



**zasshi**<sup>®</sup>  
JAPANESE BISTRO





## ENTRADAS

たて

- \$230 CURRICANES DE MARISCOS**  
Camarón, pulpo, salmón, atún, kanikama, pepino y salsa oriental de la casa.
- \$150 KOIKAS 2 PZAS**  
Calamar relleno de pasta de cangrejo, sobre una cama de arroz y bañado en salsa de anguila.
- \$150 HARUMAKIS 3 PZAS**  
Rollitos fritos rellenos de camarón, aguacate, queso crema y sriracha, bañados en salsa de anguila.
- \$180 CONCHA DE MARISCOS**  
Concha horneada de mariscos, aguacate y salsa de anguila.
- \$170 TOSTADAS DE ATÚN 2 PZAS**  
Cubos de atún fresco, sobre una hoja de wontón, cebolla morada, aguacate, bañadas en salsa serranito.
- \$160 CRISPY HONEY CHICKEN**  
Pollo capeado sobre una cama de harusamen frito y con un toque de chile.
- CURRICANES**  
Láminas de pescado fresco, rellenas de ensalada kanikama, pepino y aguacate, sobre un espejo de yuzu y bañadas en salsa serranito.  
Atún \$170 | Salmón \$180 | Mixto \$180
- \$160 SUSHILIS**  
Chile caribe relleno de tampico, bañados en salsa de anguila.
- \$170 VERDURAS TEMPURA**  
Mix de verduras capeadas Con Camarón \$200
- \$90 EDAMAMES**  
Vaina de soya al vapor con un toque de aceite de ajonjolí.
- \$140 GYOZAS**  
Empanadilla japonesa rellena de cerdo, camarón y gengibre.



VERDURAS TEMPURA  
CON CAMARÓN



JALAPEÑO BOMBS

### KUSHIAGUES

3 brochetas empanizadas y bañadas en salsa de anguila.

Queso \$130 | Plátano \$130 | Mixtas \$145

Camarón con queso crema \$150

\$160

### CAMARONES ROCA

Camarones tempura, bañados en aderezo spicy.

\$160

### ROLLITOS DE RIB-EYE

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

\$160

### AROS DE CALAMAR

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

\$150

### JALAPEÑO BOMBS

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

## SASHIMI

\$180

### SASHIMI SERRANITO

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

\$200

### SASHIMI ATÚN SELLADO

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

\$190

### SASHIMI CILANTRO

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

\$350

### HAMACHI PONZU

Hamachi, hueva de pez, salsa ponzu.

### SASHIMI MIXTO

Combinación de 3 tipos de pescados (según temporada).

\$550

### COMBINACIÓN ZASSHI

6 nigiris, 1 sashimi mixto corte grueso, 1 hosomaki.

# ARROZ

- \$99**    **YAKIMESHI**  
Arroz frito con verdura.
- \$160**    **YAKIMESHI ESPECIAL**  
Aguacate, queso crema y tampico, bañado en salsa de anguila.
- \$150**    **YAKIMESHI MIXTO**  
Camarón, pollo y res.
- \$180**    **YAKIMESHI ESPECIAL MIXTO**  
Arroz frito, tampico, aguacate, queso crema, res, pollo y camarón, bañado en salsa de anguila.
- \$170**    **ARROZ CULICHI**  
Camarón, pollo, res o mixto, aguacate y queso crema, bañado en salsa de anguila.
- \$160**    **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

- \$155 CALIFORNIA ESPECIAL**  
POR DENTRO Camarón, aguacate, queso crema y pepino.  
TOPPING Camarón tempura.
- \$160 GUAMUCHILITO**  
POR DENTRO Cangrejo empanizado, queso crema y pepino.  
POR FUERA Tampico y láminas de aguacate.  
TOPPING Bañado en salsa de anguila.
- \$140 ABOCADO**  
POR FUERA Aguacate POR DENTRO Cangrejo empanizado, queso crema y pepino.
- \$140 PHILADELPHIA**  
POR DENTRO Cangrejo empanizado, pepino y aguacate.  
POR FUERA forrado con queso crema y ajonjolí.
- \$150 MÉXICO**  
POR DENTRO Camarón empanizado, pepino y queso crema.  
POR FUERA Salmón, queso crema y aguacate.
- \$160 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.
- \$180 SHAKE ESPECIAL**  
POR DENTRO Pepino, ensalada kani y aguacate.  
POR FUERA Envuelto en Salmón y mango.  
TOPPING Bañado en aderezo yuzu.

