salir mejor!

Sushi Empanizado

Dublín

\$235

Pollo, res, tocino, philadelphia y aguacate, empanizado, gratinado con queso spicy, coronado con tampico, aguacate, frituras de surimi y salsa de anguila.

Atenas

\$195

Philadelphia, aguacate, chile toreado y camarón empanizado, coronado con tampico, aderezo del chef, tocino y cebollín.

Viena

\$205

Philadelphia, aguacate, res y pollo, gratinado con queso gouda y coronado con tampico y salsa de anguila.

Estambul

\$190

Philadelphia, aguacate, res y pollo, empanizado, gratinado con queso gouda, tocino, chile caribe y cebollín.



Sushi Horneado

Dubái

\$220

Philadelphia, aguacate y pollo, empanizado y horneado con topping especial de tampico, coronado con aguacate, camarones empanizados con phila, salsa de anguila y ajonjolí.

Varsovia

\$215

Philadelphia, aguacate, pollo y res, empanizado y horneado con queso gouda, tocino, camarón, chile serrano y salsa de anguila.

Duque

\$255

Pepino y camarón empanizado, natural forrado de aguacate, horneado con topping de camarón, salsa de anguila y ajonjolí.

Moscú

\$239

Philadelphia, pepino y aguacate, natural y forrado de salmón ahumado, coronado con topping de camarón spicy, salsa de anguila y ajonjolí.

Londres

\$249

Cangrejo empanizado, philadelphia y aguacate, es con alga por fuera y al tempura, coronado con topping de kanikama especial, bañado en salsa de anguila y ajonjolí.

Estocolmo

\$225

Philadelphia, aguacate y pollo, empanizado y horneado con queso gouda, queso americano, tocino, chile serrano, camarón en mariposa, salsa de anguila y ajonjolí.



Salamanca

Philadelphia, aguacate, pollo y res, empanizado y horneado con queso gouda, tocino y chile serrano, coronado con kanikama spicy, camarones empanizados con philadelphia, aguacate, salsa de anguila y ajonjolí.

\$239

Manchester

Philadelphia, aguacate, res, camarón y pollo, empanizado y horneado con topping especial de tampico coronado con frituras de surimi y salsa de anguila.

\$245

Mónaco

Philadelphia, aguacate, pollo, surimi y tocino, empanizado y horneado con queso gouda, tocino, serrano, coronado con tampico, aguacate, fritura de surimi, salsa de anguila y ajonjolí.

\$239

Florenia

Res, surimi, philadelphia y aguacate, empanizado y horneado con topping de tampico especial, camarones en mariposa, queso gouda, cebolla, serrano, tocino, coronado con aguacate, salsa de anguila y pimentón quebrado.

\$259

Praga

Cama de arroz empanizado, con alga, acompañado de pollo y res, horneado con queso, aderezo, tocino y chile serrano, coronado con tampico, aguacate, frituras y salsa de anguila.

\$279

Roma

Cama de arroz empanizado, con alga, philadelphia, tampico, pollo y res, horneado con queso y aderezos, coronado con deliciosos camarones roca, aguacate, salsa de anguila y ajonjolí.

\$285

Milán

Pastel con base de arroz, pollo y res, horneado con queso gouda, americano y phila, acompañado de tocino, aderezos y chile serrano. Coronado con camarones fritos y empanizados, tampico y aguacate, todo bañado en una deliciosa salsa de anguila.

\$249

Berlín **NUEVO**

Es natural y va horneado, por adentro lleva camarón, pepino, phila y aguacate. Es avocado y coronado con topping de salmón y masago, bañado en salsa de anguila y furikake.

\$249



Salamanca

Sushi Naturales

Venecia

\$205

Philadelphia, pepino y surimi, avocado, coronado con tampico, camarón empanizado, un punto de sriracha, salsa de anguila y ajonjolí.

Nápoles

\$225

Philadelphia, aguacate y pollo, gratinado con queso y mucho tocino, coronado con tampico, camarones roca cortados sutilmente, con salsa de anguila, cebollín y ajonjolí.



Nápoles

Turín

\$215

Philadelphia, pepino, aguacate y camarón, forrado de ajonjolí, con topping de kanikama spicy, cebollín y salsa de anguila.

Segovia

\$180

Pepino, camarón empanizado y philadelphia, forrado de kanikama y aguacate, salsa de anguila y furikake.

Lucca

\$215

Pepino y philadelphia, forrado de aguacate, coronado con kanikama spicy y camarones roca, todo esto sobre un espejo de aderezo de cilantro, salsa de anguila y furikake.



