





# **ENTRADAS**

\$195 CEVICHE DE MARISCOS

Camarón, pulpo, salmón, atún, kanikama, pepino y salsa oriental de la casa.

\$130 KOIKAS 2PZAS

Calamar relleno de pasta de cangrejo, sobre una cama de arroz y bañado en salsa de anguila.

\$145 HARUMAKIS 3PZAS

Rollitos fritos rellenos de camarón, aguacate, queso crema y sriracha, bañados en salsa de anguila.

\$160 CONCHA DE MARISCOS

Concha horneada de mariscos, aguacate y salsa de anguila.

\$150 TOSTADAS DE ATUN 2 PZAS

Cubos de atún fresco, sobre una hoja de wontón, cebolla morada, aguacate, bañadas en salsa serranito.

\$150 CRISPY HONEY CHICKEN

Pollo capeado agridulce sobre hoja de arroz frito.

#### CURRICANES

Láminas de pescado fresco, rellenas de ensalada kanikama, pepino y aguacate, sobre un espejo de yuzu y bañadas en salsa serranito.

Atún \$165 | Salmón \$170 | Mixto \$175

\$145 SUSHILIS

Chile caribe relleno de tampico, bañados en salsa de anguila.

\$140 VERDURAS TEMPURA

Mix de verduras capeadas Con Camarón \$180

\$85 EDAMAMES

Vaina de soya al vapor con un toque de aceite de ajonjolí

\$130 GYOZAS

Empanadilla japonesa rellena de cerdo,camaron y gengibre





## **KUSHIAGUES**

3 brochetas empanizadas y bañadas en salsa de anguila. Queso \$125 | Plátano \$125 | Mixtas \$140 Camarón con queso crema \$140

## \$150 CAMARONES ROCA

Camarones tempura, bañados en aderezo spicy.

## \$160 ROLLITOS DE RIB-EYE

Rollos de rib eye y espárrago, bañados en salsa teriyaki.

#### \$140 AROS DE CALAMAR

Aros de calamar tempura, acompañados de aderezo de la casa.

## \$140 JALAPEÑO BOMBS

Jalapeño, spicy tuna, queso crema y aderezo de la casa bañado en salsa de anguila y ajonolí.

# SASHIMI

#### \$165 SASHIMI SERRANITO

Láminas de atún bañadas en salsa serranito y limón, chile serrano y ajonjolí.

## \$190 SASHIMI ATÚN SELLADO

Atún sellado con ajonjolí, relish de cebolla morada, chips de ajo, bañado en aceite curry y salsa ponzu.

## \$175 SASHIMI CILANTRO

Atún y aguacate sobre un espejo de aderezo de cilantro, bañado en salsa serranito.

## \$325 HAMACHI PONZU

Hamachi, hueva de pez, salsa ponzu.

#### \$350 SASHIMI IMPORTADO MIXTO

Combinación de 3 tipos de pescados (según temporada)

## ARROZ

#### \$95 YAKIMESHI

Arroz frito con verdura.

#### \$155 YAKIMESHI ESPECIAL

Aguacate, queso crema y tampico, bañado en salsa de anguila.

#### \$145 YAKIMESHI MIXTO

Camarón, pollo y res.

#### \$170 YAKIMESHI ESPECIAL MIXTO

Arroz frito, tampico, aguacate, queso crema, res, pollo y camarón, bañado en salsa de anguila.

#### \$165 ARROZ CULICHI

Camarón, pollo, res o mixto, aguacate y queso crema, bañado en salsa de anguila.

#### \$155 **GOHAN ESPECIAL**

Gohan, tampico, aguacate, camarón y queso crema, bañado en salsa de anguila.

#### \$180 **GOHAN HOT**

Gohan, spicy horneado de camarón y cangrejo, láminas de aguacate, bañado en salsa de anguila.

#### \$160 **GOHAN CRUJIENTE**

Gohan, queso crema, pollo crujiente, cebolla tempura, furikake, tampico bañado en salsa de anguila.

#### \$165 **EBIDON**

Gohan, kanikama, aguacate, masago, queso crema y camarón empanizado, bañado en salsa de anguila.





# SUSHI NATURAL

#### \$130 CALIFORNIA ESPECIAL

POR DENTRO Camarón, aguacate, queso crema y pepino.

TOPPING Camarón tempura.

#### \$140 GUAMUCHILITO

por dentro Cangrejo empanizado, queso crema y perinos pectal.

