



Catch Of The Day Sashimi
Leche de Tigre, Crispy Shallots
Chia, Red Thai Chili
350

Tuna Tartare
Soy Ginger Dressing
Spicy Radish, Avocado
310

Assorted Sashimi
Crispy Sushi Rice
Chipotle Mayonnaise
290

Local Oysters
Blody Mezcal, Cucumber, Radish
Avocado, Togarashi
310



Chicken and Coconut Milk Soup
Kaffir Lime Leaf, Galangal
275

Pho Soup
Brisket Bone Broth, NY Strip, Chili Garlic Sauce
280

Spicy Thai Slaw
Asian Pear, Crispy Shallots, Mint
220

Thai Chili Roasted Butternut Squash Salad
Frisee, Goat Cheese, Pumpkin Seed Vinaigrette
270

Baby Beet Salad
Whipped Greek Yogurt, Candied Hazelnuts, Fried
Shallots
260



Tamarind-Jackfruit Chicken Wings
Carrot-Cucumber-Guava Slaw
300

Spiced Chicken Samosas
Cilantro Yogurt
275

Black Pepper Shrimp
Sun Dried Pineapple
330

Charred Chili Rubbed Beef Skewer
Thai Basil Dipping Sauce
330

Crispy Salt and Pepper Calamari
Yuzu Dipping Sauce, Pickled Red Chili
250

Vietnamese Spring Roll
Lobster, Shrimp, Pork
Nuoc Cham
310

Grilled Chicken Satay
Coconut Peanut Sauce
300

Steamed Edamame
Miso Butter, Mint
200

5 Spice Confit Duck Bun
Mole sauce, Red Onion, Sesame Seeds
340

Wok Fried Assorted Mushrooms
Epazote, Thai Red Chili
220

Pork Belly Steamed Bun
Korean Chili Sauce, Asian Pear, Shiso
350



LARGE PLATES

Roasted Bass
Malaysian Chili Sauce
Thai Basil, Celery
465

Char Grilled Chicken
Citrus Lemongrass Dressing
410

Grilled Cowboy Steak
Garlic, Cilantro, Sesame
800

Vegetable Pad Thai
Tofu, Peanuts, Bean Sprouts
330

Add Chicken or Shrimp
440 / 495

Shanghai Noodles
Tofu, Vegetable Broth, Golden Garlic
350

Red Curried Duck
Pineapple Sambal, Cilantro
420

Cha Ca La Vong
Catch of the day, Vermicelli Noodles, Herb Salad
470



SIDES

Ginger Fried Rice
Sunny Side Egg
220

Baby Corn & Broccoli
Lemongrass, Chili
200

Coconut Sticky Rice
110

Chile Poblano Rice
Squash, Corn, Oyster Mushroom,
220

Wok Charred Bok Choy
Sweet Chili Sauce, Ginger Shallot Crumble
200



TASTING MENU

5 Courses of 10 Flavors
1600 per person
600 wine pairing

Tuna Tartare
Soy Ginger Dressing
Spicy Radish, Avocado

Spiced Chicken Samosas
Cilantro Yogurt

Pho Soup
Brisket Bone Broth, NY Strip, Chili Garlic Sauce

Grilled Chicken Satay
Coconut Peanut Sauce

Cha Ca La Vong
Catch of the day, Vermicelli Noodles, Herb Salad

Baby Corn & Broccoli
Lemongrass, Chili

Char Grilled Chicken
Citrus Lemongrass Dressing

Chile Poblano Rice
Squash, Corn, Oyster Mushroom,

Japanese Cheesecake
Pineapple Guava Compote, Passionfruit Meringue,
Toasted Pistachios

Vietnamese Coffee Ice Cream

Chef de Cuisine Ismael Gonzalez

All prices are listed in Mexican Pesos with 10% service charge and tax included.
Consuming raw and uncooked meats or eggs
May increase your risk of foodborne illness.



