



— ♡ —

LAS BÓVEDAS

— FUSIÓN —



SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIA POR FAVOR INFÓRMELO
A NUESTRO PERSONAL TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRA COCINA
PREPARAMOS ALIMENTOS QUE TIENEN GLUTEN, HUEVOS, FRUTOS SECOS,
MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS.

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES PLEASE INFORM OUR STAFF.
PLEASE NOTE THAT IN OUR KITCHEN WE PREPARE FOODS THAT HAVE
GLUTEN, EGGS, NUTS, PEANUTS, SOY, MILK, FISH AND SEAFOOD.



INFORMACIÓN Y RESERVACIONES

6707 • 1655

SERVICIOS

Eventos empresariales, matrimonios, cumpleaños, primeras comuniones, teppanyaki para eventos (En nuestras locaciones o eventos privados).

SUCURSALES

SEDE PRINCIPAL CORONADO • COROWALK SEGUNDO PISO

6707 • 1655

THE NEST RESTAURANT BAR • PH BIJAO

6390 • 0024



ENTRADAS

CRISPY RICE TARTAR

\$14

Crujiente hoja de arroz con tartar de pescados frescos en salsa dinamita y aguacate, montadas en salsa hoisin y mayonesa srirasha.

Crispy rice sheet with fresh fish tartar in dynamite sauce, avocado, whipped in hoisin sauce and srirasha mayonnaise.

CARPACCIO THAI RES

\$12

Deliciosas laminas de res marinados en salsa spicy, con toques de limon en diamante y glase balsamico.

Delicious slices of beef marinated in spicy sauce, with hints of lemon diamonds and balsamic glaze.

SPICY PRAWN

\$12

Camarones acompañados con jalapeños y aguacate, envueltos en hoja de arroz sellada en aceite de ajonjolí, bañados en salsa ponzu o chile de maní.

Shrimps accompanied with jalapeños and avocado, wrapped in rice skin sealed in sesame oil, served with ponzu or peanut chili sauce.

GYOZAS (6UND)

\$10

Al mejor estilo japonés pídelas mixtas, pollo o carne con vegetales, acompañadas de salsa de soya citrica.

In the best Japanese style Order them mixed, chicken or beef with vegetables, accompanied by citric soy sauce.

DIM SUN PLATE

\$18

Nuestro chef nos invita a probar algunos bocados de nuestras entradas para compartir. (Gyozas, siam roll, thai spring y yakitori de res con variedad de salsas)

Our chef invites us to try some bites of our starters to share. (Gyozas, siam roll, thai spring y yakitori with a variety of sauces)

TATAKI ATUN O SALMON

\$14

Marinados en salsa ponzu, envueltos en ajonjolí, sellados y montados sobre una cama de guacamole.

Marinated in ponzu sauce and wrapped in sesame, assembled on a guacamole bed.

SPRING ROLLS

\$9

Rollos crujientes con relleno de vegetales, camaron y pollo, acompañados de salsa chile.

Crispy rolls with vegetable, shrimp and chicken filling, accompanied by chili sauce.

SUMMER ROLL

\$8

Rollos frescos envueltos en hoja de arroz, mango, aguacate, tomates, con kanikama servidos con mayonesa de maní.

Fresh wrapped in Rice paper, mango, avocado, tomatoes, with kanikama served with peanut mayonnaise sauce.

LANGOSTINOS CRISPY (4 UND) \$13

CRUNCHY PRAWNS

Apanados en panko, acompañados de salsa mayonesa dulce.

Breaded in panko, accompanied with sweet mayonnaise.

ANILLOS DE CALAMAR CRUJIENTES

\$11

CRUNCHY CALAMARI RINGS

Exquisitos anillos de calamar acompañados de 3 aros de cebolla y salsa mayonesa dulce.

Exquisite squid rings accompanied by 3 onion rings and sweet mayonnaise sauce.

ROLLOS SIAM

\$11

CRUNCHY SIAM ROLLS

Crujientes rollos de cerdo y vegetales, acompañados de una exquisita salsa spicy szechuan.

Crispy pork and vegetable rolls, accompanied with exquisite spicy szechuan sauce.

EDAMAME

\$7

Exquisitas vainas de soya con sal de ajonjolí y togarashi.

Exquisite soy pods with sesame salt.



ENTRADAS



BAOS BOVEDAS FUSION

\$10

Pan bao al vapor, relleno de cerdo mechado saiteado en salsa hoisin, con vegetales confitados en vinagre de arroz. Acompañados de mayonesa sriracha,
Steamed bao buns filled with shredded pork sautéed in hoisin sauce, served with vegetables pickled in rice vinegar. Accompanied by sriracha mayonnaise.

