





OMAKASE - 7 TIEMPOS \$1,900

## ENTRADAS

<b>AGEDASHI TOFU 125 g</b> CUBOS DE TOFU, NABO, CEBOLLIN, FONDO TENDASHI.	\$80.00
<b>ENSALADA DE LA CASA 100 g</b> MIX DE LECHUGAS ACOMPAÑADO DE ADEREZO DE JENGIBRE, JITOMATE CHERRY Y BETABEL BABY.	\$80.00
<b>EDAMAMES DE LA CASA 125 g</b> COCCIÓN AL VAPOR Y SAL.	\$90.00
<b>EDAMAMES SALTEADOS 125 g</b> SALTEADO CON MANTEQUILLA DE AJO, SOYA, SAKE Y SAL.	\$120.00
<b>ENSALADA DE ALGAS 155 g</b> MIX DE ALGAS ACOMPAÑADA DE JITOMATE CHERRY.	\$170.00
<b>OSTIÓN/ IKURA</b> OSTIÓN ACOMPAÑADO DE IKURA Y SOYA PONZU.	\$210.00
<b>MEJILLONES SAKE MUSHI 11 pz</b> SAKA-MUSHI METODO DE COCCIÓN AL VAPOR, REDUCCIÓN DE SAKE, SOYA Y MANTEQUILLA CON AJO	\$250.00
<b>OSTIÓN/ IKURA &amp; UNI</b> OSTIÓN ACOMPAÑADO DE IKURA, UNI, YUZU KOSHO Y SOYA PONZU.	\$270.00
<b>AGUACHILE DE ALEMEJA O CALLO 140 g</b> CALLO DE ALMEJA MARINADO EN NUESTRA SALSA DE AGUACHILE, ACOMPAÑADO DE CEBOLLA MORADA, PEPINO KIURI, TAKUAN, ACEITE DE OLIVA E IKURA.	\$290.00 \$450.00
<b>SUNOMONO DE MARISCOS 140 g</b> PEPINO KIURI BAÑADO CON VINAGRETA TOSAZU, ACOMPAÑADO DE MARISCOS, PULPO, CALAMAR, CAMARÓN O ALMEJAS.	\$300.00
<b>TOSTADA KAIZEN 2 pz / 175 g</b> NORI TEMPURIZADA, IKURA, ATÚN, SALMÓN, PESCA BLANCA, AGUACATE CON ADEREZO JALAPEÑO Y SALSA DULCE.	\$350.00
<b>ATÚN TATAKI 120 g</b> ATÚN ALETA AZUL SELLADO, SALSA ZUKE, PORO FRITO Y CHILE SERRANO.	\$350.00

## ATSUI

<b>GOHAN 150 g</b> ARROZ AL VAPOR.	\$80.00
<b>SOPA MISO 250 g</b>	\$95.00
<b>YAKIMESHI DE VERDURAS 200 g</b> ARROZ, CALABAZA, CEBOLLA, ZANAHO- RIA, ESPARRAGO, SHITAKE, GERMEN DE SOYA, MANTEQUILLA Y SOYA.	\$160.00
<b>YAKIMESHI POLLO 200 g</b> ARROZ, POLLO, CALABAZA, HUEVO, ZANAHORIA, CEBOLLA, MANTEQUILLA Y SOYA.	\$160.00
<b>YAKIMESHI RES 230 g</b> ARROZ, RES, HUEVO, CALABAZA, ZANAHORIA, CEBOLLA, MANTEQUILLA Y SOYA.	\$170.00
<b>YAKIMESHI CAMARÓN 200 g</b> ARROZ, CAMARÓN, HUEVO, CALABAZA, ZANAHORIA, CEBOLLA, MANTEQUILLA Y SOYA.	\$180.00
<b>YAKIMESHI MIXTO 215 g</b> ARROZ, RES, POLLO, CAMARÓN, HUEVO, ZANAHORIA, CALABAZA, CEBOLLA, MANTEQUILLA Y SOYA.	\$190.00
<b>GYOZAS DE CERDO 4 pz</b> MOLIDA DE CERDO CON SALSA DE OSTIÓN, NIRA, CHICORIA, SHITAKE, FONDO RAMEN, SAKE, SOYA, AJO Y JENGIBRE.	\$200.00
<b>GYOZAS DE CAMARÓN</b> CAMARÓN, CEBOLLA, MAYO KEWPIE, SOYA, SAKE, SAL Y PIMIENTA.	\$270.00
<b>POLLO KARA AGUE 288 g</b> POLLO FRITO MARINADO CON JENGI- BRE, AJO, SOYA, REBOSADO EN KATAKURIKO, MOSTAZA KARASHI.	\$200.00
<b>ALITAS POLLO MISO 288 g</b>	\$220.00
<b>TEMPURA DE VERDURAS 300 g</b> VERDURAS DE TEMPORADA, SALSA TENDASHI.	\$280.00
<b>TEMPURA DE CAMARÓN 270 g</b> CAMARÓN TEMPURA, SALSA TENDASHI.	\$360.00
<b>TEMPURA MIXTO 270 g</b> CAMARÓN, ROBALO, VERDURAS DE TEMPORADA, SALSA TENDASHI.	\$395.00
<b>YAKISOBA 400 g</b> PASTA, PULPO, CAMARÓN, CALAMAR, ZANAHORIA, COL BLANCA, TONKATSU, AONORI, CEBOLLIN,	\$450.00



