

## SAKE

La tradicional bebida alcohólica Japonesa elaborada de arroz comunmente llamada "vino de arroz".

*4oz. Botella*

**SHO CHIKU BAI NAME** 6.95 21.99

El sake más tradicional, creado en las más indicadas condiciones para potenciar su sabor natural.

### SHO CHIKU BAI GINJO

Un suave sabor a vainilla y nectarianas. 9.99 35.95

**SHO CHIKU BAI NIGORI** 6.95 21.99

El delicioso sabor a coco mezclado con el sabor de melón dulce.

**SAKE FLIGHT** 9.95

Sampler de 3 sakes premium 2oz. cada uno.

### CHOYA PREMIUM PLUM LIQUEUR

Hecho a base de ciruela Japonesa. Es una alternativa de vino de ciruela, con un delicado balance dulce y exótico.

### IICHIKO SHOCHU

Bebida número uno en Japón; destilada de la cebada pura y transparente con una delicada fragancia.

### WHITE WINE

*Botella*

Martin Codax	33.95	
Terrazas Chardonnay	39.95	
Marquez Chardonnay	29.95	
Navarro Correa Sauvignon	29.95	
Frontera Sauvignon	3.99	16.95

### RED WINE

Casillero del Diablo, Cabernet Sauvignon	24.95	
Marquez de Riscal	36.95	
Navarro Correa Shira	34.95	
Luigi Bosca	49.95	
Proto Cosecha	27.95	
Sangre de Toro	23.00	
Frontera Cabernet	3.99	16.95

### ROSE WINE

Beringer White Sinfandel	22.95	
--------------------------	-------	--

### SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

Chandon Brut	29.95	
--------------	-------	--

### BEER

NACIONALES 2.99

IMPORTADAS 3.75

IMPORTADAS  
PREMIUM 5.50

## SPECIALTY COCKTAILS

### BENIHANA PUNCH

Nuestra exclusiva mezcla de licor de fresas con un toque dulce de melocotón y jarabe de frutas. 4.95

### MAI TAI

Ron cuidadosamente mezclado con frutas cítricas, tropicales y piña.  
4.95

### HAIKU COLADA

Ron Malibu piña, coco con puré de fresas.  
4.95

### BENIHANA MOJITO

Bacardi Silver, sake, limones frescos y menta.  
4.95

### EXOTIC MOJITO

Ron Malibu Mango, puré de pasión de frutas, jugo de piña, limón y menta.  
4.95

### BERRIES MOJITO

Vodka, puré de fresas y frambuesas jugo de limón y menta.  
4.95

### IMPERIAL MARGARITA

José Cuervo Citrónge y Yuzu Sour Mix.  
6.95

### RED PLUM SAKE SANGRIA

Vino tinto, sake, vino de ciruela y jugo de frutas.  
4.95

### WHITE PEACH SAKE SANGRIA

Vino blanco, sake, puré de durazno y granadina, combinado con jugo de piña.  
4.95

### SIGNATURE MUGS

Cócteles especiales con mug. 6.95  
Solamente mug.  
4.00

### BLUE TSUNAMI PUNCH BOWL

Para dos o más personas.  
Una bebida azul tropical hecha para compartir.  
9.95

### SIGNATURE MARTINIS

4.95

### HANA-TINI

Vodka, sake nigori, puré de durazno.

### MANGO SAKETINI

Sake, ron de mango y jugo de naranja.

### RISING SUN

Una refrescante mezcla de tequila, jugo de naranja y granadina.

### BLUE MOON SAKETINI

Vodka, sake, Blue Curacao, licor de melocotón y jugo de limón.

### SHOCHU COCKTAILS

Cócteles de inspiración japonesa con el shochu, un espíritu similar al vodka.  
8.99

### RUBY RED GRAPEFRUIT

Shochu con jugo fresco de toronja servido en un vaso con bordes de azúcar.

### POMEGRANATE

Dulce y picante jugo de granada con shochu y un splash de soda.

