



MENÚ



fiji
COCINA ORIENTAL

ENTRADAS CALIENTES

EDAMAMES NATURALES (150 g) **\$124**

EDAMAMES ESPECIALES (150 g) **\$139**

DUMPLINGS **\$169**

GYOZAS **\$189**

ROLLITOS PRIMAVERA **\$174**

(5 pzas.) Rellenos de pollo, res y queso crema, bañados en salsa de tamarindo.

TACOS DE LECHUGA **\$194**

(4 pzas.) Cubos de pollo finamente picados, salteados en ajo, jengibre, shiitake y salsa thai.

TACOS ORIENTALES DE CAMARÓN **\$214**

(3 pzas.) Camarones fritos en tempura, aderezados en salsa de piña spicy, montados sobre taco frito de maíz. Coronados con col morada y puntos de aguacate.



TACOS ORIENTALES DE RES **\$199**

(3 pzas.) Salteado de res en salsa tamarindo thai, montados sobre taco frito de maíz, coronados con col morada y puntos de aguacate.

TOSTADAS ROCA PIÑA **\$194**

Camarones fritos en tempura, aderezados en salsa de piña spicy, montados sobre wonton y coronados con col morada, piña asada y puntas de aguacate.

TORITOS **\$174**

Chiles caribe escalfados, rellenos de camarón y queso Chester, bañados con ponzu picosita y espolvoreados con togarashi.



VEGETALES YASAI **\$99**

Brócoli, zanahoria, calabaza, cebolla y pimiento morrón, fritos en tempura.

CAMARONES TEMPURA **\$164**

Camarones y tofu fritos en tempura, acompañados por fondo de miso y shiitake.

ESPARRAGOS BEFF **\$269**

Salteados con filete de res, chorizo chino y cebolla blanca con jengibre y especias orientales.

EJOTES CON CHORIZO CHINO **\$204**

Salteados con chorizo chino, shiitake y cebolla blanca con jengibre y especias orientales.

ESPARRAGOS CON CHORIZO CHINO **\$269**

Salteados con chorizo chino, shiitake y cebolla blanca con jengibre y especias orientales.



ENTRADAS FRÍAS

TOSTADA DE ATÚN

\$179

Cubos de atún, sellados con togarashi y marinados en ponzu picante, montados sobre wonton con aguacate.

CEVICHE TAMARINDO THAI

\$194

Cubos de camarón cocido, manzana verde, aguacate, cebolla y cilantro, marinados en salsa thai.

ROLLOS VIETNAMITAS

\$169

Hojas de arroz rellenas con pollo, col morada, lechuga, zanahoria y aguacate. Acompañados de salsa de ajonjolí y cacahuete.

TIRADITO DE ATÚN

\$189

Láminas de atún selladas con togarashi, intercaladas con láminas de manzana verde y aguacate. Marinadas en salsa cítrica y jengibre.



SOPAS

SOPA ASIÁTICA

\$99

Consomé de pollo aromatizado con aceite de ajonjolí. Con pollo, calabaza, shiitake, zanahoria y fideos de arroz.

SOPA WONTON

\$109

Con fondo de miso, tofu, gyozas y shiitake.

SOPA UDON

\$119

Consomé de pescado y miso. Acompañada de fideo, brócoli, zanahoria, pimiento morrón y cebolla cambray.

POLLO

POLLO A LA NARANJA \$164

Capeado y bañado en salsa de naranja y jengibre.



POLLO PICANTE \$189

Frito en tempura, salteado con cebolla blanca y chile de árbol, en salsa picante.



POLLO AGRIDULCE \$189

Capeado en salsa thai, cacahuete y chile de árbol.

CAMARÓN

CAMARONES ASIÁTICOS \$269

Salteados en mantequilla, chile huajillo, ajo y cacahuete, en salsa thai.

CAMARÓN ALMENDRADO \$274

Camarones empanizados con almendra. Bañados en salsa de tamarindo thai.