## DONBURIS

<b>SPICY KANI 310 g</b> TAZÓN DE ARROZ, KIZAMI NORI, KANIKAMA, MASAGO, SPICY, CEBOLLIN Y AGUACATE.	\$180.00	<b>TORO NACIONAL</b> HAMACHI	\$490.00 \$550.00
<b>SPICY SALMÓN 345 g</b> TAZÓN DE ARROZ, KIZAMI NORI, SALMÓN, MASAGO, SPICY, CEBOLLIN Y AGUACATE.	\$390.00	<b>SASHIMI 3 TIPOS 203 g</b> AKAMI, SALMÓN Y PESCA BLANCA A ELECCIÓN DEL CHEF	\$600.00
<b>NEGI TORO 237 g</b> TAZÓN DE ARROZ, ATÚN TORO, PORO Y CHIVES.	\$400.00	<b>SASHIMI 5 TIPOS 340 g</b> 5 TIPOS ENTRE PESCADOS Y MARISCOS A ELECCIÓN DEL CHEF	\$990.00
<b>HAMACHI 260 g</b> TAZÓN DE ARROZ, HAMACHI Y CEBOL- LLIN.	\$450.00	<b>SASHIMI 7 TIPOS 470 g</b> 7 TIPOS ENTRE PESCADOS MARISCOS Y OSTRAS.	\$1100.00
<b>SPICY TUNA 295 g</b> TAZÓN DE ARROZ, KIZAMI NORI, ATÚN, MASAGO, SPICY, CEBOLLIN Y AGUACATE.	\$450.00	<b>SASHIMI MAGURO ESPECIAL 280 g</b> INCLUYE TODAS LA PARTES DEL BLUEFIN, AKAMI, CHU-TORO, TORO Y KAMATORO.	\$1300.00
<b>ZUKE MAGURO 260 g</b> TAZÓN DE ARROZ, KIZAMI NORI, ATÚN ALETA AZUL MARINADO EN SALSA ZUKE.	\$460.00	<b>NIGIRI 23 g</b>	
<b>SALMÓN IKURA 290 g</b> TAZÓN DE ARROZ, SALMÓN, HOJA SHISO Y TOPPING DE IKURA	\$460.00	RÓBALO	\$75.00
<b>KAIZEN 310 g</b> TAZÓN DE ARROZ CON ATÚN, ANGUILA, SALMÓN, PESCA BLANCA, IKURA, KIURI, SALSA DULCE Y AJONJOLI.-	\$470.00	EBI	\$75.00
<b>TEN-DON 295 g</b> TAZÓN DE ARROZ, KIZAMI NORI, TEMPURA MIXTO Y SALSA DULCE	\$470.00	SALMÓN CANADÁ	\$90.00
<b>MAGURO ESPECIAL 260 g</b> TAZÓN DE ARROZ, KIZAMI NORI, ATUN AKAMI, CHU-TORO, Y TORO.	\$500.00	HUACHINANGO	\$90.00
<b>UNAGUI DON 305 g</b> TAZÓN DE ARROZ, CON KIZAMI NORI, ACOMPÑADO DE UN SASHIMI DE ANGUILA SALSA DULCE Y AJONJOLI.	\$590.00	UNAGUI	\$95.00
		MIRUGAI	\$95.00
		HOTATE	\$95.00
		MADAKO	\$100.00
		ALMEJA CHOCOLATA	\$110.00
		KING SALMÓN	\$110.00
		LOBINA	\$112.00
		HAMACHI	\$125.00
		AKAMI	\$125.00
		CHUTORO NACIONAL	\$150.00
		CALAMAR	\$150.00
		TORO NACIONAL	\$190.00
		WAGYU AUSKOBE	\$200.00
		IKURA	\$210.00
		KAMATORO	\$220.00
		KING CRAB	\$240.00
		ERIZO	\$250.00

