

MIZAKI ^{MR}
RESTAURANTE FUSIÓN JAPONESA



Nuevo platillo

NORI TAKOS



NORITAKOS



NORITAKO TUNA



Deliciosos takos de alga crocante tempurizada. Rellenos de arroz y un topping de atún, betabel, edamame y aguacate. Cubierto de arroz crunch, ajonjolí negro y cebollín. Bañados en salsa de cilantro spicy.

3 PIEZAS	\$190.00
1PIEZA	\$80.00



NORITAKO ROCA



Deliciosos takos de alga crocante tempurizada. Rellenos de arroz y un topping de camarones tempurizados y aderezados en salsa spicy. Cubierto de arroz crunch, ajonjolí negro y cebollín. Bañados en salsa spicy.

3 PIEZAS	\$190.00
1PIEZA	\$80.00



NORITAKO COMBINADO

Seleccione las 3 piezas del noritako de su elección dentro de nuestras 6 diferentes variedades.

3 PIEZAS	\$190.00
-----------------	-----------------



NORITAKO CRISPY

Deliciosos takos de alga crocante tempurizada. Rellenos de arroz, palomitas de arroz y un topping de pollo y cebolla tempurizada, con una base de pasta tampico. Bañados en salsa tare. Acompañados de furikake.

3 PIEZAS	\$156.00
1PIEZA	\$70.00

 *Recomendación mizaki*

*AVISO: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. "Todas las fotografías presentadas en el menú son únicamente demostrativas"

NORITAKOS



NORITAKO MR. CRAB

Deliciosos takos de alga crocante tempurizada. Rellenos de arroz y un topping de cangrejo y masago aderezados en salsa chipotle. Cubierto de arroz crunch, ajonjolí negro, repollo y cebollín. Bañados en salsa de chipotle.

3 PIEZAS \$190.00

1 PIEZA \$80.00



NORITAKO KAI

Deliciosos takos de alga crocante tempurizada. Rellenos de arroz y un topping de cangrejo, atún, mango y aguacate. Aderezado en salsa spicy. Cubierto de arroz crunch, ajonjolí negro y cebollín. Bañados en vinagreta mizaki.

3 PIEZAS \$190.00

1 PIEZA \$80.00



NORITAKO TROPICAL

Deliciosos takos de alga crocante tempurizada. Rellenos de arroz y un topping de salmón, aguacate, mango, cebolla morada y masago, con una base de salsa spicy. Cubierto de arroz crunch, ajonjolí negro y cebollín. Bañados en salsa de mango.

3 PIEZAS \$190.00

1 PIEZA \$80.00

 *Recomendación mizaki*

ENTRADAS

NUEVO



CRUNCHY BITS ㊦
(Atún, Camarón, Panceta o Rib Eye) Esferas de proteína empanizadas, servidas sobre una hoja de arroz crujiente.
\$130.00

NUEVO



BROCHETA BABY CAMARÓN ㊦
Delicadas brochetas de camarón con wakame, cuidadosamente empanizadas y acompañadas de una exclusiva salsa de wasabi.
\$120.00

NUEVO



NORI CONCHAS ㊦
Relleno especial de salmón, durazno y aguacate sazonado con salsa spicy especial, envuelto en un crocante de alga, hoja de arroz y chicharrón de salmón. Acompañado de arroz inflado, cebollín y tampico. (2 piezas)
\$180.00



SHINKAI ㊦
Cortes de atún, rellenos de spicy de cangrejo, aguacate y fruta de temporada (mango o durazno). Acompañados con una salsa especial y salsa de yogur.
\$190.00



CAMARÓN ROCA ㊦
Deliciosos camarones tempurizados, acompañados de un toque de ajonjolí negro y cebollín, bañados en salsa spicy.
\$190.00



KUSHIKATSU
Brochetas empanizadas. Acompañadas de salsa kushikatsu.