CAMARÓN PICANTE \$249

Frito en tempura, salteado con cebolla blanca y chile de árbol en salsa picante.

CAMARÓN ROCA \$244

Frito en tempura y aderezado con salsa spicy de la casa.



CLÁSICOS ESTILO FIJI

PAPADA ORIENTAL

\$274

Papada de cerdo frita y salteada en salsa negra, cebollín y ajo.



CARNITAS DE ATÚN

\$220

Cubos de atún fritos y salteados en salsa negra, cebollín y ajo.

CHOW MEIN

DE POLLO \$239 DE RES \$259 MIXTO \$249

Salteado de vegetales, brócoli, pimiento morrón, apio, cebolla, zanahoria y fideos, en salsa agrídulce de la casa.

MONGOLIAN

BEEF \$254 DE CAMARÓN \$269

Salteado de vegetales, brócoli, pimiento morrón, chile de árbol, cebolla y elote baby, en salsa de anguila.

BROCCOLI BEEF

\$229

Láminas de res, brócoli, cebolla blanca y chile de árbol, salteados con ajo y jengibre.



KUNG PAO

\$224

Al wok, salteado con calabaza, cebolla blanca, pimiento morrón, cacahuate tostado y chile de árbol.



POLLO MONGOL

\$249

Capeado en salsa teriyaki, acompañado por calabaza, cebolla y pimiento morrón.

ARROZ



ARROZ JIM

\$189

Frito, salteado con chorizo chino, brócoli, cacahuate tostado y ajo.



ARROZ YASAI

\$184

Frito, salteado con brócoli, cebolla blanca, zanahoria, granos de elote, pimiento morrón y apio.



ARROZ CANTONÉS

\$194

Frito, salteado con camarón, res, chorizo chino, shiitake, cebolla blanca, brócoli, germinado de soya y pimiento morrón.

ARROZ ESPECIAL \$174

Frito, salteado con camarón, shiitake, brócoli, cebolla blanca, zanahoria y pimiento morrón.

SUSHIS FIJI

LO ROLL

\$229

Relleno de camarón, aguacate y queso crema, con alga por fuera. Frito en tempura y coronado por kanikama frito, ligeramente bañado con reducción de jamaica.



PAU ROLL

\$229

Empanizado, relleno de res, aguacate y queso crema. Coronado con topping de pollo thai y reducción de jamaica.

JIM ROLL

\$204

Relleno de camarón y aguacate, cubierto de queso crema y almendra. Bañado con salsa thai.



MIJI ROLL

\$194

Relleno de camarón y aguacate, cubierto de kanikama frito, queso crema y aguacate. Bañado con salsa agridulce.

FIJI ROLL

\$194

Relleno de kanikama, pepino y aguacate, cubierto de atún y puntos de aguacate.

MENÚ KIDS

BROCHETAS YAKITORI

DE POLLO \$114 DE RES \$114

DEDOS DE QUESO \$114

KIDS ROLL \$114

BEBIDAS

CON ALCOHOL

AMSTEL ULTRA (355 ml) \$59

HEINEKEN (355 ml) \$79

XX LAGER (325 ml) \$54

MILLER HIGH LIFE (355 ml) \$79

INDIO (325 ml) \$54

TECATE LIGHT (325 ml) \$54

TECATE ORIGINAL (325 ml) \$54

STRONGBOW GOLD (330 ml) \$69

STRONGBOW RED (330 ml) \$69

SIN ALCOHOL

PERRIER (330 ml) \$59

REFRESCOS (330 ml) \$39

BOTELLA DE TÉ (1 L) \$94

AGUA DE MELÓN (Vaso) \$39

LIMONADA DE FRESA (Vaso) \$39

AGUA NATURAL (600 ml) \$39

POSTRES

LOTUS CHEESECAKE \$144

FLAN CASERO \$79