

APPETIZERS

EDAMAMES

Boiled soy beans with salt \$85

CALIFORNIA CHILE

California white chile stuffed of spicy crab, tempura style & sesame dressing \$110

TUNA TOSTADAS

Fresh Tuna over won ton tostada, with sliced avocado, chives, sesame seeds & chopped red onion \$110

SASHIMI APPETIZERS

MIX , includes miso soup and steamed rice \$350

TUNA \$250 SALMON \$280

EEL (UNAGI) slices of Eel with Eel sauce and rice \$350

SALADS

GREEN SALAD Mixed greens with sesame dressing \$150

SASHIMI SALAD Mixed lettuce, tuna and sea bass sliced with sesame-ginger dressing \$200

CURRY SALAD Mixed green lettuce, sea bass sliced, roasted garlic chips, soy dressing & curry oil \$205

SEA FOOD SALAD Assorted lettuce, tuna, sea bass, shrimp, octopus, crab, baby squid, salmon with sesame dressing \$310

SOUPS

MISOSHIRO

Tofu cheese, chives & seaweed wakame \$105

SEA FOOD MISO

Tofu cheese, chives, wakame, & combination of sea food \$210

All Prices in mx pesos, tax is included, tips are not included

SUSHI BAR



YAKIMESHI Fried Rice

VEGETABLES \$105

BEEF \$130

SHRIMP \$130

CHICKEN \$110

FISH \$110

MIXED \$145

GHOGAN \$85

SPECIAL HOGAN (Hogan with variety of select fresh fish, vegetables and seafood with our special house sauce) \$190

TEMAKIS

Hand rolls with seaweed and rice

CALIFORNIA \$105

PHILADELPHIA \$105

SPICY Your choice of: Tuna, Shrimp or scallops \$145

SALMON SKIN \$130

SHRIMP TEMPURA \$190 EEL \$175

NIGIRI Two pieces, hand pressed rice topped with:

MAGURO Tuna \$130

SHIROMI Sea Bass \$95

TAI Red Snapper \$95

SHAKE Smoked salmon \$115

SAKE Fresh Salmon \$115 IKA Squid \$100

IKURA Salmon Egg \$155 MASAGO Smelt Roe \$130

KANI Crab \$95

EBI Shrimp \$110

HOTATEGAI Scallops \$105 TAIRAGAI Sea Scallops \$105

UNAGI Freshwater Eel \$205

SPICY CRUNCH TUNA \$110 MAHI MAHI \$115

TEMPURAS

Combination of seafood dipped in batter and fried, with or without vegetables served with our special soy and mirin sauce, includes rice and miso soup

VEGETABLES \$165

SHRIMP \$255

MIXED \$235

SUSHI BAR

CLASSIC ROLLS

VEGETABLES ROLL \$100 TEKKA MAKI \$105
CALIFORNIA ROLL \$120 CALIFORNIA SPECIAL \$130
PHILADELPHIA ROLL \$130 KAPPA MAKI \$100
SHRIMP TEMPURA \$155

SPECIAL ROLLS

SPICY SPECIAL ROLL \$170
In: crab, avocado, & cucumber
Top: your spicy choice. (tuna, shrimp, scallops)
SPIDER ROLL \$215
In: Fried soft shell crab, avocado & cucumber
Out: Masago & eel sauce.
CILANTRO ROLL \$235
In: squid tempura
Out: Seared seabass, avocado, cilantro sauce & sesame seeds.
FAVORITO MAKI \$255
In: Shrimp tempura
Out: Tuna, avocado, serrano chile, masago, green onion, sesame seeds, red oil sauce, lime juice. Under: spicy mayo
LOBSTER ROLL \$315
In: Lobster tempura, avocado, cucumber, mango, spicy mayo lettuce & cilantro
Out: Soy paper, yuzu sauce & red oil
EEL ROLL \$315
In: Avocado & cucumber
Out: Eel, sesame seed and eel sauce
THE DRAGON ROLL \$285
In: Eel, cucumber and masago
Out: Avocado, ikura and eel sauce



HOUSE SPECIALITIES

SERRANITO \$265
Catch of the day with serrano & serrano sauce.

CILANTRO \$265
Seared seabass with avocado & cilantro sauce.

ALIOLI \$265
Catch of the day, red pepper, toasted garlic, green onion, sesame seeds, ponzu & alioli sauce.

BLACK & WHITE \$255
Tuna filet seared with olive oil, black and white sesame seeds, chopped red onion, chives and ponzu sauce.

CURRICAN \$265
Catch of the day stuffed with spicy crab, avocado & red oil sauce.

