

MURA HOUSE

MENÚ



APPETIZERS · APERITIVOS

TEMPURA VEGETABLES APPLES AND SHRIMPS VEGETALES TEMPURA MANZANAS Y CAMARONES

Served with tentsuyu sauce and toasted sesame seeds

Servidos con salsa tentsuyu y ajonjolí tostado

SEARED TUNA TATAKI IN ORANGE AND MISO SAUCE

TATAKI DE ATÚN SELLADO EN SALSA DE NARANJA Y MISO

Grilled seared tuna loin with togarashi, chives and walnuts,
accompanied with orange sauce, miso, sake, mirin and lemon zest

*Lomo de atún sellado a la plancha con togarashi, cebollín y nueces,
acompañado de salsa de naranja, miso, sake,
mirin y ralladura de limón*

SPRING ROLLS · ROLLOS PRIMAVERA

Stuffed with shiitake, carrot, rice noodles, cabbage, onion, basil,
coriander, zucchini, sesame oil and ginger; accompanied
with sweet spicy sauce seasoned with oyster sauce

*Rellenos de shiitake, zanahoria, fideos de arroz, col, cebolla,
albahaca, cilantro, calabaza, aceite de ajonjolí y jengibre;
acompañados con salsa dulce picante sazonada con salsa de ostion*

SPRING ROLLS WITH SEAFOOD ROLLOS DE PRIMAVERA CON MARISCOS

Stuffed with shrimp, fish, sesame oil, chives, cambray onion, carrot,
oyster sauce, cilantro, tomato in olive oil,
maldon salt and citrus juice

*Rellenos de camarón, pescado, aceite de ajonjolí, cebollín, cebolla
cambray, zanahoria, salsa de ostras, cilantro, tomate en aceite de
olivas, sal maldon y zumo cítrico*

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



SALADS & SOUPS

ENSALADAS Y SOPAS

SEAWEED SALAD ENSALADA DE ALGA MARINA

Seaweed salad marinated in sesame oil, cucumber, mayonnaise, harusame and lime juice

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

MISO SHIRU SOUP SOPA MISO SHIRU

Vegetable broth, tofu cheese, shiitake, pumpkin, harusame, wakame and chives and tofu

Caldo de vegetales, queso tofu, shiitake, calabaza, harusame, wakame y cebollín y tofu

TOFU SALAD WITH VEGETABLES ENSALADA DE TOFU CON VEGETALES

Crispy marinated tofu salad with bok choy and chicory, broccoli, onion, leek, Shiitake, chives and sesame seeds in red pepper sauce

Ensalada de tofu marinado, crocante con bok choy y chicoria, brócolis, cebolla, poro, shiitake, cebollín y ajonjolí en salsa de pimientos rojos

RAMEN SOUP SOPA RAMEN

Pork and chicken broth, egg marinated in tare sauce, shiitake, spring onion, pork loin and ramen noodles

Caldo de cerdo y pollo, huevo marinado en salsa tare, shiitake, cebolleta, lomo de cerdo y fideos ramen

BRAISED SPICY EDAMAMES EDAMAMES BRASEADOS PICANTES

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

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

VIETNAMESE BEEF ROLL ROLLO VIETNAMITA DE RES

Angus beef sautéed in oyster sauce and sesame oil with mixed vegetables wrapped in Chinese cabbage

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

THAI SEAFOOD SOUP

Lobster broth served with mussels, clams, scallops, fish, fish sauce and miso

SOPA DE MARISCOS THAI

Caldo de langosta servida con mejillones, almeja, callo de hacha, pescado, salsa de pescado y miso

 GLUTEN-FREE
SIN GLUTEN

 VEGAN
VEGANO

 VEGETARIAN
VEGETARIANO

SUSHI BAR

MAKI

TEMPURA ROLL

Tempura tuna and salmon, sriracha mayonnaise, red onion, salt, cilantro, lime and olive oil

Atún y salmón tempura, mayonesa de sriracha, cebolla morada, sal, cilantro, limón y aceite de oliva

OSAKA ROLL

Vegetable dynamite, fresh salmon in chipotle mayonnaise sauce and avocado
Dinamita de vegetales, salmón fresco en salsa de mayonesa chipotle y aguacate

MEXICO ROLL

Yucatecan-style marinated catch of the day, cream cheese, avocado, xnipec, tomato, pepper and chilis, accompanied by sauce

Pesca del día marinado al estilo yucateco, aguacate, queso "Philadelphia", cebolla xnipec, tomate, pimiento y chiles, acompañado de salsa

UNAGI ROLL

Avocado, eel, cucumber, sriracha and unagi sauce

Aguacate, anguila, pepino, sriracha y salsa unagi

OKINAWA ROLL

Smoked salmon, jalapeño mayonnaise, carrot, chives, avocado and bok choy marinated

Salmón ahumado, mayonesa de jalapeños, zanahoria, cebollín, aguacate y bok choy marinado