Barcelona

Barcelona

\$215

Pepino, philadelphia y aguacate, avocado y coronado con kanikama spicy, trocitos de camarón crujiente, aderezo de cilantro, furikake y cebollín.

Marsella

\$239

Camarón empanizado, pepino, philadelphia y aguacate, forrado de salmón, coronado con camarones empanizados aderezados con una salsa especial, cebollín, ajonjolí, salsa de anguila y un toque de sriracha.



Marsella

Pastas

Boloñesa **NUEVO**

\$205

Basados en la receta original creamos una deliciosa salsa que te encantará. La pasta perfecta, un tortiglioni cocinado al dente, carne molida, queso parmesano y hojas de albahaca fresca. ¡Un viaje a Bolonia en cada bocado!.

Genova **NUEVO**

\$185

Deliciosa pasta fusilli cocinada al dente, envuelta en una salsa semi cremosa espectacular a base de pesto, encima queso parmesano y albahaca fresca. ¡Recomendada por el chef!

Alfredo di Ielio **NUEVO**

Hecha con pasta Tagliatelle, nuestra pasta alfredo se apega a la receta original a base de mantequilla, ajo y parmesano. Es ligera, deliciosa y va espectacular, ya sea con camarones al burro o pollo a la plancha.

Pollo \$205

Camarón \$219

Platillos

Teriyaki

Verduras salteadas a la plancha (brócoli, zanahoria, pimientos, calabaza, cebolla y frijolillo) acompañado de tu proteína favorita, sazonado perfectamente con nuestra salsa teriyaki y acompañado de arroz blanco.

Res | \$225

Pollo | \$199

Camarón | \$210

Mixto | \$245

Yakimeshi samurái

\$215

Delicioso arroz frito con verduras (zanahoria y calabaza), coronado con aderezo del chef, pollo agridulce, philadelphia y cebollín.

Yakimeshi

\$225

Arroz frito con res, pollo y camarón a la plancha, zanahoria y calabaza, coronado con tampico, philadelphia, aguacate, salsa de anguila y furikake.

Yakimeshi especial

\$229

Arroz frito con res, pollo y camarón a la plancha, zanahoria y calabaza, coronado con tampico, aguacate, philadelphia, salsa de anguila y furikake, con el topping de tu preferencia (pollo agridulce, boneless o camarones roca).

Camarones roca

\$225

Camarones crujientes bañados en nuestra deliciosa salsa roca, sobre una cama de arroz frito con verduras (zanahoria y calabaza).

Platillos

Pollo agridulce

\$210

Pequeños bocados de pechuga enharinada, con cebolla y zanahoria, todo esto bañado en nuestra deliciosa salsa agridulce, acompañado de arroz frito.

Ensalada de pollo

\$199

Mezcla de lechugas, pimientos, aguacate, pepino, zanahoria, delicioso pollo a la plancha, coronada con crujientes tiras de won-ton, todo esto bañado en delicioso aderezo italiano.

Ensalada Duquesa

\$210

Exquisita mezcla de lechuga, mango, pepino y fresas, acompañada de pollo a la plancha, con aderezo de la casa y frutos secos deshidratados.

Salmón Adobado

\$295

Medallón de salmón, cocinado a la perfección, sobre una deliciosa combinación de brócoli, tomate cherry, tocino y champiñones, sobre la crema especial de la Duquesa.

Pulpo zarandeado

\$315

200 gr de pulpo zarandeado, acompañado de espárragos salteados en mantequilla y puré de papa.

Camarones

Rockefeller **NUEVO**

\$275

Salteados a la crema con espinacas y champiñones. Acompañados de ensalada duquesa, puré de papas con aceite de trufa y parmesano. ¡Simplemente espectacular!



Camarones Rockefeller

Salmón del

Marques **NUEVO**

\$279

Glorioso salmón cocinado en el punto perfecto, montado sobre puré de papas y una carrillera de espárragos a la mantequilla, encima crocantes de camote y todo esto sobre una salsa exquisita que no lograrás descifrar de que está hecha. ¡Es secreto de la duquesa!

Salmón

de Rouse **NUEVO**

\$279

Crema duquesa con espinacas, champiñones y espárragos, acompañan un delicioso salmón, que va montado sobre puré de papas, bañado en aderezo de cilantro con un toque de salsa macha. ¡No te arrepentirás!



Salmón del Marques

Carnes

Rib eye

Al sartén de hierro, en el termino de su elección, acompañado de puré de papas con demiglace y espárragos a la mantequilla.

300g | \$395

500g | \$685

Aguachile de Rib eye **NUEVO**

En el termino que lo desee, bañado en el delicioso aguachile de chiltepín, perfecto para maridar con una buena cerveza.