ROLLOS DE LANGOSTINO

\$13

PRAWN ROLLS

Langostinos marinados en salsa de ostras, ajonjolí y cilantro, envueltos en piel crujiente. Acompañados de mayonesa de miso y chile dulce.
Marinated prawns in oyster sauce, sesame and cilantro, wrapped in crispy skin. Served with miso mayonnaise and sweet chili sauce.

HARUMAKIS DE VEGETALES

\$9

Rollos crujientes rellenos de vegetales aromatizados, servidos sobre una cama de lechuga fresca, noodles crujientes y hierbabuena.
Acompañados de salsa de chile dulce.
Crispy rolls filled with seasoned vegetables, served on a bed of fresh lettuce, crispy noodles and mint. Accompanied by sweet chili sauce.

SOPAS

MISO SOUP

\$7

Sopa japonesa con tofu y wakame, cebollina y ajonjolí.
Japanese soup with tofu, wakame, chives and sesame.

SOPA TOMKA GAI

\$10

A base de leche de coco y hojas de limón, kafir con tomates y trozos de pollo con chips de dumplings.
On a coconut milk based, lemon and kafir leaves, with tomatoes, dumpling chips and chunks of chicken.

\$12

CAMARON (SHRIMP)

CEVICHE

CEVICHE FUSIÓN

\$11

FUSION CEVICHE

Exquisita mezcla peruana de pescado con chips de plátano.
Exquisite Peruvian Fish Mix with Plantain Chips.

CEVICHE FUSIÓN CAMARÓN

\$13

Exquisita mezcla de sabores peruanos con camarón y chips de plátano.
Exquisite Peruvian Mix flavor with shrimp, and Plantain Chips.

CEVICHE DE LOMO

\$11

BEEF CEVICHE

Sutiles cortes de filete de res al estilo peruano, marinados en leche de tigre, sobre cremosa salsa de maracuya, aguacate flambeado, maíz y cebolla roja
Subtle cuts of beef fillet Peruvian style, marinated in leche de tigre, served over creamy passion fruit sauce, with flambéed avocado, corn, and red onion

RAMEN

Ramen a base miso y soya con pequeñas lonjas de pollo o res, pasta ramen, kamaboko, colchina, guizantes, ajitsuke y brotes de hongos.
Miso and soy-based ramen with small slices of chicken or beef, ramen pasta, kamaboko, colchina, peas, ajitsuke and mushroom sprouts.

\$10
VEGETARIANO

\$16
RES
(BEEF)

\$14
POLLO
(CHICKEN)

ENSALADAS SALADS

MANGO SALAD \$10

Con mango, tomates cherry, hierba fresca y maní, con una deliciosa salsa cítrica.
Mango julianas, cherry tomatoes, mint, peanuts, with a delicious citric dressing.

CESAR SALAD \$10

El chef presenta una innovadora forma para deleitar nuestra ensalada cesar donde usted podrá armar a su gusto.
The chef presents an innovative way to delight our cesar salad where you can assemble it ti your own way.

BEEF SALAD

Mezcla de lechugas, con cebolla roja, tomates cherry, hierba menta, pepino fresco, trozos de filete salteado en salsa de ostras, cilantro y filete de res a la parrilla, bañada en salsa spicy.
Mixed lettuce, with red onion, cherry tomatoes, mint, cilantro, and grilled beef steak, bathed in spicy sauce.

ENSALADA DE CANGREJO

CRAB SALAD

Fresca y vibrante combinación de palmito de cangrejo y ensalada de algas, acompañada de pepino crocante, zanahoria y toques de mango dulce. Todo armonizado con una sedosa salsa de maní y ponzu, que equilibra notas cítricas y umami.
Fresh and vibrant combination of crab stick and seaweed salad, accompanied by crunchy cucumber, carrot, and hints of sweet mango. All harmonized with a silky peanut and ponzu sauce, balancing citrus, and umami.

Pollo
Chicken \$15

Salmón
Salmon \$17

Pollo
Chicken \$14

Salmón
Salmon \$17

\$15

\$12



CARNES Y POLLOS

MEATS & CHICKEN

FILETE MIGNÓN

\$21

Exquisito filete de res al horno bañado en salsa cremosa de vino tinto con hongos, servido sobre puré de papa wasabi, acompañado de tomates asados.

Exquisite baked beef fillet bathed in creamy red wine sauce with mushrooms, served over wasabi mashed potatoes, accompanied with roasted tomatoes.

FILETE DE RES SZECHUAN

\$20

SZECHUAN STEAK (170GR)

Delicioso filete encostrado con pimienta szechuan aromatizada, en salsa cremosa de vino blanco, acompañado de arroz blanco y tomates al horno.

Delicious steak covered in szechuan flavored pepper in a creamy white wine reduction with a side of white rice and baked tomatoes.

LOMO SALTADO

\$19

Trozos de filete de res al mejor estilo peruano, salteado con papa, tomates, cebolla y cilantro en salsa cítrica de soya, acompañado con huevo frito y arroz blanco aromatizado.