## MAKI EMPANIZADO

- \$190 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.
- \$180 TAKEMI ESPECIAL**  
POR DENTRO Cangrejo, queso crema, pepino y aguacate TOPPING Spicy de camarón tempura, bañado en aderezo spicy y salsa de anguila.
- \$150 MAR Y TIERRA**  
POR DENTRO Res, camarón, pepino, aguacate y queso crema.
- \$175 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.

- \$170 FAVORITO ESPECIAL**  
 POR DENTRO Cangrejo, pepino, queso crema y aguacate <sup>TOPPING</sup>  
 Tampico y láminas de aguacate, bañado en salsa de anguila.
- \$165 TRES QUESOS**  
 POR DENTRO Camarón, aguacate, pepino y queso crema <sup>POR FUERA</sup>  
 Queso crema, queso amarillo y chihuahua <sup>TOPPING</sup>  
 Tampico.
- \$170 TORI TORI**  
 POR DENTRO Aguacate, queso crema, pepino, res y pollo  
 POR FUERA Envuelto en tampico y queso gratinado.
- \$175 NORI ROLL**  
 POR DENTRO Pepino y queso crema <sup>POR FUERA</sup> Alga capeada.  
 Coronado con spicy de cangrejo tempura y aguacate.  
 Sobre espejo de aderezo yuzu y serranito.
- \$180 ROCK ROLL**  
 POR DENTRO Cangrejo, tocino, aguacate, pepino y queso  
 crema <sup>ACOMPAÑADO DE</sup> Palomitas de camarón spicy y salsa de  
 anguila.
- \$180 FUTOMAKI**  
 POR DENTRO Salmón, camarón, pepino, aguacate y queso  
 crema <sup>POR FUERA</sup> Alga capeada <sup>TOPPING</sup> Ensalada kanikama  
 crujiente y bañado en salsa de anguila.
- \$185 SAKAI**  
 POR DENTRO Pepino y queso crema <sup>POR FUERA</sup> Alga <sup>TOPPING</sup>  
 Coronado de aguacate, masago, spicy kani y pulpo,  
 bañado en salsa de anguila.



## MAKI ESPECIAL (NATURALES)

- \$210** **ABOCADO MAKI ESPECIAL**  
POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Aguacate, spicy de callo TOPPING Camarón empanizado, bañado en salsa de anguila.
- \$185** **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.
- \$190** **GREÑUDO**  
POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Pulpo y aguacate TOPPING Ensalada kani y camarón empanizado, bañado en salsa de anguila.
- \$190** **ARRASTRADO**  
POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Salmón, aguacate y atún TOPPING Ensalada kani y camarón empanizado, bañado en salsa de anguila.
- \$185** **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.
- \$200 JEVA ROLL**  
 POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Aguacate y pulpo  
 TOPPING Spicy de callo, atún, mango, salmón y poro frito.
- \$200 KOKORO**  
 POR DENTRO Pepino y Aguacate POR FUERA Atún TOPPING Spicy de callo, kanikama y serrano.
- \$200 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.
- \$200 MOSHI MOSHI**  
 POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA kanikama y masago  
 TOPPING Spicy de callo y pulpo, limón, aguacate y sriracha.
- \$190 MELISSA ROLL**  
 POR DENTRO Camarón tempura, pepino, aguacate y queso crema POR FUERA Shishimi TOPPING Spicy de camarón tempura y tanuki.
- \$180 CALAMAR CRISPY**  
 POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Masago, aguacate y ajonjolí TOPPING Spicy de calamar crujiente, bañado en salsa de anguila.