1 pieza 3 piezas

QUESO	\$80.00	\$126.00
POLLO	\$80.00	\$120.00
CAMARÓN	\$90.00	\$146.00
MIXTA		\$146.00
CAMARÓN/QUESO	\$100.00	\$170.00
MIXTA/QUESO		\$170.00



GYOZAS
Ravioles rellenos de verduras y carne, con salsa especial de la casa.
\$166.00



EDAMAMES
Vainas de frijol de soya sazonadas con un toque de limón, sal y togarashi.
\$140.00



CHAMPIÑONES DEL OTRO MUNDO
Champiñones tempurizados rellenos de pasta tampico, con salsa especial de la casa.
\$136.00



KI-BUROKORI
Cortes de brócoli fritos, salteados en salsa teriyaki y montados en un plato en forma de bonsái.
\$130.00

㊦ *Recomendación mizaki*

*AVISO: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. "Todas las fotografías presentadas en el menú son únicamente demostrativas"

SOPAS



MISOSHIRO

Sopa japonesa, elaborada a base de caldo de pescado y pasta miso. Acompañada de tofu, harusame, wakame y cebollín.

\$136.00



SUMASHI

Deliciosa sopa a base de fondo de pescado. Acompañada de harusame, wakame, zanahoria, pescado y camarones.

\$146.00

YAKIMESHI BENTO



IMPERIAL



Yakimeshi con queso manchego gratinado. Acompañado con un topping de queso crema, camarón, aguacate, tocino, salsa tampico, ajonjolí negro y salsa tare.

\$230.00



GINZA



Yakimeshi con un topping de camarón empanizado. Bañado en salsa tare, cubos de aguacate, queso crema, tampico y ajonjolí negro.

\$210.00



CAMARÓN A LA PLANCHA



Arroz preparado con zanahoria, calabaza, cebolla cambray, cebollín y especias; topping de philadelphia, tampico, aguacate, ajonjolí negro y camarón a la plancha.

\$226.00



CAMARÓN ROCA



Arroz preparado con zanahoria, calabaza, cebolla cambray, cebollín y especias; topping de philadelphia, tampico, aguacate, ajonjolí negro y camarón roca.

\$210.00

ARROZ



GOHAN CRISPY



Arroz cocido al vapor. Acompañado de queso crema, trozos de pollo en tempura, furikake, tampico y cebolla en tempura. Bañado en salsa de anguila.

\$200.00



YAKIMESHI JAPÓN



Yakimeshi al estilo japonés, acompañado con cebolla, huevo, cebollín, pimienta morrón, pimienta y chili bean sauce.

VERDURAS	\$110.00
CAMARÓN	\$180.00
POLLO	\$130.00
RES	\$156.00
MIXTO	\$176.00



YAKIMESHI MIZAKI

Yakimeshi con calabaza, zanahoria, cebolla y huevo. Sazonado con salsa de soya.

VERDURAS	\$100.00
POLLO	\$110.00
RES	\$136.00
MIXTO	\$156.00



GOHAN

Arroz cocido al vapor. Acompañado con salsa de soya.

\$90.00

PO KE



ARMA TU POKES

Elige el tamaño de tu poke, selecciona la base de tu preferencia, seguida por la(s) proteína(s) de tu elección. Elige algunos de nuestros toppings y una de nuestra gran variedad de salsas, terminando con tu topping crujiente favorito.



Mizaki
\$240

Proteínas **3**
Toppings **5**
Crujientes **5**
Salsas **3**



Poke
\$206

Proteínas **2**
Toppings **4**
Crujientes **4**
Salsas **2**



Chico
\$156

Proteínas **1**
Toppings **3**
Crujientes **2**
Salsas **1**

1. BASE

Arroz Gohan
Arroz Yakimeshi
Coliflor

2. PROTEÍNA

Tampico Spicy
Tampico
Camarón Spicy
Pulpo, Atún y Camarón
Atún avinagrado
Salmón Marinado
Kanikama Spicy
Pulpo
Pollo
Arrachera
Atún
Salmón
Camarón

3. TOPPING

Queso tofu
Aguacate
Pepino
Zanahoria
Chícharos
Jícama
Aceituna Negra
Aceituna Verde
Betabel
Rábano
Tomate Cherry
Elote
Mango Ataulfo
Queso Crema
Edamame sin Vaina
Masago
Champiñones negros
Wakame
Espárragos
Cebolla caramelizada

4. SALSA

Cacahuete
Cilantro con Sriracha
Vinagreta
Tempura
Kushikatsu
Romero
Mizaki
Aguachile
Albahaca
Queso Chipotle
Aderezo de Yogur
Gyozas
Chipotle
Cilantro
Tare
Mango
Mango Habanero
Ponzu
Spicy
Sriracha
Caramelo

5. TOPPING CRUJIENTE

Pepitas Tostadas
Perejil Frito
Doritos
Furikake
Wonton
Cacahuete
Alga Nori

 *Recomendación mizaki*

*AVISO: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. "Todas las fotografías presentadas en el menú son únicamente demostrativas"

POKE



ARRACHERA POKE BOWL



Deliciosa base de arroz frito y topping de arrachera. Acompañado de cebolla morada, aguacate, zanahoria, betabel rallado, tomate cherry, rábano y granos de maíz. Sazonado con poro frito, ajonjolí negro, cacahuete y cebollín. Aderezado con salsa gyoza.

