

**MIZAKI** <sup>MR</sup>  
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 \$211.00**  
**1PIEZA \$91.00**



## 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 \$211.00**  
**1PIEZA \$91.00**



## NORITAKO COMBINADO

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

**3 PIEZAS \$211.00**



## 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 \$211.00**  
**1PIEZA \$91.00**

\*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 \$211.00**

**1 PIEZA \$91.00**



## **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 \$211.00**

**1 PIEZA \$91.00**



## **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 \$211.00**

**1 PIEZA \$91.00**

 \*Recomendación mizaki\*

# ENTRADAS

NUEVO



**CRUNCHY BITS** ㄗ  
(Atún, Camarón, Panceta o Rib Eye) Esferas de proteína empanizadas, servidas sobre una hoja de arroz crujiente.  
**\$151.00**

NUEVO



**BROCHETA BABY CAMARÓN** ㄗ  
Delicadas brochetas de camarón con wakame, cuidadosamente empanizadas y acompañadas de una exclusiva salsa de wasabi.  
**\$139.00**

NUEVO



**NORI CONCHAS** ㄗ  
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)  
**\$216.00**



**SHINKAI** ㄗ  
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.  
**\$211.00**



**CAMARÓN ROCA** ㄗ  
Deliciosos camarones tempurizados, acompañados de un toque de ajonjolí negro y cebollín, bañados en salsa spicy.  
**\$211.00**



**KUSHIKATSU**  
Brochetas empanizadas. Acompañadas de salsa kushikatsu.

1 pieza 3 piezas

QUESO	\$91.00	\$139.00
POLLO	\$91.00	\$139.00
CAMARÓN	\$101.00	\$155.00
MIXTA		\$155.00
CAMARÓN/QUESO	\$109.00	\$189.00
MIXTA/QUESO		\$189.00



**GYOZAS**  
Ravioles rellenos de verduras y carne, con salsa especial de la casa.  
**\$189.00**



**GÖSUTOS**  
Orden con dos chiles caribe tempurizados y rellenos con spicy de atún. Bañados en salsa especial de la casa y ajonjolí. Se sirven cortados en diagonal.  
**\$139.00**



**EDAMAMES**  
Vainas de frijol de soya sazonadas con un toque de limón, sal y togarashi.  
**\$155.00**



**CHAMPIÑONES DEL OTRO MUNDO**  
Champiñones tempurizados rellenos de pasta tampico, con salsa especial de la casa.  
**\$145.00**



**KI-BUROKORI**  
Cortes de brócoli fritos, salteados en salsa teriyaki y montados en un plato en forma de bonsái.  
**\$139.00**

ㄗ \*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.

**\$149.00**



### SUMASHI

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

**\$159.00**

## 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.

**\$255.00**



### GINZA



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

**\$231.00**



### 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.

**\$249.00**



### CAMARÓN ROCA



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

**\$231.00**

## 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.

**\$221.00**



### YAKIMESHI JAPÓN



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

VERDURAS	\$119.00
CAMARÓN	\$169.00
POLLO	\$169.00
RES	\$169.00
MIXTO	\$169.00



### YAKIMESHI MIZAKI

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

VERDURAS	\$115.00
POLLO	\$119.00
RES	\$145.00
MIXTO	\$169.00



### GOHAN

Arroz cocido al vapor. Acompañado con salsa de soya.

**\$105.00**

# 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*  
**\$265**

Proteínas 3  
Toppings 5  
Crujientes 5  
Salsas 3



*Poke*  
**\$229**

Proteínas 2  
Toppings 4  
Crujientes 4  
Salsas 2



*Chico*  
**\$169**

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* **\$255** *Poke* **\$219** *Chico* **\$155**



## 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* **\$255** *Poke* **\$219** *Chico* **\$155**



## 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* **\$255** *Poke* **\$219** *Chico* **\$155**



## 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* **\$255** *Poke* **\$219** *Chico* **\$155**

\*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.

