

# Maison Umami

SUSHI & ASIAN CUISINE

## Carta sin gluten

### SUSHI BAR:

- Pink lady
- Tropical salmón
- Tuna sensation
- Aloha poke
- Power roll

### NIGUIRIS:

- Salmón flambeado (sin kataifí)
- Wagyu
- Huevo de codorniz (sin trufa)
- Toro de atún

### COMPARTIR:

- Carpaccio de pescado
- Tartar de atún
- Tartar de salmón
- Nori taco de salmón
- Sopa agripicante
- Ceviche de lubina
- Ensalada de salmón y fruta

### DIM SUM:

- Hakao con soja sin gluten

### VEGETALES:

- Berenjenas yuxiang
- Mapo tofu
- Tirabeques con raíces de lotus salteado

### PRINCIPAL:

- Wagyu yakiniku (salsa de soja sin gluten)
- Picaña gourmet
- Arroz blanco
- Langostinos al ajillo
- Pad Thai
- Arroz cantones con Wagyu
- Arroz delicias clásicas
- Kubak (de pollo y marisco)
- Vieiras

### POSTRES:

- Coulant (sin helado)

\*Todos los platos sin gluten pueden sufrir de cambios en el sabor y presentación del plato original

\*La mayoría de los platos salen con salsa de soja sin gluten y de ser solicitado, saldrán con la salsa original (con gluten) a parte