Mizaki **\$230** *Poke* **\$196** *Chico* **\$146**



SPICY HOT TUNA



Base de arroz y topping de atún fresco marinado, con aguacate, pepino, zanahoria, betabel rallado, tomate cherry y edamames pelados. Sazonado con poro frito, ajonjolí negro y cebollín. Aderezado con salsa cremosa de cilantro ligeramente picante.

Mizaki **\$230** *Poke* **\$196** *Chico* **\$146**



CAMARÓN ROCA POKE BOWL

Deliciosa base de arroz yakimeshi y topping de camarón roca. Acompañado de zanahoria, lechuga italiana, wakame, kanikama osaki, pasta tampico, edamame, aguacate y pepino rallado. Sazonado con furikake, ajonjolí blanco, cacahuete y cebollín. Aderezado con salsa spicy.

Mizaki **\$230** *Poke* **\$196** *Chico* **\$146**



SURPRISE SALMON POKE

Base de arroz y topping de salmón fresco marinado, con aguacate, edamame, granos de maíz, cacahuete, mango, queso crema y poro frito. Sazonado con masago, alga nori, ajonjolí negro y blanco. Aderezado con salsa tare.

Mizaki **\$230** *Poke* **\$196** *Chico* **\$146**



Recomendación mizaki

*AVISO: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. "Todas las fotografías presentadas en el menú son únicamente demostrativas"

COCINA FRÍA

NUEVO



TUNA TATAKI



Cortes de atún sellado, servidos con una salsa especial de la casa, vinagreta y cebollín fresco.

\$110.00



SASHIMI



Cortes de pescado fresco (corte fino o corte grueso a su elección). Montados en una cama de pepino rallado.

	CORTE FINO	CORTE GRUESO
MIXTO	\$260.00	\$300.00
ATÚN	\$230.00	\$270.00
SALMÓN	\$240.00	\$286.00



NIGIRIS



Exquisita combinación de pescado y marisco. Servida sobre un pequeño bocado de arroz.

COMBINADO

(2 atún, 2 salmón, 2 camarón, 2 cangrejo y 4 kappa)

\$260.00



ESPECIAL

(1 atún, 1 salmón, 1 camarón, 1 cangrejo, 2 anguila, 1 masago y 5 piezas de rollo)

\$290.00

PIEZA

ATÚN	\$80.00
ANGUILA	\$120.00
SALMÓN	\$80.00
CAMARÓN	\$80.00



TÁRTARA DE ATÚN

Torre de atún montada en una tostada de wonton, preparada con pequeños cubos de aguacate, masago y fruta de temporada.

\$200.00



TÁRTARA DE CAMARÓN

Pequeña torre de camarón montada en una tostada de wonton, preparada con pequeños cubos de aguacate, pepino y cebolla morada. Bañada en salsa de aguachile y pimienta.

\$190.00

 *Recomendación mizaki*

SUSHI



MIZAKI^{MR}
RESTAURANTE FUSIÓN JAPONESA

ROLLOS FUSIÓN



GURIN SPICY ROLL 𠂇

PF: Aguacate. PD: Queso crema y pepino. Acompañado con spicy de tampico y pequeños bocados de camarón empanizado y furikake. Bañado en salsa de anguila.

10 pzas \$230.00
6 pzas \$186.00



YOSHI ROLL 𠂇

PF: Arroz. PD: Pepino, aguacate, queso crema y camarón. Acompañado con tampico spicy, pequeños trozos de chicharrón de salmón, aderezo de cilantro y ajonjolí. Bañado en salsa de anguila.

10 pzas \$226.00
6 pzas \$180.00



SAMBA ROLL 𠂇

PF: Salmón. PD: Aguacate, pepino y camarón. Acompañado con topping de tampico spicy, cebollín y ajonjolí negro. Bañado en salsa tropical.

