

NUEVOS PLATILLOS

Crispy Rice Bites

entrada

\$149

Pastelitos de arroz, crujientes y fritos, coronados con nuestro tartar de atún. Tobiko, cebolla y salsa de anguila.

Pad Thai

entrada

\$225

Pasta udon, salteada con verduras, proteína a elegir, salsa tailandesa, de chiles con tamarindo y cacahuates.

Curricanes

entrada

\$285

Láminas de atún rellenas de verduras y kanikama sobre ponzu especial y togarashi.

Tostadas de Alga

entrada

\$185

3 piezas. Base de algas fritas con tartar de atún, sazonada con yuzu y mayonesa japonesa, coronadas con tempura crunch y tobiko.

Ensalada Wakame

entrada

\$95

Pepino laminado, alga wakame, alga encurtida, tempura crunch, masago y bañado en nuestra salsa ponzu.

Tacos Won Ton

entrada

\$185

3 piezas de wonton frito relleno de tartar con pepino, aderezo de ajonjolí y togarashi.

Gyosas

entrada

\$139

5 piezas de empanada frita, rellenos a elegir: cerdo, vegetariano y cangrejo. Acompañado de salsa agridulce.

Kami

sushi

\$225

Forrado de hoja de soya, coronado con mayonesa de wasabi, kanikama, tempura crunch y salsa de anguila.

Niji

sushi

\$245

Relleno de camarón, forrado de anguila, salmon, atún y aguacate coronado con tempura crunch, cebollín y masago Bañado en nuestra salsa acevichada.

Crunchy

sushi

\$255

Relleno de atún forrado en mezcla de furikake con togarashi, montado sobre mayonesa de wasabi, chicharrón frito de atún, aderezo de ajonjolí y alga nori.

Flaming

sushi

\$245

Forrado de salmón flameado con nuestro topping spicy, coronado con limón.

ENTRADAS

Tostada Sakura Camarón, cebolla, pepino, jitomate, aguacate y aderezo chipotle.	\$85
Tostada Yakobi Camarón, piña, cilantro, cebolla, pepino y aderezo cilantro.	\$85
Tostada Nikaho Láminas de atún fresco, salsa Nikaho y poro frito.	\$90
Tostada Tuna Crunch Cubos de atún fresco, aguacate, pepino y poro frito.	\$145
Edamames Vaina de soya japonesa a la plancha.	\$113
Taco Gobernador Tortilla de harina, camarón relleno, queso mozzarella y aderezos.	\$138
Hot Chili Chile güero empanizado, relleno de tampico y queso.	\$92
Verduras Tempura Verduras capeadas con salsa de anguila y aderezo chipotle.	\$138
Spring Rolls Rollitos fritos rellenos a elegir (cerdo, vegetariano y cangrejo) acompañados de aderezo chipotle.	\$149
Sashimi Salmón / Atún Láminas de atún o salmón, cebollín, ajonjolí, sichimi, wasabi, y jengibre encurtido y salsa ponzu.	\$290
Sopa Miso Arroz, fideo, champiñones, camarón, kanikama y cebollín.	
Chica	\$135
Grande	\$155
Camarones Coconut Camarones empanizados, rellenos de philadelphia, acompañados con nuestro salsa coco.	
4 piezas	\$149
9 piezas	\$259

HAMBURGUESAS

Hamburguesa de Camarón \$180

Hamburguesa de Res \$170

Hamburguesa de Pollo \$164

Hamburguesa Crispy Chicken \$174

Pollo crujiente, con una rebanada de piña y salsa teriyaki.

A LA PLANCHA

Salmón Teriyaki \$298

Bañado en salsa teriyaki (dulce) acompañado de arroz y vegetales a la plancha.

Salmón Chipotle \$298

Bañado en salsa chipotle acompañado de arroz y vegetales a la plancha.

Salmón a la Plancha \$298

Directo a la plancha acompañado de arroz y vegetales a la plancha.

TEMAKI

Camarón \$125

Salmón \$145

Cangrejo / Tampico \$125

Atún \$138

Anguila \$155

KUSHIAGUE

Brocheta empanizada con salsa de anguila y aderezo chipotle.

Queso \$98

Philadelphia \$98

Queso / Camarón \$115

Queso / Plátano \$110

SUSHIS CLASICOS



Todos nuestros sushis incluyen queso philadelphia, zanahoria, alga y pepino.

