

ENJOY THE ULTIMATE DINING EXPERIENCE.

IMANTA
RESORTS
PUNTA DE MITA

Ensalada de Pepino / Cucumber Salad

Fideos de pepino aderezados con una vinagreta de ajonjolí y soya blanca.
Cucumber with sesame and white soy vinaigrette.



Tostada de Atún / Tuna tostada

Tostada de harina de arroz, atún fresco del Océano Pacífico, rebanadas de aguacate, cebolla morada picada con habanero y semillas de ajonjolí.
Rice flour tostada, fresh tuna from our Pacific Ocean, avocado, onion, habanero and sesame seeds.



Trio de Sashimis / Sashimi Trio

Sashimi de Atún Blanco & Negro, Salmon Yuzu Especial y Yuzu Koshu.
Black & White tuna, Yuzu Special Salmon, and Yuzu Koshu



Sushi

Tomatitos, Maguro Lime Roll, Shiromi Cilantro Roll y Rollo de Langosta.
Tomatitos, Maguro Lime Roll, Shiromi Cilantro roll and Lobster roll.



Camarones Gorgonzola / Gorgonzola Shrimp

Camarones fritos servidos sobre una canasta crujiente de arroz bañados con una salsa cremosa de queso italiano gorgonzola.

Fried shrimp over a crunchy rice basket, with creamy Gorgonzola sauce.



Filete de Res Serranito / Serranito steak

Medallones de filete de res marinados en aceite de olivo, pimienta negra y roja sobre arroz al vapor, bañados con la deliciosa salsa de soya y serranito.

Beef Medallions marinated with olive oil and black and red pepper over steamed rice, with soy and serranito sauce.



Postre Nicksan / Nicksan dessert

Tres helados con sabores orientales tradicionales, wasabi, jengibre y ajonjolí negro.
Traditional ice cream flavors, wasabi, ginger and black sesame.

Sunset seating 6:00pm
Starry night seating 9:00pm

\$150 USD per person
(including service charge)