



# MURA HOUSE

MENÚ





## STARTERS · APERITIVOS

### TEMPURA VEGETABLES · VEGETALES TEMPURA

Accompanied with apple and shrimp

*Acompañado de manzana y camarones*

---

### TUNA TATAKI WITH JALAPEÑO MAYO AND AVOCADO MOUSSE

#### TATAKI DE ATÚN CON MAYONESA DE JALAPEÑO Y MOUSSE DE AGUACATE

Seared tuna loin with avocado mousse, and tobico

*Lomo de atún sellado a la plancha acompañado  
de mousse de aguacate y tobico*

---

### SPRING ROLLS · ROLLOS PRIMAVERA

Stuffed with shiitake mushrooms, carrots, rice noodles, cabbage, zucchini, onion, basil and coriander sesame oil, oyster sauce and ginger. Served with a sweet chili sauce

*Rellenos de shiitake, zanahoria, fideos de arroz, col, cebolla, albahaca, cilantro, calabaza, aceite de ajonjolí, salsa de ostras y jengibre. Acompañados con salsa dulce picante*

---

### MURA-STYLE CHICKEN KATSUDON KATSUDON DE POLLO ESTILO MURA

Served with a tamarind sauce and guindilla pepper

*Servido con salsa de tamarindo y guindillas*

ASK ABOUT THE CHEF'S DAILY SPECIAL  
PREGUNTA POR LA RECOMENDACIÓN DEL CHEF





## SALADS & SOUPS

### ENSALADAS Y SOPAS

---

#### SEAWEED SALAD ENSALADA DE ALGA MARINA

Marinated in sesame oil; served with kanikama, cucumber, mayonnaise and lime juice

*Ensalada de algas maceradas en aceite de ajonjolí, kanikama, pepino, mayonesa y zumo de limón*

#### CURED SALMON SALAD ENSALADA DE SALMÓN CURADO

With beet juice, dill, accompanied with mixed salad and ponzu sauces

*En jugo de betabel, eneldo, acompañado de ensalada mixta y salsa ponzu*

---

#### BEEF VIETNAMESE ROLL ROLLO VIETNAMITA DE RES

Sautéed angus beef in oyster sauce and sesame oil, with mixed vegetables, wrapped with chinese cabbage

*Res Angus salteada en salsa de ostión y aceite ajonjolí con vegetales mixtos envueltos en col china*

#### GRILLED EDAMAME EDAMAMES BRASEADOS

Served with soy sauce, togarashi, garlic, sesame oil and ginger

*Servidos con salsa de soya, togarashi, ajo, aceite de ajonjolí y jengibre*

---

#### DOBIN-MUSHI SOUP SOPA DOBIN-MUSHI

Served with scented shrimp with lemon grass, wakame, chives and egg noodles

*Servida con camarones aromatizados con zacate de limón, wakame, cebollín y pasta de huevo*

#### MISO SHIRU SOUP SOPA MISO SHIRU

Vegetable broth, tofu cheese, shiitake, wakame and chives

*Caldo de vegetales, queso tofu, shiitake, wakame y cebollín*

---

#### WON TON SOUP SOPA WON TON

Pork and chicken broth with oriental spices, accompanied with shrimp and pork won ton soup with vegetables

*Caldo reducido de cerdo y pollo especias orientales, acompañado de un won ton de camarones y cerdo con vegetales*

---



---

## SUSHI BAR

### MAKI

#### OSAKI ROLL

Masago, kanikama, avocado and eel tempura  
in chipotle sauce

*Masago, kanikama, aguacate y anguila  
tempurizada en salsa de chipotle*

#### OKINAWA ROLL

Smoked salmon, avocado, kanikama and eel sauce

*Salmón ahumado, aguacate, kanikama y salsa de anguila*

#### CALIFORNIA

Crab caviar, avocado, kanikama and cucumber

*Caviar de cangrejo, aguacate, kanikama y pepino*

#### SPICY TUNA

Tuna, avocado, chives and chipotle sauce

*Atún, aguacate, cebollín y salsa chipotle*

#### PHILADELPHIA

Smoked salmon, avocado and cream cheese

*Salmón ahumado, aguacate y queso crema*

 GLUTEN-FREE  
SIN GLUTEN

 VEGAN  
VEGANO

 VEGETARIAN  
VEGETARIANO



### VEGAN

Avocado, asparagus, carrots, scallions and romaine lettuce rolled in spinach leaves