Vegetariano

\$95

California

\$117

Alga por fuera.

Elige: camarón / surimi / pollo / res / tampico / kanikama.

Sésamo

\$117

Ajonjolí por fuera.

Elige: camarón / surimi / pollo / res / tampico / kanikama.

Empanizado

\$129

Elige: camarón / surimi / pollo / res / tampico / kanikama.

Philadelphia

\$135

Philadelphia por fuera.

Elige: camarón / surimi / pollo / res / tampico / kanikama.

Pepino Classic

\$133

Pepino por fuera.

Elige: camarón / surimi / pollo / res / tampico / kanikama.

Avocado

\$135

Aguacate por fuera.

Elige: camarón / surimi / pollo / res / tampico / kanikama.

Mar y Tierra Classic

\$145

Empanizado por fuera. Res y camarón por dentro.

Plátano

\$133

Plátano por fuera.

Elige: camarón / surimi / pollo / res / tampico / kanikama.

Maguro

\$149

Atún por fuera.

SUSHIS PREMIUM



Todos nuestros sushis incluyen queso philadelphia, zanahoria, alga y pepino.

Diablita

\$195

Picosito, forrado de aguacate con topping de camarón a la diablo.

Diosa Especial

\$195

Forrado de surimi, aguacate, masago, philadelphpia, coronado con topping y camarón empanizado.

Tuna Spicy

Forrado de atún y philadelphia, coronado con atún spicy y poro frito.

\$210

Anguila Premium

Forrado de anguila, y philadelphia, por dentro anguila empanizada con un toque de cebollín y ajonjolí.

\$249

Zamorita

Forrado de fresa o durazno, coronado de tampico, salsa Nikaho y camarón relleno empanizado.

\$189

3 Quesos

De pollo, forrado con philadelphia, queso americano y manchego, coronado con tampico, aderezo chipotle, aderezo cilantro, salsa anguila y cebollín.

\$195

Desgraciado

Empanizado coronado de tampico, camarón empanizado, aderezo chipotle y salsa de anguila.

\$195

Greñado

Empanizado de camarón, acompañado de ensalada kanikama, aderezos chipotle, cilantro, siracha y cebollín.

\$195

Camaroncito

Forrado de camarón y aguacate, aderezo chipotle, aderezo cilantro, salsa de anguila y un toque de ajonjolí.

\$198

Mar y Tierra Especial

Empanizado de res y camarón, coronado con ensalada kanikama, aderezo chipotle, aderezo cilantro con salsa de anguila y un toque de cebollín.

\$198

Salmoncito

Forrado de salmón, aderezo cilantro, salsa de anguila y un toque de ajonjolí.

\$205

Supreme

De camarón, forrado de atún y aguacate, aderezo cilantro y salsa de anguila con un toque de ajonjolí y cebollín.

\$210

Bacon

De camarón y tocino, forrado de aguacate, aderezo chipotle, aderezo cilantro, salsa de anguila y cebollín.

\$195

Capricho del Chef

Forrado de aguacate con pulpo, coronado con atún y una bolita de camarón spicy, con salsa de anguila y cebollín.

\$255

Toro

Sin arroz, relleno de atún, salmón, philadelphia, aguacate y kanikama. Alga por fuera y capeado acompañado de salsa de anguila.

\$269

ARROZ CULICHI

Vegetariano

- Mediano \$113
- Grande \$128

Camarón

- Mediano \$150
- Grande \$160

Mixto

- Mediano \$150
- Grande \$160

Res / Pollo

- Mediano \$145
- Grande \$155

Bacon Especial

Arroz frito con tocino frito, aguacate, philadelphia, aderezo chipotle y cebollín.

- Mediano \$165
- Grande \$175

YAKIMESHI

Vegetariano

- Mediano \$89
- Grande \$99

Camarón

- Mediano \$130
- Grande \$140

Mixto

- Mediano \$135
- Grande \$145

Res / Pollo

- Mediano \$130
- Grande \$140

Yakimeshi Máximo

Con aderezo tampico, acompañado de pollo, res o camarón.

- Mediano \$138
- Grande \$153

Arroz Ború

Bola de arroz empanizada rellena de pollo, res, camarón o tampico. Acompañada de aguacate y queso crema.

\$159

Gohan Volcano

Cama de arroz con philadelphia, aguacate, surimi, con queso gratinado, camarón empanizado bañado con salsa de anguila y aderezo chipotle.