300g | \$375

500g | \$615

Parrillada de Arrachera **NUEVO**

Llega chillando y al termino perfecto, acompañada de guacamole, quesadillas, salsas hechas con amor, cebollas y chiles toreados. ¡Que más puedes pedir!

250g | \$335

New York **NUEVO**

Laminado y en término medio, llega montado sobre un guiso de verduras exquisito, acompañado de una salsa oriental y sal del himalaya.

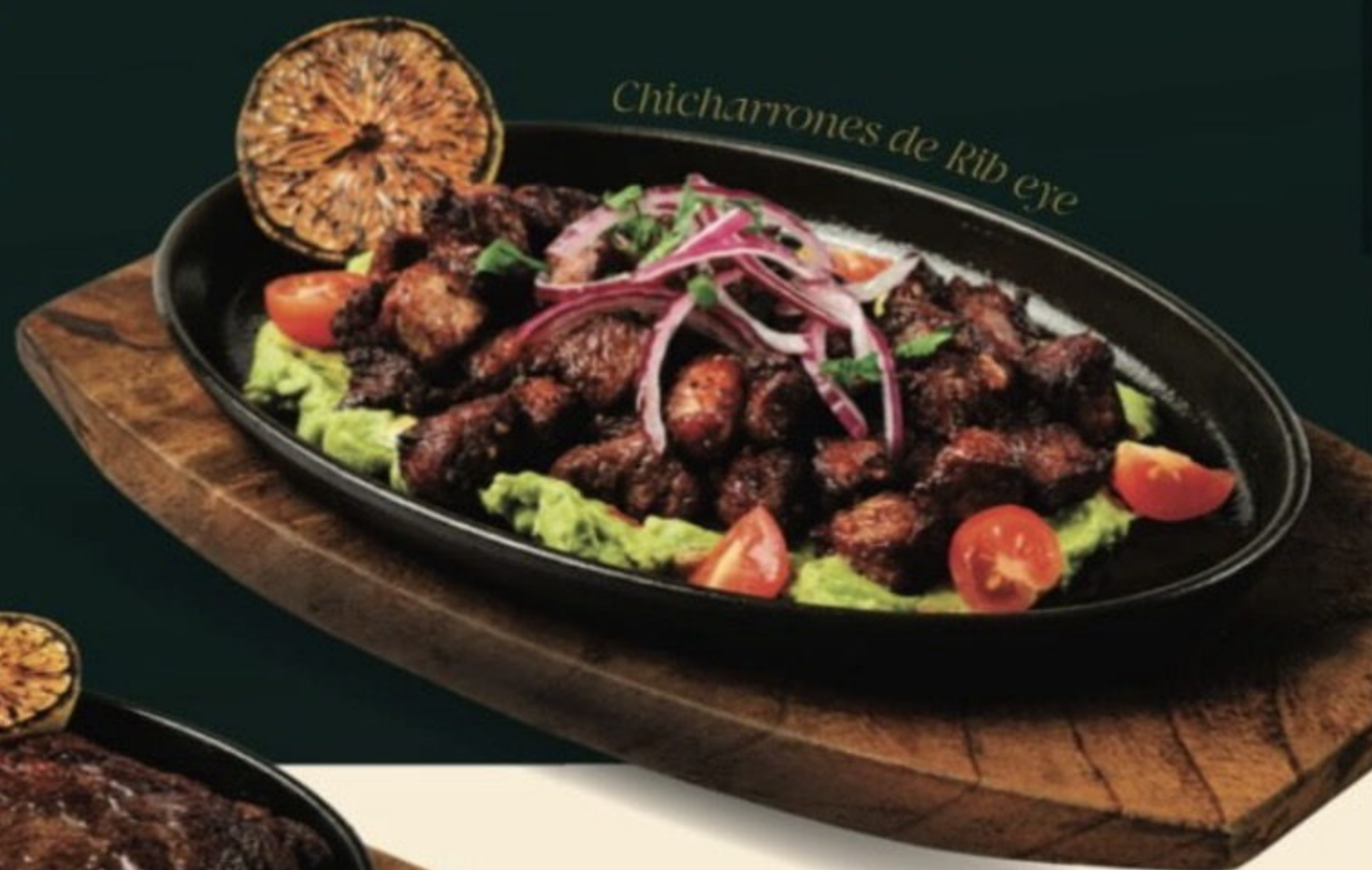
400g | \$475



Chicharrones de Rib eye **NUEVO**

Montados sobre delicioso guacamole, vienen doraditos por fuera y jugosos al centro, acompañados de cebollitas y salsa de la casa, son ideales para taquear, con tortillas hechas a mano

350g de Rib eye | \$485



Hamburguesas

Texana

\$235

Hamburguesa 100% sirloin, gratinada con queso tipo chester, aros de cebolla, tocino, salsa BBQ y delicioso guacamole.