## SASHIMIS 90 g

RÓBALO	\$270.00
HUACHINANGO	\$280.00
LOBINA	\$300.00
SALMÓN CANADÁ	\$350.00
MADAKO	\$350.00
AKAMI NACIONAL	\$450.00
SALMÓN AOIL TRUFA/ YUZU	\$460.00
CHUTORO NACIONAL	\$470.00
SALMÓN STORM	\$480.00
ROLLOS DE SALMÓN, MEZCLA DE KANIKAMA, MASAGO, MAYO KEWPIE, AGUACATE, PONZU, Y PORO FRITO.	

## EXTRAS

CHILES TOREADOS 50g	\$25.00
AGUACATE 30g	\$50.00
FOIE GRAS 3g	\$60.00
IKURA 10g	\$120.00
TRUFA NEGRA 3g	\$160.00
WASABI JAPONES 10g	\$320.00



## CONO/ ROLLO

	TEMAKI	MAKI
<b>SHAKE KAWA 6 pz</b> POR DENTRO: ARROZ, PIEL DE SALMÓN, TAKUAN, SHISO Y PEPINO. POR FUERA: ALGA.	\$100.00	\$140.00
<b>UME SHISO 6 pz</b> POR DENTRO: ARROZ, KIURI, UME BOSHI Y SHISO. POR FUERA: ALGA.	\$110.00	\$150.00
<b>ENOKI MAKI 6 pz</b> POR DENTRO: ARROZ, ENOKI, ESPARRAGO TEMPURA Y AGUACATE. POR FUERA: ALGA.	\$220.00	\$310.00
<b>TEKKA 6 pz</b> POR DENTRO: ARROZ, ATÚN Y WASABI. POR FUERA: ALGA.	\$133.00	\$190.00
<b>LOBINA SHISO 6 pz</b> POR DENTRO: ARROZ, LOBINA, SHISO, ESCAMAS DE SAL, YUZU KOSHO Y PEPINO KIURI. POR FUERA: ALGA.	\$170.00	\$210.00
<b>SALMON AGUACATE 6 pz</b> POR DENTRO: ARROZ, SALMÓN Y AGUACATE. POR FUERA: ALGA.	\$180.00	\$220.00
<b>SWEET CUCUMBER 6 pz</b> POR DENTRO: ARROZ, AGUCATE, KANIKAMA, QUESO, TAMPICO, CAMARÓN EMPANIZADO, Y SALSA DULCE. POR FUERA: TSUMA DE PEPINO.	\$210.00	\$320.00
<b>SPICY SALMÓN 6 pz</b> POR DENTRO: ARROZ, MASAGO, CEBOLLIN, SALMÓN, AGUACATE Y SALSA SPICY. POR FUERA: ALGA.	\$150.00	\$230.00
<b>CALIFORNIA 8 pz</b> POR DENTRO: ALGA, CAMARÓN, AGUCATE, PEPINO Y KANIKAMA. POR FUERA: ARROZ Y AJONJOLI.	\$160.00	\$260.00
<b>PHILA SALMON 8 pz</b> POR DENTRO: ALGA, SALMÓN Y QUESO. POR FUERA: ARROZ, MASAGO, ANJONJOLI.	\$190.00	\$270.00
<b>PHILA TUNA 8 pz</b> POR DENTRO: ALGA, ATÚN Y QUESO. POR FUERA: ARROZ, ANJONJOLI Y MASAGO.	\$190.00	\$270.00
<b>SPICY TUNA 6 pz</b> POR DENTRO: ARROZ, MASAGO, CEBOLLIN, ATÚN, AGUACATE Y SALSA SPICY. POR FUERA: ALGA.	\$190.00	\$280.00
<b>KANI - SALMÓN 8 8 pz</b> POR DENTRO: ALGA, SALMÓN, AGUACATE Y KIURI. POR FUERA: ARROZ, MEZCLA DE KANIKAMA, MASAGO Y MAYO KEWPIE.	\$180.00	\$290.00
<b>NEGI-TORO 6 pz</b> POR DENTRO: ARROZ, TORO, PORO Y WASABI. POR FUERA: ALGA.	\$160.00	\$270.00
<b>TORO-TAKUAN 6 pz</b> POR DENTRO: ARROZ, TORO, TAKUAN Y WASABI. POR FUERA: ALGA.	\$160.00	\$270.00
<b>MAKI CRUNCH TUNA 6 pz</b> POR DENTRO: ARROZ Y AGUCATE. POR FUERA: HOJA DE SOYA CON AJONJOLI, TOPPING DE ATÚN SPICY CON ACEITE DE AJONJOLI, TANUKI Y SALSA DULCE PICANTE.	\$195.00	\$290.00
<b>ATÚN AGUCATE 6 pz</b> POR DENTRO: ARROZ, ATÚN Y AGUACATE. POR FUERA: ALGA.	\$190.00	\$300.00