CALIFORNIA ROLL

Masago, avocado, kanikama and cucumber

Caviar de pescado, 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

MURA ROLL

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

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

KIMBAP ROLL

Wok-fried beef steak, avocado, tamago and mustard greens

Filete de res salteado en wok, aguacate, tamago y hojas de mostaza

VEGAN

Avocado, asparagus, carrot, chives and romaine lettuce topped with spinach

Aguacate, espárragos, zanahoria, cebollín y lechuga romana, cubierto de espinaca



Proud Local • Orgullosamente Local



GLUTEN-FREE
SIN GLUTEN



VEGAN
VEGANO



VEGETARIAN
VEGETARIANO



SASHIMI

SASHIMI TRIO TRILOGÍA DE SASHIMI

Salmon Sashimi
Tuna Sashimi
Shrimp Sashimi

Sashimi de Salmón
Sashimi de Atún
Sashimi de Camarones

SASHIMI TARTARE SASHIMI TARTAR

Tuna sashimi with coriander, truffle oil and
wasabi soy sauce

*Sashimi de atún con cilantro, aceite de trufas y
salsa soya de wasabi*

VEGAN SASHIMI SASHIMI VEGANO

Pan-seared vegan watermelon sashimi served
in citrus soy sauce

*Sashimi de vegano de sandía sellada a la sartén,
servido en salsa soya de cítricos y togarashi*



NIGIRI

"MACARELA"

Pickled mackerel and onion
Caballa y cebolla escabechada

TAKO

Octopus
Pulpo

IKA

Squid and ponzu sauce
Calamar y salsa ponzu

KANIKAMA

Crab stick
Palmito de cangrejo

EBI

Shrimp
Camarón

MAGURO

Fresh tuna loin
Lomo de atún fresco

SAKE

Fresh salmon
Salmón fresco

GUNKAN NIGIRIS SPECIALTIES ESPECIALIDADES GUNKAN NIGIRIS

Salmon gunkan, tuna, soy and chives
Shrimp gunkan, tobico, mayonnaise and cilantro
Tuna gunkan, ponzu sauce and toasted sesame seeds
Scallops gunkan, masago, chives and jalapeño sauce

Gunkan de salmón, atún, soya y cebolletas
Gunkan de camarón, tobico, mayonesa y cilantro
Gunkan de atún, salsa ponzu y ajonjolí tostado
Gunkan de callo de hacha, masago, cebollín
y salsa de jalapeños

 GLUTEN-FREE
SIN GLUTEN

 VEGAN
VEGANO

 VEGETARIAN
VEGETARIANO

YAKITORI BAR BARRA DE YAKITORI

CHICKEN AND BEEF · POLLO Y RES

Chicken breast in garlic and sweet chili sauce with chives
Angus beef steak in teriyaki sauce and toasted sesame seeds,
accompanied by roasted vegetables

*Pechuga de pollo en salsa de ajo y chile dulce con cebollín
Filete de res Angus en salsa teriyaki y ajonjolí tostado, acompañados
de vegetales asados*

HOISIN BREST · PECHUGA HOISIN

Grilled chicken breast marinated in hoisin sauce, garlic, ginger and
toasted sesame seeds, accompanied by steamed vegetables

*Pechuga de pollo a la parrilla marinada en salsa hoisin, ajos, jengibre y
ajonjolí tostado, acompañado de vegetales al vapor*

PORK ENTRECOTE IN TAMARINDO SAUCE ENTRECOT DE CERDO EN SALSA DE TAMARINDO

Grilled smoked pork entrecote, glazed in spicy tamarind sauce,
accompanied by roasted Chinese cabbage

*Entrecot de cerdo ahumado a la parrilla, glaseado en salsa de tamarindo
picante, acompañado de col chino rostizado*

VEGETABLE BOWL · BOWL DE VEGETALES

Vegetable bowl with mushrooms, spring onions, shiitake, bean
sprouts, bok choy, cilantro and steamed rice

*Bowl de vegetales con setas, cebolletas, shiitake, brotes de soya,
bok choy, cilantro y arroz al vapor*

ELOTES BABY · ELOTES BABY

Charcoal grilled corn in miso aioli, lime juice, bell peppers, chives,
garlic and lime zest

*Elotes asados al carbón en aioli de miso, zumo de limón, pimientos
morrones, cebollín, ajos y ralladura de limón*



SPECIALTIES · ESPECIALIDADES

PAD THAI 🍜

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

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

CHICKEN UDON UDON DE POLLO

Udon pasta with wok-sautéed vegetables, hoisin sauce, vegetable broth and grilled chicken

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

MIXED VEGETABLE WOK 🥕🌶️ WOK DE VEGETALES MIXTOS

Shiitake mushrooms, cabbage, carrots, broccoli, celery, bell peppers, onion, Chinese roots, chives, roasted sesame seeds and soy sauce

Hongos shiitake, col, zanahoria, brócoli, apio, pimientos, cebolla, raíces chinas, cebollín, ajonjolí tostado y salsa de soya

