

**BENIHANA.**<sup>®</sup>

# **BIENVENIDOS A UNA EXPERIENCIA BENIHANA QUE DELEITARÁ TODOS TUS SENTIDOS.**

En Benihana, todo se trata de lo que cada uno aporta. Ha traído a su familia, amigos, apetito y entusiasmo a la mesa, y nuestra misión es convertir cada comida en una experiencia memorable.

Nuestro chef de teppanyaki prepara su comida ante sus ojos. Todos nuestros cortes de carne son USDA Choice y añejados a la perfección. Nuestras salsas y aderezos para ensaladas se elaboran desde cero y nuestras verduras crujientes se cortan a mano todos los días. Nuestros chefs de sushi preparan ingeniosamente una amplia variedad de sushi y sashimi exclusivos, utilizando únicamente ingredientes de alta calidad seleccionados a mano. Y si busca algo para saciar su sed, contamos con una deliciosa selección de cócteles artesanales, vino, cerveza y, por supuesto, sake.

Y si bien la comida es nuestra pasión, también nos encanta entretenerte. Nuestro exclusivo “corazón” de arroz frito realmente representa nuestro amor por lo que hacemos por usted. Gracias por visitarnos y compartir la mesa teppanyaki con nosotros.

**ARIGATO!**

**¡CREANDO EXCELENTE RECUELDOS A LOS INVITADOS!®  
ICHI-GO ICHI-E ~ UNA VEZ EN LA VIDA**

\*Estamos obligados por el Departamento de Salud a informarle que los artículos indicados pueden contener crudos o ingredientes poco cocidos y consumir carne, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas.

<sup>†</sup>La mezcla de cangrejo Kani Kama y cangrejo Kani Kama contiene imitación de cangrejo.

Se agrega un 10% al total en concepto de propina. Imágenes de carácter ilustrativo.

# JAPANESE SAKE & BEER

El valor SMV (+/-) es una referencia general a la sequedad o dulzura del sake y a la mayoría del sake se le asigna un valor.  
Nuestro sake va desde (+7) = MÁS SECO, (-70) = MÁS DULCE



**BENIHANA HOT SAKE** | Elaborado en Berkeley, CA  
(garrafa de 250 cal/9 oz) 12  
Nuestro famoso y emblemático sake ganador de premios. Fabricado en Berkeley, California.

## SAKE

OZEKI SAKE DRY		Botella 180 ml	15.00
JUNMAI		Botella 300 ml	19.00
SAYURI		Botella 300 ml	43.50
SAKE HAKUTSURU		Carafe	23.00
SAKE DE LA CASA "SHO CHIKU BAI"		Copa	4.95

## CERVEZAS

### CERVEZAS JAPONESAS

**SAPPORO** (12 oz) 7.50

**KIRIN ICHIBAN** (12 oz) 7.50

### CERVEZAS IMPORTADAS

**CORONA** 3.99

**STELLA ARTOIS** 4.99

**HEINEKEN** 3.99

### NACIONALES (12 onz)

**PILSENER** 2.99

**GOLDEN** 2.99

**SUPREMA** 3.10

ESPECIALIDADES LOCALES/DE TEMPORADA TAMBIÉN DISPONIBLES.

### BENIHANA SAKE FLIGHT 12

Experimenta una selección de estilos de sake clásicos.



# WINE LIST

## WHITE WINE

		Copa	Botella
Sauvignon Blanc (Valle Hermoso)	Chile	3.99	19
Placido Moscato	Italia	3.99	20
Placido Pinot Grigio	Italia		20



## RED WINE

Cabernet Sauvignon (Valle Hermoso)	Chile	3.99	17
Merlot (Valle Hermoso)	Chile		17
Carmenère (Valle Hermoso)	Chile		19

# ALCOHOL-FREE

## BENIHANA LEMONADE 4

Frambuesa | Mango | Fresa | Maracuyá | Hierbabuena

## ICED TEA 3.75

*Refill de cortesía*

## RAMUNE 6

Refresco embotellado japonés clásico con un "pop!"

## AGUA 4

San Pellegrino, Mineral Espumoso

## BOTELLA AGUA 2.25

Nacional Cristal

## SODA 3.75

*Refill de cortesía*

Coca Cola | Sprite | Coca Cola Zero

# FROZEN SPECIALTIES

## MANGO COLADA 3.5

Piña y coco combinados con el sabor exquisito del puré de mango.



