



AMA JAPANESE BAR

**COCTELES**

**JAMAICÓN**

*Mezcal Rey Campero Espadín +  
jamaica + chipotle + piña + sal de gusano*

**7 AÑOS EN JAPÓN**

*Suntory Toki Whisky + Disaronno  
+ shrub de naranja + jengibre  
+ hoja santa + noodles*

**NAMI SPRITZ**

*Nami Sake + Aperol pócima roja  
+ toronja + Co2*

**NIKKEI**

*Mezcal Rey Campero Espadín +  
licor de chile poblano + shrub de  
pepino + wasabi+ Alga Nori*

**CACAO BEE'S WAX  
OLD FASHIONED**

*Ama rum blend + cacao +  
bitters + cera de abeja*

**SAKE**

**NAMI JUNMAI** / 110 ml

**OZEKI SUPER DRY** / 110 ml

**SIN ALCOHOL**

**KOMBUCHA  
DEL DÍA**

**BREBAJES FRIOS**

*Cedrón - Diente de león  
Toronjil - Eucalipto  
Palo Azul  
Salvia*

**CEREMONIA DEL TÉ**

**HERBAL**

*Manzanilla Egipcia  
Buenas Noches  
Lemon Grass  
Gunpowder Marroqui*

**TÉ BLANCO**

*Moonlight Jasmine  
Toronja Lavanda  
Best Friends*

**TÉ NEGRO**

*Ceylon Decaf  
English Breakfast  
Earl Grey Lavanda  
Earl Grey Puro*



**H O R A R I O : DE 4 PM A 10 PM**



AMA JAPANESE BAR

**CERVEZAS**

**LAGER LOCAL**

MEXICAN CRAFT LAGER  
355ml  
Cervecería Morenos,  
Ciudad de México

**SUR 69**

AMERICAN PALE ALE  
355 ml  
Cervecería Morenos,  
Ciudad de México

**TIPSY**

SESSION IPA  
473 ml  
Cervecería Bruer,  
Ensenada, Baja California

**ENSENADA SUNSET**

AMBER ALE  
355 ml  
Cervecería Bruer,  
Ensenada, Baja California

**DAISY**

BLONDE ALE  
355 ml  
Cervecería Bruer,  
Ensenada, Baja California

**FAMOUS PEANUT  
BUTTER STOUT**

PEANUT BUTTER STOUT  
355 ml  
Cervecería Bruer,  
Ensenada, Baja California

**HAKA NEGUI CONSUP**

NEW ZEALAND PILSNER  
473 ml  
Cerveceria Gardenia/Tiny Bastards,  
Chihuahua

**SAISON**

FARMHOUSE ALE  
472 ml  
Cerveceria Cyprez,  
Ciudad de México

**HANABI**

RICE LAGER  
355 ml  
Cerveceria Pacheco,  
Ciudad de México

**MÄRZEN**

AMBER LAGER  
355 ml  
Cerveceria Tres Casas,  
Ciudad de México

**POLARIS**

ENGLISH PALE ALE  
355 ml  
Cerveceria Tres Casas,  
Ciudad de México

**MISTERIO**

SMASH RED IPA  
355 ml  
Cerveceria Irreverente,  
Ciudad de México





AMA JAPANESE BAR

VINOS TINTOS

**NERO D'AVOLA**

RAPITALA,  
Italia

**CABERNET FRANC**

MI TERRUÑO,  
Argentina

**MALBEC ORGÁNICO  
& NATURAL**

HIPSTER ANIMAL,  
Argentina

**TANNAT**

AMAUTA ABSOLUTO,  
Argentina

**MALBEC BIODINÁMICO**

ZORZAL,  
Argentina

**CHIANTI RESERVA  
D.O.G.C.**

MELINI NEO CAMPANA,  
Italia

**CABERNET SAUVIGNON  
& MERLOT**

FINCAS VINICULTORES  
México

**VALPOLICELLA RIPASSO**

SANTI SOLANE,  
Italia

**PINOT NOIR BIODINAMICO**

GRAN TERROIR ZORZAL,  
Argentina

**BARBERA D'ALBA**

DOC SUPERIORE CASAVECCHIA,  
Italia

VINOS TINTOS

**AOC BEAUJOLAIS**

**ORGÁNICO & DEMETER**  
CHÂTEAU DE LAVERNETTE,  
Francia

**NEBBIOLO D'ALBA**

PIADVENZA,  
Italia

**RIBERA DEL DUERO  
CRIANZA**

TIONIO,  
España

VINOS ROSADOS

**CHIARETTO D.O.C.**

INFINITO  
Italia

**COTES DE  
PROVENCE AOP**

DOMAINE SAINT MARTIN  
Francia

**CRIOILLA (Natural)**

LE PETITE VOYAGE  
Argentina





AMA JAPANESE BAR

VINOS BLANCOS

**PINOT GRIGIO**

*BORGO MAGREDO*

*España*

**SAUVIGNON BLANC**

*VISTA MAR*

*Chile*

**CHARDONNAY**

**ORGÁNICO**

*LAUDUM*

*España*

**VERDEJO RUEDA**

*AUSTUM*

*España*

**ALBARIÑO**

*LENDA*

*España*

**TORRONTÉS (Natural)**

*LE PETITE VOYAGE*

*Argentina*

**CHENIN BLANC**

*SUEÑOS*

*México*

**CHARDONNAY**

**GRAN RESERVA**

*CASA GRANDE*

*México*

**RIESLING ORGÁNICO**

*JEAN BECKER*

*Alsace-France*

**SANCERRE BLANC AOC**

*CAVE DE LA PETITE FONTAINE*

*Francia*

ESPUMANTES

**PROSECCO**

**SUPERIORE**

*BRUT DOCG MILLESIMATO*

*Italia*

**PROSECCO**

*MILLESIMATO ROSÉ*

*Italia*

**CRÉMANT DE BORDEAUX**

*BRUT AOP BALLARIN*

