zasshi to go®

¡hasta donde estés!

とれたて

ENTRADAS

$160 KOIKAS
Calamar relleno de pasta de cangrejo, sobre una cama de arroz y bañado en salsa de anguila.

$165 HARUMAKIS 3PZAS
Rollitos fritos de camarón, aguacate, queso crema y sriracha, bañados en salsa de anguila.

$235 CONCHA DE MARISCOS
Concha horneada de mariscos, aguacate y salsa de anguila.

$180 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 $195 | Salmón $200 | Mixto $210

$165 SUSHILIS
Chile caribe relleno de tampico, bañados en salsa de anguila. **Con Queso crema $170**

$105 EDAMAME
Vaina de soya al vapor con un toque de aceite de ajonjolí

KUSHIAGUES
3 brochetas empanizadas y bañadas en salsa de anguila.
Queso $135 | Plátano $140 | Mixtas $150
Camarón con queso crema $160

$175 CAMARONES ROCA
Camarones tempura, bañados en aderezo spicy.

$190 ROLLITOS DE RIB-EYE
Rollos de rib eye y espárrago, bañados en salsa teriyaki.

SASHIMI

SASHIMI SERRANITO
Láminas de atún bañadas en salsa serranito y limón, chile serrano y ajonjolí. **Atún $210 | Salmón $220**

$220 SASHIMI CILANTRO
Atún y aguacate sobre un espejo de aderezo de cilantro, bañado en salsa serranito.

ARROZ

$120 YAKIMESHI
Arroz frito con verdura.

$165 YAKIMESHI ESPECIAL
Aguacate, queso crema y tampico, bañado en salsa de anguila.

$155 YAKIMESHI MIXTO
Camarón, pollo y res.

$190 YAKIMESHI ESPECIAL MIXTO
Arroz frito, tampico, aguacate, queso crema, res, pollo y camarón, bañado en salsa de anguila.

$180 ARROZ CULICHI
Camarón, pollo, res o mixto, aguacate y queso crema, bañado en salsa de anguila.

$175 GOHAN ESPECIAL
Gohan, tampico, aguacate, camarón y queso crema, bañado en salsa de anguila.

$190 GOHAN HOT
Gohan, spicy horneado de camarón y cangrejo, láminas de aguacate, bañado en salsa de anguila.

$175 GOHAN CRUJIENTE
Gohan, queso crema, pollo crujiente, cebolla tempura, furikake, tampico bañado en salsa de anguila.

$180 EBIDON
Gohan, kanikama, aguacate, masago, queso crema y camarón empanizado, bañado en salsa de anguila.

SUSHI NATURAL

$160 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.

$135 ABOCADO
POR FUERA Aguacate POR DENTRO Cangrejo empanizado, queso crema y pepino.

$135 PHILADELPHIA
POR DENTRO Cangrejo empanizado, pepino y aguacate.
POR FUERA forrado con queso crema y ajonjolí.

$165 MÉXICO
POR DENTRO Camarón empanizado, pepino y queso crema.
POR FUERA Salmón, queso crema y aguacate.

$165 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.

$185 SHAKE ESPECIAL
POR DENTRO Pepino, ensalada kani y aguacate.
POR FUERA Envuelto en Salmón y mango.
TOPPING Bañado en aderezo yuzu.

MAKI EMPANIZADO

$150 TAKEMI
POR DENTRO Camarón, queso crema, pepino y aguacate

$180 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.

$160 MAR Y TIERRA
POR DENTRO Res, camarón, pepino, aguacate y queso crema.

$170 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 TOPPING Tampico y láminas de aguacate, bañado en salsa de anguila.

$160 TRES QUESOS
POR DENTRO Camarón, aguacate, pepino y queso crema POR FUERA Queso crema, queso amarillo y chihuahua TOPPING Tampico.

$170 TORI TORI
POR DENTRO Aguacate, queso crema, pepino, res y pollo POR FUERA Envuelto en tampico y queso gratinado.

$180 NORI ROLL
POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Alga capeada TOPPING Spicy de cangrejo tempura y aguacate, sobre un espejo de aderezo yuzu y serranito.

$190 ROCK ROLL
POR DENTRO Cangrejo, tocino, aguacate, pepino y queso crema ACOMPAÑADO DE Palomitas de camarón spicy y salsa de anguila.

$190 FUTOMAKI
POR DENTRO Salmón, camarón, pepino, aguacate y queso crema POR FUERA Alga capeada TOPPING Ensalada kanikama crujiente y bañado en salsa de anguila.

$200 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

$250 **ABOCADO MAKI ESPECIAL**
POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Aguacate, spicy de callo TOPPING Camarón empanizado, bañado en salsa de anguila.

$180 **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.

$195 **GREÑUDO**
POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Pulpo y aguacate
TOPPING Ensalada kani y camarón empanizado, bañado en salsa de anguila.

$195 **ARRASTRADO**
POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Salmón, aguacate y atún TOPPING Ensalada kani y camarón empanizado, bañado en salsa de anguila.