10 pzas \$230.00
6 pzas \$186.00



COCKTAIL ROLL

PF: Queso crema, pulpo y camarón. PD: Cangrejo y pepino. Acompañado con tampico, aguacate y ajonjolí.

10 pzas \$230.00
6 pzas \$186.00

ROLLOS FUSIÓN CALIENTES



ROCKET ROLL 𠂇

PF: Aguacate, camarón y queso crema. PD: Pepino, aguacate y queso crema. Acompañado con spicy de kanikama. Bañado en salsa de anguila.

10 pzas \$246.00
6 pzas \$196.00



CANDY 𠂇 CRUNCH ROLL

PF: Empanizado, queso crema y surimi. PD: Camarón empanizado, aguacate y pepino. Bañado en salsa de caramelo.

10 pzas \$205.00
6 pzas \$170.00



TROPICAL ROLL

PF: Empanizado. PD: Pepino, queso crema y aguacate. Acompañado con un preparado de cebolla, pepino, camarón curtido y jugo especial de aguachile. Con bocados de temporada y puntos de srirasha.

10 pzas \$206.00
6 pzas \$166.00



CHAKAL ROLL

PF: Empanizado. PD: Carne de res, camarón, pepino, aguacate y queso crema. Acompañado de salsa teriyaki sweet, ajonjolí y aderezo spicy.

10 pzas \$216.00
6 pzas \$170.00

𠂇 *Recomendación mizaki*

ROLLOS FUSIÓN CALIENTES



SUNSHINE ROLL 𠤎

PF: Empanizado. PD: Camarón, pepino, aguacate y queso crema. Acompañado con kanikama spicy, salsa de anguila y ajonjolí. Servido con crema de cilantro.

10 pzas \$246.00
6 pzas \$196.00



URBAN ROLL

PF: Empanizado, queso crema y queso gratinado. PD: Pollo, tocino, queso crema, aguacate y pepino. Bañado en salsa de caramelo y ajonjolí.

10 pzas \$216.00
6 pzas \$170.00



ANTIVIRUS ROLL

PF: Pasta tampico. PD: Camarón capeado, queso crema y aguacate.

10 pzas \$216.00
6 pzas \$170.00



CHAMPIÑON ROLL

PF: Champiñones gratinados. PD: Carne de res y aguacate.

10 pzas \$200.00
6 pzas \$156.00

ROLLOS HORNEADOS



KUNSEI ROLL 𠤎

PF: Salmón. PD: Queso crema, pepino y aguacate. Acompañado con atún, pulpo, camarón y salsa spicy. Bañado en salsa de anguila.

10 pzas \$246.00
6 pzas \$196.00



SALMON HOT ROLL 𠤎

PF: Salmón ahumado. PD: Pepino, queso crema y aguacate. Acompañado con camarón y ajonjolí. Bañado en salsa de anguila.

10 pzas \$240.00
6 pzas \$190.00



CANDY ROLL

PF: Surimi y queso crema. PD: Camarón empanizado, pepino y aguacate. Bañado en salsa de caramelo y aderezo de cilantro.

10 pzas \$216.00
6 pzas \$166.00



AVOCADO HOT ROLL

PF: Láminas de aguacate. PD: Queso crema y pepino. Acompañado con spicy de camarón, ajonjolí y salsa de anguila.

10 pzas \$220.00
6 pzas \$176.00

𠤎 *Recomendación mizaki*

*AVISO: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. "Todas las fotografías presentadas en el menú son únicamente demostrativas"

ROLLOS ESPECIALES



RIB EYE ROLL 𠄎

PF: Rib eye y tocino asados a la parrilla. PD: Espárragos salteados. Bañado con un preparado especial de romero, aceite de oliva, mantequilla, ajo y soya.

8 pzas \$330.00

NUEVO



SALMÓN SKIN ROLL 𠄎

PF: Hoja de arroz y piel de salmón. PD: Arroz, salmón fresco, aguacate y masago. Bañado en salsa de anguila.

10 pzas \$230.00
6 pzas \$186.00



WABI - SABI

PF: Verduras capeadas (pimiento morrón, cebolla y zanahoria). PD: Pepino, queso crema y camarón empanizado. Bañado en sweet chilli sauce.

