

# MENÚ TO-GO

## ENTRADAS

### EDAMAMES

Al wok - \$150

\*aceite de ajonjolí, ajo, togarashi.

A la mantequilla - \$150

\*mantequilla clarificada, ajo.

### ENSALADA DE ALGAS - \$170

\*Mix de algas, emulsión cítrica, ikura, aceite de ajonjolí.

### COLES DE BRUSELAS - \$230

\*Fritas, salsa tonkatsu, mayonesa japonesa, katsuobushi.

### CAMARONES ROCA - \$240

\*Camarón tempura, aderezo de trufa, cebollín, ajonjolí.

Con trufa negra rallada - \$420

### MIX DE VERDURAS TEMPURA CON CAMARÓN - \$220

\*Kakiage de verduras, shishito, camarón, calabaza, camote, shiso, champiñón, cebolla.

## BATTERA

\*Sushi prensado.

HOTATE - \$380

KING SALMÓN - \$380

ANGUILA - \$480

SALMÓN CANADIENSE - \$340

TORO - \$480

AKAMI - \$340

## MAKIS

(rollos)

HOSOMAKI NEGITORO - \$270

\*Tartar de toro, cebollín.

RUELAS MAKI - \$300

\*Softshell crab, spicy del día, aguacate, pepino, tobiko, takuan, salsa de anguila, alga nori.

SPICY TUNA - \$270

\*Atún spicy, aguacate, cebollín, alga nori.

NORI TENSHI - \$390

\*Akami, negitoro, chutoro, pesca blanca, ikura.

OISHI MAKI - \$670

\*Por dentro: Anguila, aguacate.

\*Por fuera: Otoro flameado, foie gras.

UNAKYU ESPECIAL - \$370

\*Anguila, pepino, aguacate, ajonjolí.

ATÚN ESPECIAL - \$260

\*Atún, aderezo de trufa negra, flakes de tempura, aguacate, ajonjolí.

KING SHAKE NO KAWA - \$340

\*Por dentro: Aguacate, king salmón.

\*Por fuera: King salmón flameado, spicy mayo, cebollín, piel de salmón dorada, salsa de anguila.

SANTI MAKI - \$280

\*Spicy tuna, aguacate, pesca blanca, atún, salmón, aguacate.

RAINBOW MAKI - \$300

\*Pepino, camarón empanizado, queso crema, atún, salmón, pesca blanca, aguacate, ikura.

DRAGON MAKI - \$300

\*Pepino, camarón, tempura, queso crema, aguacate, kakiage, salsa de anguila.

KING KAMPACHI - \$280

\*Aguacate, pepino, kanikama, king kampachi, kakiage.

SHAKE NO KAWA - \$310

\*Aguacate, salmon, salmón flameado por fuera, spicy mayo, cebollín, piel de salmón dorada, salsa de anguila.

DI-MAKI - \$440

\*Aguacate, chutoro, kampachi, crema de tartufo.

TORO ESPECIAL - \$440

\*Flameado, pepino, aguacate, forrado de chutoro con aceite de trufa, yuzukosho, foie gras, salsa especial.



## BOWLS (donburi)

\*Base arroz, aguacate, cebollín, ajonjolí, alga nori.

\*Opción spicy \$25: aderezo spicy, tobiko, salsa de anguila.

**TEN DON** - \$240

\*Mix de verduras tempura, salsa dulce.

**SPICY DEL DÍA DON** - \$340

\*Pesca elección del chef, preparación spicy.

**AKAMI DON** - \$350

**CHUTORO DON** - \$440

**MAGURO MIXTO DON** - \$470

\*Akami, chutoro, toro.

**SALMÓN DON** - \$380

**IKURA SALMÓN DON** - \$420

**RAINBOW DON** - \$380

\*Pesca del día, salmón, akami.

**UNAGI DON** - \$540

\*Sugerencia del chef. Agregar orden extra: foie gras + trufa

## CHAHAN (arroz al wok)

\*Arroz con verduras y brote de soya.

**YASAI** - \$180

**VERDURAS** - \$180

**RES** - \$200

**CAMARÓN** - \$200

**AL AJO** - \$200

**CHASU Y NARUTO (CERDO)** - \$220

## POSTRES

**CHEESECAKE** - \$250

\*Horneado, decorado con palomitas y dulce de leche.

**PASTEL DE CHOCOLATE** - \$280

\*Con caramelo, galleta y helado de la casa.

## BEBIDAS

**FELIX** - \$90

(Guayaba/ Manzana/ Frambuesa)

**PERRIER** - \$85

**TOPO CHICO** - \$75

**REFRESCOS** - \$50

**BOTELLA AGUA** - \$50

Nuestra "pesca del día" es selección de la mejor calidad de pescados de temporada, proveniente de Ensenada, Baja California, La Paz, Mar de Cortés, e importación de Japón.

Al ser pesca 100 % fresca dependemos del clima y temporada, encuentre la disponibilidad en nuestras pizarras.

Si tienes alguna alergia o restricción, es importante nos lo hagas saber antes de ordenar.

Servimos alimentos de excelente calidad, los productos crudos que usted consuma, están bajo su consideración, así mismo no nos responsabilizamos por alguna reacción alérgica.

\*Precios en moneda nacional e incluyen IVA.

