



## ENTRADAS

### EDAMAMES

*Al wok*

\*Aceite de ajonjolí, ajo, togarashi.

\$130

*A la mantequilla*

\*Mantequilla clarificada, ajo.

\$130

### ENSALADA DE ALGAS

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

\$150

### COLES DE BRUSELAS

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

\$210

### CAMARONES ROCA

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

*Tradicional*

\$220

*Con trufa negra rallada*

\$400

### MIX DE VERDURAS

#### TEMPURA CON CAMARÓN

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

\$200

### OSTIÓN FRESCO

#### DE ENSENADA (1 PZA)

\*Emulsión cítrica, ikura, cebollín, limón.

\$60

## BOWLS *(donburi)*

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

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

### TEN DON

*(Mix de verduras tempura, salsa dulce)*

\$220

### SPICY DEL DÍA DON

*(Pesca elección del chef, preparación spicy)*

\$320

### AKAMI DON

\$330

### CHUTORO DON

\$420

### MAGURO MIXTO DON

*(akami, chutoro, toro)*

\$450

### SALMÓN DON

\$360

### IKURA SALMÓN DON

\$400

### RAINBOW DON

*(Pesca del día, salmón, akami)*

\$360

### UNAGI DON

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

\$520

## TIRADITOS *(usuzukuri)*

### SHIROMI YUZU

\*Corte fino de pesca blanca del día, limón, serrano, jugo yuzu.

\$220

### SHIROMI AL AJILLO

\*Corte fino de pesca blanca del día, chips de ajo, serrano, emulsión de cítricos.

\$250

## NIGIRIS

### AKAMI

### CHUTORO

### TORO

### SALMÓN CANADIENSE

### BELLY SALMON

### KING SALMON

### UNAGI

### UNAGI + FOIE GRAS

### IKURA

### PESCA DEL DÍA

## SASHIMI

### AKAMI

\$270

### CHUTORO

\$350

### TORO

\$390

### SALMÓN CANADIENSE

### KING SALMON

\$380

### PESCA DEL DÍA

*Consulta nuestra lista de pesca del día.*

*Consulta nuestra lista de pesca del día.*



## ROLLOS *(makis)*

### HOSOMAKI NEGITORO

\*Tartar de toro, cebollín.  
\$270

### RUELAS MAKI

\*Softshell crab, spicy del día, aguacate, pepino, tobiko, takuan, salsa de anguila, alga nori.  
\$280

### SPICY TUNA

\*Atún spicy, aguacate, cebollín, alga nori.  
\$250

### NORI TENSHI

\*Akami, negitoro, chutoro, pesca blanca, ikura, hoja shiso.  
\$370

### OISHI MAKI

\*Otoro, foie gras, anguila, aguacate.  
\$650

### UNAKYU ESPECIAL

\*Anguila, pepino, aguacate.  
\$350

### ATÚN ESPECIAL

\*Atún, aderezo de trufa negra, flakes de tempura, aguacate, ajonjolí.  
\$240

### KING SHAKE NO KAWA

\*Aguacate, king salmon, salmón flameado por fuera, spicy mayo, cebollín, piel de salmón dorada, salsa de anguila.  
\$280

### SANTI MAKI

\*Spicy tuna, aguacate, pesca blanca, atún, salmón, aguacate.  
\$260

### TORO ESPECIAL

\*Atún toro, pepino y aguacate.  
\$420

### RAINBOW MAKI

\*Pepino, camarón empanizado, queso crema, atún, salmón, pesca blanca, aguacate.  
\$280

### DRAGON MAKI

\*Pepino, camarón tempura, queso crema, aguacate, kakiage, salsa de anguila.  
\$280

### KING KAMPACHI

\*Aguacate, pepino, kanikama, king kampachi, kakiage.  
\$260

### SHAKE NO KAWA

\*Aguacate, salmón flameado por fuera, spicy mayo, cebollín, piel de salmón dorada, salsa de anguila.  
\$280

### DI-MAKI

\*Aguacate, chutoro, hamachi, crema de tartufo.  
\$420

## CONOS *(temakis)*

### SHIROMI SHISO

\*Pesca blanca del día, ikura, shiso.  
\$180

### ATÚN ESPECIAL

\*Atún, flakes de tempura, aguacate, aderezo de trufa.  
\$210

### NEGITORO CON TRUFA

\*Tartar de toro, cebollín, trufa negra.  
\$260

### UNI TORO

\*Toro, erizo.  
\$280

### SPICY DEL DÍA

\*Pesca mixta, spicy mayo, aguacate, cebollín, tobiko, salsa de anguila.  
\$140

### SPICY TUNA

\*Atún spicy, cebollín, aguacate.  
\$190

### UNAKYU

\*Anguila, pepino.  
\$190

### ANGUILA FOIE GRAS

\*Anguila flameada, foie gras.  
\$290

### WAGYU A5 CON FOIE GRAS

\*Flameado, foie gras, salsa especial.  
\$330

## SOPAS / RAMEN

### MISO

\*Tofu, alga, wakame, cebollín.  
\$80

### TEMPURA UDON

\*Caldo tentsuyu, alga wakame, cebollín, verduras tempura.  
\$220

### SHOYU RAMEN

\*Base de soya, chasu, ajitsuke tamago, cebollín, alga nori.  
\$280

### SPICY RAMEN

\*Carne molida de cerdo, chiles asiáticos, chasu, poro frito, shiraga-negi, cebollín.  
\$280

### TONKOTSU RAMEN

\*Base de cerdo, chasu, ajitsuke tamago, shiraga-negi, cebollín, ajonjolí.  
\$280



## ESPECIALES *del chef*

### COMBINACIÓN ZEN

*Seis diferentes sashimis*

(cuatro cortes c/u)

*Seis diferentes nigiris*

*Rollo Hosomaki*

(todo a elección del chef)

\$1,500

### SASHIMI MORIAWASE

*Chico*

\*Tres tipos de pescados

(tres cortes de c/u.)

\$500

*Mediano*

\*Cinco tipos de pescado

(cuatro cortes c/u.)

\$700

*Grande*

\*Siete tipos de pescado

(cuatro cortes c/u.)

\$900

### NIGIRI MORIAWASE

*Chico*

\*Cinco piezas

\$450

*Mediano*

\*Siete piezas

\$650

*Grande*

\*Doce piezas

\$1,000

## ARROZ AL WOK *(chahan)*

### VERDURAS

\$160

### RES

\$180

### CAMARÓN

\$180

### AL AJO

\$160

### CHASU Y NARUTO

*(cerdo)*

\$200

*\*Arroz con verduras  
y brote de soya.*

## POSTRES

### MOCHI

\*Pasta de arroz dulce elaborada en casa, acompañado de helado de su elección.

\$150

### TEMPURA HELADO

\*Helado frito de harina tempura, decorado con dulce de leche o chocolate.

\$150

### BROWNIE DE CHOCOLATE

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

\$220

## PESCA DEL DÍA

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 tiene alguna alergia o restricción, es importante nos lo haga saber antes de ordenar.

Servimos alimentos de excelente calidad, los productos crudos que usted consume, están bajo su consideración; asimismo, no nos responsabilizamos por alguna reacción alérgica.

Precios en Moneda Nacional e incluyen I.V.A.