



A high-end Japanese culinary proposal with refined Asian touches, set in an atmosphere that awakens the senses. From its elegant teppanyaki tables where fire and technique come together before the guest's eyes to its sushi bar that honors Japanese precision with fresh, delicate cuts, every dish is crafted to surprise.

Himitsu, it's a journey through the flavors of the Far East, infused with the natural charm of the Mexican Caribbean.

Una propuesta culinaria japonesa con toques orientales de alto nivel en un entorno que despierta los sentidos. Desde sus elegantes mesas de teppanyaki, donde el fuego y la técnica se fusionan frente al huésped, hasta su barra de sushi que honra la precisión japonesa con cortes frescos y delicados, cada platillo está diseñado para sorprender.

Himitsu, es un viaje a los sabores del Lejano Oriente con el encanto natural del Caribe mexicano

STARTERS / ENTRADAS

“A journey through delicate bites designed to surprise the senses. Each dish reflect the balance and elegance of Washoku, where beauty rests in simplicity.”

“Un viaje a través de delicados bocados creados para sorprender los sentidos. Cada platillo refleja el equilibrio y la elegancia del Washoku, donde la belleza reposa en la simplicidad.”

Ebitem Sweet Chili 🍤🌾🥚🔥🐟

Shrimp tempura served with sweet chili sauce.
Tempura de camarón servida con salsa sweet chili.

Gyozas 🥟🌾🐟

Stuffed with short rib, pan fried with hoisin sauce, sesame and chives.
Rellanas de short rib, doradas al sartén con con salsa hoisin, ajonjolí y cebollín.

Kon No Kakiage 🌿🌾🐟

Corn tempura, sea salt, and ten-tsuyu sauce.
Tempura de maíz con sal marina y salsa ten-tsuyu.

Bao Bun 🍖🥟🌾🐟🥚

Pork belly, pickled slaw, cilantro and miso mayonnaise.
Pancito bao con barriga de cerdo, ensalada encurtida, cilantro y mayonesa de miso.

Edamame / Edamames 🌿🐟

Steamed edamame with salt flakes.
Al vapor con escamas de sal.

Miso Soup / Misoshiru 🌿🐟🥚

Soup base with miso paste and dashi broth, tofu, wakame seaweed, and chives.
Sopa a base de caldo dashi, pasta miso, tofu alga wakame y cebollín.

🌿 Plant Based / Vegano

🌾 Contains Seed / Contiene Semillas

🌾 Contains Gluten / Contiene Gluten

🌿 Gluten Free / Libre de Gluten

🥚 Contains Eggs / Contiene Huevo

🔥 Spicy / Picante

🐟 Fish / Pescado

🦀 Seadfood / Mariscos

🐖 Pork / Cerdo

🐟 Soy / Soya

RAMEN

Miso 🌱 🍜 🥬 🍄 🥚 🥣

Noodles, spinach, egg, chives, corn, wakame, shitake and crispy chicken.
Fideos, espinaca, huevo, cebollín, maíz, wakame, shitake y pollo crujiente.

Yasaihata 🌱 🥬 🍄

Noodles, bamboo, nori, corn, tofu, edamame and cherry tomato.
Fideos, bambú, nori, maíz, tofu, edamame y tomates cherry.

SIGNATURE DISHES / ESPECIALIDADES

Yakiniku-Don 🥚 🌾 🍄 🥬 🍜

Sauté beef slices with seasonal vegetables, yakiniku sauce, huevo and korean pepper paste.
Láminas de res salteadas con vegetales de temporadas, salsa yakiniku, huevo y pasta de chile coreano.

Karaage-Don 🍄 🥚

Crispy chicken marinated in Japanese style, pickled onion, chives, lime, sesame seeds.
Pollo crujiente marinado al estilo japonés, cebolla encurtida, salsa karaage y semillas de sesamo.

Shaishoku-Don 🌱 🥬 🍄

Seasonal vegetables sautéed at high temperature, tofu, cherry tomato, seasoned with kombu-dashi soy sauce.
Vegetales de temporada salteados a alta temperatura, tofu, tomate cherry, sazonados con salsa de soya y kombu-dashi.



Plant Based / Vegano



Contains Seed / Contiene Semillas



Contains Gluten / Contiene Gluten



Gluten Free / Libre de Gluten



Contains Eggs / Contiene Huevo



Spicy / Picante



Contains Dairy / Contiene Lácteo



Soy / Soya

Butaniku

Pork belly cooked Japanese style for 5 hours, served with ginger sauce, coleslaw, and sweet potato purée.

Barriga de cerdo cocinada al estilo japonés durante 5 horas, servida con salsa de jengibre, ensalada de col y puré de camote.

Kinoko Chahan Batayaki

Oriental-style fried rice with seasonal vegetables, egg, soy-bases sauce, garlic and ginger paste, black pepper, tofu and finished with seasonal mushrooms.

Arroz frito al estilo oriental con vegetales de temporada, huevo, salsa a base de soya, pasta de ajo y jengibre, pimienta negra, tofu y hongos sazonales.

Tonkatsu

Breaded pork with coleslaw, tonkatsu sauce, cherry tomato, lime and mustard.

Cerdo empanizado, ensalada de col, salsa tonkatsu, tomate cherry.

Shake Misoyaki

Miso marinated salmon, served with nori, confit tomatoes, asparagus and katsuobushi.

Salmón marinado en miso, servido con nori, tomates confitados, espárragos y katsuobushi.

DESSERTS / POSTRES

Clemmy Na Gohan

Coconut milk rice pudding infused with burnt lemongrass.

Arroz en leche de coco y zacate limón quemado.

Lychee

Lychee cloud with strawberry and ginger textures.

Nube de lychee, texturas de fresa y jengibre.

Chocolate and Yuzu / Chocolate & Yuzu

Baked chocolate cream with toasted sesame.

Crema de chocolate horneado con ajonjolí.



Plant Based / Vegano



Contains Seed / Contiene Semillas



Contains Gluten / Contiene Gluten



Contains Eggs / Contiene Huevo



Soy / Soya



Contains Dairy / Contiene Lácteo



Fish / Pescado



Pork / Cerdo



Spicy / Picante