



**BENIHANA®**

## **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 entretener. 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 EXCELENTES RECUERDOS A LOS INVITADOS!®  
ICHI-GO ICHI-E ~ UNA VEZ EN LA VIDA**

# 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	12.95
JUNMAI	Botella 300 ml	15.95
YAEGAKI SAKE JUNMAI	Botella 750 ml Carafe	29.95 12
SAYURI	Botella 300 ml	24.95
OZEKI SAKE	Botella 1.5 Lt	60
SAKE HAKUTSURU	Carafe	12
SAKE DE LA CASA "SHO CHIKU BAI"	Copa	3.99

## CERVEZAS Y HARD SELTZER

### CERVEZAS JAPONESAS

SAPPORO (12 oz) 6.5  
KIRIN ICHIBAN (12 oz) 6.5

### CERVEZAS IMPORTADA

CORONA 3.99  
STELLA ARTOIS 4.99  
HEINEKEN 3.59

### NACIONALES (12 onz)

PILSENER 2.99  
GOLDEN 2.99  
SUPREMA 3.10

*ESPECIALIDADES LOCALES/DE TEMPORADA TAMBIÉN DISPONIBLES.*

### BENIHANA SAKE FLIGHT 11

Experimenta una selección de estilos de sake clásicos.



- Ozeki Sake
- Sake Hakutsuru
- Yaegaki Sake Junmai



# WINE LIST

## WHITE WINE

<b>Sauvignon Blanc</b> (Valle Hermoso)	<i>Chile</i>
<b>Placido Moscato</b>	<i>Italia</i>
<b>Placido Pinot Grigio</b>	<i>Italia</i>

## RED WINE

<b>Cabernet Sauvignon</b> (Valle Hermoso)	<i>Chile</i>
<b>Merlot</b> (Valle Hermoso)	<i>Chile</i>
<b>Carmenère</b> (Valle Hermoso)	<i>Chile</i>

*Copa Jarra Botella*

3.50	16
4	19
	19
3.50	16
	16
	16



# CLASSIC COCKTAILS

**BENIHANA MOJITO** 4.5  
Ron, sake, jugo de limón y menta.

**OLD FASHIONED** 5  
Whisky japonés, azúcar, Angostura.

**PALOMA** 4.5  
Tequila, jugo de limón y jugo de toronja.

**JAPANESE SPRITZ** 6  
Aperol, vodka de naranja sanguina, yuzu.

**TOKYO MULE** 4.5  
Vodka, Benihana Sake, pepino triturado, Q Ginger Beer.

**COSMOPOLITAN** 4.5  
Vodka, Licor toronja de naranja y jugo de limon.

**ESPRESSO MARTINI** 4.5  
Vodka, Illy, Licor de Café.

**BENIHANA MOJITO**



# SIGNATURE COCKTAILS

## SPECIALTY COCKTAILS

### **BENIHANA PUNCH** 4.99

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

### **MAI TAI** 4.99

Ron cuidadosamente mezclado con frutas cítricas, jugos tropicales.

### **HAIKU COLADA** 4.99

Ron de coco, piña, coco con puré de fresas.

### **CUCUMBER COLLINS** 5.99

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

### **BENIHANA LONG ISLAND ICED TEA** 5.99

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

## MOJITOS

### **EXOTIC MOJITO** 4.99

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

### **COCONUT MOJITO** 4.99

Vodka, ron de coco, piña, menta y limón.

### **BENIHANA FROZEN MOJITO** 4.99

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



## MARGARITAS

### **ROCKY'S MARGARITA** 5.99

Tequila, licor de naranja, néctar de agave orgánico y yuzu.

## SANGRIAS

### **SPARKLING ROSÉ SANGRIA** 4.99

Vodka, limón fresco, puré de frambuesa y vino rosado

### **WHITE PEACH SAKE SANGRIA** 4.99

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

### **RED PLUM SAKE SANGRIA** 4.99

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

## MARTINIS

### **LYCHEE BLOSSOM MARTINI** 4.99

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

### **BENI-TINI** 4.99

Vodka y sake con infusión de té de hibiscus y fruta de maracuyá.

### **RISING SUN LEMON DROP** 4.99

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



# PUNCH BOWLS

*add* LA MARCA PROSECCO SPLITT  
A CUALQUIER PONCHERA 4

### **BLUE OCEAN** 12.95

*Para dos o más.*

Una bebida tropical hecha para compartir.