10 pzas \$210.00
6 pzas \$166.00



DURAZNO/ MANGO ROLL 𠄎

PF: Fruta de temporada (mango y/o durazno). PD: Cangrejo, pepino y camarón empanizado. Bañado en salsa tare.

10 pzas \$220.00
6 pzas \$176.00



CHEESE ROLL

PF: Queso crema. PD: Pepino, aguacate y cangrejo.

10 pzas \$210.00
6 pzas \$166.00



SHAKE ROLL

PF: Salmón fresco. PD: Queso crema, pepino y aguacate.

10 pzas \$220.00
6 pzas \$176.00

𠄎 *Recomendación mizaki*

ROLLOS ESPECIALES



MERAKI ROLL ㊦

PF: Corte fino de atún. PD: Arroz, pepino y aguacate. Acompañado con un preparado de camarón, mayonesa y fruta de temporada. Bañado en salsa especial de la casa y yogur.

8 pzas \$250.00



MIZAKI ROLL

PF: Hoja de arroz. PD: Aguacate, pepino, lechuga, camarón tempurizado y fruta de temporada. Acompañado con atún fresco, ajonjolí y tiras de betabel.

8 pzas \$230.00



TOKIO ROLL

PF: Queso crema, salmón, atún, camarón, cangrejo y anguila ahumada. PD: aguacate y pepino.

10 pzas \$230.00
6 pzas \$186.00



PATRIOTA ROLL

PF: Cangrejo, queso crema y aguacate. PD: Camarón, salmón y salsa tampico.

10 pzas \$226.00
6 pzas \$180.00



CRUNCH ROLL ㊦

PF: Verduras kakiage y queso crema. PD: Cangrejo y aguacate. Bañado en salsa tare.

10 pzas \$210.00
6 pzas \$166.00



NEVADO ROLL

PF: Queso crema. PD: Camarón empanizado y aguacate. Acompañado con tampico.

10 pzas \$210.00
6 pzas \$166.00



AGUACATE ROLL

PF: Láminas de aguacate. PD: Camarón, queso crema y pepino. Bañado en salsa tare.

10 pzas \$196.00
6 pzas \$156.00

㊦ *Recomendación mizaki*

*AVISO: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. "Todas las fotografías presentadas en el menú son únicamente demostrativas"

ROLLOS TRADICIONALES



TAMPICO ROLL

PF: Arroz y ajonjolí. PD: Aguacate y tampico.

10 pzas \$166.00
6 pzas \$126.00



SPICY ROLL

PF: Arroz y ajonjolí. PD: Salmón, aguacate y queso chipotle.

10 pzas \$196.00
6 pzas \$156.00



PHILADELPHIA ROLL

PF: Arroz y ajonjolí. PD: Salmón, aguacate, queso crema y pepino.

10 pzas \$176.00
6 pzas \$136.00



CALIFORNIA ROLL

PF: Arroz y ajonjolí. PD: Camarón, aguacate y pepino.

10 pzas \$166.00
6 pzas \$126.00

ROLLOS TRADICIONALES CALIENTES



ESCORPION ROLL

PF: Empanizado y camarón. PD: Cangrejo, aguacate y queso chipotle. Bañado en salsa chipotle.

10 pzas \$216.00
6 pzas \$176.00



NEVADO EMPANIZADO ROLL

PF: Empanizado. PD: Camarón, aguacate y queso crema. Acompañado con tampico. Bañado en salsa tare.

10 pzas \$210.00
6 pzas \$166.00



TONY ROLL

PF: Empanizado y queso manchego. PD: Cangrejo, queso chipotle y aguacate. Acompañado con tampico. Bañado en salsa tare.

10 pzas \$230.00
6 pzas \$186.00



ARRECIFE ROLL

PF: Empanizado, salmón y camarón. PD: Cangrejo, verduras kakiage, queso chipotle y aguacate. Bañado en salsa chipotle.

10 pzas \$230.00
6 pzas \$186.00



CATRINA ROLL

PF: Empanizado y salmón. PD: Queso chipotle y aguacate. Bañado en salsa tare.

10 pzas \$220.00
6 pzas \$176.00

 *Recomendación mizaki*

*AVISO: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. "Todas las fotografías presentadas en el menú son únicamente demostrativas"



MIZA **MI** MR
RESTAURANTE FUSIÓN JAPONESA

COCINA CALIENTE



TERIYAKI



Platillo de carnes a la plancha, sazonadas con pimienta morrón, brócoli y cebolla. Servido sobre arroz gohan. Acompañadas con ajonjolí y salsa teriyaki.

