



# 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 descorches, 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