



ASIA LUNA

KAKI DEL GOLFO DE NICOYA: (6 piezas)

Ostra de la Isla Venado 26

Sal de Maldon con chili árbol, salsa ponzu

KARIKARI GOHAN: (4 piezas)

Arroz Crujiente con Atún 20

Tartar de atún, mayonesa Sriracha, cebollino, jalapeño

Arroz Crujiente con Wagyu 22

Tartar de wagyu, jengibre, cebollino, culantro, aceite de sésamo, crema de aguacate

NIGIRI GOHAN: (2 piezas)

Atún Aleta Amarillo 8

Arroz Nishiki, wasabi, condimento cacahuete, soya nikiri

Macarela 8

Arroz Nishiki, wasabi, umeboshi, soya nikiri

Pulpo 10

Arroz Nishiki, wasabi, condimento chili morita, soya nikiri

Vieira 12

Arroz Nishiki, wasabi, limón caviar, soya nikiri

Marlín 8

Arroz Nishiki, wasabi, sal de Maldon con chili árbol, soya nikiri

Trucha 8

Arroz Nishiki, wasabi, mayonesa toreada, soya nikiri

Tataki de Res 8

Arroz Nishiki, wasabi, salsa martajada, soya nikiri

MIDORI

Ensalada Sonomono de Pepino 12

Salsa ponzu cítrica, alga wakame, sésamo

Ensalada Coleslow Thai 10

Repollo verde y morado, zanahoria, hierbabuena, culantro, maní, jengibre confitado aderezo Sriracha

Ensalada de Aguacate 14

Salsa goma, aceite de sésamo, nori furikake

Ensalada de Papaya Verde 10

Papaya verde, zanahoría, culantro, maní, adrezo yuzu/chili

MAKI

Matsumaki Roll 22

Camarón en tempura, aguacate, pepino, plátano maduro, cobertura de tartar de atún picante

Futomaki Spider Roll 23

Cangrejo suave en tempura, pepino, aguacate, hoja santa, tobiko, mayonesa spicy, soya dulce

Ginza Roll 22

Camarón en tempura, aguacate, tobiko, cobertura de robalo, pico de piña, chile serrano

Spider Crab Roll 24

Cangrejo centollo fresco, atún, pepino, aguacate, chile cuaresmeño, cobertura de kakiage, salsa tampico, mayonesa spicy

Nayara Volcano Roll 20

Trucha, cebollino, mayonesa chipotle, bubu arare, tobiko, escama de bonito

HIYA ZENSAI

Tartar de Robalo Ahumado 24

Pepino escabechado con yuzu, pankó, mayonesa wasabi, aguacate, lechuga crujiente

Espaguete de Atún 22

Guacamole, jícama, rábano, salsa jengibre/soya, tajín, aceite de especias

Crudo de Hotate 26

Vieiras, salsa chamoy, mango, aceite de zacate limón, wonton crocante, flor de Jamaica

New Style Sashimi de Marlín 26

Naranja tatemada, albahaca, salsa yuzu/pimienta negra

Camarones en Aguachile 22

Aguachile de melón, camarones pinky, pepino, culantro

Tataki de Res 26

Lomito con cinco especias, aguacate tatemado, aderezo culantro, aceite picante

ATATAKAI ZENSAI

Camarones en Tempura 22

Mayonesa de ajo picante, lechuga, ciboulette

Bao Bun Volcánico 16

Cangrejo suave en tempura, repollo, mayonesa toreada, yuzu, aceite de trufa, culantro

Gyoza Vegetariano 18

Tofu, shiitake, jengibre, ajo, cebolla, zanahoria, mostaza china

Tzukune de Pollo 14

Salsa yakiniku, quinoa crujiente, ciboulette, yema curada

Tostada de Camarones 16

Zacate limón, culantro, jalapeño, mayonesa chipotle

Okonomiyaki Taco 16

Pulpo, papas, cebollino, jengibre, salsa bulldog, mayonesa Kewpie, nori, hojuelas de bonito

SAKANA

Trucha Miso 30

Jengibre hajikami, salsa miso dulce, limón

Almejas con Curry Thai Amarillo 32

Leche de coco, zacate limón, cúrcuma, albahaca, chili ojo de pájaro, combawa limón

RAMEN

Ramen Korobuta 30

Fideo, cerdo kakuni, caldo oscuro, cebollino, pak-choi, huevo atjisuke, kimchi

WOK

Arroz Salteado con Langosta 48

Arroz jazmín, langosta del pacífico, zanahoria, zucchini, puerro, curry, salsa tamarindo

Robalo con Jengibre 38

Jengibre, cebollino en tronzo, ajo, rabanito

Pollo Agri Dulce 28

Pollo en tempura, piña, chili dulce, cebolla, mini elote

Lomito Albahaca 38

Lomito, salsa ostra, cebolla, chili dulce, albahaca, chips de ajo

OKAZU

Arroz Jazmín 8

Arroz Jazmín con ajo 8

Berenjena al miso 8

Pincho de hongo shiitake 8

Pak-Choi, salsa ostra, rayadura de naranja 8

INKU

Wagyu Intoku Grandmaster 58

Flat iron, salsa de pimienta negra de malasia, trenzado de cebollino

POSTRE

Mochi Daifuku 7

Crema diplomática con vainilla, tartar de fresa, polvo de fresa

Volcán de Chocolate 70% 14

Helado miso, caramelo

Tropical Mango Sagu 14

Sopa de mango con leche de coco, tapioca, pitaya morada, piña, maracuyá, aceite de culantro