JEVA ROLL



KOKORO



KYOTO



CATERPILLAR



DARUMA



EBY MAKI

- \$190 TOMATITOS**  
 POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Atún  
 TOPPING Spicy de camarón tempura y láminas de aguacate, bañado en aderezo de cilantro.
- \$170 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.
- \$195 CAMELO**  
 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.
- \$200 VESTIDITA**  
 POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Pulpo, camarón y aguacate TOPPING Ensalada kani y camarón empanizado, bañado en salsa de anguila.
- \$180 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.
- \$190 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.

- \$190 CHIBA ROLL**  
 POR DENTRO Spicy tuna y pepino POR FUERA Ensalada kani, atún y salmón TOPPING bañado en salsa especial.
- \$190 UMMA ROLL**  
 POR DENTRO Pepino, aguacate y spicy tuna POR FUERA Hamachi TOPPING Cebolla crujiente y salsa ponzu.
- \$210 DARUMA**  
 POR DENTRO Pepino, aguacate, spicy kanikama y camarón tempura POR FUERA Atún, aguacate y ajonjolí TOPPING Spicy de camarón tempura.

## MAKI PREMIUM

- \$210 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.
- \$210 MOMOY**  
 POR DENTRO Atún, camarón tempura, kanikama, aguacate y 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.
- \$210 MARINA ESPECIAL**  
 POR DENTRO Camarón tempura, aguacate, pepino, kanikama y lechuga sangria POR FUERA Envuelto en mamenori y pescado fresco TOPPING Bañado en aderezo yuzu y salsa serranito.
- \$210 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.
- \$210 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.
- \$220 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.
- \$230 IMPERIAL ROLL - Sin arroz**  
 POR DENTRO camarón tempura, pasta de cangrejo, callo, kanikama, aguacate y pepino. POR FUERA Envuelto en atún fresco y masago.
- \$200 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.
- \$190 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.



BATTA ROLL



KAMI ROLL



KAZOKU



MARINA ESPECIAL



MAGURO



MOMOY

# MAKI HORNEADO

- \$195 BELUMA**  
POR DENTRO Camarón, pepino, queso crema y aguacate  
POR FUERA Salmón <sup>TOPPING</sup> Bañado en aderezo spicy y salsa de anguila.
- \$200 SYY ROLL**  
POR DENTRO Pepino, queso crema y aguacate <sup>POR FUERA</sup> Salmón  
<sup>TOPPING</sup> Spicy de camarón, cangrejo, aderezo de cilantro y bañado en salsa de anguila.
- \$200 ZASSHI IMPERIAL**  
POR DENTRO Pepino, queso crema y aguacate <sup>POR FUERA</sup>  
envuelto en atún y salmón <sup>TOPPING</sup> Spicy de mariscos y bañado en salsa de anguila.
- \$200 ANDREA ESPECIAL**  
POR DENTRO Pepino, queso crema y aguacate <sup>POR FUERA</sup> Salmón  
<sup>TOPPING</sup> Spicy de camarón, cangrejo, pulpo y ostión ahumado, bañado en salsa de anguila.
- \$200 KAZOKU**  
POR DENTRO Pepino, aguacate y queso crema  
POR FUERA Kanikama <sup>TOPPING</sup> Spicy de camarón y cangrejo, tanuki, cebollín y bañado en salsa de anguila.
- \$200 ABOCADO ESPECIAL**  
POR DENTRO Pepino y queso crema <sup>POR FUERA</sup> Aguacate  
<sup>TOPPING</sup> Spicy de camarón y cangrejo, bañado en salsa de anguila.
- \$190 INÚTIL**  
POR DENTRO Camarón, aguacate, queso crema y pepino  
POR FUERA Rollo empanizado <sup>TOPPING</sup> Spicy mayo y queso gratinado, bañado en salsa de anguila.
- \$200 EBY HOT**  
POR DENTRO Pepino y queso crema <sup>POR FUERA</sup> Envuelto en camarón <sup>TOPPING</sup> Spicy de camarón y cangrejo con láminas de aguacate, bañado en salsa de anguila.
- \$200 VOLCANO**  
POR DENTRO Pepino, queso crema y aguacate <sup>POR FUERA</sup>  
Alga capeada <sup>TOPPING</sup> Spicy de pulpo, camarón y cangrejo, bañado en salsa de anguila.
- \$210 SAPORO**  
Rollo california con tampico y láminas de aguacate, acompañado de una concha de mariscos horneada y bañado en salsa de anguila.
- \$195 FURAY ESPECIAL**  
POR DENTRO Camarón, aguacate, queso crema y pepino  
POR FUERA Rollo empanizado <sup>TOPPING</sup> Spicy de camarón y cangrejo, bañado en salsa de anguila.