Pieces of beef fillet in the best Peruvian style, sautéed with potato, tomatoes, onion and coriander on citrus soy sauce, accompanied with fried egg and white rice.

COCONUT RED CURRY BEEF

\$21

Filete de res sellado al punto, montado sobre un espejo de salsa de leche de coco, tamarindo y curry rojo, aromatizada con ajo y jengibre. Se acompaña con arroz vegetariano salteado al wok, lleno de matices orientales.

Seared beef fillet cooked to medium, set over a coconut milk, tamarind and red curry sauce, infused with garlic and ginger. Served with wok-tossed vegetarian fried rice, rich in oriental flavors.

AL CURRY

\$20

\$17

CURRY

RES
(BEEF)

POLLO
(CHICKEN)

Filete de res o pollo salteado al wok con trozos de zucchini, hongos, papa y tomates en salsa de coco y curry rojo o amarillo, albahaca, cilantro y gotas de limón, acompañado de arroz blanco. Beef or chicken fillet sautéed in the wok with pieces of zucchini, mushrooms, potatoes and tomatoes in coconut sauce and red or yellow curry, basil, coriander and lemon drops, accompanied by rice white.

TERIYAKI

\$20

\$16

Acompañado de vegetales tempurizados, bañados en un suave glaseado teriyaki

Accompanied by tempura vegetables, bathed in a smooth teriyaki reduction.

RES
(BEEF)

POLLO
(CHICKEN)



ORANGE CHICKEN

Pollo crujiente servido sobre arroz gohan, bañado en salsa de naranja y trozos de pimentón.

Crispy chicken served over gohan rice, dipped in orange sauce and pepper chunks.

\$14

PECHUGA EN SALSA DE CILANTRO Y COCO

BREAST IN CORIANDER AND COCONUT SAUCE

Pechuga de pollo al horno con vegetales salteados al wok, bañada en salsa de coco y cilantro, acompañada de arroz aromatizado.

Baked chicken breast with wok-sautéed vegetables, bathed in coconut and coriander sauce, accompanied by flavored rice.

\$17

POLLO KUNG PAO

KUNG PAO CHICKEN

Exquisito pollo crujiente salteado, en salsa de vino rojo caramelizada con maní y cebolla ligeramente picante, acompañado de arroz blanco.

Exquisite crispy chicken sautéed, in caramelized red wine sauce with slightly spicy peanuts and onion, accompanied by white rice.

\$16

STIR FRY DE POLLO AGRIDULCE

SWEET AND SOUR CHICKEN STIR FRY

Deliciosos trozos de pollo con vegetales en salsa agridulce hierba menta, acompañada de arroz blanco.

Delicious pieces of chicken with vegetables in a sweet and sour sauce, mint, accompanied by white rice.

\$16

CERDO PORK

PORK CHOPS

Chuletas de cerdo marinadas y a la parrilla, en una exquisita salsa cremosa de jerez, cebolla y jengibre, acompañadas de arroz vegetariano.

Grilled and marinated pork chops in an exquisite creamy sherry sauce, onion and ginger, accompanied by vegetarian rice.

\$18

COSTILLAS BBQ

BBQ RIBS

Exquisitas costillas de cerdo, en salsa BBQ con 5 especias, acompañado con arroz vegetariano.

Exquisite pork ribs in BBQ sauce using five delicious spices with vegetarian sautéed rice.

\$19

SWEET & SOUR

Cubos de pollo o cerdo, apanados en panko y salteados al wok, con vegetales confitados de mango, zanahoria y habichuelas finas. Glaseados en una salsa agridulce de naranja con sutiles notas de ajo y jengibre. Servidos con arroz blanco aromatizado.

Crispy panko-crusted chicken or pork cubes, wok-tossed with mango confit, carrots, and fine green beans. Finished in a sweet-and-sour orange glaze with subtle notes of garlic and ginger. Served with aromatic white rice.

\$18

CERDO
(PORK)

\$17

POLLO
(CHICKEN)





ARROCES AL WOK

WOK RICE

MANGO CURRY

Arroz aromatizado salteado con curry amarillo, pequeños trozos de pollo, plátano maduro, mango, almendras y hojas de cilantro. Disfrútalo con una exquisita salsa de chutney de mango.

Flavored rice sautéed with yellow curry, small pieces of chicken, ripe banana, mango, almonds and coriander leaves. Enjoy it with an exquisite mango chutney sauce.

\$16

Con Pollo
With Chicken

\$17

Con Camarón
With Shrimp

\$18

Mixto
Mixed

BANGKOK WOK

\$17

Arroz salteado al wok con trozos de cerdo caramelizado, camarón en su salsa, trozos de mango, tomate y diamantes de limón.

Wok sautéed rice with pieces of caramelized pork, shrimp in its sauce, pieces of mango, tomato and lemon diamonds pieces.

