
砂
SUNA
-speakeasy-

砂

SUNA

-speakeasy-

Modern Japanese and Peruvian cuisine

A restaurant that offers modern Japanese and Peruvian cuisine where the ingredients of both cultures complement each other, creating honest cuisine with unique textures and flavors. and an exquisite wine selection enhance and elevate each of our grilled specialties.

Cocina Japonesa y Peruana

Un restaurante que ofrece cocina japonesa y peruana moderna donde los ingredientes de ambas culturas se complementan entre sí, creando una cocina honesta con texturas y sabores únicos. Latinoamérica. Una exquisita selección de vinos y guarniciones elevan cada una de nuestras especialidades a la parrilla.

STARTERS
ENTRADAS

SUNA
-speakeasy-

Edamame (200 gr)
(GF)

Sautéed edamame with sesame oil, soy sauce and togarashi.
Edamames salteados con aceite de ajonjolí, salsa soya y togarashi.

$299

Peruvian Ceviche
Ceviche Peruano (220 gr.)
(GF) (SH) (W)

Catch of the day with “leche de tigre”, onion, yellow chili pepper, coriander, toasted Peruvian corn, katsuobushi and sweet potato.
Pesca del día, leche de tigre, cebolla, ají amarillo, cilantro, maíz cancha, katsuobushi y camote.

$599

Pork salad
Ensalada de cerdo (200 gr.)
(GF) (P) (SH)

Glazed pork jowl salad, sweet potato puree, cilantro leaves salad, yuzu, red serrano chili pepper, dried shrimp crumble, fried plantain.
Ensalada de papada de cerdo glaseada, pure de camote, ensalada de hojas de cilantro, yuzu, chile serrano rojo, tierra de camarón seco, plátano frito.

$399

Kampachi Nikkei
Tiradito Kampachi (200 gr.)
(GF) (SH)

Nikkei-style kampachi tiradito, oyster and soy sauce, garlic, red onion, sesame oil, ginger, ají, scallion, fresh cucumber and serrano chili.
Tiradito de kampachi estilo Nikkei, salsa de ostión y soya, ajo, cebolla morada, aceite de ajonjolí, jengibre, ají, cebollín, pepino fresco y chile serrano.

$899

(SG) Signature/Insignia | (D) Dairy/Lácteos | (P) Pork/Puerco | (E) Egg/Huevo | (V) Vegetarian/Vegetariano | (GF) Gluten free/Libre de gluten
(VG) Vegan/Vegano | (N) Nuts/Contiene nueces | (W) Wellbeing/Saludable | (SH) Shellfish/Mariscos

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

砂

SUNA

-speakeasy-

MAIN COURSE

PRINCIPALES

Beef Short Ribs
Asado de tira (210 gr.)

(GF) (SG)

Slow-cooked short rib with teriyaki sauce, shitake mushroom, broccoli, bell peppers, carrots, snow pea and steamed rice.
Short rib lenta cocción con salsa teriyaki, hongo shitake, brócoli, pimientos, zanahorias, chícharo chino y arroz vapor.

$1,199

Tonkatsu (200 gr.)

(E) (P)

Japanese-style fried rice with vegetables, fried egg and crispy breaded pork tonkatsu.
Arroz frito con vegetales, huevo frito y cerdo empanizado al estilo japonés, tonkatsu.

$399



NIGIRI

Baja California Salmon Misoyaki Butter
Salmón de baja California Mantequilla de Misoyaki (135 gr.)

(GF) (W) (D) (3 pcs.)

Baja California salmon with misoyaki butter.
Salmón de Baja California con mantequilla de misoyaki.

$449

Kampachi·Misozuke (135 gr.)

(GF) (W) (3 pcs.)

Kampachi marinated in misozuke.
Kampachi marinado en misozuke.

$399

Unagi· Unagi Sauce (135 gr.)

(SH) (3 pcs.)

Glazed freshwater eel with unagi sauce.
Anguila glaseada con salsa de unagi.

$399

Ensenada Tuna Yuzu Kosho
Atún de Ensenada Yuzu Kosho (135 gr.)

(GF) (W) (3 pcs.)

Lean Ensenada tuna, delicately seasoned with yuzu kosho.
Atún de Ensenada de bajo contenido graso, acompañado de yuzu kosho.

$449

(SG) Signature/Insignia | (D) Dairy/Lácteos | (P) Pork/Puerco | (E) Egg/Huevo | (V) Vegetarian/Vegetariano | (GF) Gluten free/Libre de gluten
(VG) Vegan/Vegano | (N) Nuts/Contiene nueces | (W) Wellbeing/Saludable | (SH) Shellfish/Mariscos

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

砂

SUNA

-speakeasy-

SUSHI

Kanikama Gunkan
Kanikama Roll
"Gun Kan" (210 gr.)

(SH)

Inside: Kanikama, Japanese cucumber and avocado, topped with masago, anticuchera sauce and crispy fried shallots.
Por dentro:Kanikama, pepino japonés y aguacate, coronado con masago, salsa anticuchera y echalote frito.