## CONO/ ROLLO

	TEMAKI	MAKI
<b>SPICY KANI MAKI 6 pz</b> <i>POR DENTRO:</i> ARROZ, MASAGO, CEBOLLIN, KANIKAMA, AGUACATE Y SALSA SPICY. <i>POR FUERA:</i> ALGA.	\$170.00	\$310.00
<b>SOFT SHELL 6 pz</b> <i>POR DENTRO:</i> ARROZ, JAIBA DE CONCHA SUAVE, SPICY, MASAGO, CEBOLLIN Y AGUACATE. <i>POR FUERA:</i> ALGA.	\$200.00	\$310.00
<b>SPICY CALLO 8 pz</b> <i>POR DENTRO:</i> ALGA, ESPARRAGO TEMPURA, AGUACATE Y SALMÓN. <i>POR FUERA:</i> ARROZ, MASAGO, TOPPING DE CALLO SPICY CON CEBOLLIN.	\$190.00	\$310.00
<b>NIJI/ ARCOIRIS 8 pz</b> <i>POR DENTRO:</i> ALGA, CAMARÓN, KANIKAMA Y KIURI. <i>POR FUERA:</i> ARROZ, ATÚN, SALMÓN, PESCA BLANCA Y AGUACATE.	\$240.00	\$320.00
<b>TNT. SHAKE 8 pz</b> <i>POR DENTRO:</i> NORI, MAYO KEWPIE, MASAGO KANIKAMA, CHILES TOREADOS, CEBOLLIN Y AGUACATE. <i>POR FUERA:</i> ARROZ, SALMÓN BAÑADO CON YUZU Y ACEITE DE TRUFA.	\$210.00	\$325.00
<b>UNAGUI AGUACATE 6 pz</b> <i>POR DENTRO:</i> ARROZ, ANGUILA Y AGUACATE. <i>POR FUERA:</i> ALGA.	\$200.00	\$340.00
<b>EBI MAKI 8 pz</b> <i>POR DENTRO:</i> ALGA, CAMARÓN TEMPURA Y AGUACATE. <i>POR FUERA:</i> ARROZ, MASAGO, TOPPING DE ATÚN SPICY.	\$210.00	\$340.00
<b>SAKURA 8 pz</b> <i>POR DENTRO:</i> ALGA, SALMÓN, KIURI Y AGUACATE. <i>POR FUERA:</i> ARROZ, TOPPING DE CALLO CON MAYO KEWPIE, MASAGO, ANGUILA Y SALSA DULCE.	\$250.00	\$350.00
<b>MAGURO ESPECIAL 6 pz</b> <i>POR DENTRO:</i> ARROZ, AKAMI, CHU-TORO, TORO Y WASABI. <i>POR FUERA:</i> ALGA.	\$250.00	\$360.00
<b>SHAKE ABURI 8 pz</b> <i>POR DENTRO:</i> ALGA, CAMARÓN TEMPURA Y AGUACATE. <i>POR FUERA:</i> ARROZ, SALMÓN FLAMEADO, MAYO CON AJO E IKURA.	\$210.00	\$360.00
<b>ACEVICHADO 8 pz</b> <i>POR DENTRO:</i> NORI, CAMARÓN TEMPURA Y CILANTRO. <i>POR FUERA:</i> ARROZ, PESCADO BLANCO, SERRANO, CEBOLLA MORADA BAÑADO EN LECHE DE TIGRE.	\$290.00	\$450.00
<b>BATTA MAKI 8 pz</b> <i>POR DENTRO:</i> ANGUILA Y ESPARRAGO TEMPURA. <i>POR FUERA:</i> AGUACATE, FOIE GRASS FLAMEADO Y TARTUFATA DE TRUFA.	\$300.00	\$600.00



## AGUA

AGUA HETHE MINERAL / 350 ML	\$60.00
AGUA HETHE NATURAL / 350 ML	\$60.00
PERRIER / 330 ML	\$85.00
AGUA HETHE NATURAL / 750 ML	\$95.00
AGUA HETHE MINERAL / 750 ML	\$100.00
SAN PELLEGRINO / 505 ML	\$105.00

