

日本

Our Sushi Bar

日本

** TOSTADITAS DE NEGITORO	3 pzs	280
Toro + cebollin + spicy mayo + aguacate y parmesano.		
CAMARONES ROCA	100 g	250
Camarones tempurizados, bañados en spicy mayo, ajonjolí y chives frescos, servidos sobre una cama de lechuga.		
SASHIMI GUAJILLO-HANI	90 g	270
Kanikama + spicy mayo + aguacate .		
SASHIMI SALMÓN TRUFADO	90 g	270
Finos cortes de salmón + hoja de shizo + ponzu trufada.		
SASHIMI HAMACHI JALAPEÑO	100 g	390
Finos cortes de hamachi, aderezados con soya cítrica, ajo frito, rodajas de serrano y puntos de sriracha.		
SASHIMI TRUFADO 3 TIPOS	100 g	310
Finos cortes de salmón, atún y pesca blanca del día hoja de shizo y servidos sobre un espejo de ponzu trufada.		

SET DE NIGIRIS INDIVIDUAL	6 pzs	590
SET DE NIGIRIS GRANDE	12 pzs	1,180
Toro, Chutoro, Akami, Salmón, Hamachi, Lubina Kampachi, Camarón, Anguila, Enoki.		
FIRE MAKI	90g	340
Maki relleno de papa paja rebosado en sashimi con mango cubierto de mayo spicy, mayo trufa y salsa de anguila.		
KAMPEKI MAKI	90g	360
Maki relleno de papa paja rebosado en sashimi con mango cubierto de mayo spicy, mayo trufa y salsa de anguila.		
GYOSAS DE CAMARÓN	90g	260
4 domplings de gyosas asadas y terminadas al vapor bañadas con salsa panthahi.		
** KURICÁNS DE ATÚN-SALMÓN	4pzs	260
Kanikama spicy mayo + aguacate + salsa panthahi atún y salmón.		

Sabores del Asador

BETABEL A LA BRASA	255
Betabel, queso cotija, pistache y nuez, espinaca baby, aceite de chile de árbol miel de piloncillo.	
ALCACHOFA	345
Alcachofa a las brasas bañada de duxelle de champiñón, gratinada con queso Chihuahua y salsa nantais.	
COLIFLOR	290
Coliflor rostizada con salsa de chiles, salsa de ajo, ponzu, chile pasilla en polvo.	
PANELA AL CARBÓN	255
Queso marinado con chile piquín, aceite de oliva, tomillo, sal de Colima, guacamole, salsa morita, chiles toreados.	
FIDEO SECO	285
Fideo seco en salsa de chile morita, con crema de rancho, queso fresco y epazote frito.	

MOLLEJAS ASADAS	220
Mollejas adobadas, cocinadas a la parrilla con cilantro, cebolla, limón, tortillas hechas a mano.	
CHICHARRÓN REGIO	420
Chicharrón de cachete de Monterrey sobre guacamole con cilantro criollo y limón asado.	
CHICHARRÓN DE RIB EYE	455
Rib eye marinado en limón, flor de sal, chile chiltepín, servido sobre guacamole, decorado con cilantro y limón asado.	
CAMARONES CAMELO	295
Camarones bañados en salsa de tamarindo y morita sobre un tortillitas de harina y queso crema.	
AGUACHILE DE CAMARÓN	390
Camarón de Sinaloa, limón, chile chiltepín, jícama, pepino persa, aguacate y salsa mulata.	

TACOS Y ENSALADAS

TAQUITOS DE PATO 3pzs	390
Pato confitado con tortillas de maíz, aguacate, cilantro, cebolla.	
TACOS DE BARBACOA SHORT RIB 3pzs	320
Barbacoa cocida 12 horas, cilantro y cebolla en tortilla de harina.	
TACOS DE RIB EYE CON TUÉTANO 3pzs	415
Rib eye picadito sobre tortilla de harina, cebolla y cilantro acompañados de tuétano.	

ENSALADA DE NUEZ Y PERA	245
Mix de lechugas, nuez garapiñada, queso azul, manzana verde, pera ahumada, aderezo de peras al vino blanco.	
ENSALADA CESAR	235
Lechuga orejona asada, aderezo César, queso parmesano grana padano, crotones al ajo.	
ENSALADA DE FRESA Y BALSAMICO	255
Mix de lechugas, fresa, frambuesa, blueberry, queso de cabra, pistache, nuez, vinagreta de fresa, costra de parmesano.	

THE STEAKHOUSE

*Pesados en crudo.

<i>RIB EYE PRIME</i>	600 g	1,700
<i>NEW YORK PRIME</i>	600 g	1,550
<i>TOMAHAWK</i>	x cada 100 g	200
<i>FILETE</i>	600 g	1,300
<i>PORTER HOUSE</i>	600 g	1,200
<i>FILETE INDIVIDUAL</i>	300 g	700
<i>RIB EYE INDIVIDUAL</i>	300 g	710

ESPECIALES

<i>RIB EYE ENVUELTO ENTUÉTANO</i>	600 g	1,650
<i>PICAÑA ASIÁTICA PRIME</i>	400 g	910
Acompañada de una salsa asiática.		
<i>LAMINAS DE WAGYU</i>		\$11.50 x gramo (Mínimo 100g)

Todos nuestros cortes se sazonan con sal de Colima y se cocinan a las brasas. Se acompañan con chiles toreados y un puré de ajo.

ESPECIALES

BARBACOA DE PICAÑA	670
Picaña horneada con pencas de maguey, hierbas, chiles del norte, salsa de pasilla dulce con miel de abeja natural.	
SALMÓN GLASEADO	450
Salmón glaseado con mostaza antigua, jengibre, salsa de soya y espárragos asados.	
CAMARONES ZARANDEADOS	440
Camarones U12, salsa huichol, mantequilla, chile chiltepín, risotto con champiñón, zetas, portobello, hongo silvestre, espárragos.	
HAMBURGUESA FÓSFORO	390
Carne 80% res y 20% Wagyu, pan brioche, lechugas, jitomate, aguacate, queso cheddar, mermelada de tocino, mayonesa de ajo.	
PESCADO AL MENIERE	430
Huachinango con salsa de meniere al cilantro, alcaparras y jitomate rostizado.	
PULPO EN SALSA MORITA	425
Pulpo en adobo de chile morita, betabel, papas cascadas, cilantro fresco.	

FÓSFORO KIDS

<i>Smash Burguer + Papas a la Francesa</i>	\$200
--	-------

SOPAS

JUGO DE CARNE	215
Jugo de carne con trozos de rib eye, demiglasse + cebolla + cilantro + chile serrano + aguacate.	
SOPA DE FIDEO	110
Fideos en fondo de pollo rostizado, crema ácida, limón, chile toreado.	
SOPA DE TORTILLA	120
Caldillo de jitomate, chile pasilla, cacahuete, tortillas fritas, queso panela, chicharrón, aguacate, crema, chile pasilla frito.	

** POSTRES **

SIDES

FRENCH FRIES TRUFADAS	160
VERDURAS ASADAS	190
ELOTE ASADO	170

VOLCÁN DE CAJETA	230
CHEESCAKE DE FERRERO	260
CHEESCAKE DE QUESO DE CABRA	270
MOSTACHÓN DE CHOCOLATE BELGA	270