POR FUERA Tampico y láminas de aguacate.

TOPPING Bañado en salsa de anguila.

#### \$110 ABOCADO

POR FUERA Aguacate POR DENTRO Cangrejo empanizado, queso crema y pepino.

#### \$110 PHILADELPHIA

POR FUERA forrado con queso crema y ajonjolí.

#### \$140 MÉXICO

POR FUERA Salmón, queso crema y aguacate.

#### \$140 TAMPICO ESPECIAL

POR DENTRO Cangrejo empanizado, pepino, queso crema POR FUERA Envuelto en tampico, aguacate y camarón. TOPPING Bañado en aderezo spicy y salsa de anguila.

#### \$160 SHAKE ESPECIAL

POR DENTRO Pepino, ensalada kani y aguacate.

POR FUERA Envuelto en Salmón y mango.

TOPPING Bañado en aderezo yuzu.

# MAKI EMPANIZADO

#### \$170 OSAKA

por DENTRO Pepino, aguacate y queso crema por Fuera Alga capeada TOPPING Spicy de camarón, calamar tempura y tanuki, bañado en salsa de anguila.

#### \$165 TAKEMI ESPECIAL

POR DENTRO Cangrejo, queso crema, pepino y aguacate TOPPING Spicy de camarón tempura, bañado en aderezo spicy y salsa de anguila.

## \$135 MAR Y TIERRA

POR DENTRO Res, camarón, pepino, aguacate y queso crema.

#### \$160 GUAPO

POR DENTRO Camarón empanizado, pepino, aguacate y queso crema POR FUERA Queso crema, serrano y queso chihuahua TOPPING Ensalada kani, bañado en salsa anguila.

#### \$155 FAVORITO ESPECIAL

POR DENTRO Cangrejo, pepino, queso crema y aguacate TOPPING Tampico y láminas de aguacate, bañado en salsa de anguila.

#### \$155 TRES QUESOS

POR DENTRO Camarón, aguacate, pepino y queso crema POR FUERA Queso crema, queso amarillo y chihuahua TOPPING Tampico.

#### \$160 TORI TORI

POR DENTRO Aguacate, queso crema, pepino, res y pollo POR FUERA Envuelto en tampico y queso gratinado.

#### \$160 NORI ROLL

POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Alga capeada. Coronado con spicy de cangrejo tempura y aguacate. Sobre espejo de aderezo yuzu y serranito.

#### \$165 ROCK ROLL

POR DENTRO Cangrejo, tocino, aguacate, pepino y queso crema <sup>ACOMPAÑADO DE</sup> Palomitas de camarón spicy y salsa de anguila.

#### \$165 FUTOMAKI

POR DENTRO Salmón, camarón, pepino, aguacate y queso crema POR FUERA Alga capeada TOPPING Ensalada kanikama crujiente y bañado en salsa de anguila.

#### \$165 SAKAI

POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Alga TOPPING Coronado con aguacate, masago, spicy kani y pulpo bañado en salsa de anguila.





# MAKI ESPECIAL (NATURALES)

\$200 ABOCADO MAKI ESPECIAL

POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Aguacate, spicy
de callo TOPPING Camarón empanizado, bañado en salsa

de anguila.

\$165 EBI MAKI ESPECIAL

POR DENTRO Aguacate, queso crema y pepino

TOPPING Camarón empanizado y masago coronado con
aderezo spicy y bañado en salsa de anguila.

\$170 GREÑUDO

por DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Pulpo y aguacate TOPPING Ensalada kani y camarón empanizado, bañado en salsa de anguila.

\$170 ARRASTRADO

POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Salmón, aguacate y atún TOPPING Ensalada kani y camarón empanizado, bañado en salsa de anguila.

\$165 TUNA SPICY

POR DENTRO Camarón tempura, pepino y queso crema POR FUERA Forrado en spicy tuna y aguacate TOPPING Bañado en salsa serranito.







#### \$210 CATERPILLAR

POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Aguacate y masago TOPPING Spicy de callo y anguila horneada, bañado en salsa de anguila.

## \$175 JEVA ROLL

POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Aguacate y pulpo TOPPING Spicy de callo, atún, mango, salmón y poro frito.

#### \$175 KOKORO

POR DENTRO Pepino y Aguacate POR FUERA Atún TOPPING Spicy de callo, kanikama y serrano.

#### \$170 NARA ROLL

POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Salmón y aguacate TOPPING Spicy de pulpo y kanikama y un trozo de espárrago tempura.

