

土俵

DOYO

NIKKEI LOUNGE

UÑAS DE PANGORA HONSHU
/ HONSHU PANGORA CLAWS



No olvides revisar los alérgenos en cada uno de nuestros platos.
Don't forget to check the allergens in each of our dishes.

 Cereales Gluten	 Leche Milk	 Huevos Eggs	 Granos de sésamo Sesame seeds
 Apio Celery	 Molusco Mollusks	 Pescado Fish	 Crustáceos Crustaceans
 Maní Peanuts	 Soya Soy	 Mostaza Mustard	 Frutos de cáscara Nuts
 Ajo Garlic	 Cebolla Onion	 Sulfitos Sulphites	 Piña Pineapple

SCALLOPS AL GRATÍN / SCALLOPS AU GRATIN

Gratinados con salsa de vino blanco, queso parmesano y gruyere. / Gratinated with white wine sauce, parmesan, and gruyere cheese. \$13.78



UÑAS DE PANGORA HONSHU / HONSHU PANGORA CLAWS

Cubiertas con mousse de camarón al panko, sobre crema de aji amarillo. / Covered with shrimp mousse and panko, served on a yellow chili cream. \$15.04



GYOZAS DE CERDO / PORK GYOZAS

Marinado con jengibre fresco y cebollín, acompañado con salsa hoisin. / Marinated with fresh ginger and scallions, served with hoisin sauce. \$11.28



TARTAR DE SALMÓN Y ATÚN EN NORI CROCANTE / SALMON AND TUNA TARTARE ON CRISPY NORI

Ponzu, ajonjolí, oliva, togarashi, aguacate y furikake. / With ponzu, sesame, olive oil, togarashi, avocado, and furikake. \$11.83



GYOZAS DE CERDO / PORK GYOZAS

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIO.
ALL TAXES INCLUDED.

LET'S GET STARTED

EMPECEMOS AL ESTILO DOYO

**ANTICUCHO DE CAMARONES EBI
NITSUKE / EBI NITSUKE SHRIMP SKEWERS**

Marinados con aji panca, grillados, finos cortes de aguacate, ensaladita nipón, crocante de wonton y chimichurri criollo. / **Marinated in panca chili, grilled, with slices of avocado, Nippon-style salad, wonton crisp, and criollo chimichurri.** \$12.58

**ESFERAS DE CAMARÓN CROCANTES
/ CRISPY SHRIMP BALLS**

Con salsa katsu y reducción de maracuyá. / **With katsu sauce and passion fruit reduction.** \$13.13

**EDAMAME AL WOK GLASEADAS
/ WOK-GLAZED EDAMAME**

Vainas de soya salteadas a fuego alto, salsa hoisin, togarashi y ajonjolí. / **Soybean pods sautéed on high heat, with hoisin sauce, togarashi, and sesame.** \$7.33

**WONTONS DE CAMARÓN / SHRIMP WONTONS**

Marinado en salsa ponzu, cebollín fresco y salsa fuji. / **Marinated in ponzu sauce, with fresh scallions and fuji sauce.** \$11.83

**CAMARONES SWEET & SPICY /
SWEET & SPICY SHRIMP**

Fritos y salteados con salsa agri dulce y crocante de fideo de arroz. / **Fried and sautéed in a sweet and spicy sauce with crispy rice noodles.** \$13.78



ANTICUCHO DE CAMARONES
/ SHRIMP SKEWERS

BAO

De panceta marinada con hoisin, rúcula y mayo de sriracha. / Marinated pork belly with hoisin, arugula, and sriracha mayo. \$10.03



De anticucho de camarón, rabanitos encurtidos y salsa fuji. / Shrimp skewer, pickled radishes, and Fuji sauce. \$10.04



BAO DE
ANTICUCHO
DE CAMARÓN



BAO DE
PANCETA

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIO.
ALL TAXES INCLUDED.



PULPO AL OLIVO / OCTOPUS WITH OLIVE SAUCE

Finos cortes de pulpo, salsa de olivo, camote crujiente y ají amarillo ahumado. / Thin slices of octopus, olive sauce, crispy sweet potato, and smoked yellow chili. \$15.66



TIRADITO DE CORVINA / CORVINA TIRADITO

Delgadas rebanadas marinados en salsa a base de leche de tigre con coco y curry, aguacate asado, tobico, cebollín, decorados con jalea de calamar. / Thin slices of corvina marinated in coconut-curry tiger's milk, with grilled avocado, tobiko, scallions, and topped with crispy calamari. \$15.03



TIRADITO DE AKAMI / AKAMI TIRADITO

Atún fresco en delgadas láminas, pesto de rúcula, alioli de trufa negra y galleta de parmesano. / Thin slices of fresh tuna, arugula pesto, black truffle aioli, and Parmesan crisp. \$16.53



LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIO.
ALL TAXES INCLUDED.