*Aguacate, espárrago, zanahoria, cebollín y lechuga romana, cubierto de espinaca*

### MURA ROLL

Avocado, salmon tempura, teriyaki sauce, squid, romaine lettuce and tuna with chipotle

*Aguacate, salmón tempura, salsa teriyaki, calamar, lechuga romana y atún con chipotle*

### APANKADO ROLL

Avocado, tobiko, fresh salmon, cream cheese and chives

*Aguacate, tobiko, salmón fresco, queso crema y cebollín*

### CAESAR ROLL

Lettuce, avocado, tempura shrimp, crispy Parmesan cheese and Caesar dressing

*Lechuga, aguacate, camarón tempura, crocante de queso Parmesano y aderezo César*





## SASHIMI

### SASHIMI TRILOGY · TRILOGÍA DE SASHIMI

Three sashimi styles to choose:  
Salmon, tuna, octopus or hamachi

*A escoger tres tipos de sashimi:  
Salmón, atún, pulpo o hamachi*

---

## NIGIRI

### MACKEREL · MACARELA 🍣

With pickled onion  
*Caballa y cebolla escabechada*

### TAKO 🍣

Octopus  
*Pulpo*

### IKA

Squid and ponzu sauce  
*Calamar y salsa ponzu*

### KANIKAMA

Crab stick  
*Palmito de cangrejo*

### TAMAGO

Oriental omelette garnished  
with tobiko  
*Omelette oriental decorado  
con tobiko*

### EBI 🍣

Shrimp  
*Camarón*

### MAGURO 🍣

Fresh tuna loin  
*Lomo de atún fresco*

### UNAGI

Eel and toasted sesame seeds  
*Anguila y ajonjolí tostado*

### SAKÉ 🍣


Fresh salmon  
*Salmón fresco*

### HAMACHI

Hamachi and tobiko  
*Hamachi y tobiko*

\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.

*\*El consumo de carne, pollo, pescado, mariscos y huevo crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de intoxicación por alimentos.*





## BENTO BOX

Chef's choice assorted nigiri, maki and sashimi (for two people)

*Variedad de sushi a elección del chef con niguiris,  
makis y dos tipos de sashimi (para dos personas)*

## YAKITORI BAR BARRA DE YAKITORIS

---

### HOISIN SHRIMP · CAMARONES HOISIN

With hoisin sauce, sake, leak and almonds

*Camarones glaseados en hoisin, acompañado de sake, poro y almendra*

---

### BEEF FILLET · FILETE TERIYAKI

Beef fillet marinated with teriyaki sauce and toasted sesame seeds

*Filete de res servido con salsa teriyaki y ajonjolí tostado*

---

### OCTOPUS · PULPO

Grilled octopus glazed in a sweet soy sauce, served with scallions

*Pulpo glaseado en salsa de soya dulce, acompañado con cebollín*

---

### CHICKEN CURRY · POLLO AL CURRY

Chicken breast marinated with curry and yogurt, served with saté sauce

*Pechuga de pollo marinada con yogurt y curry, acompañado  
de salsa saté*

---

### GRILLED VEGETABLES · VEGETALES ASADOS

Marinated with garlic, ginger and soy sauce

*Marinados con ajo, jengibre y salsa de soya*

---

**\*ALL SERVED ON A CHARCOAL GRILL  
SERVIDOS EN PARRILLAS AL CARBÓN**



## SPECIALTIES · ESPECIALIDADES

### PAD THAI 🍜

Rice noodles with shrimp or chicken, sautéed vegetables, egg, peanuts and coriander sautéed in tamarind sauce with scallions cebolletas and chili sauce

*Tallarines de arroz con camarón o pollo, vegetales salteados, huevo, cacahuete y cilantro, salteados en salsa de tamarindo y guindillas*

### BEEF TERIYAKI TERIYAKI DE RES

Beef fillet in teriyaki sauce, ginger and toasted sesame served with steam vegetables