### **BABY BLUE OCEAN** 4.95

*Porción individual.*

### **TROPICAL ENERGY** 12.95

*Para dos o más.*

Ron de Coco, Tequila, piña, maracuyá; jugo de limón.

### **BABY TROPICAL ENERGY** 4.95

*Porción individual.*

### **HURRICANE** 12.95

*Para dos o más.*

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

### **BABY HURRICANE** 4.95

*Porción individual.*



### **BLUE OCEAN**

*Para dos o más.*

# ALCOHOL-FREE

## BENIHANA LEMONADE 3.5

Frambuesa | Mango | Fresa | Maracuyá | Hierbabuena

## ICED TEA 3.25

Refill de cortesía

## RAMUNE 6

Refresco embotellado japonés clásico con un "pop!"

## AGUA 3.99

San Pellegrino, Mineral Espumoso

## BOTELLA AGUA 1.95

Nacional Cristal

## SODA 3.25

Refill de cortesía

Coca Cola | Sprite | Coca Cola Zero

## FROZEN SPECIALTIES

### MILKSHAKE 3.99

Chocolate Milkshake

### 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.



## HOT APPETIZERS

EDAMAME | SPICY EDAMAME 5.5

### TEMPURA

Camarones 9.95 | Pollo 7.95 | Vegetales 5.95

### SHRIMP SAUTÉ 9.95

Servido con nuestra salsa casera de jengibre.

### PAN FRIED GYOZA DUMPLINGS

Seis unidades

Pork 9.95

### TOKYO WINGS

Seis unidades

Spicy Sauce 8.99 | Sesame Garlic Sauce 8.99

Black Pepper Teriyaki Sauce 8.99

## COLD APPETIZERS

### SUSHI SAMPLER\* 8.99

Nigiri de atún, salmón y camarón.

### SASHIMI SAMPLER\* 7.99

Atún, salmón.

### CRISPY RICE\* 8.99

Crujiente arroz para sushi con sésamo, jalapeño, cilantro, rociado con salsa de soja y pimienta negra.

Spicy Tuna | White fish | Spicy Salmon

### SALMON CARPACCIO\* 12.95

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

### CHILI PONZU WHITE FISH\* 12.95

White fish, salsa de jalapeño, cilantro y chile ponzu

## COMPLEMENTOS

### HIBACHI CHICKEN RICE 2.59

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

DE CAMARON 2.99

DE CARNE 2.99

HAZLO PICANTE 2.99

### MISO SOUP 5.99

Una deliciosa mezcla de miso, cebolla verde y tofu.

### BENIHANA SALAD 2.5

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

### BENIHANA ONION SOUP 1.99

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

# PLATOS DE SUSHI

*Servido con Ensalada Benihana y Sopa de Miso.*

## **NIGIRI SAMPLER\*** 19.95

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

## **SUSHI & SASHIMI COMBINATION\*** 14.95

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

Cuatro lascas de: atún, salmón y white fish servido con pescado blanco, camarones, dos rodajas de pulpo acompañado de arroz al vapor.

## SASHIMI/NIGIRI

*(2 piezas)*

 **TUNA\*** 5.95

 **SALMON\*** 4.95

**SMOKED SALMON\*** 4.95

**SHRIMP** 4.95

**OCTOPUS** 6.95

**KANI KRABSTICK†** 5.95

## ROLLS

**RAINBOW ROLL\*** 9.95

**ALASKA ROLL\*** 10.95

**SPICY TUNA ROLL\*** 10.95

**SPICY SALMON ROLL\*** 10.95

**PHILADELPHIA ROLL\*** 11.95

**SALMON AVOCADO ROLL\*** 10.95

**SALMON ROLL\*** 10.95

**VEGETABLE ROLL\*** 5.95

**AVOCADO CUCUMBER ROLL** 5.95

**CALIFORNIA ROLL†** 8.95

**SHRIMP TEMPURA ROLL** 9.95

\*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.

†La mezcla de cangrejo Kani Kama y cangrejo Kani Kama contiene imitación de cangrejo.

# 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.* 10.95

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** 13.95

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\*** 14.95

Anguila, aguacate, cangrejo y pepino.



