

ASIA LUNA

ROLLS

Luna Caviar Roll 20 (S) (F)

Arroz, pepino, aguacate, jalapeño, atún, limón caviar y hamachi

Tuna Trufa Roll 18 (F) (SO)

Arroz, atún, aguacate, aceite de trufa y limón caviar

Masago Roll 20 (F) (SE) (SO)

Arroz, pescado blanco, aguacate, pepino, masago y semillas de sésamo

Nayara Roll 18 (SO)

Arroz, pollo teriyaki, aguacate, plátano maduro y salsa tzume

Crispy de Atún 20 (F) (H) (S)

Tartar de atún, cebolla, mayonesa de sriracha, jalapeño

SELECCIÓN DE TEMPORADA NIGIRIS Y SASHIMIS DEL CHEF

Sashimi (5 piezas) 18 (F) (GF)

Pesca fresca de temporada, 5 piezas por orden

Nigiri (2 piezas) 12 (F) (GF)

Pesca fresca de temporada, 2 piezas por orden

Sashimi de pescado blanco del día 22 (F) (SE) (SO) (GF)

Pesca del día, jengibre, trufa, aceite de ajonjolí caliente y soya cítrica

Nayara Barco 90 (F) (SO) (GF)

Incluye 8 piezas de nigiri, 5 piezas de sashimi y 16 piezas de maki

ENTRADAS

Crocante de atún 22 (D) (F) (SO) (GF)

Atún con crema de burrata, tortilla grillada, microgreens de cilantro y cebollino, chips de ajo y alcaparras fritas

Tuna Poke 26 (F) (SO) (GF)

Atún, mango, edamame, aguacate, ensalada de wakame y arroz

Ensalada de Arúgula 14 (N) (SO) (VG) (GF)

Aderezo de miso, maní tostado y tofu frito
Agregar pollo +8 | Agregar camarón +12

Tacos Asia Luna 22

Trío de tacos del día, creación especial del chef con inspiración asiática

ENTRADAS CALIENTES

Gyoza de Pollo 20 (H) (SO)

Pollo, shiitake, jengibre, ajo, cebolla, zanahoria y cebollino

Edamame 8 (SO) (VG) (GF)

Frijoles de soya al vapor

Sopa Miso 12 (SO) (VG)

Tradicional sopa miso

ARROCES

Arroz Frito 14 (H) (SE) (SO) (V)

Arroz, huevo, vegetales, salsa de soya y aceite de ajonjolí. Agregar pollo +8 | Agregar camarón +12

Pad Thai 14 (N) (SO) (V)

Pasta de arroz con salsa tropical de curry, coco y almendras. Agregar pollo +8 | Agregar camarón +12

PLATOS FUERTES

Wok de Lomito con Vegetales 32 (SE) (SO) (GF)

Mix de vegetales, vacío Angus al wok, salsa de tamarindo y aceite de ajonjolí

Wok de Pollo Agridulce 30 (N) (S) (MO)

Pollo tempura, piña, chile dulce, cebolla, mini maíz, shiitake y marañón

Pesca del día Robata 70 (para dos personas) (F) (SO) (GF)

Corvina a las brasas, chimichurri y miso pimienta rosada, almendra en filete

Wagyu a la Piedra Caliente 80 (para dos personas) (D) (SO) (GF)

Fina lámina de Wagyu a la piedra caliente, salsa de mantequilla de ponzu y legumbres salteadas

POSTRES

Ópera de Matcha 14 (D) (H) (N)

Pastel Ópera de matcha con sorbete de fresa

Tartaleta de Yuzu 14 (D) (H)

Tartaleta con crema de yuzu, ganache de yuzu, caviar de limón, ralladura de limón y helado de yuzu

Mousse de Mango 14 (D) (H) (N)

Mousse de mango, ganache de vainilla, cobertura de chocolate blanco y piña colada

Selección de helados y sorbetes (D)

LA ESQUINA VEGETARIANA DE ASIA LUNA

Maíz Robata 12 (D) (SO) (V)

Maíz, soya, polvo de chile, mantequilla bata yaki

Aguacate Robata 12 (N) (S) (SO) (VG)

Chili ponzu, aceite picante, cilantro, almendras y pimienta rosa

Hongo de temporada de Costa Rica 22 (D) (SO) (V)

Mix de hongos salteados, salsa ponzu, salteados en mantequilla de soya y aceite de trufa

Asia Luna Vegetarian Bites 12 (S) (SO) (V) (VG)

Pop de arroz, guacamole de jalapeño y soya con miel

“Con orgullo adquirimos nuestros ingredientes en mercados locales y de temporada. Nuestras carnes son alimentadas con pasto, y nuestros pescados provienen de pequeñas embarcaciones locales y sostenibles.”