ASIAN CLASSIC

\$16

Arroz salteado al wok preparado al mejor estilo chino, con trozos de cerdo, camarón y omelette con vegetales.

Wok sautéed rice prepared in the best Chinese style, with pieces of pork, shrimp and omelet with vegetables.

ZEN GARDEN

\$11

Arroz salteado al wok con vegetales, aceite de ajonjolí y tofu al grill.

Wok sautéed rice with vegetables, sesame oil and grilled tofu.

SPICY FUSION

\$15

Presentamos un arroz al mejor estilo del chef, salteado con laminas de res, hongos variados y frijol de soya con un toque picante en salsa de soya y aceite de ajonjolí.

We present the chef's best style rice, sauteed with beef slices, varied mushrooms and soy beans with spicy touch in soy sauce and sesame oil.

THAI COCONUT

\$17

Cremoso arroz salteado al wok en leche de coco con camarón y anillos de calamar mezclado con tomate, cebolla, pimientos, albahaca y champiñón.

Creamy rice sautéed in the wok in coconut milk with shrimp and squid rings mixed with tomato, onion, peppers, basil and mushroom.

YAKIMESHI

Arroz salteado al wok estilo BOVEDAS con pequeños trozos de vegetales con salsa de ajo y soya.

BOVEDAS style wok sauteed rice with garlic and soy sauce and small pieces of vegetables.

\$15

Con Pollo
With Chicken

\$16

Con Camarón
With Shrimp

\$18

Mixto
Mixed

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEA FOOD

PESCA DE TEMPORADA

AL AJILLO

GARLIC

Con ensalada de la casa y uno de nuestros acompañantes.
With house salad and one side.

\$17

EN SALSA DE MANÍ

PEANUT SAUCE

En costra de arroz, al horno, acompañada de puré de papa wasabi, deliciosos tomates grille y bañada de salsa de coco y maní.

On a rice crust, baked, side of wasabi mash potatoes, delicious grilled tomato bathed in coconut and peanuts sauce.

\$18

AL VAPOR

STEAMED COOKED

Aromatizada con unos deliciosos vegetales bañados en aceite ajonjolí, acompañada de una fresca ensalada de tomates, hierbas y cebolla con arroz blanco.

Aromatized with fresh vegetables bathed in sesame oil, with a fresh tomato salad, herbs and onions, with white rice.

\$18

WASABI

WASABI

Montada sobre vegetales salteados al wok, bañada en salsa cremosa de vino de sake y wasabi, acompañada de arroz aromatizado. Mounted over wok-sautéed vegetables, bathed in a creamy sake wine and wasabi sauce, served with aromatic rice.

\$19

STIR FRY CALAMAR

SHRIMP STIR FRY

Salteados al wok con espinacas, tomates cherry en salsa cremosa de vino, jengibre y limón.

Wok sautéed with spinach, cherry tomatoes in creamy wine sauce, ginger and lemon.

\$17

STIR FRY DE LANGOSTINOS AGRIDULCE

SWEET AND SOUR PRAWNS STIR FRY

Salteados de vegetales y lyches con salsa agridulce y hierba menta, acompañados de arroz blanco.

Sautéed vegetables, lyches with sweet and sour sauce and mint, side of white rice.

\$21

LANGOSTINO AL AJILLO (4 UND) \$21

GARLIC PRAWNS (4UND)

Bañados en salsa de ajo cremosa, con ensalada de la casa y el acompañamiento de su elección.

Bathed in creamy garlic sauce, house salad and the accompaniment of your choice.

LANGOSTINOS FUSION THAI \$20

THAI FUSIONN PRAWNS

Salteados, con una fresca ensalada frutal de manzana, mango y papaya, perfumada con hierbabuena. Montados sobre una base de arroz gohan y vegetales parrillados, con finos hilos de glaseado balsámico.

Sautéed prawns, served with a fresh fruit salad of apple, mango, and papaya, delicately scented with mint. Set over a base of gohan rice and grilled vegetables, finished with fine threads of balsamic glaze.

ATÚN BALSÁMICO

BALSAMIC TUNA

\$19

Crujiente en costra de arroz, servido sobre un delicado puré de papa al wasabi y acompañado de tomates parrillados, con finos hilos de glaseado balsámico.

Crispy rice-crusted tuna, served over a delicate wasabi mashed potato purée and accompanied by grilled tomatoes, finished with fine threads of balsamic glaze that enhance its character.

CRISPY SKIN SALMÓN

\$20

En costra de arroz a la parrilla, montado sobre arroz de sushi y acompañado de un pico de gallo al estilo oriental.

Grilled rice-crusted preparation, set over sushi rice and accompanied by an oriental-style pico de gallo.





PASTAS

STIR FRY NOODLES

\$18

Exquisitos fideos con mezcla de mariscos y langostinos, tomates y menta fresca, bañada en salsa pomodoro , jengibre y salsa nampla.