TIRADITOS AND CEVICHES

TIRADITOS Y CEVICHES

CEVICHE DE CORVINA / CORVINA CEVICHE

Ceviche de corvina con leche de tigre, camote, choclo tierno y canchitas. / Corvina ceviche with tiger's milk, sweet potato, tender corn, and cancha corn. \$15.81



CEVICHE MORIAWASE / MORIAWASE CEVICHE

Salmón, pulpo, camote glaseado, leche de tigre al rocoto rojo y camarones crocantes. / Salmon, octopus, glazed sweet potato, rocoto tiger's milk, and crispy shrimp. \$16.18



CEVICHE NIKEI JIPIJAPA / NIKEI JIPIJAPA CEVICHE

Atún rojo, camarones y scallops en salsa de maní, aceite de sésamo y aguacate ahumado. / Red tuna, shrimp, and scallops in peanut sauce, sesame oil, and smoked avocado. \$16.88





MAKI
CHAUFA



DOYO ROLL



SPICY TUNA

Relleno de camarón tempura, queso crema, espárrago, cubierto de atún rojo y kanikama picante. / Stuffed with tempura shrimp, cream cheese, asparagus, topped with spicy red tuna and kanikama. \$15.78



DOYO ROLL

Relleno de salmón con tartar de pulpo, crema de aguacate, queso crema y crocante de camote amarillo acompañado de salsa con miel y jengibre. / Filled with salmon and octopus tartare, avocado cream, cream cheese, and crispy yellow sweet potato, served with ginger-honey sauce. \$15.28



MAQUEÑO ROLL

Relleno de atún, queso crema, aguacate, cubierto de plátano maduro, coronado de chicharrón de calamar, servido con salsa Jipijapa. / Stuffed with tuna, cream cheese, avocado, topped with fried sweet plantain and crispy squid, served with Jipijapa sauce. \$15.28



LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIO.
ALL TAXES INCLUDED.

MAKI CHAUFA

Relleno de camarón crocante, aguacate, salsa batayaki con mariscos, won ton frito y salsa de anguila. / Stuffed with crispy shrimp, avocado, seafood batayaki sauce, fried wonton, and eel sauce. \$14.78



AKAMI

Relleno de salmón, pepino, cubierto de quínoa crocante, topping con tartar de atún trufado, salsa de rocoto y aguacate rostizado. / Stuffed with salmon and cucumber, topped with crispy quinoa, truffle tuna tartare, rocoto sauce, and roasted avocado. \$15.28



EBI TEMPURA

Relleno de langostino, kanikama, queso crema, aguacate, gratinado con mayonesa asiática y salsa de anguila. / Stuffed with shrimp, kanikama, cream cheese, avocado, topped with Asian mayo and eel sauce. \$15.94



AKAMI



EBI CRISPY ONION

Relleno de camarón crocante, queso crema, aguacate, cubierto de kanikama, coronado con cebolla frita, servido con salsa de maracuyá. / Stuffed with crispy shrimp, cream cheese, avocado, topped with kanikama and fried onions, served with passion fruit sauce. \$10.03



FURAI SAKE CRUNCH

Relleno salmón, kanikama, queso crema, cebollín, aguacate, tempurizado al panko y salsa de anguila. / Stuffed with salmon, kanikama, cream cheese, scallions, avocado, tempura-battered with panko and eel sauce. \$15.28



VEGGIE ROLL

Relleno de hongos portobellos, espárrago, zanahoria, aguacate, espinaca, cubierto de mango, decorado con algas wakame. / Stuffed with portobello mushrooms, asparagus, carrot, avocado, spinach, topped with mango and decorated with wakame seaweed. \$12.53



PHILADELPHIA

Salmón fresco, aguacate, queso crema y pepino. / Fresh salmon, avocado, cream cheese, and cucumber. \$11.53



CALIFORNIA

Kanikama, pepino, aguacate y masago. / Kanikama, cucumber, avocado, and masago. \$11.13



DRAGON ROLL

Camarón tempurizado, anguila, pepino, cubierto de aguacate. / Tempura shrimp, eel, cucumber, topped with avocado. \$11.03



RAINBOW ROLL

Relleno de camarón, pepino y queso crema, cubierto con salmón, atún, kanikama y aguacate. / Stuffed with shrimp, cucumber, and cream cheese, topped with salmon, tuna, kanikama, and avocado. \$14.78



ACEVICHADO

Camarón tempurizado, queso crema, aguacate, envuelto en kanikama, salsa acevichada, finalizado con cebollín. / Tempura shrimp, cream cheese, avocado, wrapped in kanikama, with ceviche-style sauce, topped with scallions. \$14.79



LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIO.
ALL TAXES INCLUDED.