ASIA LUNA

ROLLS

Luna Caviar Roll 20 (S) (F)

Rice, cucumber, avocado, jalapeño, tuna, caviar lime, and hamachi

Tuna Truffle Roll 18 (F) (SO)

Rice, tuna, avocado, truffle oil, and caviar lime

Masago Roll 20 (F) (SE) (SO)

Rice, white fish, avocado, cucumber, masago, and sesame seeds

Nayara Roll 18 (SO)

Rice, teriyaki chicken, avocado, sweet plantain, and tzume sauce

Spicy Tuna Crispy Rice 20 (F) (H) (S)

Tuna tartar, spring onion, sriracha mayonnaise, jalapeño

CHEF'S SEASONAL SPECIALS NIGIRI AND SASHIMI

Sashimi (5 pieces) 18 (F) (GF)

Fresh seasonal fish, 5 pieces per order

Nigiri (2 pieces) 12 (F) (GF)

Fresh seasonal fish, 2 pieces per order

Sashimi of the Day's White Fish 22 (F) (SE) (SO) (GF)

Catch of the day, ginger, sesame oil, and citrus soy sauce

Nayara Boat 90 (F) (SO) (GF)

Includes 8 pieces of nigiri, 5 slices of sashimi, and 16 pieces of maki

COLD STARTERS

Crispy Tortilla with Tuna 22 (D) (F) (SO) (GF)

Tuna with burrata cream, grilled tortilla, cilantro and chive microgreens, garlic chips, and fried capers

Tuna Poke 26 (F) (SO) (GF)

Tuna, mango, edamame, avocado, wakame salad, and rice

Arugula Salad 14 (N) (SO) (VG) (GF)

Miso dressing, toasted peanuts, and fried tofu
Add chicken +8 | Add shrimp +12

Asia Luna Taco 22

A trio of daily tacos, a chef's special creation inspired by Asian flavors

HOT STARTERS

Chicken Gyoza 20 (H) (SO)

Chicken, shiitake mushrooms, ginger, garlic, onion, carrot, and chives

Edamame 8 (SO) (VG) (GF)

Steamed soybeans

Miso Soup 12 (SO) (VG)

Traditional miso soup

RICE AND NOODLES

Fried Rice 14 (H) (SE) (SO) (V)

Rice, egg, vegetables, soy sauce, and sesame oil
Add chicken +8 | Add shrimp +12

Pad Thai 14 (N) (SO) (V)

Rice noodles with tropical curry sauce, coconut, and almonds
Add chicken +8 | Add shrimp +12

MAIN DISHES

Wok with Angus Beef and Vegetables 32 (SE) (SO) (GF)

Mixed vegetables, Angus beef wok-style, tamarind sauce, and sesame oil

Sweet and Sour Chicken Wok 30 (N) (S) (MO)

Tempura chicken, pineapple, bell pepper, onion, baby corn, shiitake mushrooms, and cashews

Robata Catch of the Day 70 (for two people) (F) (SO) (GF)

Grilled with chimichurri and miso

Wagyu on a Hot Stone 80 (for two people) (D) (SO) (GF)

Thin slices of Wagyu on a hot stone, ponzu butter sauce, and sautéed vegetables

DESSERTS

Matcha Opera 14 (D) (H) (N)

Matcha Opera Cake with Strawberry Sorbet

Yuzu Tart 14 (D) (H)

Yuzu cream tart, yuzu ganache, lemon caviar, lemon zest, and yuzu ice cream

Mango Mousse 14 (D) (H) (N)

Mango mousse, vanilla ganache, white chocolate coating, and piña colada

Selection of Ice Creams and Sorbets (D)

ASIA LUNA VEGETARIAN CORNER

Robata Corn 12 (D) (SO) (V)

Corn, soy sauce, chili powder, and yaki butter

Robata Avocado 12 (N) (S) (SO) (VG)

Chili ponzu, spicy oil, cilantro, almonds, and pink pepper

Seasonal Costa Rican Mushrooms 22 (D) (SO) (V)

Mixed sautéed mushrooms, ponzu sauce, sautéed in soy butter and truffle oil

Asia Luna Bites 12 (S) (SO) (V) (VG)

Rice pops, jalapeño guacamole, and soy honey

◆ ————— ◆
“We proudly source our ingredients from local, seasonal markets.
Our meats are grass-fed, and our fish come from small, sustainable local boats.”