

海渡

kaiwa
sushi bar

Menú disponible solo como referencia.
Los menús están sujetos a cambios
y serán reconfirmados una vez a bordo







El paquete de los restaurantes temáticos "Dining Experience packages" incluye la Experiencia Culinaria Kaito. Si has adquirido el paquete, puedes reemplazar un plato de esta selección con otro del menú a la carta de la sección correspondiente descontado del 50% o eventualmente también puedes añadir un plato pagando su precio completo.

EXPERIENCIA CULINARIA KAITO

MISOSHIRU

Sopa de miso, dados de tofu, puerros, algas wakame

SAKE ABOKADO TEMAKI*

Salmón ahumado, aguacate

MAGURO SASHIMI*

Atún aleta amarilla

TAKO NIGIRI

Pulpo

SUKANPI TATAKI*

Cigala, ensalada de algas con aceite de sésamo, maracuyá

HAMACHI SASHIMI*

Pez limón japonés

EBI NIGIRI

Gamba cocida

TEMPURA OJO DE TIGRE*

Rollitos fritos en tempura, pez limón japonés, queso crema, huevas de salmón

HELADO DE THÉ MATCHA

Helado casero de té verde

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.
* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.
Las fotos de este menú son indicativas.

PLATOS COMBINADOS KAITO

Todas nuestras combinaciones son servidas con sopa de miso



SELECCIÓN DE NIGIRI*

10 piezas de nigiri a elegir



SUSHI DELUXE*

8 piezas de nigiri, 1 maki, 1 temaki a elegir

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Las fotos de este menú son indicativas.

PLATOS COMBINADOS KAITO

Todas nuestras combinaciones son servidas con sopa de miso



DELICIAS DE SASHIMI*

15 piezas de sashimi a elegir



SUSHI Y SASHIMI FUJIYAMA*

8 piezas de nigiri, 1 maki, 9 piezas de sashimi a elegir



SELECCIÓN DE TEMAKI*

5 piezas de temaki a elegir

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Las fotos de este menú son indicativas.

OTSUMAMI



SUKANPI TATAKI*

Cigalas, ensalada de algas con aceite de sésamo, maracuyá



YASAI TAMAGOMAKI

Rollos de tortilla japonesa, verduras, alga nori



AGE DASHI TOFU

Tofu frito, espinacas, salsa dashi, semillas de sésamo



YAKITORI

Brochetas de pollo Jidori y puerros, salsa teriyaki



EBI SUNOMONO

Gambas al vapor, pepinos, algas nori, salsa de soja y vinagre de arroz



TAKO SUNOMONO

Pulpo al vapor, pepinos, algas nori, salsa de soja y vinagre de arroz

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Las fotos de este menú son indicativas.

SOPAS, ESPAGUETIS, ARROZ Y ENSALADA



MISOSHIRU

Sopa de miso, dados de tofu, puerros, algas wakame



TORI SOBA

Sopa de fideos soba, pollo, puerros, algas wakame



TEMPURA UDON

Sopa de fideos udon, tempura de gambas y verduras



YAKI SOBA

Fideos soba salteados, verduras, pollo, salsa de soja



YAKI MESHI

Arroz frito, pollo, huevos, verduras, salsa de soja



SAKURA

Ensalada de col, zanahorias y maíz, salsa de miso

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Las fotos de este menú son indicativas.

NIGIRI

2 Piezas



SAKE*
Salmón



EBI
Gamba cocida



TAI*
Dentón



HAMACHI*
Pez limón japonés



TAKO
Pulpo



UNAGI
Anguila asada y glaseada



AMA EBI*
Gamba cruda



MAGURO*
Atún aleta amarilla

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.
* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.
Las fotos de este menú son indicativas.

SASHIMI

5 Piezas



SAKE*
Salmón



EBI
Gamba cocida



TAI*
Dentón



HAMACHI*
Pez limón japonés



TAKO
Pulpo



UNAGI
Anguila asada y glaseada



AMA EBI*
Gamba cruda



MAGURO*
Atún aleta amarilla

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Las fotos de este menú son indicativas.

TEMAKI



KANI KAPPA

Surimi de cangrejo, pepino



SAKE ABOKADO*

Salmón ahumado, aguacate



CHUUKARA TAI*

Dentón, salsa picante, puerros



IKURA*

Huevas de salmón, espárragos



SAKE-KAWA*

Piel crujiente de salmón y masago



CHUUKARA MAGURO*

Atún aleta amarilla,
salsa picante, puerros

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Las fotos de este menú son indicativas.

MAKI



SAKE MAKI*
Salmón



KAPPA MAKI
Pepino



KANI MAKI
Surimi de cangrejo



TAI MAKI*
Dentón



KABOCHA MAKI
Calabaza



MAGURO MAKI*
Atún aleta amarilla

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.
* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.
Las fotos de este menú son indicativas.

FUTOMAKI



CALIFORNIA KAITO

Gambas, mayonesa, aguacate, pepino, tamago, semillas de sésamo



YASAI MAKI

Espárragos, judías verdes, zanahorias, pimientos, tamago



EBI TEMPURA MAKI

Gambas rebozadas, aguacate, pepino, mayonesa



CHUUKARA SAKE*

Salmón, salsa picante, pepino, semillas de sésamo tostadas



ARCOÍRIS KAITO*

Rollitos de surimi cubiertos con sashimi mixto seleccionado por el Chef



ROLLO DEL DRAGÓN*

Gambas rebozadas, anguila asada y glaseada, queso crema, aguacate

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Las fotos de este menú son indicativas.

TEMPURA



YASAI TEMPURA

Selección de verduras rebozadas,
salsa tentsuyu



EBI TEMPURA

Gambas rebozadas, salsa tentsuyu



TEMPURA MORIAWASE

Gambas, pez limón japonés,
verduras rebozadas, salsa tentsuyu



TEMPURA OJO DE TIGRE*

Rollitos fritos en tempura, pez limón japonés,
queso crema, huevas de salmón



YASAI MAKI TEMPURA

Rollitos fritos en tempura
de verduras, queso crema



SAMURAI TEMPURA*

Rollitos fritos en tempura de salmón,
pez limón japonés, surimi, masago

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Las fotos de este menú son indicativas.

TERIYAKI



SAKE TERIYAKI*

Salmón a la parrilla, salsa teriyaki, arroz al vapor, verduras salteadas



TORI TERIYAKI

Pollo a la parrilla, salsa teriyaki, arroz al vapor, verduras salteadas



GYU NIKU TERIYAKI*

Filet de ternera Angus, salsa teriyaki, arroz al vapor, verduras salteadas

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.
* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.
Las fotos de este menú son indicativas.

POSTRES



HELADO DE TÉ MATCHA

Helado casero de té verde



FRUTAS Y MATCHA KAITO

Helado casero de té verde,
fruta fresca de temporada



LICHIS

Ensalada de lichis con menta



BANANA TEMPURA

Banana frita en tempura,
helado casero de vainilla



SURTIDO DE HELADOS

Selección de helados caseros



TENTACIÓN DE FRUTAS

Mosaico de fruta fresca
de temporada

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Las fotos de este menú son indicativas.



Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.