KYUSHU / KYUSHU PLATTER

22 BOCADOS / 22 BITES
½ Doyo roll
½ Maki chaufa
½ Acevichado
½ Dragon roll
2 Wontons de camarón / Shrimp wontons
\$32.51



HONSHU / HONSHU PLATTER

48 BOCADOS / 48 BITES
Doyo roll
Acevichado
Akami trufado / Truffled Akami
Rainbow roll
2 Scallops gratinados / 2 Gratinated scallops
2 uñas de pangora Honshu / 2
Honshu pangora claws
4 piezas de sashimi / 4 sashimi pieces
\$60.03



LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIO.
ALL TAXES INCLUDED.

GUNKAN

Tartar de atún o salmón con yema de codorniz, alcaparras fritas y tobico rojo. / Tuna or salmon tartare with quail egg yolk, fried capers, and red tobiko. \$5.63



Camarón con mayo de sriracha, cebollín, aguacate ahumado y furikake. / Shrimp with sriracha mayo, scallions, smoked avocado, and furikake. \$5.03



Pulpo al grill con chimichurri y mayonesa de ají amarillo. / Grilled octopus with chimichurri and yellow chili mayo. \$5.63



NIGIRIS

Atún o salmón / Tuna or salmon \$5.63
Camarón / Shrimp \$5.04
Pulpo / Octopus \$5.63



SASHIMI

Atún o salmón / Tuna or salmon \$14.78
Pulpo / Octopus \$12.53



土俵



NUESTRO CLÁSICO RAMEN
/ OUR CLASSIC RAMEN

**NUESTRO CLÁSICO RAMEN /
OUR CLASSIC RAMEN**

Con bondiola de cerdo, miso, pasta ramen,
huevo marinado en shoyu, hongos shiitake y
cebollín fresco. / With pork shoulder, miso,
ramen noodles, egg marinated in shoyu, shiitake
mushrooms, and fresh scallions. \$14.73



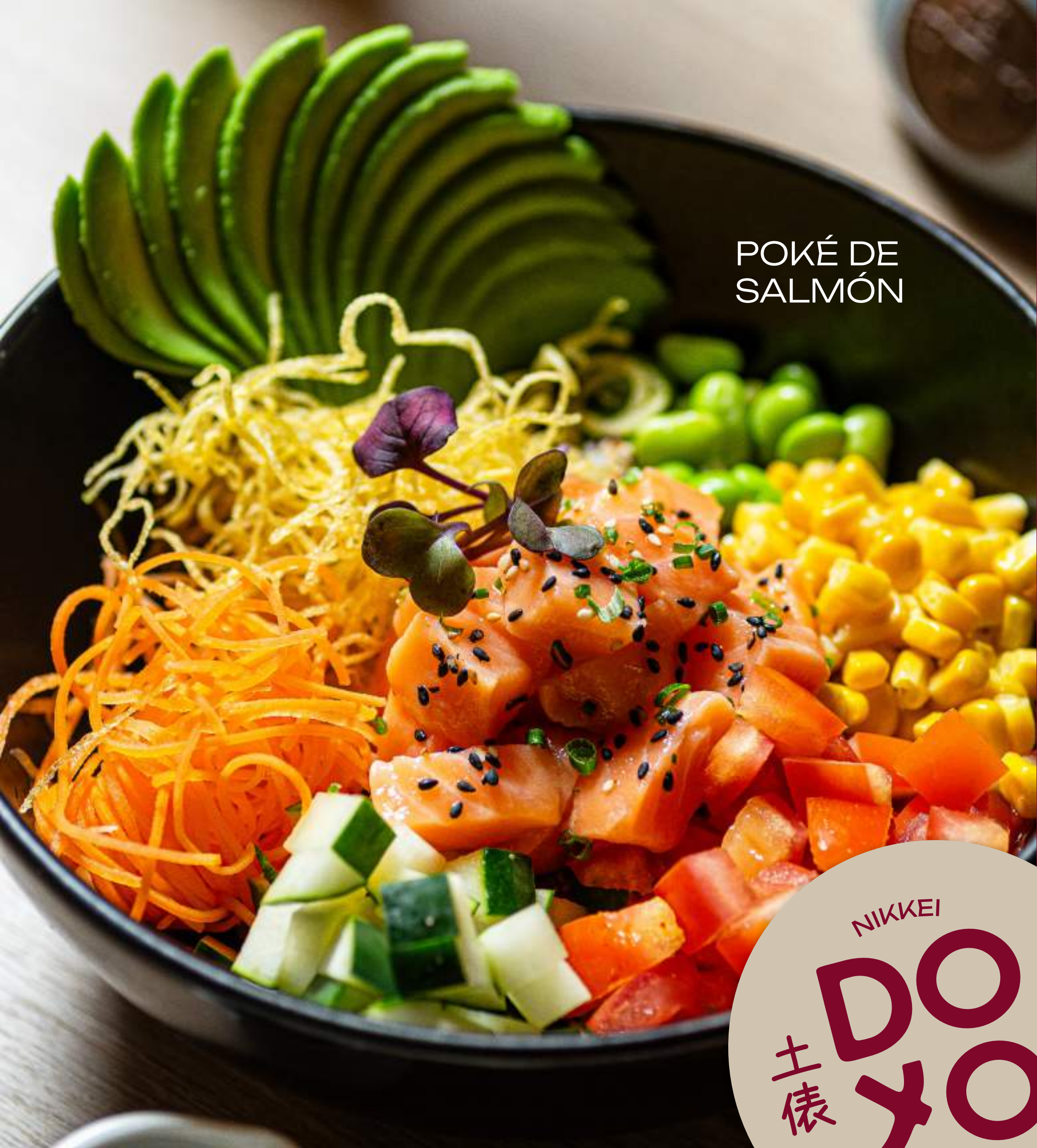
LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIO.
ALL TAXES INCLUDED.