#### \$170 MOSHI MOSHI

POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA kanikama y masago TOPPING Spicy de callo y pulpo, limón, aguacate y sriracha.

## \$165 MELISSA ROLL

por DENTRO Camarón tempura, pepino, aguacate y queso crema por Fuera Shishimi Topping Spicy de camarón tempura y tanuki.

#### \$165 CALAMAR CRISPY

POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Masago, aguacate y ajonjolí TOPPING Spicy de calamar crujiente, bañado en salsa de anguila.













## \$165 TOMATITOS

POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Atún

TOPPING Spicy de camarón tempura y láminas de aguacate,
bañado en aderezo de cilantro.

#### \$150 BUDA ROLL

POR DENTRO Camarón tempura, aguacate, queso crema y pepino POR FUERA Salmón sobre un espejo de aderezo de cilantro TOPPING Bañado en salsa serranito.

#### \$185 CARAMELO

POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Aguacate y masago TOPPING Spicy de camarón empanizado y callo de hacha, bañado en salsa de anguila.

## \$185 VESTIDITA

POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Pulpo, camarón y aguacate TOPPING Ensalada kani y camarón empanizado, bañado en salsa de anguila.

#### \$165 TOKIO

POR DENTRO Camarón tempura, queso crema y pepino POR FUERA Salmón, atún y aguacate TOPPING Bañado en aderezo spicy, salsa de anguila y masago.

#### \$170 KYOTO

por DENTRO Pepino, ensalada kani y spicy tuna por Fuera Atún y masago sobre un espejo de yuzu, TOPPING Poro frito y bañado en salsa serranito.

#### \$160 CHIBA ROLL

y salmón TOPPING bañado en salsa especial.

#### \$175 UMMA ROLL

POR DENTRO Pepino, aguacate y spicy tuna POR FUERA Hamachi TOPPING Cebolla crujiente y salsa ponzu.

#### \$185 DARUMA

POR DENTRO Pepino, aguacate, spicy kanikama y camarón tempura POR FUERA Atún, aguacate y ajonjolí TOPPING Spicy de camarón tempura.

# **MAKI PREMIUM**

#### \$170 KOI

POR DENTRO kanikama y pepino POR FUERA Papel de soya TOPPING Spicy de camarón tempura, láminas de aguacate sobre un espejo de aderezo de cilantro y bañado en salsa serranito.

#### \$170 MOMOY

pepino POR FUERA Papel de soya y mango TOPPING Un toque de chile serrano, sobre un espejo de aderezo de cilantro y bañado en salsa serranito.

#### \$170 MARINA ESPECIAL

y lechuga sangría POR FUERA Envuelto en pescado fresco
TOPPING Bañado en aderezo yuzu y salsa serranito.

#### \$170 CILANTRO ROLL

POR DENTRO kanikama, pepino y aguacate POR FUERA Papel de soya TOPPING Spicy tuna y camarón tempura, sobre un espejo de aderezo de cilantro y salsa serranito.

#### \$180 MAGURO ESPECIAL - Sin arroz

POR DENTRO Sin arroz, lechuga, pepino, aguacate y atún POR FUERA Papel de arroz TOPPING Ensalada kani crujiente y un trozo de atún fresco, bañado en salsa ponzu.

#### \$180 RED DRAGON

POR DENTRO Camarón tempura, pepino y aguacate POR FUERA Forrado en spicy tuna y hamachi, con un toque de hueva de pescado, sobre un espejo de aderezo yuzu TOPPING bañado en salsa serranito.

#### \$190 IMPERIAL ROLL - Sin arroz

POR DENTRO camarón tempura, pasta de cangrejo, callo, kanikama, aguacate y pepino. POR FUERA Envuelto en atún fresco y masago.

## \$180 KAMI ROLL

POR DENTRO Camarón empanizado, kanikama, pepino y aguacate POR FUERA Envuelto en salmón y hamachi, flameado con un toque de aderezo spicy y tanuki.

#### \$180 BATTA ROLL

POR DENTRO Pasta de cangrejo, camarón empanizado, aguacate y queso crema POR FUERA Ensalada kanikama y salmón tempura TOPPING aderezo spicy y salsa de anguila.













# MAKI HORNEADO

#### \$175 BELUMA

POR DENTRO Camarón, pepino, queso crema y aguacate POR FUERA Salmón TOPPING Bañado en aderezo spicy y salsa de anguila.

