

# **BENIHANA**

## *Menú* **TEPPANYAKI**



### ***SHOW TEPPANYAKI***

*Todos nuestros platos son preparados con show teppanyaki y van acompañados de :*

- Sopa Benihana*
- Ensalada Benihana*
- Arroz Blanco al Vapor*
- Salsas preparadas en casa*
- Vegetales Hibachi*





## PLATOS FUERTES POLLO Y CARNE

### **HIBACHI CHICKEN** \$12.95

Pechuga de pollo hibachi a la plancha con hongos sazonados con mantequilla y semillas de ajonjolí.

### **TERIYAKI CHICKEN** \$12.95

Pechuga de pollo servidas con hongos en una deliciosa salsa teriyaki elaborada en casa.

### **FILET MIGNON\*** \$17.95

Tenderloin\* sazonado y preparado a la plancha hasta la perfección.

### **SPICY HIBACHI CHICKEN** \$13.95

Rebanadas de pechuga de pollo y hongos con salsa picante de la casa.

### **HIBACHI STEAK\*** \$30.00

New York strip steak\* and mushrooms al estilo hibachi, cocinado a su gusto.

### **TERIYAKI STEAK\*** \$18.95

Trocitos de carne rebanados muy delgadamente, servidos con hongos y cebollín picado en una deliciosa salsa teriyaki elaborada en casa.

### **HIBACHI CHATEAUBRIAND\*** \$21.95

8.5 onz. de corte central de tenderloin\* cocinado con mantequilla de ajo hecha en casa, hongos y semillas de ajonjolí.

*Filet Mignon*



*Teriyaki Chicken*

*Hibachi Chateaubrian*







## Hibachi Shrimp

# MARISCOS

### HIBACHI SHRIMP \$19.95

Camarones Hibachi cocinados a la perfección.

### COLOSSAL SHRIMP \$26.99

Langostinos grandes sazonados y cocinados a la plancha con limón y mantequilla.

### HIBACHI TUNA STEAK\* \$22.99

Atún cubierto con semillas de ajonjolí, tomate, aguacate y edamame en una salsa de balsámico blanco. Servido en término medio.

### HIBACHI SALMON\* WITH AVOCADO TARTAR SAUCE \$19.95

Salmón al estilo hibachi acompañado con salsa tártara de aguacate con hongos, y espárragos con mantequilla con ajo.

### TWIN LOBSTER TAILS \$38.95

Dos colas de langosta de agua fría cocinada al vapor con mantequilla y limón.

### SURF SIDE \$28.99

Camarones, calamares y scallops.

### SPICY HIBACHI SHRIMP \$21.95

Camarones Hibachi a la plancha con cebolla y pimientos amarillos en salsa casera picante.

### OCEAN TREASURE \$35.50

Cola de langosta, scallops y langostinos a la plancha.

# NOODLES

### SEAFOOD DIABLO \$17.95

Scallops, calamar, camarones, vegetales mixtos y fideos japoneses servidos con una salsa picante.

### YAKISOBA

Fideos japoneses con pollo, mezclados con vegetales en una salsa especial con semillas de ajonjolí.

Pollo \$14.00 | Carne \$17.00 | Camarones \$16.00

### YAKISOBA TRIO \$18.99

Fideos japoneses combinados con pollo, carne y camarones, mezclados con vegetales en una salsa especial con semillas de ajonjolí.

## Hibachi Salmón



## Twin Lobster Tails





*Seafood Diablo*



*Ocean Treasure*







*Hibachi Supreme*

## ESPECIALIDADES

### EMPEROR'S FEAST\* \$23.00

Filet mignon\* y pechuga de pollo cocinado a la perfección.

### ROCKY'S CHOICE\* \$31.00

New York Strip importado\* y pechuga de pollo a la plancha.

### BENIHANA TRIO\* \$27.00

Filet mignon\*, pechuga de pollo y camarones a la plancha, ligeramente sazonados y cocinados a su gusto.

### BENIHANA SPECIAL\* \$38.95

New York strip importado\* y cola de langosta cocinados a su gusto.

### BENIHANA DELIGHT \$22.00

Pechuga de pollo y camarones a la plancha sazonados y cocinados a su gusto.

### BENIHANA EXCELLENCE\* \$25.00

Filete\* Teriyaki cortado en juliana y camarones.

### SPLASH 'N MEADOW\* \$33.95

New York strip importado\* hibachi y camarones a la plancha ligeramente sazonados y cocinados su gusto.

### DELUXE TREAT\* \$34.00

Filet mignon y cola de langosta a la plancha con mantequilla y limón.

