DOKKU

Entradas

Wonton Tostada de Atún (180gr) | M-C-G | ●
Mayonesa de Ajo, Cebollín, Cilantro, Aguacate
\$690

Kampachi Tiradito (180gr) | M-G-S | ●
Tomate Heirloom, Vinagreta de Maracuyá & Soya, Ajonjolí, Wakame,
Chamoy de Mango & Guayaba
\$620

Yasai Roru (240gr) | N-V-G |
Rollos Primavera, Zanahoria, Calabaza, Jengibre, Ajo, Salsa Agrdulce
\$490

VT – VEGETARIANO | V - VEGANO | G – GLUTEN | N – NUECES | L – LACTEOS |

AL – ALCOHOL | P – PUERCO | M – MARISCOS | C-CRUDO | ● - SUSTENTABLE

*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN FREE. OPCIONES MARCADAS COMO VEGETARIANAS PUEDEN CAMBIARSE A OPCION VEGANA

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ADQUIRIR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIA CONOCIDA A ALGUN ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS ALERGENOS SON MANIPULADOS. ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENOS BASÁNDONOS EN EL ENTORNO LOCAL. NUESTROS MENÚS ESTÁN ELABORADOS CON LOS INGREDIENTES LOCALES MÁS FRESCOS, INCLUIDOS MARISCOS, PRODUCTOS AGRÍCOLAS, CAFÉ Y TÉ DE PROVEEDORES EN LAS REGIONES DE NAVARIT Y JALISCO.

Gyozas

Ma Lín Yú (120gr) |V-G-S|
Marlín Estilo Nayarit, Ponzu
\$480

Quelite (120gr) |V-G-M|
Calabaza, Acelga, Maíz, Jengibre, Ajo, Ponzu
\$460

Trío de Baos

Shiitake (120gr) |G-V-S|
Kakiage, Salsa Hoisin, Cilantro

Mun-eo (110gr) |M-S-G|
Pulpo, Salsa Sambal de Piña, Shiso, Albahaca, Katakuriko

Jaiba de Concha Suave (110gr) |G-M-S-N|
Col en Escabeche, Mousse de Aguacate, Cilantro, Salsa Satay
\$790 (3piezas)

Wok

Pad Thai (210gr) |VT-G-M-N|
Huevo Frito, Fideos de Arroz, Cacahuates
\$620

Arroz Frito Vegetariano (250gr) |VT-G-S|
Huevo Revuelto, Edamame
\$620

VT – VEGETARIANO | V – VEGANO | G – GLUTEN | N – NUECES | L – LACTEOS |

AL – ALCOHOL | P – PUERCO | M – MARISCOS | C-CRUDO | ● - SUSTENTABLE

*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN FREE. OPCIONES MARCADAS COMO VEGETARIANAS PUEDEN CAMBIARSE A OPCION VEGANA

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ADQUIRIR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIA CONOCIDA A ALGUN ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS ALERGENOS SON MANIPULADOS. ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENOS BASÁNDONOS EN EL ENTORNO LOCAL. NUESTROS MENÚS ESTÁN ELABORADOS CON LOS INGREDIENTES LOCALES MÁS FRESCOS, INCLUIDOS MARISCOS, PRODUCTOS AGRÍCOLAS, CAFÉ Y TÉ DE PROVEEDORES EN LAS REGIONES DE NAVARIT Y JALISCO.

“Mongolian Beef” (200gr) | N-G-S |
Chebollín, Ajonjolí
\$890

Pollo Kung Pao (200gr) | N-G-S |
Chile en Hojuelas, Pimiento, Cacahuates
\$820

Grill

Por favor elija su salsa: Zarandeada, Teriyaki, BBQ

Phul-Po (300gr) | M |
\$940

Pesca del Día (750gr) ●
\$1,290

Okina Ebi (400gr) | G-M-S |
Camarón Jumbo, Salsa Picante Sambal, Aceite Jengibre
\$1,350

Pollo Teriyaki (500gr) | G-L-S |
Pollo a la Parrilla
\$840

Costillas BBQ Estilo Coreano (600gr) | P-G-L-S |
\$970

T-Bone (500gr)
\$2,590

VT – VEGETARIANO | V – VEGANO | G – GLUTEN | N – NUECES | L – LACTEOS |
AL – ALCOHOL | P – PUERCO | M – MARISCOS | C-CRUDO | ● - SUSTENTABLE

*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN FREE. OPCIONES MARCADAS COMO VEGETARIANAS
PUEDEN CAMBIARSE A OPCION VEGANA

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ADQUIRIR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS
POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIA CONOCIDA A ALGUN ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN
UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS ALERGENOS SON MANIPULADOS. ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENOS
BASÁNDONOS EN EL ENTORNO LOCAL. NUESTROS MENÚS ESTÁN ELABORADOS CON LOS INGREDIENTES LOCALES MÁS FRESCOS, INCLUIDOS MARISCOS,
PRODUCTOS AGRÍCOLAS, CAFÉ Y TÉ DE PROVEEDORES EN LAS REGIONES DE NAVARIT Y JALISCO.

Guarniciones

Papas "Curly", Furikake de Camarón (180gr) |M-L-S|
\$300

Arroz al Vapor (150gr) |V|
\$300

Végétales Tempura (150gr) |G-S|
\$300

Postres

Painappuru (180gr) |L-G|
Hojaldre de Piña, Nieve de Jengibre
\$410

Kasutado (180gr) |L-S|
Gelée de Mango & Maracuyá, Helado de Jazmín & Lychee
\$410

Fuji (180gr) |L-G|
Helado de Matcha, Sorbet de Frambuesa, Merengue Italiano
\$410

VT – VEGETARIANO | V – VEGANO | G – GLUTEN | N – NUECES | L – LACTEOS |
AL – ALCOHOL | P – PUERCO | M – MARISCOS | C-CRUDO | ● - SUSTENTABLE

*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN FREE. OPCIONES MARCADAS COMO VEGETARIANAS PUEDEN CAMBIARSE A OPCION VEGANA

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ADQUIRIR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIA CONOCIDA A ALGUN ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS ALERGENOS SON MANIPULADOS. ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENOS BASÁNDONOS EN EL ENTORNO LOCAL. NUESTROS MENÚS ESTÁN ELABORADOS CON LOS INGREDIENTES LOCALES MÁS FRESCOS, INCLUIDOS MARISCOS, PRODUCTOS AGRÍCOLAS, CAFÉ Y TÉ DE PROVEEDORES EN LAS REGIONES DE NAVARIT Y JALISCO.