## STRAWBERRY PASSION DELIGHT 3.99

Maracuyá con un toque de fresas.

## BANANA BERRY SMOOTHIE 3.99

Una deliciosa combinación de fresas, bananas y frambuesas.



# CLASSIC COCKTAILS

## BENIHANA MOJITO

Ron, sake, jugo de limón y menta.

4.5

## OLD FASHIONED

Whisky japonés, azúcar, Angostura.

6

## PALOMA

Tequila, jugo de limón y jugo de toronja.

4.5

## JAPANESE SPRITZ

Aperol, vodka de naranja sanguina, yuzu.

7

## TOKYO MULE

Vodka, Benihana Sake, pepino triturado, Q Ginger Beer.

5

## COSMOPOLITAN

Vodka, Licor toronja de naranja y jugo de limón.

5

## ESPRESSO MARTINI

Vodka, Illy, Licor de Café.

5

BENIHANA  
MOJITO



# SIGNATURE COCKTAILS

## SPECIALTY COCKTAILS

### BENIHANA PUNCH

Nuestra exclusiva mezcla de ron y fresas con un toque dulce de melocotón y frutas tropicales. \$5.00

### MAI TAI

Ron cuidadosamente mezclado con frutas cítricas, jugos tropicales. \$5.00

### HAIKU COLADA

Ron de coco, piña, coco con puré de fresas. \$5.00

### CUCUMBER COLLINS

Gin o Vodka, licor de flor de saúco, pepino triturado y limón. \$6.00

### BENIHANA LONG ISLAND ICED TEA

Ron, Gin, Tequila, Vodka, licor de naranja, jugo de limón fresco, té negro con un toque de Coca Cola. \$6.50

## MOJITOS

### EXOTIC MOJITO

Ron, puré de maracuyá, jugo de piña, limón y menta. \$5.00

### COCONUT MOJITO

Vodka, ron de coco, piña, menta y limón. \$5.00

### BENIHANA FROZEN MOJITO \$5.00

Ron mezclado con limonada y menta:  
*Clásico | Frutas | Mango | Fresa*

## MARGARITAS

### ROCKY'S MARGARITA

Tequila, licor de naranja, néctar de agave orgánico y yuzu. \$6.00

## SANGRIAS

### SPARKLING ROSÉ SANGRIA

Vodka, limón fresco, puré de frambuesa y vino rosado. \$5.00

### WHITE PEACH SAKE SANGRIA

Vino blanco, sake, puré de durazno y granadina, combinado con jugo de piña. \$5.00

### RED PLUM SAKE SANGRIA

Vino tinto, sake, vino de ciruela y jugo de frutas. \$5.00

## MARTINIS

### LYCHEE BLOSSOM MARTINI

Vodka y licor con puré de lychee y jugo de piña. \$5.00

### BENI-TINI

Vodka y sake con infusión de té de hibiscus y fruta de maracuyá. \$5.00

### RISING SUN LEMON DROP

Refrescante mezcla de Vodka, Triple Sec, sour mix y un toque de granadina. \$5.00



# PUNCH BOWLS

*add LA MARCA PROSECCO SPLITTA CUALQUIER PONCHERA \$4.00*

## BLUE OCEAN

*Para dos o más.*

Una bebida tropical hecha para compartir. \$14.00

### BABY BLUE OCEAN \$5.00

*Porción individual.*

### TROPICAL ENERGY \$14.00

*Para dos o más.*

Ron de Coco, Tequila, piña, maracuyá; jugo de limón. \$5.00

### BABY TROPICAL ENERGY \$5.00

*Porción individual.*

### HURRICANE \$14.00

*Para dos o más.*

Un tradicional cóctel de ron tropical que contiene Sailor Jerry, jarabe de maracuyá, granadina y jugos de frutas.

### BABY HURRICANE \$5.00

*Porción individual.*



## BLUE OCEAN

*Para dos o más.*



DIP EDAMAME

TOKYO WINGS

PAN FRIED GYOZA DUMPLINGS

## HOT APPETIZERS

### DIP EDAMAME 7.95

Cremoso dip de edamame acompañado de crujientes wonton chips, ideal para compartir.

EDAMAME 6.95 | SPICY EDAMAME 7.95

### TEMPURA

Camarones 9.95 | Calamar tempura 9.95 | Vegetales 6.95

### SHRIMP SAUTÉ 11.95

Servido con nuestra salsa de jengibre.