YUZU \$310
Catch of the day, carrot, cucumber, avocado & yuzu sauce.
Pesca del día, zanahoria, pepino, aguacate y salsa yuzu

All Prices in mx pesos, tax is included, tips are not included

APERITIVOS

SUSHI BAR



EDAMAMES

Vainas de soya cocidas con sal \$85

CHILITOS CALIFORNIA

Chiles güeros rellenos de cangrejo al tempura con aderezo de ajonjolí \$110

TOSTADAS DE ATÚN

Atún fresco sobre una tostada crujiente de arroz, con aguacate, cebollín, cebolla morada y ajonjolí \$110

SASHIMIS

MIX , Incluye sopa de miso y arroz al vapor \$350

ATUN \$250 SALMON \$280

ANGUILA DULCE rebanadas de anguila con salsa de anguila y arroz \$350

ENSALADAS

ENSALADA VERDE Mix de lechugas orgánicas con aderezo de ajonjolí \$150

ENSALADA SASHIMI Lechugas mixtas, cortes finos de atún y cabrilla, aguacate con aderezo de ajonjolí y gengibreg \$200

ENSALADA CURRY , Lechugas mixtas, aguacate, cortes finos de cabrilla, hojuelas de ajo rostizado, salsa de curry y soya \$205

ENSALADA DE MARISCOS, Lechugas, atún, cabrilla, camarones, pulpo, cangrejo, calamar, salmón y salsa de ajonjolí \$310

SOPAS

MISOSHIRO

Tofu, cebollín y alga marina \$ 105

MISO DE MARISCOS

Sopa Miso con variedad de mariscos \$210

Todos los precios estan en Pesos mexicanos IVA incluido , propina no incluida

YAKIMESHI Arroz frito

VEGETALES \$105

RES \$130

CAMARON \$130

POLLO \$110

PESCADO \$110

MIXTO \$145

GOHAN (Arroz blanco) \$85

GOHAN ESPECIAL (Arroz blanco con una variedad de mariscos, aguacate, pepino, queso crema, alga y salsa especial) \$190

TEMAKI

Conos de sushi con tus ingredientes favoritos

CALIFORNIA \$105

FILADELFA \$105

SPICY, A escoger: Atún, Camarón o Callo \$145

PIEL DE SALMÓN \$130

CAMARÓN TEMPURA \$190 ANGUILA \$175

NIGIRI 2 piezas bolitas de arroz cubiertas con:

MAGURO Atún \$130

SHIROMI Cabrilla \$95

TAI, Huachinango \$95 SHAKE, Salmón ahumado \$115

SAKE Salmon fresco \$115 IKA Calamar \$100

IKURA Salmon Egg \$155 MASAGO Hueva de pez volador \$130

KANI Cangrejo \$ 95

EBI Camarón \$110

HOTATEGAI Callo de almeja \$105 TAIRAGAI Callo de hacha \$105

UNAGI Anguila de agua dulce \$205

CRUJIENTE SPICY DE ATÚN \$110 DORADO \$115

TEMPURAS

Combinación de mariscos sumergidos en masa y fritos, con o sin verduras servidas con nuestra salsa especial de soja y mirin, incluye arroz y sopa de miso

VEGETALES \$1165

CAMARON \$255

MIXTO \$235



ROLLOS CLÁSICOS

VEGETALES \$100 TEKKA MAKI \$105
CALIFORNIA \$120 CALIFORNIA ESPECIAL \$130
FILADELFIA \$130 KAPPA MAKI \$100
CAMARÓN TEMPURA \$155

ROLLOS ESPECIALES

ESPECIAL SPICY \$170
Adentro: Cangrejo, aguacate y pepino
Afuera: A elegir, (Atún, camarón o callos)
EL SPIDER \$215
Adentro: Cangrjo de concha suave frito, aguacate y pepino
Afuera: Masago y salsa de anguila
CILANTRO \$235
Adentro: Calamar tempura
Afuera: Cabrilla sellada, aguacate, salsa cilantro y ajonjolí
FAVORITO MAKI \$255
Adentro: Camarón tempura
Afuera: Atún, aguacate, chile serrano, masago, cebollin, ajonjolí, aceite rojo especial, jugo de limón. Espejo de mayonesa spicy
LANGOSTA \$315
Adentro: Langosta tempura, aguacate, pepino, mango, mayonesa spicy, lechuga y cilantro
Afuera: Papel de soya, salsa yuzu & aceite especial
ANGUILA \$315
Adentro: Aguacate y pepino
Afuera: Anguila, ajonjoli, y salsa de anguila
EL DRAGON \$285
Adentro: Anguila, pepino y masago
Afuera: Aguacate, ikura y salsa de anguila

ESPECIALIDADES DE LA CASA

SERRANITO \$265
Pesca del día con chile y salsa de serranito

CILANTRO \$265
Cabrilla sellada con aguacate y salsa de cilantro

ALIOLI \$265
Pesca del día, chile de árbol, ajo tostado, cebollin, ajonjolí, ponzu y salsa alioli

BLANCO Y NEGRO \$255
Atún sellado con aceite de oliva, ajonjolí blanco y negro, cebolla morada marinada, cebollin y ponzu

CURRICAN \$265
Pesca del día relleno con cangrejo picosito, aguacate y salsa de aciete rojo

YUZU \$310
Salmón relleno de cangrjo picosito, aguacate y salsa yuzu

Todos los precios estan en Pesos mexicanos , IVA incluido , propina no incluida