

Bienvenido a Teppanyaki

Aquí, la pasión culinaria y el arte gastronómico espectacular se fusionan para crear un momento inolvidable de placer. Aquí podrás experimentar cómo los ingredientes frescos se refinan (yaki) justo ante tus ojos en la plancha de hierro caliente (teppan) — una fascinante combinación de tradición, creatividad moderna y un gran espectáculo.

Descubre el auténtico sabor de Japón y déjate inspirar por nuestro chef, quien combina magistralmente el arte de la parrilla y los sabores en perfecta armonía, sirviéndote diferentes variaciones. Acompaña tu experiencia con un auténtico sake japonés, caliente o frío, o con una cerveza japonesa original.

Bon Appetit! 召し上がれ



Arigatō
ありがとう
¡Gracias!



El Pelicano
Premium Seafood

Teppanyaki



-ESTÁNDAR-

PRIMER CURSO

ENSALADA SUNOMONO

Una mezcla de alga wakame, hijiki, pepino, rábano, tomates cherry, pulpo, semillas de sésamo y vinagre de arroz.

SEGUNDO CURSO

SOPA TOM KHA

Mezcla de mariscos frescos con leche de coco, champiñones, cebollino, pak choy y salsa de pescado.

TERCER CURSO

YAKIMESHI

Arroz de sushi frito con huevo, verduras frescas, aceite de sésamo y cebollino.

CUARTO CURSO

DUO DE TARTARES

Tartar de atún con piña y hierbas
Tartar de salmón con salsa de soya.

QUINTO CURSO

VIERA & CAMARÓN

Camarones jumbo y vieiras, con tomates cherry, guisantes de nieve y espárragos, acompañados de una salsa casera de camarones y limón.

SEXTO CURSO

LOMO DE RES ANGUS CHOICE

Lomo de res Angus Choice, papas al ajo salteadas con champiñones, salsa de anacardos y maní.

POSTRE

CREPAS

Crepas con wasabi y sésamo, rellenos de helado de té verde, salsa Yuzu Joto y un crumble de semillas mixtas.

-PREMIUM-

PRIMER CURSO

MISO UDON CON ALMEJAS

Caldo de miso dashi, almejas, fideos udon y cebollinos.

SEGUNDO CURSO

YAKIMESHI DE CAMARONES

Arroz frito con camarones, cebollinos, calabacín y zanahoria.

TERCER CURSO

SASHIMI DE ATÚN CON CÍTRICOS

Atún en láminas con salsa de cítricos.

CUARTO CURSO

RES CAPRAO

Carne de res Angus con cebolla roja, albahaca, chile tailandés, salsa de soja y salsa de pescado.

QUINTO CURSO

CORDERO AL CURRY ROJO

Costillar de cordero con berenjena a la parrilla y curry rojo.

SEXTO CURSO

FUSIÓN DE PATO

Pato en salsa de tamarindo y cardamomo con espárragos.

POSTRE

BANANA DORADA

Banano frita con helado de lychee.

-BEBIDAS-

Atardecer Samurai \$12

Tequila, lima, sirope, tamarindo, borde picante. (295 ml)

Osaka Ahumado \$12

Mezcal/vodka, sirope de pomelo, cardamomo. (295 ml)

Miso Dorado \$12

Vodka, ginebra, vermouth, miso. (295 ml)

Geisha Lychee \$15

Sake, vodka, lychee. (295 ml)

-SAKE-

MOMOKAWA DIAMOND \$20

Medio seco y refrescante, con un equilibrio de notas de agua suave y sabores de manzana y pera. Melón y un toque sutil de anís en el aroma. (355 ml)

MOMOKAWA ORGÁNICO \$21

Notas de melón refrescante y lima se combinan con delicados sabores de piña y cola. (355 ml)

-CERVEZA-

Asahi \$8

Cerveza japonesa con un sabor nítido y refrescante y un final suave y seco. (330ml)

Sapporo \$16

Cerveza japonesa suave y bien equilibrada, con notas ligeras de malta y un final refrescante. (600ml)

Eleve su experiencia gastronómica, cambie su proteína por una alternativa especial:

Langosta +\$12
Wagyu +\$22

\$85

Eleve su experiencia gastronómica, cambie su proteína por una alternativa especial:

Langosta +\$12
Wagyu +\$22

\$98

13% Impuestos (IVA) incluidos | Cargo por servicio no incluido en bebidas