BEEF TERIYAKI TERIYAKI DE RES

Beef filet with teriyaki sauce, ginger, toasted sesame seeds, served with steamed vegetables

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

BITTERSWEET CHICKEN POLLO AGRIDULCE

Crispy leg and thigh in house special aioli accompanied by vegetables yakimeshi rice

Pierna y muslo crujiente en aioli especial de la casa acompañado de arroz yakimeshi de vegetales

ORIENTAL STYLE PORK RIBS COSTILLAS DE CERDO ESTILO ORIENTAL

Braised pork ribs in hoisin sauce, sake and oyster sauce

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

RIB EYE IN CREAMY SICHUAN PEPPER SAUCE RIB EYE EN SALSA CREMOSA DE PIMIENTA SICHUAN

Price \$38.00 USD | Precio \$760.00 MXN



GLUTEN-FREE
SIN GLUTEN



VEGAN
VEGANO



VEGETARIAN
VEGETARIANO

RICE · ARROZ

RICE WITH LOBSTER · ARROZ CON LANGOSTA

Served with oriental spices, shiitake, pineapple, teriyaki sauce and mixed vegetables

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

MIXED YAKIMESHI · YAKIMESHI MIXTO

With beef, chicken, shrimp and cooked pork ham, carrot, chives, chinnese roots, teriyaki sauce, soy sauce, peas, toasted sesame and egg.

Con res, pollo, camarón y jamón cocido de cerdo, zanahoria, cebollín, raíces chinas, salsa teriyaki, salsa de soya, chícharos, ajonjolí tostado y huevo

GOHAN

Steamed rice accompanied by chives and toasted sesame seeds

Arroz cocido al vapor acompañado de cebollín y ajonjolí tostado

FRIED RICE WITH CURRY AND PORK ARROZ FRITO CON CURRY Y CERDO

Pork yellow curry with onions, garlic, eggs, ginger, soy sauce and coriander

Curry amarillo de cerdo con cebollas, ajos, huevos, jengibre, salsa de soya y cilantro



DESSERTS · POSTRES

SPONGE JAPONÉS · ESPONJA JAPONESA

Japanese cheesecake and green tea, with ice cream
and chocolate sheets

*Pastel japonés de queso y té verde,
con helado y láminas chocolate*

SESAME ICE CREAM · HELADO DE SÉSAMO

Caramelized sesame ice cream with brownie and tahini

Helado de ajonjolí caramelizado con brownie y tahini

SAKURA

Cheese mousse, on almond sablé, accompanied with cherry sorbet and
sporting a crispy green tea sponge

*Mousse de queso, sobre sablé de almendras, acompañado con sorbete
de cereza y luciendo una esponja de té verde crocante*

CHESTNUT GANACHE · GANACHE DE CASTAÑAS

Delicate chestnut ganache with crunchy touches, salt and marsala ice
cream with cinnamon over a glistening chocolate sauce

*Delicado ganache de castañas, con toques crujientes, sal y helado de
marsala con canela sobre una brillante salsa de chocolate*

ORIENTAL ISLAND · ISLA ORIENTAL

Cold coconut milk, lychee ice cream, over crumble
and oatmeal gingerbread cookies, caramel

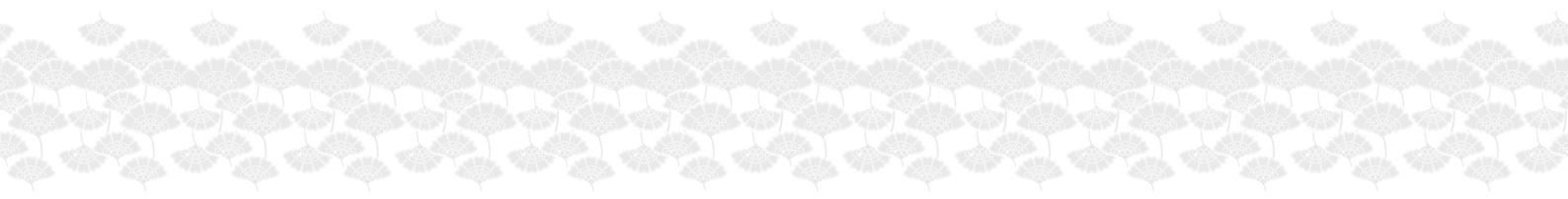
*Leche fría de coco, helado de lichis, sobre crumble
y galletas de avena y jengibre, caramelo*

TOFU IN THE ROSES · TOFU EN LAS ROSAS

Tofu mousse and rose jelly with freeze-dried forest fruit

Mousse de tofu y gel de rosas con fruta del bosque liofilizada





We prioritize sustainability by using locally sourced ingredients in most of our dishes, ensuring the freshest and most delicious flavors while supporting our community.

Le damos prioridad a la sostenibilidad mediante el uso de ingredientes de origen local en la mayoría de nuestros platos y así asegurar los sabores más frescos y deliciosos mientras apoyamos a nuestra comunidad.



