



TORA

CONTEMPORARY JAPANESE CUISINE

by grupo rosanegra

CANCUN



RECUERDOS PERFECTOS

Tora presenta un concepto contemporáneo de alta cocina japonesa, integrando técnicas ancestrales y vanguardistas, convirtiéndose en uno de los mejores restaurantes de Cancún y Tulum. El equilibrio entre las tradiciones culinarias y la creatividad de la cocina moderna se fusiona con la selección de productos gourmet de la más alta calidad para dar vida a este concepto.

una experiencia
gastronómica única



menú 01

PRIMER TIEMPO

a elegir

SOPA DE MISO CON TOFU

Caldo de pasta de soya · con tofu · algas

ENSALADA DE ALGA

Ensalada de hiyashi wakame · salsa de soya dulce · aguacate

ROCK SHRIMP

Mayonesa picante · rodajas de limón

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

SALMÓN DOS MANERAS

Interior: salmón a la parrilla · pepino
Exterior: aguacate · salmón fresco

TEMPURA DE ROBALO

ARROZ KAI

Kama meshi con mariscos · vieiras · camarones · mejillones

POSTRES

a elegir

PAY DE LIMÓN Y YUZU

Flameado en mesa

SORBETES

Jengibre · lichi · yuzu

NUTELLA TO DIE FOR

Helado de Nutella · salsa de chocolate · trozos de toffee · palomitas con caramelo salado

\$850 PESOS

Impuestos incluidos , 15% de servicio no incluido.



menú 02

PRIMER TIEMPO

a elegir

TOFU FRITO

Puré de tofu agrídulce · vinagreta de jengibre

GYOZA DE CAMARÓN

Dumpling frito relleno de camarón y vegetales · ponzu picante al lado

MAKI SPICY MISO

Interior: tártara de atún picante ·
huevas de pez volador · aguacate
Exterior: tártara de atún picante ·
semillas de sésamo

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

SALMÓN ROBATAYAKI NÓRDICO

Salmón de Tasmania · polvo de
aonori · mayonesa de soya

PRIME RIB TERIYAKI CON WASABI

CAMARONES U10 TIGER

mayonesa picante · salsa itameru ·
salsa kaeshi

POSTRES

a elegir

ROLLO DE CHOCOLATE

Salsa de caramelo · helado de
vainilla

OVER THE TOP SUNDAE

Pastel de manzana sobre helado
de vainilla de Madagascar · con
salsa de caramelo

HELADOS

Nutella · vainilla · chocolate

\$1,150 PESOS

**Impuestos incluidos , 15% de servicio
no incluido.**



Gourmet Menu

primer tiempo

a elegir

NIGIRI DINNER

4 piezas a elegir

Akami · Hamachi · salmón

SHORT RIB GYOZA

Dumpling frito relleno de carne deshebrada · salsa miso demiglaze al lado

BLACK COD KOROKKE

Bolas fritas crujientes rellenas de bacalao negro con miso y cilantro · mayonesa cítrica al lado

BUTA BARA

Panceta de cerdo Kurobuta cocida a fuego lento, salsa miso demiglaze al lado

segundo tiempo

a elegir

MAKI DE CEVICHE DE ATÚN

Interior: shime ebi (camarón marinado) · pepino · aguacate
Exterior: atún fresco · salsa leche de tigre · cebolla roja fresca

SALMÓN TWO WAYS

Interior: salmón a la parrilla, pepino
Exterior: aguacate · salmón fresco

SPICY CRUNCHY HAMACHI

Interior: tártara picante de Hamachi · aguacate · Tanuki
Exterior: mayonesa de wasabi · rodajas de pimiento

tercer tiempo

a elegir

BLACK COD MISO

Bacalao negro marinado en miso · robatayaki

FILETE PICANTE

Carne USDA prime asada · glaseada con salsa itameru · mayonesa de soya al lado

ARROZ KINOKO

Kamameshi con hongos · trufa negra fresca

postres

a elegir

OVER THE TOP SUNDAE

Pastel de manzana sobre helado de vainilla de Madagascar · con salsa de caramelo

BLACK TO THE FUTURE

Pastel de chocolate VALRHONA sin gluten · decorado con hojuelas de oro de 14 quilates

CHOCOLATE ROLL

Rollo de chocolate relleno de mousse de chocolate blanco · helado de dulce de leche · osito de chocolate

\$1.450 PESOS

Impuestos incluidos, 15% de servicio no incluido.



Cocktail

PRIMER TIEMPO

a elegir

EDAMAME A LA PARRILLA

Habitas de soya a la parrilla · sal Maldon · rodajas de limón

PIMIENTOS SHISHITO

Pimientos dulces asados · salsa de yuzu · miso dulce

NIGIRI DINNER

(2 piezas a elegir)

Akami · Hamachi · salmón

BLACK COD KOROKKE

Bolas fritas crujientes rellenas de bacalao negro con miso y cilantro · mayonesa cítrica al lado

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

MAKI TUNA CEVICHE

Interior: shime ebi (camarón marinado), pepino · aguacate
Exterior: atún fresco · salsa leche de tigre · cebolla roja fresca

SALMÓN DOS MANERAS

Interior: salmón a la parrilla · pepino
Exterior: aguacate · salmón fresco

SPICY CRUNCHY HAMACHI

Interior: tártara picante de Hamachi · aguacate · Tanuki
Exterior: mayonesa de wasabi · rodajas de pimiento

\$700 PESOS

Impuestos incluidos , 15% de servicio no incluido.



GRUPO
ROSANEGRA

ULTRA HIGH END ENTERTAINMENT RESTAURANTS

CANCUN · TULUM · CDMX · CABOS · ISLA MUJERES