

NIGIRIS

NIGIRIS (2 pz)	
Atún (30 gr) (F, GT)	\$190
Base de arroz con atún crudo de topping	
Salmón (30 gr) (F)	\$175
Base de arroz con salmón crudo de topping	
Camarón (50 gr) (C, GT)	\$185
Base de arroz con camarón cocido de topping	
Aguacate (15 gr) (V)	\$145
Base de arroz con aguacate de topping	
Masago (15 gr) (F, GT)	\$210
Base de arroz con masago de topping	
Pork Belly (30 gr) (GT)	\$190
Base de arroz con puerco flameado de topping	
Nuestra pesca (30 gr) (F)	\$190
Base de arroz con nuestra pesca fresca de topping	

CRUDOS

SASHIMIS (80 gr)	
Sashimi de atún	\$245
Atún crudo cortado finamente	
Sashimi de salmón	\$220
Salmón crudo cortado finamente	
Sashimi de hamachi	\$300
Hamachi crudo cortado finamente	

TIRADITOS

TIRADITO DE ATÚN (80 gr) (F, GT)	\$365
Atún sellado, salsa de tamarindo, aguacate (15 gr), nabo encurtido y poro frito	
PESCA DE NUESTRAS COSTAS (80 gr) (DP, F)	\$390
Leche de tigre, wasabi, furikake casero, aceite de kombu, rábano	

MAKI SUSHI

MAGURO (80 gr) (F, GT, PN)	\$410
Atún (50 gr), tobiko (15 gr), aguacate (15 gr), Sriracha	
ANGUILA AHUMADA (F, GT, PN, DP)	\$420
Anguila ahumada (75 gr), mango, queso crema, salsa de ají, cebollín, ajonjolí	
SALMÓN (70 gr) (F, DP)	\$380
Salmón (60 gr), queso crema, pepino, aguacate (15 gr), cebollín	
VEGGIE (V)	\$300
Calabaza local, papaya, aguacate (15 gr), zanahoria, pepino, mayonesa	
CAMARÓN (50 gr) (GT, C)	\$390
Camarón tempura, kimchi, cebolla morada, ajonjolí	
PESCA DEL PACÍFICO (80 gr) (F, GT, DP)	\$400
Pepino, aguacate (15 gr), cilantro, menta, tartara nipona	

OTSUMAMI

TOSTADA WONTON DE SALMÓN (180 gr) (3 pz)	\$420
Aguacate (15 gr), ponzu, alioli xcatic, tobiko, naranja, toronja, salicornia (F, GT, DP)	
ATÚN CRUJIENTE (90 gr) (4 pz) (F, GT)	\$410
Togarashi, kewpie, limón, cebolla morada, cebollino, poro frito	
TACOS TEMAKI (3 pz) (F, GT)	\$400
Kewpie, atún (30 gr), chile serrano, aguacate (15 gr), rábano, tobiko (30 gr) (F, GT)	
Salmón (30 gr) shiitake, masago (10 gr), ralladura de limón (F, GT, DP)	
Hamachi (30 gr), yuzu, hojuelas de bonito, shiso (F, GT)	
FLAUTA DE CAMOTE (GT, PN, DP, V)	\$385
Arroz, reducción de piloncillo y chile ancho, aguacate (15 gr), mayonesa de chile serrano, mousse de camote, cilantro	
ENSALADA NUOC (GT, V)	\$380
Rábano, ensalada de algas, chícharo chino, edamame, zanahoria, pepino, nabo, aderezo nuoc cham	
POKE DE TOFU CRUJIENTE (80 gr) (GT, V)	\$425
Arroz (220 gr), pepino, aguacate (15 gr), wakame, edamame, furikake, jengibre, shiitake, mayonesa Sriracha, salsa de chile dulce, ajonjolí	
POKE DE ATÚN (90 gr) (F, GT, PN, DP)	\$480
Arroz (220 gr), pepino, aguacate (15 gr), wakame, edamame, furikake, jengibre, shiitake, mayonesa Sriracha, ajonjolí	
POKE DE SALMÓN (90 gr) (F, GT, PN, DP)	\$440
Arroz (220 gr), pepino, aguacate (15 gr), wakame, edamame, furikake, jengibre, shiitake, mayonesa Sriracha, ajonjolí	

POSTRES

PASTEL DE QUESO DE LA FORTUNA (V, DP, GT)	\$290
Pastel de queso, ajonjolí, coulis de sake y fresa, galleta de la fortuna, crema de jengibre	
PASTEL DE MOCHI (V, DP, TN)	\$270
Compota de fruta de temporada	
KAKIGORI (PB, TN)	\$255
Helado de lychee y mango, crepa crujiente, crema de coco, fruta fresca	



GT - GLUTEN | PN - NUECES | TN - FRUTOS SECOS | F - PESCADO | C - CRUSTÁCEOS | DP - LÁCTEOS | V - VEGETARIANO | PB - BASE DE PLANTAS

Niños de 5 años y menores comen gratis con la compra de un platillo del menú regular para adulto. Niños de 6 a 12 años disfrutan un 50% de descuento en las opciones del menú regular. Consumir alimentos crudos o insuficientemente cocidos puede aumentar la posibilidad de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente para personas con condiciones de salud específicas. Por favor, informe a su mesero sobre cualquier restricción en su dieta. Tenga en cuenta que nuestro menú está sujeto a cambios sin previo aviso. Los precios incluyen impuestos y están en pesos mexicanos.