Exquisite noodles with a mixture of seafood and prawns, tomatoes and fresh mint, bathed in pomodoro sauce, ginger and nampla sauce.

YAKI SOBA

\$14

Noodles al mejor estilo japonés, con vegetales salteados en salsa tonkatsu frutal, cerdo y jamón.

Noodles in the best Japanese style, with vegetables sautéed in a fruity tonkatsu sauce, pork and ham.

Vegetariano
Vegan

\$13

PAD THAI

Fideos de arroz, salteados al wok al mejor estilo tailandés , con camarón y pollo , trozos de omelette, maní y raíces china, bañado en salsa de tamarindo y nampla, acompañado de limón y chile seco en hojuelas.

Rice noodles, sautéed in the wok in the best Thai style, with shrimp and chicken, omelette pieces, peanuts and Chinese roots, bathed in tamarind and nampla sauce, accompanied by lemon and dried chili flakes.

\$15

Con Pollo
With Chicken

\$16

Con Camarón
With Shrimp

\$17

Mixto
Mixed



POKES

POKE DE SALMON O ATÚN

\$14

SALMON OR TUNA
POKE

Con arroz o quinoa, pepino fresco, aguacate, mango, zanahoria encurtida con atún o salmón en salsa ponzu y jengibre

With rice or quinoa, fresh cucumber, avocado, mango, pickled carrot with tuna or salmon in ponzu sauce and ginger

POKE DE CAMARÓN CRUJIENTE

\$15

CRISPY SHRIMP POKE

Con arroz sushi, camaron crujiente, salsa chipotle, pepino encurtido, aguacate, edamame, maíz tierno y tomates cherry.

With sushi rice, crispy shrimp, chipotle sauce, pickled cucumber, avocado, edamame, baby corn and Cherry tomatoes.

POKE DE ANGUILA

\$15

EEL POKE

Con 1/2 porciones arroz de sushi y 1/2 porciones de quinoa, anguila ahumada, pepino deshidratado, zanahoria crunchy, mango dulce, aguacate ahumado y exquisito sazón japonés furikake

With 1/2 portions of sushi rice and 1/2 portions of quinoa, smoked eel, dehydrated cucumber, crunchy carrot, sweet mango, smoked avocado, and exquisite Japanese seasoning furikake.

\$17

Mixto
Mixed

SPECIAL SUSHI ROLLS

ZAKURA ROLL

\$13

Langostinos crispy, queso crema y albahaca, envuelto en aguacate y con chips de tempura y salsa teriyaki. El topping con atun fresco, salsa teriyaki, masago y cilantro.

Crispy prawns, cream cheese and basil, wrapped in avocado and with tempura chips and teriyaki sauce. Topping with fresh tuna, teriyaki sauce, masago and collander.

CRISPY SKIN ROLL

\$14

Envuelto en crujiente piel de salmón, relleno de salmón tempura, aguacate, kanikama y salsa dinamita. Con un Topping de mezcla de salmon fresco, seaweed salad, cebollina y mayonesa.

Wrapped in crispy salmon skin, stuffed with salmon tempura, avocado, kanikama and dynamite sauce. With a Topping of fresh salmon mixture with seaweed salad, chives and mayonnaise.

INARI SUSHI ROLL

\$13

Envuelto en una mezcla de salmón y panko a la parrilla, relleno de ensalada de algas, aguacate y kanikama, con ensalada de algas, salsa teriyaki, mayonesa de masago y crujiente tempura.

Wrapped in a grilled salmon and panko crust, filled with seaweed salad, avocado, and kanikama. Topped with seaweed salad, teriyaki sauce, masago mayonnaise, and crispy tempura.

SHIZEKI ROLL

\$14

Relleno de fresca mezcla de pescados, con jalapeños ahumados, aguacate, cebollina, envuelto en masago. El topping con zanahoria crunchy, masago y mayonesa wasabi.

Stuffed with fresh fish mix, with smoked jalapeños, avocado, chives, wrapped in masago. Topping with crunchy carrot, masago and wasabi mayonnaise.



SUSHI ROLLS

OJO DE TIGRE (6 PIEZAS)

\$13

Exquisito rollo con salmón, atún, kanikama tempurizado con aguacate y masago, acompañado de salsa dinamita. Exquisite roll with salmon, breaded kanikama, tuna, with avocado and masago, accompanied by dynamite sauce.

CALIFORNIA CREAM CHEESE

\$13

Palmito de cangrejo, aguacate, salmón fresco, pepino y masago. Crab palm, avocado, fresh salmon, cucumber and masago.

DINAMITA ROLL

\$12

Palmito de cangrejo, aguacate y salsa dinamita. Crab palm, avocado and dynamite sauce.

HOT TUNA ROLL

\$14

Atún fresco, salsa dinamita, aguacate y cilantro. Fresh tuna, dynamite sauce, avocado and coriander.