Sashimi Pesca De Dia
Leche de Tigre, Echalote Frito
Chia, Chile Thai Rojo
350

Tartar de Atun
Aderezo de Jengibre, Salsa de Soya
Rabano, Aguacate
310

Variedad de Sashimi
Arroz de Sushi Crujiente
Mayonesa de Chipotle
290

Ostiones Locales
Sangrita Mezcal, Pepino, Rabano
Aguacate, Togarashi
310



Sopa de Pollo y Leche de Coco
Hoja de Limon Kaffir, Galangal
275

Sopa Pho de Res
NY Strip, Germen de Soya, Salsa de Ajo y Chile
280

Ensalada Picante de Col Thai
Pera, Echalotes Fritos, Menta
220

Ensalada de Calabaza Rostizada
Queso de Cabra, Vinagreta de Pepita
270

Ensalda de Betabel Baby
Yogurt Griego, Avellanas Caramelizadas,
Shallot Frito
260



Alitas de Pollo
Salsa de Tamarindo y Yaca,
Ensalada de Pepino-Zanahoria-Guayaba
300

Samosas de Pollo con Especies
Yoghurt de Cilantro
275

Camaron a la Pimienta
Piña Deshidratada
330

Brochetas de Carne Aderezada a la Parrilla
Dip de Albahaca Thai
330

Calamar Frito de Sal y Pimienta
Dip de Yuzu, Chile en Escabeche
250

Rollos Primavera Vietnamita
Langosta, Camaron, Cerdo
Salsa Nuoc Cham
310

Pollo Satay a la Parrilla
Salsa de Cacahuete y Coco
300

Edamames al Vapor
Mantequilla de Miso, Menta
200

Bollo de Pato Confitado con Mole
340

Variedad de Hongos al Wok
Epazote, Chile Thai Rojo
220

Bollo de Cerdo
Pera, Shiso, Salsa de Chile Coreano
350



Robalo al Sartén
Salsa de Chile de Malasia, Albahaca Thai, Apio
465

Pollo al Carbon
Aderezo de Citricos, Lemongrass
410

Cowboy a la Parrilla
Ajo, Cilantro, Ajonjolí
800

Pad Thai de Vegetales
Tufu, Cacahuates, Brotes de Soja
330
Agregue Pollo o Camaron
440 / 495

Fideos Shanghai
Tofu, Ajo Frito, Serrano
350

Pato al Curry Rojo
Sambal de Piña, Cilantro
420

Cha Ca La Vong
Pesca del Día, Fideos de Arroz, Ensalada de Hierbas
470



Arroz Frito al Jengibre
Huevo Frito
220

Mini Elote y Brocoli
Lemongrass, Chile
200

Arroz al Coco
Cocido en Hoja de Platano al Vapor
110

Arroz Frito de Poblano
Calabaza, Maiz, Setas
220

Bok Choy al Wok
Salsa de Chile Dulce, Jengibre Frito
200



Tartar de Atun
Aderezo de Jengibre, Salsa de Soya
Rabano, Aguacate

Samosas de Pollo con Especias
Yoghurt de Cilantro

Sopa Pho de Res
NY Strip, German de Soya, Salsa de Ajo y Chile

Pollo Satay a la Parrilla
Salsa de Cacahuate y Coco

Cha Ca La Vong
Pesca del Día, Fideos de Arroz, Ensalada de Hierbas

Mini Elote y Brocoli
Lemongrass, Chile

Pollo al Carbon
Aderezo de Citricos, Lemongrass

Arroz Frito de Poblano
Calabaza, Maiz, Setas

Cheesecake Japonés
Compota de Pina y Guayaba, Merengue de Maracuya,
Pistache

Helado Café Vietnamita

Chef Ismael Gonzalez

Todos los precios en pesos, impuestos incluidos y 10% de cargo por servicio.
El consumo de carnes crudas y cocidas o huevos
Puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.