### BLOODY MARY

Una mezcla picante de Bloody Mary y el shochu, servido con sabor a chile japonés.

## ENTRÉES

### STEAK AND CHICKEN

Todas nuestras especialidades se acompañan de sopa Benihana, ensalada de la casa, camarón hibachi appetizer, se complementan con arroz blanco, frescos vegetales hibachi y té verde japonés caliente.

#### FILET MIGNON

Tenderloin\* sazonado y preparado a la plancha hasta la perfección  
14.25

#### TERIYAKI STEAK

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

12.95

#### HIBACHI STEAK

Suave y jugoso New York Strip importado\* estilo hibachi, servido con frescos hongos.

15.95

#### IMPERIAL STEAK

12 oz. de New York Strip importado\* con hongos a la plancha.

24.95

#### HIBACHI LEMON CHICKEN

Nuestra pechuga de pollo hibachi salteada con mantequilla y limón natural.

11.95

#### HIBACHI CHICKEN

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

11.95

#### SPICY HIBACHI CHICKEN

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

12.95

#### HIBACHI CHATEAUBRIAND

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

14.95

## SEAFOOD

Todas nuestras especialidades Teppanyaki se acompañan de sopa Benihana, ensalada de la casa, camarón hibachi appetizer, se complementan con arroz blanco, frescos vegetales hibachi preparados en su mesa y té verde japonés caliente.

### GRAND SHRIMP

Camarones grandes sazonados y cocinados a la plancha con limón y mantequilla.

18.50

### HIBACHI SHRIMP

Camarones hibachi cocinados a la perfección.

12.95

### HIBACHI TUNA STEAK

Steak de tuna con tomate, aguacate y edamame en una salsa blanca balsámica. Servido en un término medio rojo.

14.95

### HIBACHI SCALLOPS

Suaves scallops marinos, preparados a la plancha al estilo hibachi.

15.95

### OCEAN TREASURE

Cola de langosta, scallops y camarones a la plancha.

24.95

### GRAND MANGO SHRIMP

Camarones a la parrilla con espárragos, chile amarillo, cilantro y jugo de limón en una salsa de mango.

18.50

### SALMON TSUTSUMI-YAKI

Fresco salmón al vapor con limón y eneldo preparado con mix de vegetales.

15.95

### SURF SIDE

Camarones, calamares y scallops.

22.95

### TWIN LOBSTER TAILS

Colas de langosta de agua fría, preparadas a la plancha por nuestro chef.

26.95

## SALAD & VEGETABLES

### EMPEROR'S SALAD

Ensalada con aguacate, espárragos, pepino y vegetales mixtos servida con aderezo de wasabi. Aceite y vinagre o aderezo de jengibre también disponibles. Acompañado con sopa de cebolla Benihana, appetizer de camarón hibachi, arroz, salsas de la casa y té verde caliente japonés.

Con pollo

11.95

Con carne\*

12.95

Con camarones

13.95

### GARDEN DELIGHT

Espárragos y otros vegetales frescos cocinados a la plancha frente a sus ojos y enriquecidos con el sabor del vinagre balsámico. Acompañado con sopa de cebolla Benihana, ensalada Benihana, appetizer de tofu, vegetales hibachi y té verde caliente japonés.

8.95

**Benihana Safflower Oil\*** (80.6% Monosaturated, 15.1% Polyunsaturated) and **Rice Bran oil** (82.1% Unsaturated, 17.9% Saturated) are used for cooking and frying. Free of trans fatty acid.

\* Los productos con asterisco son servidos en terminos medio, tres cuartos o bien cocido, según lo ordene. consumir productos que no esten bien cocidos como carne, pollo, mariscos, moluscos y huevos puede aumentar el riesgo de intoxicaciones u otras enfermedades similares. Los productos pueden incluir semillas de ajonjolí. Favor informe a su mesero de cualquier tipo de alergias a algún ingrediente.

## ENTRÉES

### SPECIALTIES

Todas nuestras especialidades se acompañan de sopa Benihana, ensalada de la casa, camarón hibachi appetizer, se complementan con arroz blanco, frescos vegetales hibachi preparados en su mesa, té verde japonés caliente y sorbete de vainilla.