### PAN FRIED GYOZA DUMPLINGS

Seis unidades

Pork 9.95

### TOKYO WINGS 8.95

Spicy Sauce | Benihana Original Sauce | Roasted Garlic Sauce

## COLD APPETIZERS

### SUSHI NIGIRIS SAMPLER\* 8.99

Nigiri de atún, salmón y camarón.

### SASHIMI SAMPLER\* 8.99

Atún, salmón.

### SALMON CARPACCIO\* 12.95

Salmón, aderezo cítrico casero, mayonesa de ceviche, microvegetales y togarashi.

### CHILI PONZO WHITE FISH\* 12.95

White fish, salsa de jalapeño, cilantro y chile ponzo

## COMPLEMENTOS

### HIBACHI CHICKEN RICE 2.95

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

Camarón | Carne | Picante

### MISO SOUP 5.99

Una deliciosa mezcla de miso, cebolla verde y tofu.

### BENIHANA SALAD 3.99

Lechuga, tomate, zanahoria, repollo morado con nuestro aderezo hechos en casa.

### BENIHANA ONION SOUP 3.99

Delicada sopa de cebolla hecha en casa, la favorita desde 1964.

# SUSHI SAMPLER

Servido con Ensalada Benihana y Sopa Benihana.

## NIGIRI SAMPLER\* 17.95

Dos unidades de: atún y salmón servidos con una pieza de pescado blanco, camarón, pulpo y tamago.

## SUSHI & SASHIMI COMBINATION\* 16.95

Medio California Roll†, dos unidades de sashimi incluye: atún, salmón y pescado blanco, servido con una pieza de nigiri de salmón, atún y camarón con arroz al vapor.

## SASHIMI SAMPLER\* 12.95

Atún, salmón y filete de pescado blanco, camarones, dos rodajas de pulpo acompañado de arroz al vapor.

# ROLLS

## RAINBOW ROLL\* 9.95

## ALASKA ROLL\* 10.95

## SPICY TUNA ROLL\* 10.95

## SPICY SALMON ROLL\* 10.95

## PHILADELPHIA ROLL\* 9.95

## SALMON AVOCADO ROLL\* 10.95

## SALMON ROLL\* 10.95

## VEGETABLE ROLL\* 5.95

## AVOCADO CUCUMBER ROLL 5.95

## CALIFORNIA ROLL† 10.95

## SHRIMP TEMPURA ROLL 9.95

## OBAKU ROLL 9.95

# SASHIMI/NIGIRI

(2 piezas)

## TUNA\* 5.95

## SALMON\* 5.95

## SMOKED SALMON\* 5.95

## SHRIMP 5.95

## OCTOPUS 5.95

# ESPECIALIDADES DE SUSHI

## SPICY LOTUS TEMPURA ROLL 10.95

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

## SHRIMP LOVERS ROLL 11.95

Cangrejo, aguacate, camarón tempura, camarón, pepino.

## LAS VEGAS ROLL Frito. 11.95

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

## SHRIMP CRUNCHY ROLL 10.95

Camarón tempura, aguacate, pepino y cangrejo.

## SUMO ROLL Baked. 12.95

Cangrejo†, aguacate, pepino, camarones tempura, salmón, mayonesa especial.

## LOBSTER ROLL 15.95

Langosta tempura, cangrejo†, pepino, lechuga iceberg. Viene con un rollo de langosta y dos Hand Rolls de langosta.

## GOJIRA ROLL\* 11.95

Tempura de camarones, mezcla de cangrejo†, queso crema y pepino; cubierto con atún picante y trozos de tempura verde; servido con Sriracha y mayonesa picante.

## CHILLI SHRIMP ROLL 10.95

Cangrejo, queso crema seaweed tempura en nuestras salsa spicy chili acompañado de spicy cangrejo y camarón.

## DRAGON ROLL\* 15.95

Anguila, aguacate, cangrejo y pepino.

## SUMO ROLL



# ESPECIALIDADES

Nuestros menús incluyen:

- SOPA BENIHANA
- ENSALADA BENIHANA
- APERITIVO DE CAMARONES HIBACHI
- VEGETALES HIBACHI
- SALSAS HECHAS EN CASA
- ARROZ BLANCO AL VAPOR
- TÉ VERDE CALIENTE

## CHICKEN AND STEAK



### HIBACHI CHICKEN 13.95

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

### TERIYAKI CHICKEN 14.95

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

### SPICY HIBACHI CHICKEN 14.95

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

### FILET MIGNON\* 16.95

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

### HIBACHI STEAK\* 25.95

New York Strip Steak Importado\* y hongos al estilo hibachi, cocinado a su gusto.