Consentida

\$235

Hamburguesa 100% de sirloin, cama de lechuga, tomate y aguacate, coronada con una mezcla de quesos y camarones ligeramente picantes.

Americana

\$205

Hamburguesa 100% sirloin, tocino, queso americano, boneless, gratinada con queso tipo chester y bañada en nuestro aderezo ranch.

Condesa

\$265

Hamburguesa 100% sirloin, queso americano, mucho tocino, bañada en una deliciosa combinación de quesos y más tocino (una experiencia culinaria y visual que no te puedes perder).

Cuarto de Libra **NUEVO**

\$285

Majestuosa, así es la cuarto de libra. Doble carne sirloin 100%, queso americano, tocino crujiente y un aderezo descomunal. Acompañada de papas a la francesa. ¡Gramo por gramo, la mejor hamburguesa!



Cuarto de Libra

Mariscos

Aguachile rojo

\$210

Camarón fresco marinado en salsa de aguachile rojo, acompañado de pepino, aguacate y finas láminas de cebolla morada.

Torre de mariscos

\$330

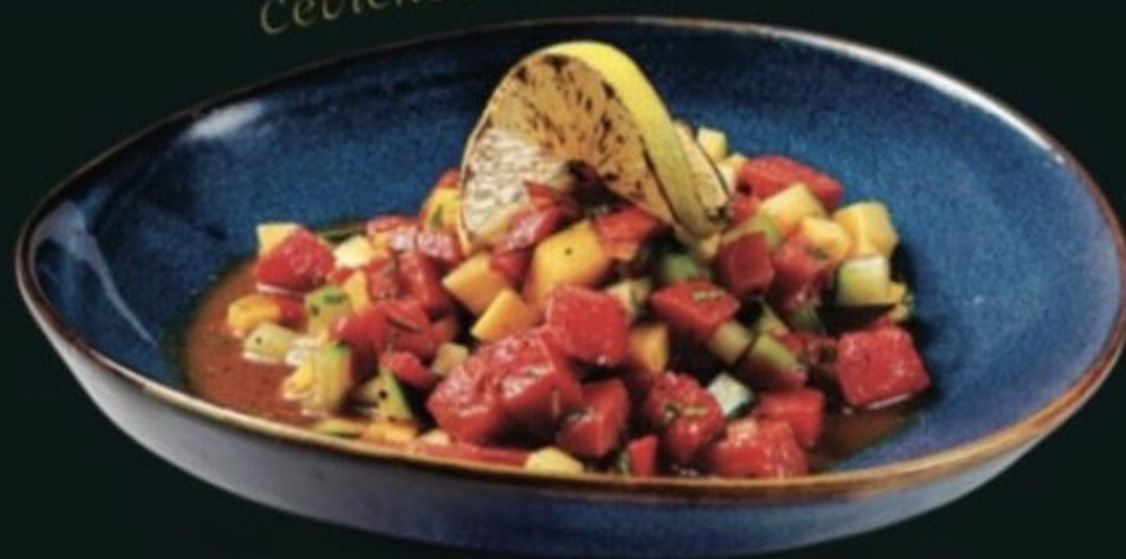
Torre de camarón, pulpo, aguachile y atún acompañada de pepino, tomate, mango y aguacate, coronada con deliciosos camarones cucaracha.

Sopa de mariscos

\$249

Exquisita sopa de mariscos, pulpo, camarón y salmón, acompañada de brócoli, zanahoria y calabaza, con un ligero toque de salsa macha, acompañada de arroz al vapor.

Ceviche de Atún



Ceviche de Atún **NUEVO**

\$239

Hecho con atún de la mejor calidad, es fresco, tropical y delicioso. Un ceviche clásico que conquista hasta los paladares más exigentes, lleva mango, pepino y es marinado en una salsa deliciosa.

Seca del Rey **NUEVO**

\$245

Atún fresco, camarones en aguachile y delicioso pulpo son la combinación favorita de todos, acompañados de pepino, cebolla y exquisito mango. ¡Sin duda una combinación ganadora!

Seca del Rey



Cocelería

Blue Hawaii

\$115

Jugo de piña, crema de coco, ron, blue curaçao. Todo esto frapeado y decorado con piña y cereza.