VEGGIE ROLL

\$12

Mix de lechugas, aguacate, pepino, champiñón caramelizado y tomate seco, al revés con ajonjolí. Mix of lettuce, avocado, cucumber, caramel mushrooms and dried tomato, reversed with sesame.

ANAGO ROLL

\$13

Anguila caliente, queso crema, aguacate y ajonjolí, con salsa teriyaki. Hot eel, cream cheese, avocado and sesame, with teriyaki sauce.

CRUNCHY ROLL

\$13

Enrollado en zanahoria crujiente, con anguila, aguacate, masago y queso crema. Rolled in crispy carrot, with eel, avocado, masago and cream cheese.

CALIFORNIA EEL (6 PIEZAS)

\$13

Envuelto con anguila con palmito, cangrejo y aguacate bañado en salsa teriyaki. Wrapped with eel filled crab and avocado bathed in teriyaki sauce.

PHILADELPHIA

\$12

Salmón fresco con queso crema y ajonjolí. Fresh salmon with cream cheese and sesame.

EBY TEMPURA

\$12

Langostino tempura con aguacate y mayonesa japonesa. Tempura prawn with avocado and japanese mayonnaise.

TEKAMAKI

\$12

Roll con atún fresco y toque de wasabi. Roll with fresh tuna and touch of wasabi.



RECOMENDADOS DEL CHEF

SUMO ROLL

\$13

Envuelto en aguacate con anguila, salmón tempura y mayonesa, bañado en salsa dip de wasabi y salsa teriyaki.

Wrapped in avocado filled with eel, tempura salmon and mayonnaise, bathed in wasabi dip sauce and teriyaki sauce.

TARTAR FISH (6 PIEZAS)

\$13

Con palmito de cangrejo bañado en salsa Teriyaki, Topping de tartar de atún, salmón, tilapia y masago en salsa dip de wasabi.

With Crab palm on Teriyaki Sauce
Topping of a mix of tuna tartare, salmon and tilapia with masago on a wasabi dip sauce.

CARIBEAN ROLL

\$12

Camarón, queso crema y aguacate envuelto en platano maduro, masago, en salsa bovedas. Shrimp, cream cheese and avocado wrapped in sweet plantain, in bovedas sauce.

RAINBOW ROLL

\$14

Enrollado con atún, salmón, tilapia con aguacate.

Rolled with tuna, salmon, tilapia with avocado.

FLAMBE ROLL

\$14

Tempurizado con langostinos aguacate y flambeado con cointreau, queso crema bañado en salsa teriyaki.

Tempura-battered roll with prawns and avocado, flambéed with Cointreau and filled with cream cheese, finished with teriyaki sauce.

MANGO TUNA ROLL

\$13

Envuelto en atún con mango, palmito cangrejo en salsa dinamita, y aguacate acompañado de salsa ponzu.

Wrapped in tuna with mango, crab palm in dynamite sauce, and avocado accompanied by ponzu.

SEAWEED ROLL

\$13

Envuelto en algas marinas y masago, con langostino crujiente, queso crema y aguacate bañado en salsa teriyaki.

Wrapped in seaweed and masago, with crispy shrimp, avocado and cream cheese bathed in teriyaki sauce.

VOLCANO ROLL

\$13

Envuelto en salmon fresco, relleno de anguila, aguacate y camarón crujiente bañados en salsa dip de wasabi y teriyaki.

Wrapped in fresh salmon, stuffed with eel, avocado and crispy shrimp bathed in wasabi and teriyaki dip sauce.

JALAPEÑO TUNA ROLL

\$14

Relleno de atún, kanikama, jalapeños asados, aguacate y salsa dinamita.

Stuffed with tuna, kanikama, roasted jalapeños, avocado and dynamite sauce.

CRISPY SKIN SALMON

\$14

Topping con mezcla de salmon fresco con seaweed salad, cebollina y mayonesa.

Topping with fresh salmon mixture with seaweed salad chives and mayonnaise.

NIGUIRI (3 BOCADOS) SOLO UNA OPCION

\$9

Atun, salmon, langostino, masago, kanikama.

Tuna, salmon, prawn, masago, kanikama.

SASHIMI BOVEDAS

\$23

5 variedades de cortes frescos, langostino: Kanikama, anguila, salmon, tuna.

5 types of fresh and fine cuts cuts prawn, kanikama, eel, salmon, tuna.

SASHIMI

\$11

Corte de pescado a su gusto

Salmón - Atún - Tilapia

Salmon - Tuna - Tilapia

• Con
Anguila
eel

\$12



POSTRES DESSERTS

VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$7
TORTA CHOCOLATE	\$6
BANANA TEMPURA	\$6
WONTONS	\$7
BROWNIE BANANA FLAMBE	\$7
FLAN ORIGINAL	\$7
ARROZ THAI CON MANGO	\$8

Exquisito arroz con leche de coco y mango dulce con chips de yerbabuena.
Exquisite rice with coconut milk and sweet mango with mint flakes.