$999

Salmón (200 gr.)

(GF) (W)

Inside: cucumber, scallions; outside: salmon, flamed garlic and rocoto pepper sauce.
Por dentro pepino, cebollín, por fuera salmón, salsa de ajo y rocota flameada.

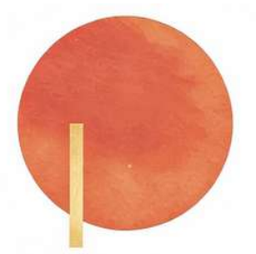
$1,099

Shrimp Camarón (210 gr.)

(SH)

Inside: tempura shrimp, avocado; outside: sesame seeds, eel sauce, serrano chili pepper and tobiko
Por dentro: camarón tempura, aguacate; por fuera: ajonjolí, salsa de anguila chile serrano y tobiko

$999



DESSERTS

POSTRES

Mousse Suna (180 gr.)

(D) (E)

Miso mousse, Peruvian custard, vanilla sponge cake and meringue
Mousse de miso, manjar peruano, bizcocho de vainilla y merengue.

$399

Fake Takoyaki (200 gr.)

(D) (E)

Sweet potato and pumpkin fritter inspired by traditional takoyaki, served with vanilla sauce and piloncillo honey, finished with matcha
Buñuelo de camote y zapallo inspirado en el tradicional takoyaki, acompañado de salsa de vainilla y miel de piloncillo, terminado con matcha

$399

(SG) Signature/Insignia | (D) Dairy/Lácteos | (P) Pork/Puerco | (E) Egg/Huevo | (V) Vegetarian/Vegetariano | (GF) Gluten free/Libre de gluten
(VG) Vegan/Vegano | (N) Nuts/Contiene nueces | (W) Wellbeing/Saludable | (SH) Shellfish/Mariscos

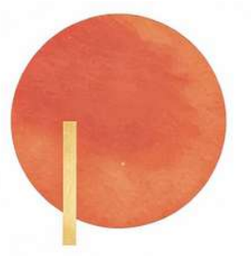
Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

砂

SUNA

-speakeasy-

COCKTAILS (150 ml / 5 oz)



Nikkei Sour

Pisco, yuzu, simple syrup, Green Chartreuse, Nami sake, egg white.
Pisco, Yuzu, jarabe natural, chartreuse verde, sake nami, clara de huevo.

$579

Sakura Sunset

Sake, passion fruit, jasmine tea.
Sake, maracuyá, te de jazmín.

$419

Yuki Lichi

Malfy Lemon Gin, lychee juice, simple syrup, Licor 43, yuzu, Prosecco.
Gin Malfy limón, jugo de lichi, jarabe natural, licor 43, juzu, prosecco.

$579

Brisa de Kyoto

Nami sake, fresh mint, yuzu, ginger, simple syrup, sparkling water.
Sake nami, hierbabuena, yuzu, jengibre, jarabe natural, agua mineral.

$579

Geisha

Hibiki whisky, St-Germain, Cointreau, lychee purée, cranberry juice, grapefruit juice.
Whisky hibiki, St german, cointreu, pulpa de lichi, jugo de arándano, jugo de toronja.

$579

Wasabi Margarita

Casa Dragones Blanco tequila, Cointreau, lime juice, agave syrup, wasabi.
Tequila casa dragones blanco, cointreau, judo de limón, jarabe de agave, wasabi.

$679

Machu Picchu

Nixta corn liqueur, Danzantes Espadín mezcal, yuzu.
Nixta, mezcal danzantes espadín, yuzu.

$680

Fresco en Perú

Pisco, lime juice, pineapple juice, ginger, tonic water.
Pisco, jugo de lima, jugo de piña, jengibre, agua tónica.

$679

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

砂

SUNA

-speakeasy-



ZERO PROOF (150 ml / 5 oz)

Fresa Matsuri

Lichi, strawberry, lime juice, simple syrup, Sprite.
Lichi, Fresa, Jugo de limon, jarabe natural, sprite.

$419

Citrus del Pacifico

Passion Fruit, guava, pineapple, natural Syrup, Tonic Water.
Maracuyá, guayaba, piña, jarabe natural, agua tónica.

$419

SAKES

Daiginjo Junmai Gekkeikan (300 ml)

$2,000

Nami Junmai Daiginjo (750 ml)

$6,400

Nami Junmai Ginjo (750 ml)

$4,500

Nami Junmai (750 ml)

$3,500

Nigori Junmai Gekkeikan (300 ml)

$2,000

Yamadanishiki Tokubetsu (300 ml)

$2,000

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

砂

SUNA

-speakeasy-



WHISKY BOT & COPA

Hibiki Suntory (750 ml)
$7,500

Hibiki Suntory (60 ml)
$850

Toki Suntory (750 ml)
$4,500

Toki Suntory (60 ml)
$520

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