Beso de Ángel

\$105

Ron, jugo de limón, jarabe de azúcar y crema de coco. Servido a las rocas con coco rallado y cereza.

Mojito

\$119

Ron, jarabe de limón, agua mineral, limón macerado y un toque refrescante de menta (a las rocas).

Martini Duquesa

\$115

Ron de coco, licor de menta, jarabe de azúcar y refresco de limón.

Spritz 43 **NUEVO**

\$129

Licor 43, limón exprimido, vino blanco espumoso y agua mineral (a las rocas).

Señorita Rouse **NUEVO**

\$155

Tequila reposado, licor de naranja, jugo de limón, fresa natural, jarabe natural. Rellenar con Sprite (a las rocas).



Jade

\$99

Licor de melón, ron de coco, jugo de piña, jugo de limón y crema de coco.

Paloma

\$119

Jugo de toronja, tequila, jugo de limón, refresco de toronja escarchado con sal.

Margarita

\$115

Tequila, jugo de limón, jarabe de azúcar y triple sec (Frapeada).

Cosmopolitan

\$99

Vodka, jugo de arándanos, jugo de limón, triple sec y granadina.

Ruso blanco

\$99

Vodka, licor de café, leche evaporada y canela (a las rocas).

Daiquiri de piña **NUEVO**

\$115

Ron, jugo de piña, jugo de limón y jarabe natural (a las rocas).



Carajillo de coco



Mezcalita de Piña

Sex on the Beach \$99

Licor de durazno, vodka, jugo de naranja y jugo de arándanos (a las rocas).

Gin de frutos rojos \$139

Ginebra de frutos rojos, agua tónica, licor de fresa y frutos rojos con menta (a las rocas).

Gin de naranja \$139

Ginebra, jugo de naranja, agua tónica, naranja y romero (a las rocas).

Mezcalita de naranja \$105

Mezcal, jugo de limón, jarabe de azúcar y jugo de naranja (a las rocas).

Mezcalita de pepino \$105

Mezcal, jugo de limón, jarabe de azúcar, jugo de pepino (a las rocas).

Mezcalita de jamaica \$105

Mezcal, jugo de limón, jamaica, jarabe de azúcar (a las rocas).

Mezcalita de piña **NUEVO** \$115

Mezcal, jugo de piña, jugo de limón, licor de naranja y jarabe natural (a las rocas).

Carajillo \$165

Licor 43, café expresso.

Carajillo de coco **NUEVO** \$185

Crema de coco, ron de coco, leche evaporada, espresso y licor de café (a las rocas).

Aperol Margarita **NUEVO** \$145

Tequila blanco, aperol, jugo de limón y jarabe natural (a las rocas).

Spritz 43



Señorita Rouse

Viaje a Tulum

Sangría \$139

Jarabe de limón, agua mineral y vino tinto (a las rocas).

Whisky en las rocas

2 oz de whisky de tu preferencia y cubos de hielo:

Buchanan's | \$139

Old Parr | \$139

Black Label | \$139

Red Label | \$99

Tequila en las rocas

1 ½ oz de tequila de tu preferencia y cubos de hielo:

Centenario | \$75

José Cuervo Tradicional | \$135

1800 | \$129

Don Julio 70 | \$135

Herradura | \$120

Maestro Dobel | \$129

Viaje a Tulum **NUEVO** \$125

Tequila, mezcal, aperol, jugo de limón, jugo de piña y jarabe natural (a las rocas).

Digestivo \$99

Licor 43

Cervezas

Tecate light	\$55
Tecate roja	\$55
Indio	\$55
Bohemia oscura	\$60
Ultra	\$60
Vaso Cubano	\$39
Vaso Michelado	\$35
Agua perrier	\$60

Bebidas

Limonada natural	\$45
Limonada mineral	\$55
Té	\$45
Refresco Coca-Cola	\$45
Agua mineral	\$45
Agua natural	\$35

Cerveza pacifico

Corona Extra	\$49
Michelob Ultra	\$60
Modelo negra	\$60
Modelo especial	\$60
Pacífico suave	\$55
Pacífico clara	\$55
Pacífico light	\$55



Snacks

Boneless / 250 gr.	\$205
250 gr. de pechuga, acompañados de vegetales (zanahoria y apio).	
Salsas	
BBQ	Hot sweet
Mango habanero	Hot BBQ
Búfalo	
Papas sazonadas	\$145
260 gr.	
Papas francesas	\$145
260 gr.	

Postres

Red velvet	\$135
Bruce	\$145
Pay de Guayaba	\$139
Cheesecake	\$135
Brownie con helado	\$125