**\$109.00**



## 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	\$285.00	\$316.00
ATÚN	\$255.00	\$295.00
SALMÓN	\$265.00	\$315.00



## TÁRTARA DE ATÚN

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

**\$221.00**



## 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)

**\$285.00**



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

**\$319.00**



PIEZA	
ATÚN	\$91.00
ANGUILA	\$135.00
SALMÓN	\$91.00
CAMARÓN	\$91.00

## 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.

**\$211.00**

 \*Recomendación mizaki\*

# SUSHI



**MIZAKI**<sup>MR</sup>  
RESTAURANTE FUSIÓN JAPONESA

## ROLLOS FUSIÓN



### GURIN SPICY ROLL 𠄎

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 \$255.00**  
**6 pzas \$209.00**



### YOSHI ROLL 𠄎

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 \$255.00**  
**6 pzas \$209.00**



### SAMBA ROLL 𠄎

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

**10 pzas \$255.00**  
**6 pzas \$209.00**



### COCKTAIL ROLL

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

**10 pzas \$255.00**  
**6 pzas \$209.00**

## ROLLOS FUSIÓN CALIENTES



### ROCKET ROLL 𠄎

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

**10 pzas \$269.00**  
**6 pzas \$209.00**



### CANDY 𠄎 CRUNCH ROLL

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

**10 pzas \$235.00**  
**6 pzas \$189.00**



### 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 \$225.00**  
**6 pzas \$189.00**



### 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 \$235.00**  
**6 pzas \$189.00**

𠄎 \*Recomendación mizaki\*

## ROLLOS FUSIÓN CALIENTES



### SUNSHINE ROLL

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 \$269.00**  
**6 pzas \$215.00**



### 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 \$235.00**  
**6 pzas \$189.00**



### ANTIVIRUS ROLL

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

**10 pzas \$235.00**  
**6 pzas \$189.00**



### CHAMPIÑON ROLL

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

**10 pzas \$221.00**  
**6 pzas \$169.00**

## ROLLOS HORNEADOS



### KUNSEI ROLL

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

**10 pzas \$269.00**  
**6 pzas \$215.00**



### SALMON HOT ROLL

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

**10 pzas \$265.00**  
**6 pzas \$211.00**



### CANDY ROLL

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

**10 pzas \$225.00**  
**6 pzas \$189.00**



### AVOCADO HOT ROLL

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

**10 pzas \$245.00**  
**6 pzas \$199.00**

 \*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 ESPECIALES



## RIB EYE ROLL 卍

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 \$363.00**

NUEVO



## SALMÓN SKIN ROLL 卍

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

**10 pzas \$279.00**  
**6 pzas \$227.00**



## WABI - SABI

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

**10 pzas \$231.00**  
**6 pzas \$189.00**



## DURAZNO/ MANGO ROLL 卍

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

**10 pzas \$245.00**  
**6 pzas \$199.00**



## CHEESE ROLL

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

**10 pzas \$231.00**  
**6 pzas \$189.00**



## SHAKE ROLL

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

**10 pzas \$245.00**  
**6 pzas \$199.00**

卍 \*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 \$275.00**



## 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 \$255.00**



## TOKIO ROLL

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

**10 pzas \$255.00**  
**6 pzas \$209.00**



## PATRIOTA ROLL

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

**10 pzas \$231.00**  
**6 pzas \$189.00**



## CRUNCH ROLL

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

**10 pzas \$231.00**  
**6 pzas \$189.00**



## NEVADO ROLL

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

**10 pzas \$231.00**  
**6 pzas \$189.00**



## AGUACATE ROLL

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

**10 pzas \$231.00**  
**6 pzas \$189.00**

 \*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 \$189.00  
6 pzas \$135.00



### SPICY ROLL

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

10 pzas \$215.00  
6 pzas \$159.00



### PHILADELPHIA ROLL

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

10 pzas \$199.00  
6 pzas \$145.00



### CALIFORNIA ROLL

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

10 pzas \$189.00  
6 pzas \$135.00

## ROLLOS TRADICIONALES CALIENTES



### ESCORPION ROLL

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

10 pzas \$235.00  
6 pzas \$199.00



### NEVADO EMPANIZADO ROLL

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

10 pzas \$231.00  
6 pzas \$189.00



### TONY ROLL

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

10 pzas \$255.00  
6 pzas \$209.00



### ARRECIFE ROLL

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

10 pzas \$255.00  
6 pzas \$209.00



### CATRINA ROLL

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

10 pzas \$245.00  
6 pzas \$199.00

 \*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"