CAFÉ COFFEE

CAPPUCCINO	\$3.25
ESPRESSO	\$2.50
ESPRESSO DOBLE	\$4.25
MACCHIATO	\$2.50
CAFÉ LATTE	\$2.75
CAFÉ VIETNAMITA	\$4.25
CAPPUCCINO CON LICOR	\$5.75
FRANGELICO, KALHUA, BAILEYS, SAMBUCA, COINTREAU, AMARETO.	
INFUSION DE FRUTAS	\$3.50
TE CALIENTE	\$2.00
ESPRESSO MARTINI	\$6.50



LICORES

Liqueurs



SHOT



BOTELLA

◆ GREY GOOSE	\$8	\$75
◆ BELVEDERE	\$9	\$80
◆ BOMBAY TONIC	\$7	\$65
◆ HENDRICK'S TONIC	\$10	\$90
◆ GENESIS	\$10	\$90
◆ CHIVAS 12	\$9	\$80
◆ JACK DANIEL'S	\$8	\$75
◆ BUCHANAN'S 12	\$9	\$85
◆ JHONNY WALKER	\$10	\$90
◆ 1800 REPOSADO	\$9	\$80
◆ 1800 CRISTALINO	\$10	\$95
◆ DON JULIO REPOSADO	\$13	\$135
◆ ZACAPA 23	\$11	\$90
◆ ABUELO 12	\$7	\$55
◆ ABUELO 7	\$5	\$40
◆ COGNAC GRAND MARNIER	\$9	\$80



DIGESTIVOS

\$6

- ◆ BAILEYS
- ◆ COINTREAU
- ◆ FRANGELICO
- ◆ AMARETTO DISARONNO
- ◆ CAMPARI
- ◆ SAMBUCA
- ◆ KAHLÚA
- ◆ JAGERMEISTER
- ◆ LICOR 43

BEER COCKTAILS

— \$10 —

BERRY LAGER

Syrup de frutos rojos,
syrup simple, vodka,
Jagermeister, Limón,
Moras, coronita

Berries syrup, simple syrup,
vodka, Jagermeister,
lemon, blackberries,
Corona.

BÓVEDAS BAY BREEZE

Licor de melón, limón,
syrup de piña
Cerveza coronita

Melon liqueur, lemon,
pineapple syrup,
Corona beer

CÓCTELES

COCKTAILS

\$8.50

IRREVERENTE

Tequila, syrup de piña, limon, jalapeño, azúcar de hierbabuena ligeramente espumado.

White Tequila, pineapple syrup, lemon, jalapeño, mint sugar, lightly frothed.

MAGUEY

Mezcal Blanco, syrup de frutos amarillos, limon y tomillo

Mezcal, Yellow fruit syrup, lemon, and thyme.

SWEET LIFE

Licor 43, vodka, licor de durazno y tonica
Liquor 43, vodka, peach liqueur, and tonic

FEMME FATALE

Ginebra, campari, syrup simple
zumo de limón, prosecco cipriani bellini
Gin, Campari, simple syrup, lemon
juice, Cipriani Bellini prosecco.

HARUTO

Ron blanco, licor de lychees, limón, syrup de mango,
romero ahumado, Dash de licor de maracuya,
White rum, lychees liqueur, lemon, mango syrup,
smoked rosemary, a dash of passion fruit liqueur.

INDICO

Ron, tamarindo, limón, syrup herbal, guarapo artesanal
Rum, Tamarind, lemon, herbal syrup, artisanal guarapo.

PERSICO

Ron 7 años, syrup de durazno, limón, licor de durazno,
7-year rum, peach syrup, lemon, peach liqueur, peach
Fruit.

PANAMÁ MULE

Seco, syrup de jengibre, limón, ginger beer.
Seco, ginger syrup, lemon, ginger beer.

PASSIFLORA

Tequila reposado, maracuya y curry
Tequila, passion fruit, and curry.

GUNAYALA

Tequila, clavos de olor, canela en polvo,
limón, albahaca, miel de agave, triple sec, kiwi
Tequila, cloves, ground cinnamon, lemon,
basil, agave honey, triple sec, kiwi.

DUOQUESA HERBAL

Vodka, blue curacao, syrup herbal, zumo
de naranja, licor de melón
Vodka, blue curacao, herbal syrup, orange
juice, melon liqueur.

DIAMANTE ROSSA

Gin pink, syrup de moras con romero,
limón, jugo de arándanos.
Beefeater Pink gin, blackberry rosemary
syrup, lemon, cranberry juice.