### TERIYAKI STEAK\* 18.95

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

### HIBACHI CHATEAUBRIAND\* 20.95

Corte central de Tenderloin\* cocinado con mantequilla de ajo hecha en casa, hongos y semillas de ajonjolí.

## SEAFOOD



### HIBACHI SHRIMP 19.95

Camarones Hibachi cocinados a la perfección.

### SPICY HIBACHI SHRIMP 19.95

Camarones con cebolla, cebollín y pimiento amarillo con salsa picante de la casa.

### HIBACHI TUNA STEAK\* 24.95

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

### HIBACHI SALMON\* WITH AVOCADO TARTAR SAUCE 25.95

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

### SURF SIDE 29.95

Camarones a la parrilla, Calamares y Scallops.

### HIBACHI SCALLOPS 29.95

Sea Scallops a la parrilla estilo hibachi con limón.

### TWIN LOBSTER TAILS 34.95

Dos colas de langosta con mantequilla y limón.

### OCEAN TREASURE 35.95

Cola de Langosta a la plancha con Scallops y Camarones.

# FAVORITOS

Nuestros menús incluyen:

- SOPA BENIHANA
- ENSALADA BENIHANA
- APERITIVO DE CAMARONES HIBACHI
- VEGETALES HIBACHI
- SALSAS HECHAS EN CASA
- ARROZ BLANCO AL VAPOR
- TÉ VERDE CALIENTE

## SPECIALTIES



### BENIHANA DELIGHT 19.95

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

### EMPEROR'S FEAST\* 19.95

Filet mignon\* y Filete de pollo.

### BENIHANA EXCELLENCE\* 22.95

Filete\* Teriyaki y camarones.

### SAMURAI TREAT\* 22.95

Filet mignon\* y camarones a la plancha.

### ROCKY'S CHOICE\* 25.95

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

### BENIHANA TRIO\* 26.95

Filet mignon\*, Filete de pollo y camarones, ligeramente sazonados.

### SPLASH 'N MEADOW\* 27.95

New York Strip importado\* y camarones.

### DELUXE TREAT\* 30.95

Filet mignon y Cola de langosta.

### LAND 'N SEA\* 30.95

Filet Mignon\* y Sea Scallops.

### BENIHANA SPECIAL\* 36.95

New York Strip importado\* y Cola de Langosta.

### HIBACHI SUPREME\* 34.95

Chateaubriand servido con Cola de Langosta y salteados con  
mantequilla y limón.

## YAKISOBA AND TOFU



### SPICY TOFU STEAK 14.95

Tofu, cebollín y cilantro a la parrilla en salsa  
picante especial de la casa.

### YAKISOBA

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

Pollo 12.95 | Carne\* 15.95 | Camarones 15.95

### YAKISOBA TRIO 22.95

### SEAFOOD DIABLO 27.95

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

### ARROZ FRITO BENIHANA 2.95

Escoge tu favorito

Pollo | Carne\* | Camarones | Veggie





# BENIHANA TO SHARE

## PARA COMPARTIR

*Disfruta la experiencia Benihana compartiendo con familia o amigos una combinación de sabores de nuestras especialidades en carne, camarones, pollo o sushi. Todas preparadas por nuestros Chefs Teppanyaki.*



*Nuestros banquetes Teppanyaki incluyen:*

- SOPA BENIHANA
- ENSALADA BENIHANA
- VEGETALES HIBACHI
- ARROZ BLANCO AL VAPOR
- SALSAS BENIHANA

### **HIBACHI LOVERS PARA 2** 25.95

Lomito de Res y Filete de Pollo.

*Agrega Camarones por 10.00*

### **BANQUETE PARA 4** 59.95

Teriyaki Steak y Camarones.

*Añade un plato extra por solo 15.00*

### **BANQUETE NEW YORK PARA 4** 69.95

New York Steak y Camarones.

*Añade un plato extra por solo 17.50*

## BANQUETE SUSHI

Piezas de sushi de sushi seleccionado, 10 Nigiris , acompañado de 4 deliciosas margaritas 48.95

Obaku sushi Roll | California Roll  
Shrimp Lover Roll | Las vegas Roll



# POSTRES



**ICE CREAM** 3.95  
Vanilla.

**LEMON SHERBET**

4.95

**BANANA TEMPURA**

5.95

**MOCHI (2UNIDADES)**

5.95