POLLO	\$190.00
RES	\$230.00
CAMARÓN	\$270.00
MIXTO	\$260.00



TEPPANYAKI



Verduras asadas a la plancha (zanahoria, champiñón, calabaza, brócoli, cebolla, pimienta morrón y germen de soya). Acompañadas de la proteína de su elección.

VERDURAS	\$156.00
POLLO	\$200.00
RES	\$260.00
CAMARÓN	\$286.00
MIXTO	\$276.00



TEMPURA

Camarones o verduras capeadas. Servido en una base de verduras kakiage. Acompañada con salsa especial de la casa.

VERDURAS	\$166.00
CAMARÓN	\$230.00
MIXTO	\$220.00



ESFERA MIZAKI

Bola de arroz empanizada rellena de salmón, aguacate, queso crema y pepino. Acompañada de tampico. Bañada en salsa spicy y tare.

\$180.00



YAKISOBA

Fideos japoneses acompañados de cortes de calabaza, zanahoria, pimienta morrón, champiñón y brócoli, asados a la plancha. Marinado con salsa de la casa.

VERDURAS	\$156.00
POLLO	\$196.00
CAMARÓN	\$236.00
MIXTO	\$230.00
RES	\$220.00



TACOS MIZAKI

Deliciosos tacos suaves de tortilla de harina. Rellenos de arrachera asada y marinada en una salsa especial estilo mizaki.

\$190.00

Recomendación mizaki


SAKANA FRY


Orden de seis piezas de filete de pescado empanizado con queso. Acompañado con guarnición de ensalada preparada a base de pepino, cangrejo, zanahoria y mayonesa.

Tiempo de espera 15 min

\$260.00


EBI FRY


Orden de seis camarones empanizados. Acompañados con una ensalada preparada a base de pepino, cangrejo, zanahoria y mayonesa.

Tiempo de espera 15 min

\$276.00


SOPA MIZAKI


Fideos estilo yakisoba, acompañados de calabaza, zanahoria, brócoli, champiñón, salmón, camarón y pollo.

Tiempo de espera 15 min

Grande \$230.00

Mediana \$166.00


RAMEN DE CAMARÓN

Tradicional sopa japonesa acompañada de fideos, champiñón, calabaza, huevo cocido, cebollín, aceite rayu, achicoria, zanahoria, camarones cocidos y naruto.

Grande \$236.00

Mediana \$166.00


RAMEN DE PUERCO

Tradicional sopa japonesa acompañada de fideos, carne de puerco, cebollín, huevo cocido, brócoli, germen de soya, achicoria, naruto y aceite rayu.

Grande \$226.00

Mediana \$156.00



Recomendación mizaki

*AVISO: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. "Todas las fotografías presentadas en el menú son únicamente demostrativas"

PAQUETE



OBENTŌ 1

1/2 Cocktail roll.
1/2 Teriyaki de pollo.
1 Kushikatsu de pollo.
1 Kushikatsu de queso.
1 Esfera mizaki (ch).

\$320.00



OBENTŌ 2

1/2 Cocktail roll.
1/2 Teriyaki de camarón.
1/2 Tártara de camarón.
1 pieza Noritako

\$330.00

MENÚ INFANTIL



BARCO 1

2 Brochetas de queso.
1 Yakimeshi (ch).
3 Piezas de nuggets de pescado.

\$190.00



BARCO 2

4 Piezas de batera de mango.
8 Piezas de kapamakis (4 salmón y 4 pepino).

\$180.00

*AVISO: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. "Todas las fotografías presentadas en el menú son únicamente demostrativas"

POSTSOP



MIZAKI MR
RESTAURANTE FUSIÓN JAPONESA

POSTRES



PAY DE PLÁTANO FLAMEADO



Delicioso postre con base de hojaldre crujiente helado de vainilla y plátano. Acompañado azúcar mascabado y bañado en cajeta artesanal. Postre flameado a la mesa.

\$150.00



TEMPURA HELADO



Pan de mantequilla, relleno de helado de vainilla capeado. Bañado en chocolate, cajeta o mermelada de fresa.