GENTLE IRISH

Baileys, Amaretto, Ron, crema de
leche.
Baileys, Amaretto, Rum, cream

EUPHORIA

Jalapeños rojos, miel de agave,
Limón, syrup de piña, whiskey, canela
de aniz
Red jalapeños, agave honey, lemon,
pineapple syrup, whiskey, cinnamon,
anise.

TOKIO

Toronja, almíbar de lychee, cointreau, sake,
licor de maracuya, azúcar de hierba buena.
Grapefruit, lychee syrup, Cointreau, sake,
passion fruit liqueur, mint sugar.



43 RAZONES

Frangelico, licor 43, naranja tónica
Frangelico, Licor 43, orange, tonic

SODAS ITALIANAS \$6

SPARKLING

ORANGE CLUB

Naranja, limón, hierbabuena y syrup de naranja.

LEMON CLUB

Syrup de limón, limón y hierbabuena.

BERRIES CLUB

Frutos rojos, limón, hierbabuena y syrup de frutos rojos.

LYCHES CLUB

Limón, hierbabuena, lyche y syrup de lyches.

PASSION FRUIT CLUB

Limón, hierbabuena, maracuyá y syrup de maracuyá.

SMOOTHIES & LIMONADES

LIMONADA

\$5

(Coco, Sandía, Cereza y Hierbabuena, Mango)

SMOOTHIE (2 FLAVORS)

\$6

(Piña, Fresa, Papaya, Sandia, Naranja, Kiwi, Mango, Hierbabuena y Jengibre)

JUGOS NATURALES

\$4

TÉ FRIO BOVEDA'S

\$3



SNACKS GOURMET

BEACH BURGER

\$12

Con Bacon, huevo, lechuga, tomate, con papas fritas.

With bacon, egg, lettuce, tomato, and french fries.

SUPREMA BURGER

\$14

Cebolla crispy, Bacon, queso cheddar, pepinillos, salsa tártara, plátano maduro y papas frita.

Crispy onion, bacon, cheddar cheese, pickles, tartar sauce, ripe plantain, and French fries.

WESTERN BURGER

\$14

8 onz de nuestra deliciosa carne, con Aros de cebolla crujientes, bacon, 2ble queso, salsa tártara, pepinillos lechugas y toque salsa de chile dulce y papas.

8 ounces of our delicious meat, with crispy onion rings, bacon, double cheese, tartar sauce, pickles, lettuce, a touch of sweet chili sauce, and fries.

FISH TACOS

\$12

Trozos de pescado frito, encurtido de cebolla y jalapeños con salsa chipotle.

Fried fish pieces, pickled onions and jalapeños with chipotle sauce.

MENÚ NIÑOS

SPAGUETTI BOLOGÑESA O POLLO \$13

Espaguetti de su eleccion en salsa blanca o pomodoro.

Spaghetti of your choice in white sauce or pomodoro.

AL OLEO

\$9

AL ALIO

En aceite de oliva, ajo y hierbas frescas.

In olive oil, garlic and fresh herbs.

DEDOS POLLO

\$8

Con papa frita.

Chiken fingers with french fries.

DEDOS DE PESCADO

\$9

Con papa frita.

Fish fingers with french fries.

KIDS BURGER

\$8

Queso cheddar, lechuga, tomate y papa frita.

Cheddar cheese, lettuce, tomato with french fries.



BÓVEDAS FUSIÓN

SÍGUENOS Y COMPARTE TU EXPERIENCIA

FOLLOW US & SHARE YOUR EXPERIENCE

Gracias por visitarnos. Tu opinión nos ayuda a seguir creando experiencias memorables.
Thank you for visiting us. Your review helps us continue creating memorable experiences.

INSTAGRAM

Síguenos / Follow us



@LASBOVEDASFUSIONCORONADO

Instagram oficial

GOOGLE REVIEW

Apreciamos tu reseña / We appreciate your review



Déjanos tu reseña en Google

Leave us a Google review

TU OPINIÓN NOS IMPORTA

YOUR OPINION MATTERS

Si disfrutaste tu experiencia en Las Bóvedas Fusión,
nos encantaría que nos dejaras una reseña en Google
y nos siguieras en Instagram.

If you enjoyed your experience at Las Bóvedas Fusión,
we would truly appreciate your Google review
and your follow on Instagram.

NUESTRA HISTORIA

Las Bóvedas Fusión nace de la pasión, la disciplina y el recorrido de nuestro Chef Wilson Lozano.

Después de años de aprendizaje entre cocinas japonesas, teppanyaki, sushi y hoteles, nació la visión de crear un espacio donde la gastronomía fuera más que comida: una experiencia.

Hoy, Las Bóvedas Fusión mezcla sabores thai, japoneses y latinos en un ambiente pensado para disfrutar, compartir y crear recuerdos alrededor de cada plato.



“ La cocina es cultura, es historia, es emoción. Mi misión es que cada plato te lleve a un viaje sin salir de la mesa. ”

Chef Willoz