



Osechi Ryori
DINNER
at Agave Azul

+ OSECHI RYORI +

Experience the elegance of Japanese tradition beyond the New Year. Osechi Ryori celebrates life's milestones with symbolic dishes that carry wishes for prosperity, health, and happiness-perfect for any occasion.

APPETIZERS

MAIN COURSES

MONEY BAG

Lobster, jicama, ginger, soy sauce, lemongrass, won ton

SPRING ROLLS

Leek, carrots, jicama, celery, zucchini, five spices powder

PORK BELLY STEAMED BUNS

Bao bun, pork belly, homemade BBQ, pickled veggies

BEEF GYOZAS

Curry sauce, eel, foie gras, ginger, garlic

CITRUS & ROASTED SQUASH SALAD

Grapefruit, orange, cucumber, mixed greens, serrano chili, lime vinaigrette, local squash

YAKIMESHI

Baby corn, carrots, local squash, onions, mushrooms, soy sauce, fresh herbs

CHILI BEEF

Rib-eye, homemade BBQ, chukasoba noodles, jalapeño chili, red cabbage, bok choy

SHRIMP & TAMARIND

Shrimp, rice noodles, soy sprouts, tamarind sauce, peanuts, egg, fried tofu

DUO FISH

Grilled salmon with ginger sauce, roasted totoaba with wok vegetables



DESSERT

LYCHEE CHEESECAKE

Lemon tea and matcha crisp

\$3,500 mx TAXES INCLUDED.
Please note, this price covers food only.



CENA

*Osechi Ryori
en Azore Azul*

+ OSECHI RYORI +

Experimente la elegancia de la tradición japonesa más allá del Año Nuevo. Osechi Ryori celebra los hitos de la vida con platos simbólicos que transmiten deseos de prosperidad, salud y felicidad, perfectos para cualquier ocasión.

ENTRADAS

MONEY BAGS

Langosta, jícama, jengibre, salsa de soya, hierba de limón y won ton

ROLLOS PRIMAVERA

Puerro, zanahoria, jícama, apio, calabacín y mezcla de cinco especias

BAO BUNS DE PANCETA DE CERDO

Pan bao, panceta de cerdo, BBQ casero y verduras en escabeche

GYOZAS DE RES Y SALSAS DE CURRY

Salsa de curry, anguila, foie gras, jengibre y ajo

ENSALADA CÍTRICA CON CALABAZA ASADA

Toronja, naranja, pepino, mezcla de hojas verdes, chile serrano, vinagreta de limón y calabaza local

PLATO PRINCIPAL

YAKIMESHI

Elote baby, zanahoria, calabaza local, cebolla, champiñones, salsa de soya y hierbas frescas

CHILI BEEF

Rib eye, BBQ casero, fideos chukasoba, chile jalapeño, col morada y bok choy

CAMARONES Y TAMARINDO

Camarón, fideos de arroz, brotes de soya, salsa de tamarindo, cacahuetes, huevo y tofu frito

DUPLA DE PESCADO

Salmón a la parrilla con salsa de jengibre y totoaba a la parrilla con vegetales al wok



POSTRE



CHEESECAKE DE LYCHEE

Té de Limón con Crujiente de Matcha

\$3,500 mx IMPUESTOS INCLUIDOS.

Este precio cubre únicamente los alimentos.