EVERY DAY IS A RAMEN DAY

POKÉ

Base de arroz, aguacate, pepino, maíz dulce, crocante de papa, con salsa a elección: Ponzu, Anguila, Fuji. / Rice base, avocado, cucumber, sweet corn, potato crisps, with your choice of sauce: Ponzu, Eel, Fuji.

Proteína a su elección / Choose your protein:
 Salmón / Salmon \$15.63
 Atún / Tuna \$15.03
 Camarones / Shrimp \$13.78
 Pulpo / Octopus \$15.63
 Mixto / Mixed \$15.04



LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIO.
 ALL TAXES INCLUDED.

LOMO SALTADO Y RISOTTO NORTEÑO
/ LOMO SALTADO WITH
NORTHERN RISOTTO



ARROZ CHAUFA DE CERDO Y CAMARONES
/ PORK AND SHRIMP FRIED RICE

Preparación de la casa a base de arroz con piña asada, champiñones, verduras orientales, huevo frito decorado con cebollín y ajonjolí. / House-style fried rice with grilled pineapple, mushrooms, Asian vegetables, topped with fried egg and scallions with sesame seeds. \$18.78



CORVINA CON SALSA DE MARISCOS THAI
/ CORVINA WITH THAI SEAFOOD SAUCE

Camarón, calamar, pulpo y scallops en salsa de curry y coco, acompañado con tacu tacu. / Shrimp, calamari, octopus, and scallops in a curry coconut sauce, served with tacu tacu (Peruvian rice and beans). \$24.78



LOMO SALTADO Y RISOTTO NORTEÑO /
LOMO SALTADO WITH NORTHERN RISOTTO

Preparación peruana con portobellos, espárragos, tomate cherry, edamame, zanahoria baby, mix crocante de cebollín y camote. / Peruvian-style beef with portobello mushrooms, asparagus, cherry tomatoes, edamame, baby carrots, and a crispy mix of scallions and sweet potato. \$23.76



LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIO.
ALL TAXES INCLUDED.

MAIN DISHES
PLATOS PRINCIPALES

土俵

SALMÓN GLASEADO CON SPAGUETTI A LA HUANCAÍNA / GLAZED SALMON WITH HUANCAÍNA SPAGHETTI
 Con salsa de miso, soya, miel, tamago furikake y spaguetti en crema de ají amarillo ahumado con vegetales a la brasa. / With miso-soy-honey glaze, tamago furikake, and spaghetti in smoked yellow chili cream, served with grilled vegetables. \$26.53



LOMO FINO ASADO CON FETUCCINI A LA HUANCAÍNA / GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH HUANCAÍNA FETTUCCINI
 Con hongos shitake al wok glaseados con salsa katsu. / With wok-glazed shiitake mushrooms in katsu sauce. \$23.79



