

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.

SHISHITOS PEPPERS - \$170

*Pimientos japoneses fritos con hojuelas de bonito y mayo.

Al tempura - \$160

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.

UNAKYU ESPECIAL - \$370

*Anguila, pepino, aguacate, ajonjolí.

ATÚN ESPECIAL - \$260

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

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.

VERDURAS - \$180

RES - \$200

CAMARÓN - \$200

CHASU Y NARUTO (CERDO) - \$220

POSTRES

CHEESECAKE - \$250

*Horneado, decorado con palomitas y dulce de leche.

CHEESECAKE LOTUS - \$270

*Horneado, galleta lotus y dulce con frutos rojos.

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.