### LAND 'N SEA\* \$30.00

Filet mignon\* y sea scallops cocinados a la plancha con mantequilla y limón.

### SAMURAI TREAT\* \$26.00

Filet mignon\* y camarones a la plancha sazonados y cocinados a su gusto.

### HIBACHI SUPREME\* \$38.00

Chateaubriand servido con cola de langosta y salteados con mantequilla y limón.

*Samurai Treat*



*Benihana Excellence*





Deluxe Treat



Benihana Trio







*Sumo Roll*

## ENTRADA DE SUSHI

### **NIGIRI ASSORTMENT\*** \$15.95

Dos piezas de cada uno: atún, cola amarilla y salmón servido con una pieza de pescado blanco, camarones y pulpo.

### **SUSHI & SASHIMI COMBINATION\*** \$22.95

Medio rollo California†, dos piezas de sashimi de cada uno: atún, salmón y pescado blanco servido con una pieza de nigiri de salmón, atún y camarones con arroz al vapor.

### **SASHIMI ASSORTMENT\*** \$19.95

Cuatro rebanadas de cada uno: atún, salmón y servido con tres rebanadas de pescado blanco, dos camarones, dos láminas de pulpo y arroz al vapor.

## ROLLS

**DRAGON ROLL\*** \$14.95

**RAINBOW ROLL\*** \$13.95

**SPICY TUNA ROLL\*** \$11.95

**SPICY SALMON ROLL\*** \$11.95

**PHILADELPHIA ROLL\*** \$10.95

**SALMON AVOCADO ROLL** \$10.95

**SALMON ROLL\*** \$9.95

**TUNA ROLL\*** \$9.50

**VEGETABLE ROLL\*** \$6.99

**CALIFORNIA ROLL** \$8.95

**SHRIMP TEMPURA ROLL** \$10.95



# ESPECIALIDADES DE SUSHI

## **SPICY LOTUS TEMPURA ROLL** 14.95

Cangrejo y queso crema, ligeramente rebozado en tempura, cubierto con atún picante, cangrejo mezcla, raíz de loto en rodajas, salsa de anguila dulce y pedacitos de tempura verde.

## **SHRIMP LOVERS ROLL** 12.95

Cangrejo, aguacate, camarón tempura, camarón, pepino.

## **ALASKAN ROLL\*** 11.95

Salmón marinado, cangrejo, pepino y aguacate.

## **LAS VEGAS ROLL Apanado.** 12.95

Salmón, aguacate, queso crema, jalapeño y salsa picante.

## **SHRIMP CRUNCHY ROLL** 12.95

Camarón tempura, aguacate, pepino y cangrejo.

## **SUMO ROLL Gratinado.** 15.95

Cangrejo, aguacate, pepino, camarones tempera, salmón y Spicy Mayo.

## **LOBSTER ROLL** 16.95

Langosta tempura, cangrejo, pepino, lechuga iceberg. Viene con un rollo de langosta y dos rollos de mano de langosta.

## **GOJIRA ROLL\*** 12.95

Camarón tempura, mezcla de cangrejo, queso crema, pepino; cubiertos con atún picante y trozos de tempura verde servido con sriracha y spicy mayo.

## **CHILLI SHRIMP ROLL** 14.95

Camarón y Cangrejo, queso crema, seaweed tempura en nuestra salsa spicy chili acompañado de spicy crab y camarón

# SASHIMI//NIGIRI

**TUNA\*** \$4.25

**SALMON\*** \$4.25

**SMOKED SALMON\*** \$4.25

**SHRIMP** \$4.25

**ELL** \$4.25

**OCTOPUS** \$4.25

**KANI KRABSTICK** \$4.25

*Shrimp Lovers Roll*



*Sashimi*







Frozen Mojito

## COCTELES DE ESPECIALIDAD

### COCTELES ESPECIALES

#### **BENIHANA PUNCH** \$12.99

Ron mezclado con licor de fresa y melocotón.

#### **MAI TAI** \$6.99

Ron cuidadosamente mezclado con frutas cítricas, jugos tropicales y un float de ron Original.

#### **HAIKU COLADA** \$6.99

Ron Malibu, piña, coco con puré de fresas.

#### **BENIHANA LONG ISLAND ICED TEA** \$8.5

Ron Bacardi®, Tequila, Vodka, licor de naranja, jugo de limón fresco, té negro con un toque de soda.

### MOJITOS

#### **EXOTIC MOJITO** \$6.99

Ron, puré de maracuyá, jugo de piña, limón y menta.

#### **COCONUT MOJITO** \$7.99

Vodka, ron malibu, piña, menta y limón.