Creme Brulé de Taro 14

Helado sésamo negro, tuile de amapola

Maki Dulce 14

Bizcocho de té matcha, ganache chocolate blanco, piña, menta, sake

“La mayoría de nuestros productos provienen del mercado local de temporada, los animales son alimentados con pasto y los peces provienen de pequeñas embarcaciones”



ASIA LUNA

NICOYA GULF KAKI: (6 pieces)

Venado Island Oyster 26

Arbol pepper Maldon salt, ponzu sauce

KARIKARI GOHAN: (4 pieces)

Tuna Crispy Rice 20

Tuna tartare, Sriracha mayonnaise, spring onion, jalapeño

Wagyu Crispy Rice 22

Wagyu tartare, ginger, spring onion, cilantro, sesame oil, avocado cream

NIGIRI GOHAN: (2 pieces)

Yellowfin Tuna 8

Nishiki rice, wasabi, peanut sauce, nikiri soy

Mackerel 8

Nishiki rice, wasabi, umeboshi, nikiri soy

Octopus 10

Nishiki rice, wasabi, morita chili condiment, nikiri soy

Scallop 12

Nishiki rice, wasabi, lemon caviar, nikiri soy

Marlin 8

Nishiki rice, wasabi, arbol pepper Maldon salt, nikiri soy

Trout 8

Nishiki rice, wasabi, chili pepper mayonnaise, nikiri soy

Beef Tataki 8

Nishiki rice, wasabi, martajada sauce, nikiri soy

MIDORI

Cucumber Sonomono Salad 12

Citrus ponzu sauce, wakame seaweed, sesame

Thai Coleslaw Salad 10

Green and red cabbage, carrot, mint, cilantro, peanuts, candied ginger, Sriracha dressing

Avocado Salad 14

Goma sauce, sesame oil, nori furikake

Green papaya salad 10

Green papaya, carrot, cilantro, peanuts, yuzu/chili dressing

MAKI

Matsumaki Roll 22

Shrimp tempura, avocado, cucumber, ripe plantain, spicy tuna tartare topping

Futomaki Spider Roll 23

Softshell crab tempura, cucumber, avocado, hoja santa leaf, tobiko, spicy mayonnaise, sweet soy sauce

Ginza Roll 22

Shrimp Tempura, avocado, tobiko, river bass topping, pineapple relish, serrano pepper

Spider Crab Roll 24

Fresh spider crab, tuna, cucumber, avocado, jalapeño, kakiage topping, Tampico sauce, spicy mayonnaise

Nayara Volcano Roll 20

Trout, spring onion, chipotle mayonnaise, bubu arare, tobiko, bonito flakes

HIYA ZENSAI

Smoked River Bass Tartare 24

Yuzu pickled cucumber, panko, wasabi mayonnaise, avocado, crispy lettuce

Tuna Spaghetti 22

Guacamole, jicama, radish, ginger/soy sauce, tajin, spiced oil

Hotate Crudo 26

Scallops, chamoy sauce, mango, lemon grass oil, crispy wonton, hibiscus powder

New Style Marlin Sashimi 26

Burnt orange segment, basil, yuzu black pepper sauce

Aguachile Shrimp 22

Melon aguachile, pinky shrimp, cucumber, cilantro

Beef Tataki 26

Five spices beef tenderloin, burnt avocado, cilantro sauce, crispy leek, spicy oil

ATATAKAI ZENSAI

Rock Shrimp Tempura 22

Mayonnaise, spicy garlic mayonnaise, lettuce, chives

Volcanic Bao Bun 16

Soft shell crab tempura, cabbage, chili pepper mayonnaise, yuzu, truffle oil, cilantro

Vegetarian Gyoza 18

Tofu, shitake, ginger, garlic, onion, carrot, Chinese cabbage

Chicken Tzukune 14

Yakiniku sauce, crispy quinoa, chives, cured yolk

Shrimp Toast 16

Lemongrass, cilantro, jalapeño, chipotle mayonnaise

Okonomiyaki Taco 16

Octopus, potatoes, spring onion, ginger, bulldog sauce, Kewpie mayonnaise, nori, bonito flakes

SAKANA

Trucha Miso 32

Jengibre hajikami, salsa miso dulce, limón

Almejas con Curry Thai Amarillo 32

Leche de coco, zacate limón, cúrcuma, albahaca, chili ojo de pájaro, combawa limón

RAMEN

Ramen Korobuta 30

Egg Noodles, kakuni pork, dark broth, spring onion, pak-choi, atjisuke egg, kimchi

WOK

Lobster Fried-Rice 48

Jasmine rice, lobster tail, carrot, zucchini, leek, curry powder, tamarind sauce

Ginger River Bass 38

Ginger, chives in pieces, garlic, radish

Sweet and Sour Chicken 28

Tempura chicken, pineapple, sweet chili, onion, mini corn

Basil Beef Tenderloin 38

Sliced tenderloin, oyster sauce, onion, bell pepper, basil, garlic chips

OKAZU

Jasmine Rice 8

Garlic Jasmine Rice 8

Aubergine Miso 8

Shiitake Skewer 8

Pak-Choi, oyster sauce, orange zest 8

INKU

Wagyu Intoku Grandmaster 58

Flat iron, Malaysian black pepper sauce, braided spring onion

AMAI

Daifuku Mochi 7

Vanilla diplomatic cream, strawberry tartare, strawberry powder

Chocolate Volcano 70% 14

White miso ice cream, caramel

Tropical Mango Sagu 14

Mango and coconut milk soup, tapioca, red pitaya, pineapple, passion fruit, cilantro oil

Taro Creme Brulé 14

Black sesame ice cream, poppy seed tuile

Matcha Maki 14

Matcha sponge cake, white chocolate ganache, pineapple, glacial mint, sake

“Most of our products come from the local seasonal market, the animals are grass-fed and the fishes come from small boats”