COSTILLAR DE CERDO CON SALSA BBQ COREANA / BBQ PORK RIBS WITH KOREAN BBQ SAUCE
 Marinada con pasta gochujang acompañado de papas chauchas, chimichurri, cebollín y mazorca de maíz asada. / Marinated with gochujang paste, served with Andean potatoes, chimichurri, scallions, and grilled corn. \$21.28



SALMÓN GLASEADO CON SPAGUETTI A LA HUANCAÍNA / GLAZED SALMON WITH HUANCAÍNA SPAGHETTI



PULPO AL GRILL Y PANCA CON EDAMAME / GRILLED OCTOPUS WITH AJI PANCA AND EDAMAME

PULPO AL GRILL Y PANCA CON EDAMAME / GRILLED OCTOPUS WITH AJI PANCA AND EDAMAME

Pulpo con adobo de ají panca servido con papa chaucha, crema de ají amarillo, cebollas caramelizadas y granos de soya salteados con ajonjolí. / Grilled octopus with aji panca marinade, served with Andean potatoes, yellow chili cream, caramelized onions, and sautéed soybeans with sesame. \$23.79



MONGOLIAN CHICKEN UDON

Al wok, pechuga de pollo marinada en salsa de soya y togarashi con jengibre, vegetales orientales, pasta japonesa, finalizado con cebollín. / Wok-cooked chicken breast marinated in soy sauce and togarashi with ginger, Asian vegetables, Japanese noodles, and finished with scallions. \$17.54



LANGOSTINOS AL SHITAKE / SHRIMP WITH SHITAKE SAUCE

Langostinos grillados cubiertos con salsa de hongos shitake confitados y vegetales a la parrilla. / Grilled shrimp topped with confit shiitake mushroom sauce and grilled vegetables. \$25.02



SUSPIRO AL DOYO
/ DOYO'S SUSPIRO



SUSPIRO AL DOYO / DOYO’S SUSPIRO

Dulce de manjar blanco, en tulipán de masa filo, merengue deshidratado, reducción de oporto y jengibre. / Dulce de leche in a filo dough tulip, with dehydrated meringue, port reduction, and ginger. \$6.83



LUNA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE MOON

Esfera mousse de chocolate al 70% centro cremoso de coco con delicada capa de bizcocho de té verde, acompañado de helado hierba luisa con limón. Cubos de frutas frescas y salsa de chocolate con nibs de cacao. / 70% chocolate mousse sphere with a creamy coconut center, a layer of green tea sponge cake, served with lemon verbena ice cream, fresh fruit cubes, and chocolate sauce with cacao nibs. \$7.14



HELADO CROCANTE / CRISPY ICE CREAM

Helado de vainilla de la casa, acompañado con piña grillada, compota de frutos rojos, crocante de almendras y salsa de chocolate caliente. / House-made vanilla ice cream served with grilled pineapple, red fruit compote, almond crisp, and hot chocolate sauce. \$6.86



BEBIDAS FRÍAS /
COLD BEVERAGES

BEBIDAS SOFT / SOFT DRINKS

- Agua natural / Still water \$3.60
- Agua con gas / Sparkling water \$3.60
- Té de frutos rojos / Red fruit ice tea \$5.10
- Té helado / Iced tea \$3.90
- Jugo de frutas / Fruit juice \$3.90
- Gaseosas / Sodas \$4.20

CERVEZAS / BEERS

NACIONALES / NATIONAL

- Club Premium \$4.90
- Pilsener Light \$4.90
- Pilsener \$4.90

INTERNACIONALES / INTERNATIONAL

- Corona \$7.10
- Stella Artois \$7.10
- Heineken \$7.10

ARTESANALES / CRAFT BEER

- Latitud Cero \$6.10
- Michelada (Beer served with lemon juice, chili powder and spices) +\$1.90

BEBIDAS CALIENTES
/ HOT BEVERAGES

CAFÉ / COFFEE

Americano \$3.60
Espresso \$3.60
Capuchino \$2.10
Irish coffee \$6.60
Cortado \$3.60

INFUSIONES DE LA CASA
/ HOUSE INFUSION

Piña y canela / Pineapple and cinnamon
Naranja, piña y jengibre / Orange,
pineapple and ginger
Manzana / Apple
Frutos Rojos / Red berries
\$3.80

INFUSIONES AROMÁTICAS
/ INFUSIONS \$3.50

CHOCOLATE DE LA CASA /
HOT CHOCOLATE \$3.50

OPERADO POR:



Guayaquil
Puerto Santa Ana

ayb@wyndhamguayaquil.com
Calle Numa Pompillo Llona S-N Ciudad del Río
Puerto Santa Ana • Guayaquil - Ecuador

📷 📘 @wyndhamguayaquil
www.wyndhamguayaquil.com