**MIZAKI** 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	\$211.00
RES	\$255.00
CAMARÓN	\$295.00
MIXTO	\$285.00



## 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	\$169.00
POLLO	\$221.00
RES	\$285.00
CAMARÓN	\$315.00
MIXTO	\$299.00



## TEMPURA

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

VERDURAS	\$189.00
CAMARÓN	\$243.00
MIXTO	\$243.00



## ESFERA MIZAKI

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

**\$195.00**



## 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	\$169.00
POLLO	\$215.00
CAMARÓN	\$259.00
MIXTO	\$255.00
RES	\$243.00



## TACOS MIZAKI

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

**\$211.00**

\*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

**\$285.00**



## 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

**\$299.00**



## SOPA MIZAKI



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

Tiempo de espera 15 min

**Grande \$255.00**

**Mediana \$189.00**



## RAMEN DE CAMARÓN

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

**Grande \$259.00**

**Mediana \$189.00**



## 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 \$249.00**

**Mediana \$169.00**

\*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).

**\$349.00**



## OBENTŌ 2

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

**\$349.00**

# MENÚ INFANTIL



## BARCO 1

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

**\$211.00**



## BARCO 2

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

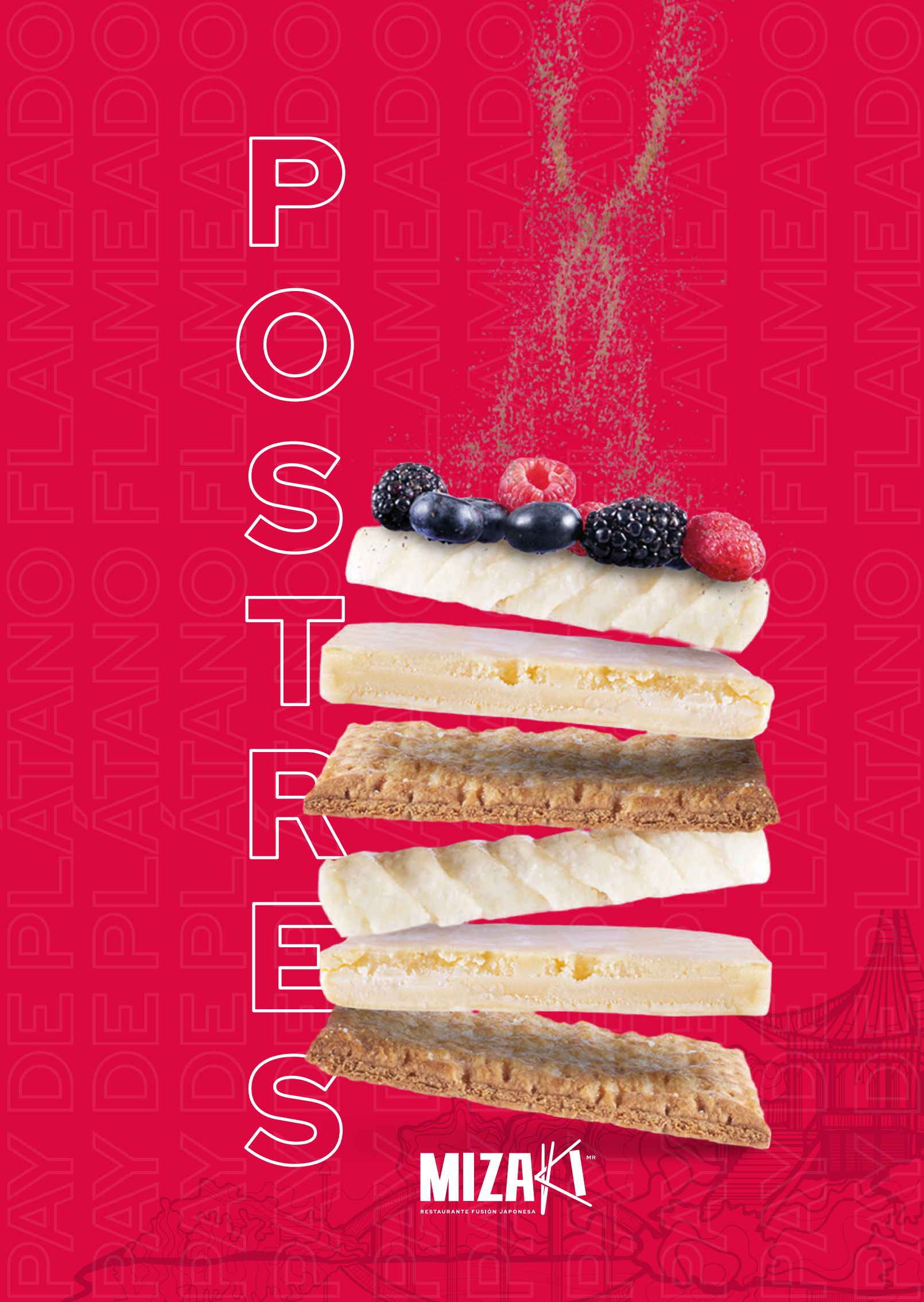
**\$211.00**

\*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"

# STOPS



**MIZAKI**  
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.

**\$165.00**



## TEMPURA HELADO



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

**\$155.00**



## 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\*

**\$145.00**



## KOGARASHI

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