#### ROCKY'S CHOICE

Filete hibachi\* y pechuga de pollo a la parrilla a su gusto.  
16.95

#### BENIHANA DELIGHT

Pechuga de pollo y camarones a la plancha, ligeramente sazonados y cocinados a su gusto.  
15.95

#### SPLASH 'N MEADOW

New York strip importado\* hibachi y camarones a la plancha ligeramente sazonados y cocinados a su gusto.  
19.95

#### LAND 'N SEA

Suave filet mignon\* y sea scallops cocinados a la plancha con mantequilla y limón.  
20.95

#### BENIHANA SPECIAL

New York Strip importado\* al estilo hibachi y cola de langosta.  
22.95

#### BENIHANA EXCELLENCE

Filete\* teriyaki cortado en juliana y camarones.  
19.50

#### SAMURAI TREAT

Filet mignon\* y camarones a la plancha, ligeramente sazonados y cocinados a su gusto.  
17.95

#### BENIHANA TRIO

Filet mignon\*, pechuga de pollo y camarones cocinados a la plancha con mantequilla y limón.  
21.50

#### DELUXE TREAT

Filet mignon\* y colas de langosta cocinados a la perfección en la plancha con mantequilla y limón.  
22.95

#### HIBACHI SUPREME

Chateaubriand\* servido con cola de langosta y salteados con mantequilla y limón.  
23.95

#### NOODLES

Servido con sopa Benihana, ensalada, camarón hibachi appetizer, vegetales a la plancha, salsas de la casa, arroz y té verde caliente japonés.

#### SEAFOOD DIABLO

Sea scallops, calamares, camarones, vegetales mixtos y fideos  
14.95

#### YAKISOBA

Fideos japoneses con pollo mezclados con vegetales en una salsa especial con semillas de ajonjolí.  
12.95

## SPECIALTY SUSHI ROLLS

### CALIFORNIA ROLL

Cangrejo, aguacate y pepino.

7.95

### SPICY TUNA ROLL\*

Atún, pepino, salsa picante de la casa.

8.95

### LAS VEGAS ROLL\*

Salmón, aguacate, queso crema, jalapeño, salsa picante.

7.95

### SPIDER ROLL

Suave cangrejo natural, pepino, aguacate y lechuga.

7.95

### CATERPILLAR ROLL

Anguila, pepino, aguacate.

9.95

### SALMÓN SKIN ROLL

Salmón skin y pepino.

7.95

### PHILADELPHIA ROLL\*

Salmón, queso crema, pepino y aguacate.

7.95

### SHRIMP CRUNCHY ROLL

Camarón tempura, cangrejo, aguacate y pepino.

8.95

### DRAGON ROLL

Anguila, aguacate, cangrejo, pepino.

9.95

### SHRIMP LOVER'S ROLL

Cangrejo, aguacate, camarón tempura, camarón y pepino.

9.95

### BOSTON ROLL\*

Ahi tuna, cangrejo, aguacate y pepino.

8.95

### RAINBOW ROLL\*

Ahi tuna, cola amarilla, salmón, cangrejo, camarón, aguacate y pepino.

7.95

### SUMO ROLL

Cangrejo, aguacate, pepino, salmón, camarón tempura y salsa especial.

10.95

## SIDE ORDERS

### BENIHANA ONION SOUP

La más delicada sopa de cebolla cocinada por 6 horas, la favorita desde 1964.

2.50

### BEEF SASHIMI

Filete fresco de carne al natural con el mejor estilo japonés.

9.95

### VEGETALES TEMPURA

4.95

### CALAMARI TEMPURA

3.95

### CAMARÓN TEMPURA

6.95

### SCALLOP TEMPURA

10.95

### HIBACHI CHICKEN RICE

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

3.75

### SPICY SEAFOOD SOUP

Salmón, camarón, calamar y vegetales mixtos servidos en una sopa de cebolla y ajo picante.

