



TORA

CONTEMPORARY JAPANESE CUISINE

BY GRUPO ROSANEGRA



TORA

CONTEMPORARY JAPANESE CUISINE

BY GRUPO ROSANEGRA

CANCUN



MEMORIAS INOLVIDABLES

Tora presenta un concepto contemporáneo de la buena cocina japonesa, integrando técnicas antiguas y vanguardistas y convirtiéndose en uno de los mejores restaurantes de Cancún y Tulum. El equilibrio entre la tradición culinaria y la creatividad de la cocina moderna se fusiona con la selección de productos gourmet de la mejor calidad para dar vida a este concepto.

UNA EXPERIENCIA
GASTRONÓMICA ÚNICA



MENU 01

PRIMER TIEMPO

a elegir

SOPA MISO CON TOFU

YAKIMESHİ DE VERDURAS

Arroz salteado al estilo japonés
zanahoria · calabaza · soya
(VEGANO)

NIGIRIS

2 piezas a elegir
(Salmon y Hamachi)

SEGUNDO

TIEMPO

a elegir

HOT RICE POT DE MARISCOS

Camarones · callo de hacha U8
mejillón · pulpo

ROLLO SALMON TWO WAYS

Por dentro: Salmón rostizado ·
pepino
Por fuera: Salmón fresco ·
aguacate salsa sriracha · salsa de
tamarindo · tobiko

CAMARONES ROCA

Capeados · en salsa wafu picante

POSTRE

a elegir

CHOCOLATE

COOKIE BALLS

Esferas de chocolate con galleta
Oreo helado de vainilla

HELADO

Nutella · vainilla · Chocolate

SORBETES

Jengibre · lichi · yuzu

NUTELLA FOR DIE

Helado de nutella · salsa de
chocolate · trocitos de toffee ·
palomitas de caramelo salado

\$1,100 PESOS

Impuestos incluidos, servicio 15%
no incluido



MENU 02

PRIMER TIEMPO

a elegir

TOFU FRITO

Capeado · salsa agridulce · ensalada con vinagreta de jengibre

GYOZAS DE CAMARON Y JENGIBRE

Salsa de soya picante

NIGIRIS

2 piezas a elegir
(Hamachi y Salmon Ora King)

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

SALMON ORA KING

al robata

SPICY TUNA ROLL

Por dentro: Atún fresco · aguacate pepino · mayonesa picante
Por fuera: Ajonjolí mixto · jalapeño · trocitos de tortilla crujiente · tobiko · salsa sriracha

TEMPURA DE CAMARÓN TIGRE (U10)

POSTRE

a elegir

LAVA CAKE DE CHOCOLATE

Salsa caliente de caramelo

OVER THE TOP SUNDAE

Helado de vainilla de Madagascar, pay de manzana streusel de nuez pecana salada, salsa de caramelo caliente

Helado

Nutella · vainilla · Chocolate

\$1,350 MXN

Impuestos incluidos, 15% servicio no incluido



MENÚ GOURMET

PRIMER TIEMPO

a elegir

GYOZAS DE SHORT RIB

Salsa de miso ahumada

NIGIRIS

2 piezas a elegir
(Atún Bluefin y Salmon Ora King)

BROCHETAS DE CERDO KUROBUTA

Salsa picante con jengibre y miel al robata

TEMPURA DE VEGETALES

Vegetales baby orgánicos

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

SPICY TUNA ROLL

Por dentro: Atún fresco · aguacate pepino · mayonesa picante
Por fuera: Ajonjolí mixto · jalapeño · trocitos de tortilla crujiente · tobiko · salsa sriracha

SALMON TWO WAYS ROLL

Por dentro: Salmón rostizado · pepino
Por fuera: Salmón fresco · aguacate salsa sriracha · salsa de tamarindo · tobiko

ANGRY DRAGON ROLL

Por dentro: Camarón tempura · wafu picante · pepino · aguacate
Por fuera : Atún · salsa kimchi

TERCER TIEMPO

a elegir

PULPO COLOSAL

Con wafu soya

FILETE PICANTE USDA PRIME

Ajonjolí · chile rojo · soya dulce

HOT RICE POT DE HONGOS JAPONESES

Láminas de trufa negra fresca (vegano o vegetariano)

POSTRE

a elegir

OVER THE TOP SUNDAE

Helado de vainilla de Madagascar · pay de manzana · streusel de nuez pecana salada salsa de caramelo caliente

BLACK TO THE FUTURE

Pastel de chocolate Valrhona sin harina,hojuelas de oro de 14 k.

CHOCOLATE ROLL

Crema pastelera . helado de vainilla de Madagascar . osito de chocolate

\$1,850 PESOS

Impuestos incluidos, 15% servicio no incluido



COCKTAIL

PRIMER TIEMPO

EDAMAMES

Corte grueso · yuzu · ají amarillo · sal negra

PIMIENTOS SHISHITO

A la robata · aceite de oliva · sal maldon

NIGIRIS

2 piezas a elegir
(Salmon, Hamachi o Atún)

\$900 PESOS

Impuestos incluidos,
servicio 15% no incluido

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

SPICY YELLOWTAIL

Por dentro: Hamachi · pepino Por fuera: Hamachi en laminas guindilla · wafu yuzu

SPICY TUNA ROLL

Por dentro: Atún fresco · aguacate pepino · mayonesa picante Por fuera: Ajonjolí mixto · jalapeño · trocitos de tortilla crujiente · tobiko · salsa sriracha

SALMÓN TWO WAYS

Por dentro: Salmón rostizado · pepino Por fuera: Salmón fresco · aguacate salsa sriracha · salsa de tamarindo · tobiko

COSMO ROL

Por dentro: Camarón empanizado · pepino Por fuera : Salmón fresco · aguacate · wafu de habanero · brotes de cilantro

POSTRE

SORBETE

(Jengibre, Lichi, Yuzu)



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Los precios de los menús grupales ya incluyen impuestos.

No incluye el **15%** del servicio.

Los platillos incluidos en el menú pueden ser cambiados por platillos vegetarianos, veganos, sin gluten y sin lactosa, a petición de cualquier invitado que sufra de alergias o intolerancias. | El montaje se realizará a solicitud del cliente, en mesas de hasta 12 personas como máximo. | El mobiliario y decoración del restaurante, no puede ser modificado. Pantallas, micrófonos o iluminación, que alteren el ambiente del restaurante, no están permitidos. | Cualquier solicitud para ingreso de material decorativo, debe ser revisado con anticipación. | Por política de la empresa no manejamos descorchos, para **BUYOUT** es necesario solicitarlo al ejecutivo de ventas para consultar disponibilidad y tarifas.

FORMA DE PAGO:

Para confirmar la reservación se requiere el **50%** de anticipo. | Las formas de pago son directo en sucursal en efectivo, tarjeta de crédito o bien por transferencia bancaria y PayPal. | En el caso de llegar comensales adicionales a los contratados, se cobrará al precio de carta. No se realizarán devoluciones o reembolsos sobre personas que no asistan, o sobre platillos y/o bebidas no consumidas.

El **50%** del finiquito debe ser pagado 48 horas antes de la fecha del evento, con la confirmación final de la cantidad de invitados. Los adicionales se pagarán al finalizar el evento. | Toda cancelación o cambio de fecha con menos de 4 días de anticipación no será reembolsable el anticipo.

GRUPO
ROSANEGRA

ULTRA HIGH END ENTERTAINMENT RESTAURANTS

CANCUN · TULUM · CDMX · CABOS · ISLA MUJERES