\$189

Gohan Volcano Máximo

Cama de arroz, aguacate, atún, camarón empanizado capeado en salsa agridulce picante.

\$229

Gohan Tradicional

Arroz al vapor con aguacate, queso crema e ingrediente a elegir (Pollo / Res / Camarón / Mixto).

- Mediano \$125
- Grande \$135

Gohan Nikaho

Arroz, topping furikake, camarón, aderezo tampico, philadelphia, aguacate y salsa de anguila.

\$153

Camarones Pantay

Arroz blanco, camarón capeado con salsa agridulce.

\$205

Camarones Spicy

Arroz blanco y camarón capeado con salsa spicy.

\$205

WOKS

Teppanyaki Salmón / Atún \$295

Teppanyaki Res / Pollo / Camarón \$249
Zanahoria, cebolla, pimienta, champiñones, brócoli, calabaza y salsa de soya.

Teriyaki Salmón / Atún \$295

Teriyaki Res / Pollo / Camarón \$249
Zanahoria, cebolla, pimienta, champiñones, brócoli, calabaza y salsa de soya.

Teriyaki Crispy Chicken \$249
Zanahoria, cebolla, pimienta, champiñones, brócoli, calabaza y salsa de soya.

Spicy Sesame Wok \$249
Cebolla, zanahoria, pimienta, champiñones, brócoli, calabaza y salsa de soya.

POSTRES

Brownie \$125

Pay de Snickers \$145

Helado Tempura \$135

Pay de Cajeta \$135

CERVEZAS

Cerveza Nacional \$51

Cerveza Premium \$61

Stella \$63

Cerveza Sapporo \$129

Michelada \$93

Michelada XL \$115

DIGESTIVOS



Lícor 43	\$115
Baileys	\$105

BEBIDAS SIN ALCOHOL



Calpico	\$45
Naranjada	\$45
Limonada	\$45
Jarra de Limonada	\$188
Jarra de Naranjada	\$188
Refresco	\$45
Te Helado	\$45
▪Jazmin	
▪Jazmin light	
▪Jamaica	
Café Americano	\$58
Capuchino	\$67
Expresso	\$58
Agua Perrier	\$70

VINOS DE MESA



L.A Cetto Cabernet	tinto	\$93
Sauvignon		
Las Moras Malbec	tinto	\$93
Viña Esmeralda	blanco	\$98
L.A Cetto Chardonnay	blanco	\$98
Blanc Znifandel	rosado	\$93

TEQUILA

Herradura Antiguo	\$139
Herradura Reposado	\$150
Don Julio Blanco	\$145
Don Julio Reposado	\$150
Don Julio 70	\$199
7 Leguas Blanco ^{2x1}	\$225
Centenario Plata ^{2x1}	\$193
Centenario Reposado ^{2x1}	\$193
Maestro Dobel	\$170

MEZCAL

Unión	\$125
De la Casa ^{2x1}	\$183

VODKA

Absolut Azul ^{2x1}	\$189
Stolichnaya ^{2x1}	\$189

BRANDY / RON

Torres 10 ^{2x1}	\$193
Bacardi Blanco ^{2x1}	\$183
Capitan Morgan ^{2x1}	\$183

COGNAC

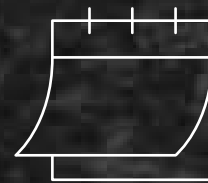
Martell V.S.	\$189
Martell V.S.O.P	\$205
Hennessy V.S.O.P	\$228

WHISKY



Red Label	^{2x1}	\$193
Black Label		\$185
Jack Daniels		\$130
Buchanan's 12		\$180

DIAS ESPECIALES



Prueba nuestros mejores sushis y yakimeshis a un precio especial los lunes, miércoles y viernes.

LUNES: \$159

- Desgraciado · Greñado
- Mar y Tierra Especial

MIÉRCOLES:

2 x \$159

- Pepino
- Plátano
- Empanizado California
- Sésamo
- Mar y Tierra
- Yakimeshi

2 x \$259

- 3 quesos
- Bacon
- Camaroncito

VIERNES:

3 x 2

- Yakimeshi
- 3 quesos
- Bacon
- Camaroncito
- Empanizado
- Sésamo
- California
- Plátano
- Mar y Tierra Classic
- Pepino