# PLANCHA

## TEPANYAKI

Verduras al vapor sazonadas, acompañadas de arroz gohan. Pollo o Res \$180 | Camarón \$175 | Mixto \$190

### \$180 TERIYAKI CRISPY CHICKEN

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

## SPICY NOODLE

Brócoli, pimienta morrón, cebolla, cilantro, chile de árbol, y noodle acompañado de arroz gohan. Pollo o Res \$185 | Camarón \$175 | Mixto \$195

## TERIYAKI

Verduras al vapor sazonadas con salsa teriyaki, sobre una cama de arroz gohan. Pollo o Res \$185 | Camarón \$175 | Mixto \$195

## YAKI UDON

Verduras al vapor sazonadas, pasta udón, acompañadas de arroz gohan. Pollo o Res \$185 | Camarón \$175 | Mixto \$195

## YAKISOBA

Verduras al vapor, pasta yaki soba, acompañadas de arroz gohan. Pollo o Res \$185 | Camarón \$175 | Mixto \$195

## SEULAKI

Verduras al vapor, fideo harusamen, con salsa agridulce y picante, acompañado de arroz gohan. Pollo o Res \$185 | Camarón \$175 | Mixto \$195

### \$185 MONGOLIAN BEEF

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

### \$185 POLLO KUNG PAO

Pollo, chile de árbol, cacahuete, pimienta morrón sobre una cama de arroz.



# SOPAS

- \$80 MISO SHIRO**  
Pasta miso, harusamen, tofu, champiñón y cebollín.
- \$110 UDON VERDURAS**  
Pasta udon, caldo dashi y verduras.
- \$160 UDON POLLO Y VERDURAS**  
Pasta udon, caldo dashi, verduras y pollo.
- \$170 UDON CAMARÓN Y VERDURA**  
Pasta udon, caldo dashi, verduras y camarón.

# RAMEN

\$199

## SUKIYAKI-MEN

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

\$199

## SHOYU RAMEN

Fondo sabor soya, pasta ramen, chasu, verduras, alga nori y naruto.

\$199

## MISO RAMEN

Fondo sabor miso, chasu, verduras, elote tempura, tamago y naruto con un toque spicy de nuestro rayu de la casa.



## POSTRES

- \$120 **HELADO FRITO**  
Nieve tempura bañada en chocolate.
- \$120 **PHILA BANANA**  
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

- \$60 **CALPICO VASO**
- \$60 **LIMONADA**
- \$60 **NARANJADA**
- \$50 **REFRESCO**
- \$35 **AGUA EMBOTELLADA**
- \$70 **TÉ REFILL**
- \$75 **RAMUNE** (soda japonesa)

## BEBIDAS CON ALCOHOL

### CERVEZA NACIONAL

- \$40 **PACIFICO**
- \$40 **PACIFICO LIGHT**
- \$40 **PACIFICO SUAVE**
- \$40 **CORONA**
- \$45 **ULTRA**
- \$45 **NEGRA MODELO**
- \$45 **MODELO ESPECIAL**
- \$100 **CERVEZA ARTESANAL**  
(Consultar disponibilidad)

### CERVEZA IMPORTADA

- \$130 **SAPORO PREMIUM**
- \$130 **SAPORO SILVER**
- \$130 **KIRIN ICHIBAN**
- \$130 **ASAHI**

## SAKE (CONSULTAR DISPONIBILIDAD)

- \$700 **SHO CHIKUBAI 750 ML**
- \$1,100 **NAMI JUNMAI 750 ML**

## BAR

- \$120 **CARAJILLO**  
Tradicional café expreso  
con licor 43
- \$120 **CARAJILLA**  
Combinación de café  
con crema irlandesa.
- \$130 **CLERICOT**  
Bebida a base de vino tinto,  
limonada y frutas.