*Francia*

**MOËT&CHANDON**

*CHAMPAGNE*

*Francia*

**VEUVE CLICQUOT**

*CHAMPAGNE*

*Francia*





AMA JAPANESE BAR

ENTRADAS / ENSALADAS

**SOPA MISO**

*Shiro miso acompañado de wakame, tofu, harusame, aceite de ajonjolí y hongo shitake.*

**ENSALADA DE PULPO**

*Lechuga sangría, wakame, edamames, pulpo, ao nori, seaweed salad y vinagreta de nabo.*

**ENSALADA SUNOMONO**

*Pepino, wakame, brotes, harusame, ajonjolí blanco, camarón y vinagreta de mostaza Dijon.*

**GYOZAS DE VEGETALES**

*Rellenas de zanahoria, shitake, col morada, jengibre, ajo, calabaza y pimienta roja.*

TEMAKIS

**VEGETALES**

*Wasabi, pepino, shitake, aguacate, takuan, hoja de shiso y salsa nikiri, envuelto en mamenori y hoja de verdura.*

**TOTOABA**

*Pescado semi graso, arroz, wasabi, takuan, shiso, salsa nikiri envuelto en mamenori y hoja de verdura.*

**KING GRAB**

*Takuan, wasabi, mayonesa de trufa y salsa nikiri, envuelto en alga nori y hoja de verdura.*

NIGIRIS

**PULPO**

*Momiji de ajo, miel, aceite de trufa y salsa de tare.*

**CAMARÓN**

*Kewpie de trufa con oboro de camarón y salsa nikiri.*

**PESCA DEL DÍA**

*Hoja de shiso, aceite de trufa, salsa nikiri y ralladura de limón.*

**TOTOABA**

*Tobiko y aderezo de yuzu.*

**SARDINA**

*Mantequilla de mostaza Dijon y cebollin.*

**SALMÓN**

*Ikura, piel de salmón y salsa nikiri.*

**HAMACHI**

*Foie gras, yuzu kosho, nori y salsa nikiri.*

**ATÚN**

*Mantequilla de mostaza Dijon y ajo frito.*

**DUO DE CAVIARES**

*Tobiko, Ikura, nori, aceite de trufa, ralladura de limón y salsa nikiri.*

**UNAGI**

*Sansho, foie gras, aceite de trufa y salsa tare.*

**WAGYU**

*Yuzu kosho, ajo frito, negi, hoja de oro y nikiri.*

**KING CRAB**

*Salsa tosazu, mantequilla de mostaza Dijon, hoja de shiso, uni, salsas nikiri y miso.*

**UNI**

*Hoja shiso, tosazu, mantequilla Dijon y salsa nikiri.*

"La mayoría de los platillos de este menú contienen pescado crudo, la ingesta del mismo, es responsabilidad de quién lo consume".



AMA JAPANESE BAR

SASHIMIS

90 gramos de proteína, acompañados de nabo de sandía, negi, wasabi, gari, hoja de shiso, pepino, brotes y soya.

**PESCADOS SEMI-GRASOS**

Atún, salmón, totoaba con ikura y salsa yuzu.

**PESCADOS MAGROS**

Atún, pesca del día con tobiko y salsa miso.

**PESCADOS GRASOS**

Atún, hamachi, uni y sardina.  
Con hojuelas de oro y salsa shiso.

PLATOS FUERTES

**DOMBURI DEL MAR**

Arroz, takuan, pepino, brotes, seaweed, hoja de shiso, atún, salmón, hamachi, róbalo, totoaba, camarón, kanikama, pulpo y salsa domburi.

**ESPARRAYAKIS**

Esparrago envuelto con wagyu americano, salsa yakitori, sobre arroz Gohan y cebollin, ajonjolí, ajo frito y brotes.

**NIGIRI SET**

Seis piezas diferentes de nigiris: camarón, king crab, atún, salmón, pesca del día y hamachi.

OSOMAKIS

**PESCA MIXTA**

Mezcla de pescados magros, wasabi y hoja de shiso.

**MARISCOS**

Camarón, kanikama, mayonesa de trufa y wasabi.

URAMAKIS

**AGUACATE**

Aderezo picante, negi y una mezcla de pescados con aguacate, tobiko y piel de pescado frita.

**ARCOIRIS**

Pepino, kanikama, hamachi, salmón, pesca del día, brotes y salsa domburi.

FUTOMAKIS

**CRAB**

Aguacate, tobiko, jaiba de concha suave, aderezo de trufa con hoja de nabo, mamenori, salsa ponzu y flameado con aceite de albahaca.

**PESCA DEL DÍA**

Kanikama, aguacatae, aderezo de yuzu, mamenori con mix de pesca del día y nabo.

**HELADO DE SHITAKE**

**HELADO CON GELATINA DE VERDE**

Helado de lychee con coco, salsa de vino blanco, cereza con chocolate y crocante chocolate.

**TAPIOCA CON HELADO**

Helado de yuzu, cereza, chocolate blanco, tapioca con maracuyá y crocante de chocolate.

POSTRES