

ENTRADAS

Carpaccio de New York 5 pzas / \$350
Parmesano, aceite de truffa, reducción balsámico

Tostadas de Atún 1 pza / \$110
Aguacate, cebolla morada, soya, aceite de ajonjolí, mayo chipotle, wakame preparado, ajonjolí tostado

Crispy Rice 5 pzas / \$220 GF
Cebolla cambray, mayo chipotle, atún marinado y menta

Edamames al Vapor / \$120 GF
Sal togarashi, ralladura de limón

Ensalada de Wasabi / \$170 GF
Tomate cherry, pepino, rábano, wakame, aderezo de wasabi

Gyozas con Salsa de La Casa
5 pzas Puerco / \$180
5 pzas Camaron / \$180
5 pzas Wagyu / \$220

Palomitas de Camarón / \$260
Cama de lechuga mixta, mayo tobiko, cebollín

SASHIMI TIRADITO Y TARTAR

Tiradito Hamachi Yuzu Ajo / \$250 GF
Hoja de cilantro, puré de chipotle

Tiradito Tuna Ponzu Truffado / \$250 GF
Poro frito, pepino, cebolla morada, manzana verde

Tiradito Pesca del día / \$230 GF
Salsa de frambuesa, blueberry, chile serrano

Tartar de Atún / \$340
Aguacate, cebolla morada, soya, aceite de ajonjolí, tostadas wonton, miso mostaza

Tartar de Salmón / \$320 GF
Cebolla cambray, menta, yuzu, aguacate, tortilla frita, chile coreano

NIGIRIS ESPECIALES DEL CHEF GF

1PZA \$110

Nigiri Otoro Foie Gras
Salsa Amadare

Nigiri de Hamachi
Salsa de cebolla

Nigiri Tuna
Salsa de curry

Pesca del día
Salsa miso mantequilla

Nigiri Wagyu
Salsa de vino con anguila

Nigiri de Salmón
Miso Naranja

Nigiri de Anguila
Salsa de Balsámico

Nigiri de Tuna
Salsa de Truffa

Nigiri de Otoro
Alioli de Wasabi

Pesca del día
Salsa de Chile Ancho

SASHIMI GF

Tuna / \$220

Salmón / \$220

Pesca del día / \$220

Otoro / \$290

Hamachi / \$290

Kampachi / \$240

TEMAKIS (CONOS)

Tuna / \$120 GF

Salmón / \$115 GF

Camarón tempura / \$110

Hamachi / \$120 GF

Cangrejo
Concha suave / \$130

Vegetariano / \$95 GF

GF GLUTEN FREE

SERVICIO DE DESCORCHE DE VINOS DE LA TIENDA: \$100 MXN POR BOTELLA.

TODOS LOS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN IMPUESTOS.

ROLLOS ESPECIALES

Rollo de Langosta Salsa de Mostaza / \$320
Aguacate, lechuga, mayonesa tobiko, cilantro, langosta tempura, aceite de curry, papel de soya

Rollo de Salmón / \$210 GF
Aguacate, salsa de ajonjolí

Rollo Camarón Kereage / \$240 GF
Por dentro: aguacate, camarón, papel de soya,
Por fuera: pescado blanco, cilantro, cebolla marinada

Rollo Tuna Piña / \$220 GF
Piña asada, ajo frito, tuna spicy, salsa spicy ponzu

Rollo Camarón Tempura / \$200
Camarón tempura, aguacate, salsa de cilantro

Rollo Cangrejo Concha Suave / \$240
Aguacate, mayonesa tobiko, salsa de anguila, cangrejo tempura

Rollo Tuna Salsa Coreana / \$280 GF
Papel de soya, atún, lechuga mixta, aguacate, pepino, hojuelas de cebolla

Rollo Arcoíris / \$270
Por dentro: aguacate, pepino, camarón tempura
Por fuera: salmón, tuna, pesca del día, salsa de anguila, salsa de cilantro

Rollo Tuna y Hamachi / \$310 GF
Por dentro: hamachi, aguacate, pepino
Por fuera: atún, salsa ají amarillo, poro frito

Rollo de Hamachi / \$260 GF
Cilantro, jalapeño, cebolla cambray, spicy ponzu

Rollo Vegetariano / \$130 GF
Pepino, aguacate

Rollo Camarón Tuna Spicy / \$240
Camarón tempura, aguacate por dentro, forrado de tuna spicy, tobiko y salsa de anguila

Salmón Aburi / \$245 GF
Tuna spicy, salmón sellado, tobiko, siracha

Rollo Crunchy Tuna Spicy / \$230
Aguacate, mayonesa tobiko, salsa de anguila, crunchy de tempura

Sashimi Roll / \$300
Papel de soya, salmón, tuna, pepino, lechuga mixta, aguacate, salsa de jengibre

Rollo Tuna Curry / \$260 GF
Tuna, aguacate, mayo chipotle, salsa curry

SOPAS Y TEMPURAS

Vegetales Tempura / \$210
Zanahoria, espárrago, cebolla, brócoli, champiñón, jengibre rallado

Camarones Tempura / \$240
Salsa de la casa, jengibre rallado

Pescado Tempura / \$230
Salsa de la casa, jengibre rallado

Langosta Tempura / \$550
Salsa de la casa, jengibre rallado

Sopa Miso Vegetariana / \$130 GF
Tofu, Cebolla Cambray, Togarashi

Sopa Ramen / \$230
Huevo Marinado, Espinaca Marinada, Pollo Teriyaki, Alga Nori, Cebolla Cambray

Sopa Udon / \$260
Carne Preparada, Espinaca Marinada, Cebolla Cambray

POSTRES

Mochi Mochi / \$150

Postre de Chocolate / \$150

Cheesecake / \$150

GF GLUTEN FREE

SERVICIO DE DESCORCHE DE VINOS DE LA TIENDA: \$100 MXN POR BOTELLA.
TODOS LOS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN IMPUESTOS.

CALIENTE

Camarón Salsa de Hierba / \$520

Camarón, coliflor, espárrago, brócoli, zanahoria, aguacate sellado

Salmón o Pesca del día con Miso Glaze 7 oz. / \$570

Espárragos, durazno japonés

New York Prime 7 oz. / \$700

Salsa jengibre, teriyaky, vegetales salteados

Filete de Wagyu 7 oz. / \$800

Salsa de vino con ajo y salsa de anguila, champiñones y poro frito

Tuna Tataki Rice Crack 4 oz. / \$430

Mayonesa siracha, cebolla cambray

SERVICIO DE DESCORCHE DE VINOS DE LA TIENDA: \$100 MXN POR BOTELLA.

TODOS LOS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN IMPUESTOS.