#### \$175 SYY ROLL

POR DENTRO Pepino, queso crema y aguacate POR FUERA Salmón TOPPING Spicy de camarón, cangrejo, aderezo de cilantro y bañado en salsa de anguila.

#### \$175 ZASSHI IMPERIAL

POR DENTRO Pepino, queso crema y aguacate POR FUERA envuelto en mariscos TOPPING Spicy de mariscos y bañado en salsa de anguila.

#### \$175 ANDREA ESPECIAL

POR DENTRO Pepino, queso crema y aguacate POR FUERA Salmón TOPPING Spicy de camarón, cangrejo, pulpo y ostión ahumado, bañado en salsa de anguila.

#### \$185 KAZOKU

POR DENTRO Pepino, aguacate, queso crema, spicy de camarón y cangrejo, tanuki, cebollin POR FUERA Kanikama<sup>TOPPING</sup> Bañado en salsa de anguila

#### \$169 ABOCADO ESPECIAL

POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Aguacate

TOPPING Spicy de camarón y cangrejo, bañado en salsa de anguila.

## \$165 INÚTIL

POR DENTRO Camarón, aguacate, queso crema y pepino POR FUERA Rollo empanizado TOPPING Spicy mayo y queso gratinado, bañado en salsa de anguila.

#### \$169 EBY HOT

por DENTRO Pepino y queso crema por FUERA Envuelto en camarón TOPPING Spicy de camarón y cangrejo con láminas de aguacate, bañado en salsa de anguila.

#### \$175 VOLCANO

POR DENTRO Pepino, queso crema y aguacate POR FUERA Alga capeada TOPPING Spicy de pulpo, camarón y cangrejo, bañado en salsa de anguila.

#### \$190 SAPORO

Rollo california con tampico y láminas de aguacate, acompañado de una concha de mariscos horneada y bañado en salsa de anguila.

#### \$175 FURAY ESPECIAL

POR DENTRO Camarón, agucate, queso crema y pepino POR FUERA Rollo empanizado TOPPING Spicy de camarón y cangrejo, bañado en salsa de anguila.

## PLANCHA

#### TEPANYAKI

Verduras al vapor sazonadas, acompañadas de arroz gohan. Pollo o Res \$150 | Camarón \$160 | Mixto \$160

#### TERIYAKI CRISPY CHICKEN \$150

Pollo teriyaki crujiente, verduras y cacahuate, sobre una cama de arroz gohan.

#### SPICY NOODLE

Brócoli, pimiento morrón, cebolla, cilantro, chile de árbol, y noodle acompañado de arroz gohan. Pollo o Res \$150 | Camarón \$150 | Mixto \$160

#### TERIYAKI

Verduras al vapor sazonadas con salsa teriyaki, sobre una cama de arroz gohan. Pollo o Res \$150 | Camarón \$160 | Mixto \$160

#### YAKI UDON

Verduras al vapor sazonadas, pasta udón, acompañadas de arroz gohan. Pollo o Res \$150 | Camarón \$160 | Mixto \$160

#### YAKI SOBA

Verduras al vapor, pasta yaki soba, acompañadas de arroz gohan. Pollo o Res \$150 | Camarón \$160 | Mixto \$160