**CHILLI SHRIMP ROLL**

# ENTRÉES

TODA NUESTRA CARNE USDA CHOICE ES PREPARADA A LA PERFECCIÓN Y CORTADA A MANO EN NUESTRAS INSTALACIONES

## NOODLE AND TOFU

*Nuestros menús incluyen:*

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



### 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\*** 14.95 **Camarones** 15.95

### YAKISOBA TRIO 22

### SEAFOOD DIABLO 22.95

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

### ARROZ FRITO BENHANA

*Individual Familiar*

CHICKEN FRIED RICE	2.59	7.99
VEGGIE FRIED RICE	2.59	7.99
SHRIMP FRIED RICE	2.99	8.99
STEAK FRIED RICE	2.99	8.99



## CHICKEN AND STEAK

*Nuestros menús incluyen:*

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



### HIBACHI CHICKEN 12.95

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

### TERIYAKI CHICKEN 13.95

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

### SPICY HIBACHI CHICKEN 13.95

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

### FILET MIGNON\* 14.95

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

### HIBACHI STEAK\* 22.95

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

### TERIYAKI STEAK\* 16.95

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

### HIBACHI CHATEAUBRIAND\* 16.95

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

\*El Departamento de Salud nos exige que le informemos que los artículos indicados pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos y consumir carne, aves, mariscos, crustáceos o huevos pueden aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas.

## SEAFOOD

*Nuestros menús incluyen:*

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



### **HIBACHI SHRIMP** 19.95

Camarones Hibachi cocinados a la perfección.

### **SPICY HIBACHI SHRIMP** 19.95

Camarones hibachi a la parrilla con cebolla, cebollín y pimienta 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. Servido en término medio.

### **HIBACHI SALMON\* WITH AVOCADO TARTAR SAUCE** 23.95

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

### **SURF SIDE** 26.95

Colosales Camarones a la parrilla, calamares y Scallops.

### **HIBACHI SCALLOPS** 26.95

Sea scallops a la parrilla estilo hibachi con limón.

### **TWIN LOBSTER TAILS** 32.95

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

### **OCEAN TREASURE** 35.95

Cola de Langosta de agua fría a la plancha con Scallops de Hokkaido a la parrilla y camarones.

## SPECIALTIES

*Nuestros menús incluyen:*

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



### **EMPEROR'S FEAST\*** 19.95

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

### **BENIHANA DELIGHT** 19.95

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

### **BENIHANA EXCELLENCE\*** 19.95

Filete\* Teriyaki cortado en juliana y camarones.

### **SAMURAI TREAT\*** 19.95

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

### **ROCKY'S CHOICE\*** 24.95

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

### **BENIHANA TRIO\*** 26.95

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

### **SPLASH 'N MEADOW\*** 29.95

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

### **DELUXE TREAT\*** 29.95

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

### **LAND 'N SEA\*** 29.95

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

### **BENIHANA SPECIAL\*** 29.95

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

### **HIBACHI SUPREME\*** 30.95

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



## BENIHANA IS FOR SHARING

PARA COMPARTIR

*Disfruta la experiencia Benihana compartiendo con la familia o amigos, una combinación de sabores de nuestras especialidades de carne, camarones y pollo. Todos preparadas por nuestro Chef Teppanyaki.*

### Menú Teppanyaki

• **Hibachi Steak**  
Filete

• **Hibachi Chicken**  
Pollo

• **Hibachi Shrimp**  
Camarón

#### *Nuestros banquetes incluyen:*

- SOPA BENIHANA
- ENSALADA BENIHANA
- VEGETALES HIBACHI
- 1 BEBIDA POR PERSONA  
SODA O TÉ HELADO (SIN REFILL)
- SALSAS HECHAS EN CASA
- ARROZ BLANCO AL VAPOR
- GRILLED NOODLES

**Banquete para 4 personas \$44.95**

Persona adicional \$11.50

# POSTRES



**ICE CREAM** 3.95  
Vanilla.

**LEMON SHERBET**  
4.95

**BANANA TEMPURA**  
5.95

**MOCHI**  
7.95

## DE NUESTRA PARRILLA ¡A TU MESA!

**ORDENA TUS FAVORITOS DE HIBACHI PARA  
PARA LLEVAR O ENTREGA**

**Uber  
Eats**

**ORDENAR HOY**

  
**PedidosYa**

**PLATOS DE SUSHI | RESTAURANTE | ENTREGA Y PARA LLEVAR**