## CAFÉ

EXPRESSO	\$45.00
LATTE	\$50.00
AMERICANO	\$50.00
EXPRESSO DOBLE	\$65.00
CAPUCHINO	\$65.00

## METODOS DE CAFÉ

V60	\$70.00
COLD DRIP	\$70.00
SIFON JAPONES	\$90.00

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

COCA COLA / 355 ML	\$50.00
COCA COLA LIGHT / 355 ML	\$50.00
COCA COLA ZERO / 355 ML	\$50.00
SPRITE ZERO / 355 ML	\$50.00
SIDRAL / 355 ML	\$50.00
SIDRAL LIGHT / 355 ML	\$50.00
LIMONADA / 355 ML	\$50.00
NARANJADA / 355 ML	\$50.00
CALPIS / 355 ML	\$50.00
SODA JENGIBRE/ 355 ML	\$90.00

## RON 50ML

BACARDI BLANCO	\$120.00
HABANA 3 AÑOS	\$130.00
APPLETON BLANCO	\$130.00
APPLETON ESTATE	\$135.00

## COGNAC 50ML

MARTELL VSOP	\$190.00
--------------	----------

## VODKA 50ML

STOLICHNAYA	\$130.00
GREY GOOSE	\$190.00

## LICORES 50ML

KAHLÚA	\$90.00
VERMOUTH MARTINI EXTRA DRY	\$110.00
VERMOUTH ROSSO	\$110.00
CAMPARI	\$140.00
BAILEYS	\$160.00
ANIS CADENAS	\$160.00

## VINOS

	Copa	Botella
VELERO JUGUETTE/ SAUVIGNON BLANC	\$240	\$1200.00
PIÑATA JUGUETTE/ MATARO	\$240	\$1200.00

## SAKE

GARRAFA DE LA CASA / 200ML	\$400.00
HAKUTSURU DRAFT / 300 ML	\$650.00
KIZAKURA JUNMAI GINJO / 300 ML	\$700.00
HAKUTSURU SAYURI NIGORI / 300 ML	\$750.00
KIKUSUI JUNMAI GINJO / 300 ML	\$1000.00

## CERVEZAS NACIONALES

CORONA 355 ML	\$60.00
VICTORIA 355 ML	\$60.00
NEGRA MODELO 355 ML	\$60.00
MODELO ESPECIAL 355ML	\$60.00

## CERVEZAS IMPORTADAS

ASAHI 330 ML	\$170.00
SAPPORO LIGHT 355 ML	\$170.00
KIRIN ICHIBAN 650 ML	\$245.00
SAPPORO 600 ML	\$245.00
ORION 633 ML	\$320.00

## TEQUILA 50ML

DON JULIO 70	\$240.00
CUERVO TRADICIONAL	\$130.00
DON JULIO REPOSADO	\$160.00
DON JULIO BLANCO	\$165.00

## WHISKY 50ML

MAKER'S MARK	\$170.00
ETIQUETA NEGRA	\$190.00
MACALLAN 12	\$328.00
HIBIKI HARMONY	\$380.00

## GIN 50ML

BEEFEATER	\$140.00
BOMBAY	\$155.00
HENDRICKS	\$200.00

## MEZCAL 50ML

400 CONEJO JOVEN	\$160.00
OJO DE TIGRE JOVEN	\$165.00
LOS AMANTES	\$230.00

## LICORES 50ML

APEROL	\$190.00
CHARTREUSE AMARILLO	\$230.00
CHARTREUSE VERDE	\$240.00



## COCTELES BATTA

HIGHBALL BATTA	\$210.00
WHISKY, AMARETTO, AGUA DE COCO	
OLD FASHIONED	\$190.00
BOURBON, GOMME, BITTERS	
WHISKY SOUR	\$190.00
BOURBON, LEMON, GOMME, BITTERS	
MARGARITA	\$190.00
TEQUILA, LIME, ORANGE LIQUOR	
DAIQUIRI	\$190.00
RON, LIME, GOMME	
NEGRONI	\$190.00
GIN, CAMPARI, VERMOUTH	
WHITE LADY	\$190.00
GIN, LEMON, GOMME, ORANGE LIQUOR	
DRY MARTINI	\$190.00
GIN, VERMOUTH DRY	
MOJITO	\$190.00
RON, LIME, PEPPERMINT, SODA	
ESPRESSO MARTINI	\$190.00
BOURBON, LICOR DE CAFE, ESPRESSO	