\$140.00



MOCHIS



Exquisita masa de harina de arroz, rellena de helado tipo bola hecho en casa. Orden con dos sabores. *Pregunte por los sabores de temporada*

\$136.00



KOGARASHI

Delicioso wonton, relleno de plátano macho frito con helado de vainilla. Acompañado de exquisita cajeta, gotas de chocolate y plátano macho.

\$126.00



BROWNIE CON HELADO

Delicioso brownie con helado de vainilla. Bañado en jarabe de chocolate y cajeta. Acompañado de frutos rojos.

\$150.00



Recomendación mizaki

EXTRAS



SALSAS

Cacahuete	\$11.00
Cilantro con Sriracha	\$16.00
Vinagreta	\$22.00
Tempura	\$11.00
Kushikatsu	\$11.00
Romero	\$11.00
Mizaki	\$11.00
Aguachile	\$11.00
Albahaca	\$22.00
Queso Chipotle	\$16.00
Aderezo de Yogur	\$11.00
Gyozas	\$11.00
Chipotle	\$16.00
Cilantro	\$16.00
Tare	\$11.00
Mango	\$11.00
Mango Habanero	\$11.00
Ponzu	\$11.00
Spicy	\$16.00
Sriracha	\$11.00
Caramelo	\$11.00

PROTEÍNA

Tampico Spicy	\$43.00
Tampico	\$27.00
Camarón Spicy	\$43.00
Pulpo, Atún y Camarón	\$43.00
Atún avinagrado	\$50.00
Salmón Marinado	\$59.00
Kanikama Spicy	\$59.00
Pulpo	\$43.00
Pollo	\$32.00
Arrachera	\$39.00
Atún	\$43.00
Salmón	\$57.00
Camarón	\$49.00

TOPPING

Queso tofu	\$32.00
Aguacate	\$32.00
Pepino	\$10.00
Zanahoria	\$10.00
Chícharos	\$14.00
Jícama	\$10.00
Aceituna Negra	\$14.00
Aceituna Verde	\$11.00
Betabel	\$10.00
Rábano	\$10.00
Tomate Cherry	\$34.00
Elote	\$12.00
Mango Ataulfo	\$15.00
Queso Crema	\$27.00
Edamame sin Vaina	\$16.00
Masago	\$34.00
Champiñones negros	\$26.00
Wakame	\$10.00
Espárragos	\$24.00
Cebolla caramelizada	\$11.00

TOPPING CRUJIENTE

Pepitas Tostadas	\$32.00
Perejil Frito	\$7.00
Doritos	\$22.00
Furikake	\$10.00
Tortilla para Wonton	\$15.00
Cacahuete	\$10.00
Alga Nori	\$12.00

BEBIDAS

AGUA

Agua ciel	600 ml	\$55
Agua mineral perrier	330 ml	\$81
Agua mineral ciel	355 ml	\$65
Agua mineral Topo Chico	355 ml	\$75
Agua de aguacate	400 ml	\$55
Agua de aguacate	1.5 lt	\$189
Agua de pepino con limón	400 ml	\$55
Agua de pepino con limón	1.5 lt	\$189
Agua de piña con menta	400 ml	\$55
Agua de piña con menta	1.5 lt	\$189

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada mineral	400 ml	\$55
Limonada mineral	1.5 lt	\$189
Naranjada mineral	400 ml	\$55
Naranjada mineral	1.5 lt	\$189
Calpis (Natural/ Mineral)	400 ml	\$81
Calpis jarra (Natural/ Mineral)	1.5 lt	\$199
Calpis cocktail (Piña, Arándano)	400 ml	\$81
Rusa	400 ml	\$55
Smoothie (Mango, Piña o Fresa)	400 ml	\$81
Clamato	400 ml	\$81
Bora Bora	400 ml	\$85

REFRESCOS

Fuze Tea te negro durazno	600 ml	\$61
Fuze Tea te verde limón	600 ml	\$61
Coca cola light	355 ml	\$55
Coca cola	355 ml	\$55
Coca cola s/azucar	355 ml	\$55
Sprite	355 ml	\$55
Sidral mundet	355 ml	\$55
Fanta naranja	355 ml	\$61
Fresca	355 ml	\$61
Ramune (Solicitar sabores disponibles)	200 ml	\$85

CAFÉ

Americano	240 ml	\$61
Capuchino	120 ml	\$85

TÉ DE LA CASA

Jazmín	500 ml	\$71
Verde	500 ml	\$71

SAKE

Takashimizu daiginjo	300 ml	\$285
Sawanotsuru Jumaishu Yamadanishiki	300 ml	\$249
Takashimizu Junmai Daiginjo	500 ml	\$325