*Filete de res con salsa de teriyaki, jengibre, ajonjolí tostado, servido con vegetales al vapor*

### EGG NOODLES WITH CHICKEN PASTA ORIENTAL CON POLLO

Sautéed vegetables, hoisin sauce, vegetables broth, and grilled chicken satay

*Pasta de huevo con vegetales salteados al wok, salsa hoisin, consomé de vegetales, y satay de pollo a la brasa*

### GRILLED DUCK BREAST PECHUGA DE PATO A LAS BRASAS

In teriyaki sauce, served with wok-sautéed vegetables, toasted sesame seeds and gohan rice

*En salsa teriyaki acompañado de vegetales al wok, ajonjolí tostado y arroz gohan*

### MIXED VEGETABLE WOK 🍴 WOK DE VEGETALES MIXTOS

Shiitake mushroom, cabbage, peppers, onions, Chinese roots, mixed peppers, scallions, teriyaki sauce and toasted sesame seeds

*Hongos shiitake, col china, pimientos, cebolla, raíces chinas, cebollín, salsa teriyaki y ajonjolí tostado*

### “ORIENTAL” STYLE PORK RIBS COSTILLAS DE CERDO ESTILO ORIENTAL

Braised pork ribs in hoisin sauce, sake and oysters sauce

*Costillas de cerdo braseadas en salsa hoisin, sake y salsa de ostión*

### RIB EYE IN SICHUAN PEPPER CREAM SAUCE OJO DE RIB EYE EN SALSA CREMOSA DE PIMIENTA SICHUAN

Price \$35.00 USD | Precio \$700.00 MXN





---

## RICE · ARROZ

### WITH LOBSTER · CON LANGOSTA

Served with Asian spices, shiitake mushrooms, pineapple, teriyaki sauce and mixed vegetables

*Servida con especias orientales, shiitake, piña, salsa teriyaki y vegetales mixtos*

### YAKIMESHI

Cooked ham, carrots, scallions, Chinese roots, teriyaki sauce pork and sautéed vegetables

*Jamón cocido de cerdo, zanahoria, cebollín, raíces chinas, salsa teriyaki, cerdo y verduras salteadas*

### GOHAN

Steamed rice served with scallions and toasted sesame seeds

*Arroz cocido al vapor acompañado de cebollín y ajonjolí tostado*

### RICE WITH "ORIENTAL" STYLE CLAMS ARROZ CON ALMEJAS ESTILO ORIENTAL

Steamed rice accompanied with clams and bao buns

*Arroz cocido al vapor acompañado de almejas frescas y pan bao*





---

## FISH & SEAFOOD PESCADOS Y MARISCOS

---

### GROUPER IN CITRUS SOY SAUCE FILETE DE MERO EN SALSA CÍTRICA DE SOYA

Served with chives, lemon juice, lemon grass,  
accompanied with sautéed vegetables

*Con cebollín, jugo de limón, zacate limón,  
acompañado de vegetales salteados*

### BEEF AND SHRIMP IN RED CURRY CURRY ROJO DE RES Y CAMARÓN

With grilled vegetables, served with gohan rice

*Acompañado de vegetales asados a la plancha,  
servidos con arroz gohan*

### SALMON IN EDAMAME SAUCE 🌱 SALMÓN EN SALSA DE EDAMAMES

Grilled salmon fillet in edamame sauce accompanied with  
steamed vegetables and roasted sesame

*Filete de salmón a la parrilla en salsa de edamames  
acompañado de vegetales al vapor y ajonjolí tostado*





**DESSERTS · POSTRES**

GINGER TRIFLE   
*TRIFLE DE JENGIBRE*

MIDORI FLAN  
*FLAN DE MIDORI*

COCONUT & MATCHA TEA DUO  
*DUO DE COCO Y TÉ DE MATCHA*

FRIED ICE CREAM · *HELADO FRITO*  
With chocolate and sake sauce  
*Con salsa de chocolate y sake*

GREEN TEA & GINGER ICE CREAM   
*HELADO DE TÉ VERDE Y JENGIBRE*  
With tangerine marshmallow and black sesame crunch  
*Con malvavisco de mandarina y crocante de ajonjolí negro*