#### **BENIHANA FROZEN MOJITO** \$6.99

Ron, limón y menta  
Clásico | Maracuyá | Mango | Fresa

### MARGARITAS

#### **MT. FUJI MARGARITA** \$7.99

Tequila mezclado con cítricos y un toque de naranja.

#### **YUZU MARGARITA** \$7.99

Tequila, licor de naranja y Yuzu.

### SANGRÍAS

#### **SPARKLING ROSÉ SANGRIA** \$6.99

Vodka, vino rosado, fresco puré de limón y frambuesa.

#### **WHITE PEACH SAKE SANGRIA** \$6.99

Vino blanco, sake, puré de durazno y granadina, combinado con jugo de piña.

#### **RED PLUM SAKE SANGRIA** \$6.99

Vino tinto, sake, vino de ciruela y jugo de frutas.

### MARTINIS

#### **LYCHEE BLOSSOM MARTINI** \$7.99

Vodka Absolut y licor Bols con puré de lychee y jugo de piña.

#### **BENI-TINI** \$6.99

Vodka Grey Goose y iichiko Shochu con infusión de té de hibiscus y fruta de maracuyá



## PUNCH BOWLS

### BLUE OCEAN \$12.99

Para dos o más. Una bebida tropical hecha para compartir, mezcla de ron, vodka de piña, sake, blue curacao y jugos de frutas tropicales

### BABY BLUE OCEAN 7.99

Porción individual.

### TROPICAL ENERGY \$12.99 Para dos o más.

Ron de coco, tequila, piña, maracuyá, Yuzu, mejorado con Red Bull Yellow.

### BABY TROPICAL ENERGY \$7.5

Porción individual.

### HURRICANE \$12.99 Para dos o más.

Cóctel de ron tropical, sirope de maracuyá, granadina y zumo de frutas.

### BABY HURRICANE \$7.99

Porción individual.

## SIN ALCOHOL

### LIMONADA BENIHANA \$4.5c/u

Frambuesa | Mango | Fresa | Maracuyá | Hierbabuena

### TÉ FRIO \$3.95 c/u

### AGUA

Agua Bambito \$2.9

Agua Importada (Fiji - Perrier) \$4.5

### SODA LATA \$2.75

Pepsi | Pepsi Light | 7UP | Ginger Ale

### RED BULL \$6.99

Original | Sugar Free | Tropica

## FROZEN

### MILKSHAKE

Fresa \$5.5 o Cookies 'n Cream \$5.95

### MANGO COLADA \$4.95

### STRAWBERRY PASSION DELIGHT \$4.95

### BANANA BERRY SMOOTHIE \$4.95

*Blue Ocean*







Hibachi Chicken Rice

## APERITIVOS CALIENTES

**EDAMAME** \$6 | **SPICY EDAMAME** \$6.99

### TEMPURA

Camarones \$11.95 | Pollo \$8.5 | Vegetales \$6.99

### PAN FRIED GYOZA DUMPLINGS

Gyoza de Cerdo \$9.99 | Gyoza de pollo \$8.99

### SHRIMP SAUTÉ \$12.

Camarones bañados en mantequilla y limón servido con nuestra salsa jengibre.

### TOKYO WINGS

Spicy Sauce \$8.99 | Sesame Garlic Sauce \$8.99

Black Pepper Teriyaki \$8.99

## APERITIVOS FRÍOS

**TUNA POKE\*** (CLASSIC OR SPICY) 9.

Cebolla, seaweed salad, pepino y limón.

**SUSHI SAMPLER\*** \$8.95

Tuna, salmón, tilapia y nigiri de camarón.

**SASHIMI SAMPLER\*** \$7.99

Tuna, salmón y tilapia.

### CRISPY RICE\*

Arroz de sushi crujiente, jalapeño, cilantro y rociado con salsa de soya.

spicy tuna \$10.99 | Spicy Salmón \$10.99

## COMPLEMENTOS

**HIBACHI CHICKEN RICE** 4.5

Arroz con pollo y vegetales a la plancha picados con mantequilla de ajo.

**ARROZ CON CAMARONES** \$5.95

**ARROZ CON CARNE\*** \$5.95

**HAZLO PICANTE** \$1

**SPICY CHICKEN RICE** \$4.99

Arroz con pollo picante y vegetales a la plancha picados con mantequilla de ajo.

**ENSALADA BENIHANA** \$3.95

Lechuga, tomate, zanahoria, repollo morado con nuestras salsas hechas en casa.

**BENIHANA ONION SOUP** \$3.5

favorita desde 1964