#### SEULAKI

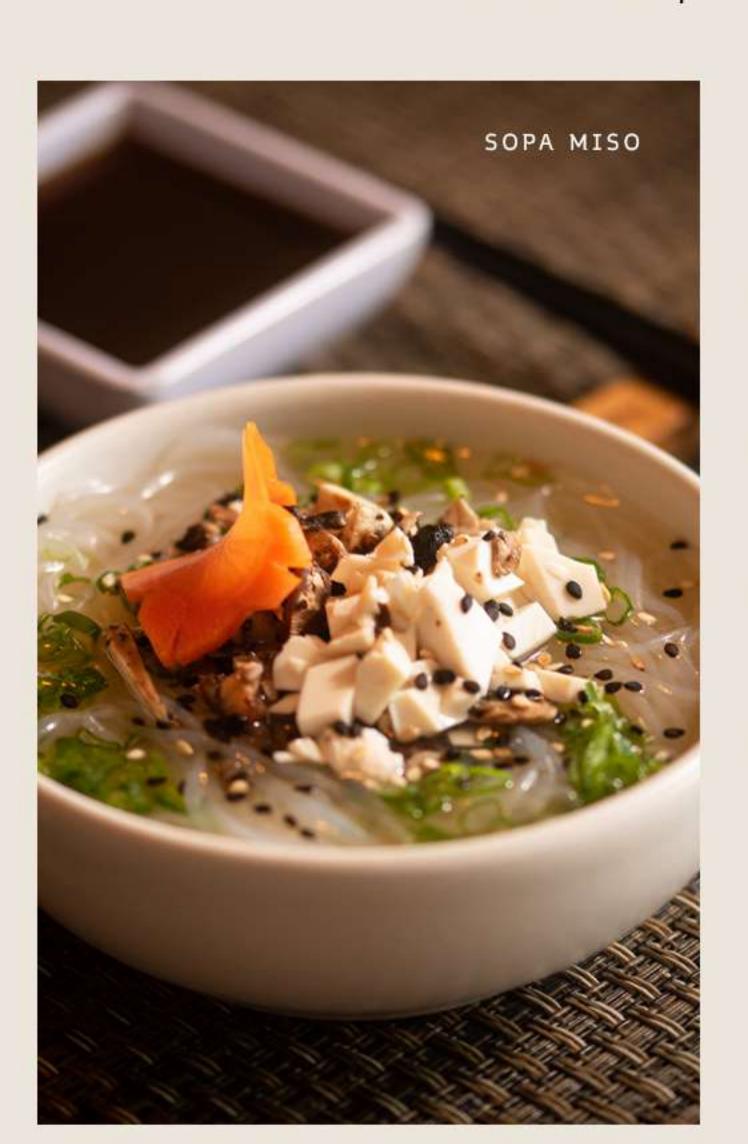
Verduras al vapor, fideo harusamen, con salsa agridulce y picante, acompañado de arroz gohan. Pollo o Res \$150 | Camarón \$160 | Mixto \$160

#### \$160 MONGOLIAN BEEF

Res karaage, brócoli, cebollín sobre una cama de arroz.

#### POLLO KUNG PAO \$160

Pollo, chile de árbol, cacahuate, pimiento morrón sobre una cama de arroz.



# SOPAS

MISO SHIRO \$70

> Pasta miso, harusamen, tofu, champiñón y cebollín.

**UDON VERDURAS** \$90

Pasta udon, caldo dashi y

verduras.

UDON POLLO Y VERDURAS \$120

Pasta udon, caldo dashi,

verduras y pollo.

UDON CAMARÓN Y \$150 VERDURA

> Pasta udon, caldo dashi, verduras y camarón.

# RAMEN

\$200 SUKIYAKI-MEN

> Fondo sabor soya y pasta Ramen acompañados de filete de res y verduras cocidos en nuestra salsa sukiyaki, tamago y naruto.

\$190 SHOYU RAMEN

Fondo sabor soya, pasta ramen, chasu, verduras, alga Nori y

naruto.

\$200 MISO RAMEN

> Fondo sabor miso, chasu, verduras, elote tempura, tamago y naruto con un toque Spicy de nuestro Rayu de la casa.







# POSTRES

**HELADO FRITO** \$120

Nieve tempura bañada en chocolate.

PHILA BANANA \$90

Plátano macho relleno de queso crema,

acompañado de nieve.

\$120 **BROWNIE ESPECIAL** 

Brownie de chocolate acompañado de

nieve y bañado de chocolate.

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

CALPICO VASO \$55

\$55 LIMONADA

NARANJADA \$55

REFRESCO \$40

\$35 AGUA EMBOTELLADA

TÉ REFILL \$65

# BEBIDAS CON ALCOHOL

#### CERVEZA NACIONAL

## CERVEZA IMPORTADA

**PACIFICO** \$38

\$38 PACIFICO LIGHT

\$38 PACIFICO SUAVE

CORONA \$38

**ULTRA** \$45

\$45 **NEGRA MODELO** 

MODELO ESPECIAL \$45

CERVEZA ARTESANAL \$100

SAPORO PREMIUM \$130

\$130 SAPORO SILVER

KIRIN ICHIBAN \$130

\$130 ASAHI

SAKE (CONSULTAR DISPONIBILIDAD)

\$700 \$1,100

SHO CHIKUBAI 750 ML NAMI JUNMAI 750 ML

# BAR

\$120 CARAJILLO

Tradicional café expreso con licor 43

\$120 CARAJILLA

> Combinacion de café con crema irlandesa.

\$120 CLERICOT

Bebida a base de vino tinto, limonada y

frutas.