$195 **TUNA SPICY**
POR DENTRO Camarón tempura, pepino y queso crema
POR FUERA Forrado en spicy tuna y aguacate
TOPPING Bañado en salsa serranito.

$250 **CATERPILLAR**
POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Aguacate y masago TOPPING Spicy de callo y anguila horneada, bañado en salsa de anguila.

$220 **JEVA ROLL**
POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Aguacate y pulpo TOPPING Spicy de callo, atún, mango, salmón y poro frito.

$230 **KOKORO**
POR DENTRO Pepino y Aguacate POR FUERA Atún TOPPING Spicy de callo, kanikama y serrano.

$215 **MELISSA ROLL**
POR DENTRO Camarón tempura, pepino, aguacate y queso crema POR FUERA Shishimi TOPPING Spicy de camarón tempura y tanuki.

$215 **CALAMAR CRISPY**
POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Masago, aguacate y ajonjolí TOPPING Spicy de calamar crujiente, bañado en salsa de anguila.

$195 **TOMATITOS**
POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Atún
TOPPING Spicy de camarón tempura y láminas de aguacate, bañado en aderezo de cilantro.

JEVA ROLL

KOKORO

CATTERPILLAR

$185 **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 **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.

$195 **VESTIDITA**
POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Pulpo, camarón y aguacate TOPPING Ensalada kani y camarón empanizado, bañado en salsa de anguila.

$195 **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.

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.

$220 **MARINA ESPECIAL**
POR DENTRO Camarón tempura, aguacate, pepino, kanikama, y lechuga sangría POR FUERA Envuelto en pescado fresco TOPPING Bañado en aderezo yuzu y salsa serranito.

$220 **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.

$220 **MAGURO ESPECIAL**
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.

$250 **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.

$250 **IMPERIAL ROLL**
POR DENTRO Sin arroz, 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.

MARINA ESPECIAL

MAGURO

MOMOY

MAKI HORNEADO

$205 **BELUMA**
POR DENTRO Camarón, pepino, queso crema y aguacate
POR FUERA Salmón TOPPING Bañado en aderezo spicy y salsa de anguila.

$210 **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.

$210 **ZASSHI IMPERIAL**
POR DENTRO Pepino, queso crema y aguacate POR FUERA envuelto en mariscos TOPPING Spicy de mariscos y bañado en salsa de anguila.

$210 **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.

$210 ABOCADO ESPECIAL
POR DENTRO Pepino y queso crema POR FUERA Aguacate
TOPPING Spicy de camarón y cangrejo, bañado en salsa de anguila.

$190 INÚTIL
POR DENTRO Camarón, aguacate, queso crema y pepino
POR FUERA Rollo empanizado TOPPING Spicy mayo y queso gratinado, bañado en salsa de anguila.

$215 VOLCANO
POR DENTRO Pepino, queso crema y aguacate POR FUERA Alga capeada TOPPING Spicy de pulpo, camarón y cangrejo, bañado en salsa de anguila.

$215 SAPORO
Rollo california con tampico y láminas de aguacate, acompañado de una concha de mariscos horneada y bañado en salsa de anguila.

$210 FURAY ESPECIAL
POR DENTRO Camarón, aguacate, queso crema y pepino
POR FUERA Rollo empanizado TOPPING Spicy de camarón y cangrejo, bañado en salsa de anguila.

$210 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.

PLANCHA

TEPANYAKI
Verduras al vapor sazonadas, acompañadas de arroz gohan.
Pollo o Res $210 | Camarón $230 | Mixto $230

$225 TERIYAKI CRISPY CHICKEN
Pollo teriyaki crujiente, verduras y cacahuate, sobre una cama de arroz gohan.

TERIYAKI
Verduras al vapor sazonadas con salsa teriyaki, sobre una cama de arroz gohan.
Pollo o Res $210 | Camarón $230 | Mixto $230

$230 MONGOLIAN BEEF
Res karaage, brócoli, cebollín sobre una cama de arroz.

$230 POLLO KUNG PAO
Pollo, chile de árbol, cacahuate, pimiento morrón sobre una cama de arroz.

YAKI UDON
Verduras al vapor sazonadas, pasta udón, acompañadas de arroz gohan. **Pollo o Res $210 | Camarón $230 | Mixto $230**

RAMEN

$210 **SUKIYAKI-MEN**
Fondo sabor soya y pasta Ramen acompañados de filete de res y verduras cocidos en nuestra salsa sukiyaki, tamago y naruto.

$210 **SHOYU RAMEN**
Fondo sabor soya, pasta ramen, chasu, verduras, alga Nori y naruto.

$210 **MISO RAMEN**
Fondo sabor miso, chasu, verduras, elote tempura, tamago y naruto con un toque Spicy de nuestro Rayu de la casa

MISO RAMEN

SUKIYAKI RAMEN

SHOYU RAMEN

SOPAS

$90 MISO SHIRO
Pasta miso, harusamen, tofu, champiñón y cebollín.

BEBIDAS

$40 REFRESCOS 355 ML
$60 TE DE JAZMIN LITRO
$50 CALPICO LITRO

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS SON BAJO
RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CON CONSUME