CERVEZAS

Tarro Michelado	355 ml	\$55
Tarro Chelado	355 ml	\$25
Victoria	355 ml	\$71
Corona Extra	355 ml	\$71
Corona Cero	355 ml	\$71
Corona Light	355 ml	\$71
Michelob Ultra	355 ml	\$81
Negra Modelo	355 ml	\$71
Modelo Especial	355 ml	\$71
Stella Artois	330 ml	\$81
Sapporo (botella)	355 ml	\$145
Heineken sin alcohol	250 ml	\$71

COCKTAILS

Carajillo	350 ml	\$169
Ginebra con frutos rojos	400 ml	\$155
Clericot Tinto	400 ml	\$125
Clericot Tinto	1.5 lt	\$429
Clericot Blanco	400 ml	\$125
Clericot Blanco	1.5 lt	\$429
Mojito	400 ml	\$125
Margarita	300 ml	\$125
Piña colada	400 ml	\$125
Lobo Esmeralda	400 ml	\$139
Sake Margarita frutos rojos	400 ml	\$145
Sake Mojito	400 ml	\$125
Sake Paradise	400 ml	\$125
Sangría	400 ml	\$85
Sangría con Vodka	400 ml	\$115

BEBIDAS



DIGESTIVOS

Baileys	Copeo	\$129
Vaccari	Copeo	\$145
Licor 43	Copeo	\$145
Disaronno Amareto	Copeo	\$139
Chinchon Dulce/Seco	Copeo	\$101
Kahlua	Copeo	\$85
Controy	Copeo	\$101
Fernet Gagliano	Copeo	\$125
Oporto	Copeo	\$145

VINO

VT Cal y Canto	180 ml	\$219
VT Concha y Toro	180 ml	\$135
VB Casillero del Diablo	180 ml	\$199
VB Concha y Toro	180 ml	\$135
VR Blanc de Zinfandel	180 ml	\$165
VR Concha y Toro	180 ml	\$135

MEZCAL

Monte Lobos	Copeo	\$165
400 conejos joven espadin	Copeo	\$165

GINEBRA

Bombay	Copeo	\$125
Tanqueray London Dry	Copeo	\$209

RON

Bacardi Blanco	Copeo	\$101
Bacardi Añejo	Copeo	\$95
Bacardi Solera	Copeo	\$105
Zacapa	Copeo	\$275
Appleton Special	Copeo	\$95
Appleton Estate	Copeo	\$115
Malibu	Copeo	\$101
Captain Morgan	Copeo	\$91

TEQUILA

Don Julio 70	Copeo	\$279
Don Julio Blanco	Copeo	\$259
Don Julio Reposado	Copeo	\$245
Don Julio Añejo	Copeo	\$309
Maestro Diamante	Copeo	\$195
Centenario Plata	Copeo	\$145
Tradicional Reposado	Copeo	\$135
1800 Añejo	Copeo	\$225
1800 Cristalino	Copeo	\$269
Herradura Reposado	Copeo	\$239
José Cuervo Especial	Copeo	\$105

VODKA

Absolut	Copeo	\$101
Grey Goose	Copeo	\$179
Stolichnaya	Copeo	\$105
Wyborowa	Copeo	\$85

WISKY

Jw Black	Copeo	\$155
Jw Red	Copeo	\$115
JB	Copeo	\$105
Jack Daniels	Copeo	\$125
Buchanans 12	Copeo	\$175
Chivas 12	Copeo	\$189
Grand Old Parr	Copeo	\$199

COÑAC

Martell	Copeo	\$269
---------	-------	-------

BRANDY

Torres 10	Copeo	\$155
Torres 20	Copeo	\$235

Nota: Copeo de 1.5 onzas acompañado de 2 mezcladores

"El consumo de pescados y mariscos principalmente crudos son de riesgo para la salud y están sujetos a predisposición, hábitos alimenticios y alergias; siendo el consumo de los mismos total responsabilidad del consumidor".

Todos nuestros precios incliyen I.V.A. | Venta de bebidas alcoholicas son con alimentos | Se prohíbe la venta de bebidas alcoholicas a menores de edad. | °Aceptamos tarjeta de debito, credito, Mastercard, Visa y American Express.