



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	14.00
JUNMAI	Botella 300 ml	16.00
YAEGAKI SAKE JUNMAI	Botella 750 ml Carafe	14.00 31.00
SAYURI	Botella 300 ml	26
OZEKI SAKE	Botella 1.5 Lt	60
SAKE HAKUTSURU	Carafe	14
SAKE DE LA CASA "SHO CHIKU BAI"	Copa	4.95

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 12

Experimenta una selección de estilos de sake clásicos.

- Ozeki Sake
- Sake Hakutsuru
- Yaegaki Sake Junmai



WINE LIST

WHITE WINE

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

Copa Jarra Botella



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 7
Aperol, vodka de naranja sanguina, yuzu.

TOKYO MULE 5
Vodka, Benihana Sake, pepino triturado, Q Ginger Beer.

COSMOPOLITAN 5
Vodka, Licor toronja de naranja y jugo de limon.

ESPRESSO MARTINI 5
Vodka, Illy, Licor de Café.

**BENIHANA
MOJITO**



SIGNATURE COCKTAILS

SPECIALTY COCKTAILS

BENIHANA PUNCH 5

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

MAI TAI 5

Ron cuidadosamente mezclado con frutas cítricas, jugos tropicales.

HAIKU COLADA 5

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

CUCUMBER COLLINS 6

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

BENIHANA LONG ISLAND ICED TEA 6

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

MOJITOS

EXOTIC MOJITO 5

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

COCONUT MOJITO 5

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

BENIHANA FROZEN MOJITO 5

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



MARGARITAS

ROCKY'S MARGARITA 6

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

SANGRIAS

SPARKLING ROSÉ SANGRIA 5

Vodka, limón fresco, puré de frambuesa y vino rosado

WHITE PEACH SAKE SANGRIA 5

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

RED PLUM SAKE SANGRIA 5

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

MARTINIS

LYCHEE BLOSSOM MARTINI 5

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

BENI-TINI 5

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

RISING SUN LEMON DROP 5

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 14

Para dos o más.

Una bebida tropical hecha para compartir.

BABY BLUE OCEAN 5

Porción individual.

TROPICAL ENERGY 14

Para dos o más.

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

BABY TROPICAL ENERGY 5

Porción individual.

HURRICANE 14

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

Porción individual.



BLUE OCEAN

Para dos o más.

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

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 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 casera de jengibre.

PAN FRIED GYOZA DUMPLINGS

Seis unidades

Pork 9.95

COLD APPETIZERS

SUSHI NIGIRIS SAMPLER* 8.99

Nigiri de atún, salmón y camarón.

SASHIMI SAMPLER* 7.99

Atún, salmón.

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 2.95

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

DE CAMARON 2.95

DE CARNE 2.95

HAZLO PICANTE 2.95

BENIHANA SALAD 2.99

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

BENIHANA ONION SOUP 2.99

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

MISO SOUP 5.99

Una deliciosa mezcla de miso, cebolla verde y tofu.

PLATOS DE SUSHI

Servido con Ensalada Benihana y Sopa de Miso.

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

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*** 5.95

SMOKED SALMON* 5.95

SHRIMP 5.95

OCTOPUS 5.95

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† 8.95

SHRIMP TEMPURA ROLL 9.95

OBaku 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.* 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.



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* 15.95 | Camarones 15.95

YAKISOBA TRIO 22.95

SEAFOOD DIABLO 24.95

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

ARROZ FRITO BENHANA

Individual Familiar

CHICKEN FRIED RICE	2.95	8.95
VEGGIE FRIED RICE	2.95	8.95
SHRIMP FRIED RICE	2.95	8.95
STEAK FRIED RICE	2.95	8.95



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 13.95

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

TERIYAKI CHICKEN 14.95

Pechugas 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* 24.95

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

TERIYAKI STEAK* 17.95

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

HIBACHI CHATEAUBRIAND* 19.95

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 amarilla 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 24.95

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

SURF SIDE 29.95

Colosales Camarones a la parrilla, calamares y Scallops.

HIBACHI SCALLOPS 29.95

Sea scallops a la parrilla estilo hibachi con limón.

TWIN LOBSTER TAILS 33.95

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



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 pechuga de pollo cocinado a la perfección.

BENIHANA EXCELLENCE* 22.95

Filete* Teriyaki cortado en juliana y camarones.

SAMURAI TREAT* 22.95

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

ROCKY'S CHOICE* 25.95

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 a 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* 34.95

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

HIBACHI SUPREME* 33.95

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

POSTRES



ICE CREAM 3.95
Vanilla.

LEMON SHERBET
4.95

BANANA TEMPURA
5.95

MOCHI (2UNIDADES)
5.95

**DE NUESTRA PARRILLA
¡A TU MESA!**

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

**Uber
Eats**

ORDENAR HOY

P
PedidosYa

PLATOS DE SUSHI | RESTAURANTE | ENTREGA Y PARA LLEVAR



