

DOKKU

ENTRADAS

Tostada Wonton de Atún (180gr) |M-C-G|●
Mayonesa de Ajo Rostizado, Cebollín, Cilantro, Aguacate
\$720

Tiradito de Kampachi (180gr) |M-G-S|●
Salsa de Heirloom & Maracuyá, Salsa de Soya, Ajonjolí, Alga Wakame, Chamoy
de Mango & Guayaba
\$650

Yasai Roru (240gr) |VT-G|
Rollos Primavera Fritos, Zanahoria, Calabaza, Jengibre, Ajo, Salsa Agridulce
\$510

Vietnamese Rolls Nayarit (180gr) |V|
Láminas de Aguacate, Edamames, Zanahoria, Pimientos, Plátano Macho,
Salsa Sweet Chili, Salsa Ponzu
\$450

Vietnamese Rolls Dokku (200gr) |M|
Camarón Cocido, Láminas de Aguacate, Edamames, Zanahoria, Tofu,
Salsa Sweet Chili, Salsa Ponzu
\$480

Mikan Quinoa Salad (250gr) |S-N|
Mezcla de Quinoa, Col, Cebollín, Semillas de Girasol, Zanahoria,
Vinagreta de Mandarina
\$480

Belly Thai Boom (200gr) |S-G-P|
Panceta de Cerdo, Kale, Albahaca Tailandesa Morada, Ajonjolí, Camote,
Chirivía
\$980

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 MENUS ESTÁN ELABORADOS CON LOS INGREDIENTES LOCALES MÁS FRESCOS. INCLUIDOS
MARISCOS, PRODUCTOS AGRICOLAS, CAFE Y TE DE PROVEEDORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y JALISCO.

GYOZAS

Gyozas Ma Lín Yú (120gr) |M-G-S|
Marlín Estilo Nayarit, Salsa Ponzu, Cebollín
\$500

Quelite (120gr) |G-V|
Calabaza, Acelga, Maíz, Jengibre, Ajo
\$480

Birria Jalisco (120gr) |G|
Consomé de Birria, Cebolla Chambray Encurtida, Cilantro
\$520

Gyozas de Vegetales (120gr) |G-V|
Calabaza, Zucchini, Col Blanca, Cebolla, Zanahoria, Salsa Ponzu
\$480

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 NAYARIT Y JALISCO.

WOK

Pad Thai (210gr) |V-G-M-N|
Huevo Frito, Fideos de Arroz Picantes, Cacahuates
\$650

Arroz Frito Vegetariano (250gr) |V-G|
Huevo Revuelto, Adamame, Hongo Shitake, Cebollín
\$650

Yakisoba Noodles Dokku (200gr) |G-S-V| \$630
Fideos, Apio, Cebolla, Col Chicoria, Salsa de Soya, Semillas de Calabaza
Con Camarón (120 gr) \$930
Con Pollo (120 gr) \$930

Pollo Al Coco Dorado (200gr) |N|
Pimientos, Cilantro, Cebolletas, Nuez de la India, Salsa de Coco,
Arroz al Vapor
\$880

Wonton Soup Chicken (250gr) |G|
Dumpling de Pollo, Hongo Shitake, Cebollín, Alga Wakame, Salsa de Soya
\$860

Lettucce Wraps (200gr)
Tortilla de Col Chicoria, Salsa Hoisin, Cebollín, Cilantro, Mayonesa de
Chile Chiltepín
\$930

Pollo Kung Pao (200gr) | N-G-S|
Chile en Hojuelas, Pimiento, Cacahuates
\$860

Mongolian Beef (200gr) |N-G-S|
Cebollín, Ajonjolí
\$930

GRILL

Selección del Chef - Pescado Sustentable (750gr) ●
\$1,350

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 AGRICOLAS, CAFE Y TE DE PROVEEDORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y JALISCO.

GUARNICIONES

Papas Curly, Furikake de Camarón (180gr) |M-G-S|
\$320

Arroz al Vapor (150gr) |V|
\$320

Baos (120gr) |L-G|
\$300

POSTRES

Castella de Vainilla (180gr) |G-D-N-AL|
Crema de Coco, Salsa de Mango, Maracuyá
\$430

Yuzu (180gr) |D-S|
Crema de Queso Yuzu, Curd de Yuzu, Merengue
\$430

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 AGRICOLAS, CAFÉ Y TÉ DE PROVEEDORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y JALISCO.