9.95

### BENIHANA SALAD

1.95

### CALAMARI SAUTÉ

3.99

### SHRIMP SAUTÉ

5.99

### SCALLOP SAUTÉ

7.99

Orden extra de salsa picante de la casa 0.75.

Orden extra de arroz blanco 1.95

## DESSERT

### ICE CREAM

Chocolate, vainilla o fresa

2.99

### GREEN TEA ICE CREAM

2.99

### FRESH PINEAPPLE BOAT

4.99

### BANANA TEMPURA

4.99

## ALCOHOL-FREE FROZEN SPECIALTIES

3.95

### BANANA BERRY SMOOTHIE

Una deliciosa combinación de fresas, bananas y frambuesas.

### MANGO COLADA

Piña y coco combinados con el sabor exquisito del puré de mango.

### LIME FREEZE

Mezclado con tu elección de fresas, cerezas o frambuesas.

### STRAWBERRY PASSION DELIGHT

Pasión de frutas con un toque de fresas.

### BENIHANA LEMONADE

Free refills

3.50

Frambuesa

Mango

Fresa

Pasión de frutas

### SODA

Free refills

2.75

Coca Cola

Fresa

Naranja

Sprite

### CLASSIC ICED TEA

Free refills

2.75

### WATER

Nacional 1.99

Importada 3.99

## LUNCH BOAT

Servido con sopa Benihana, ensalada, edamame, sashimi\*, califor-  
nia roll (media orden), camarón y vegetales tempura, arroz blanco y  
fruta fresca.

Pollo 10.95 - Salmón 12.95 - Carne\* Juliana 12.95

## LUNCH ENTRÉES

Servido con ensalada Benihana, vegetales, salsas hechas en casa y arroz  
frito de vegetales.

### HIBACHI CHICKEN

Pechuga de pollo hibachi y hongos a  
la plancha bañados con mantequilla.

7.95

### HIBACHI LEMON CHICKEN

Nuestra pechuga de pollo hibachi  
salteada con mantequilla y limón  
natural.

7.95

### SPICY HIBACHI CHICKEN

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

8.95

### HIBACHI SHRIMP

Camarones hibachi cocinados en la  
plancha con mantequilla y limón.

8.95

### BEEF JULIENNE

Teriyaki beef\* y hongos, servidos  
con cebollín picado en una deliciosa  
salsa teriyaki elaborada en casa.

8.95

### FILET MIGNON

Tenderloin\* y hongos sazonados  
y preparados a la plancha hasta la  
perfección.

8.95

### YAKISOBA

Fideos japoneses salteados con  
vegetales mixtos, salsa especial y  
semillas de ajonjolí.

Pollo - Carne\* - Camarones hibachi  
9.95

### HIBACHI SCALLOPS

Suaves scallops marinos, preparados  
a la plancha con mantequilla y  
limón.

10.95

### HIBACHI STEAK

Suculento New York strip  
importado\* cocinado al gusto.

9.95

## LUNCH DUET

Selecciona dos de los platos favoritos de Benihana

Carne\* Juliana - Pollo - Calamares

Yakisoba - Scallops - Camarones hibachi.

12.95

## TAKE HOME

### STEAMED RICE

Doce onzas 3.95

### SALAD DRESSING

Una pinta 5.95

### HOT SAUCE

Cuatro onzas 3.95

### HIBACHI CHICKEN RICE

Doce onzas 5.95

### GINGER SAUCE

Una pinta 6.95

### TERIYAKI SAUCE

Una pinta 6.95

\* Los productos con asterisco son servidos en terminos medio, tres cuartos o bien cocido, según lo ordene.  
Consumir productos que no esten bien cocidos como carne, pollo, marsicos, moluscos y huevos puede aumentar  
el riesgo de intoxicaciones u otras enfermedades similares. Los productos pueden incluir semillas de ajonjolí.  
Favor informe a su mesero de cualquier tipo de alergias a algún ingrediente. Se utiliza cangrejo artificial.