**\$135.00**



## BROWNIE CON HELADO

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

**\$145.00**

 \*Recomendación mizaki\*

## SALSAS

Cacahuete	\$10.00
Cilantro con Sriracha	\$15.00
Vinagreta	\$25.00
Tempura	\$9.00
Kushikatsu	\$9.00
Romero	\$9.00
Mizaki	\$9.00
Aguachile	\$9.00
Albahaca	\$25.00
Queso Chipotle	\$15.00
Aderezo de Yogur	\$9.00
Gyozas	\$9.00
Chipotle	\$15.00
Cilantro	\$15.00
Tare	\$9.00
Mango	\$9.00
Mango Habanero	\$9.00
Ponzu	\$9.00
Spicy	\$15.00
Sriracha	\$9.00
Caramelo	\$9.00

## PROTEÍNA

Tampico Spicy	\$49.00
Tampico	\$29.00
Camarón Spicy	\$49.00
Pulpo, Atún y Camarón	\$49.00
Atún avinagrado	\$49.00
Salmón Marinado	\$59.00
Kanikama Spicy	\$59.00
Pulpo	\$49.00
Pollo	\$35.00
Arrachera	\$39.00
Atún	\$49.00
Salmón	\$63.00
Camarón	\$49.00

## TOPPING

Queso tofu	\$35.00
Aguacate	\$35.00
Pepino	\$9.00
Zanahoria	\$9.00
Chícharos	\$15.00
Jícama	\$9.00
Aceituna Negra	\$15.00
Aceituna Verde	\$9.00
Betabel	\$9.00
Rábano	\$9.00
Tomate Cherry	\$35.00
Elote	\$9.00
Mango Ataulfo	\$15.00
Queso Crema	\$29.00
Edamame sin Vaina	\$15.00
Masago	\$35.00
Champiñones negros	\$25.00
Wakame	\$9.00
Esparragos	\$25.00
Cebolla caramelizada	\$9.00

## TOPPING CRUJIENTE

Pepitas Tostadas	\$35.00
Perejil Frito	\$5.00
Doritos	\$25.00
Furikake	\$9.00
Tortilla para Wonton	\$15.00
Cacahuete	\$9.00
Alga Nori	\$9.00

# BEBIDAS

## AGUA

Agua ciel	600 ml	\$55
Agua mineral perrier	330 ml	\$79
Agua mineral ciel	355 ml	\$55
Agua mineral Topo Chico	355 ml	\$69
Agua de aguacate	400 ml	\$55
Agua de aguacate	1.5 lt	\$205
Agua de pepino con limón	400 ml	\$55
Agua de pepino con limón	1.5 lt	\$205
Agua de piña con menta	400 ml	\$55
Agua de piña con menta	1.5 lt	\$205

## REFRESCOS

Fuze tea te negro durazno	600 ml	\$69
Fuze Tea te verde limón	600 ml	\$69
Coca cola light	355 ml	\$69
Coca cola	355 ml	\$69
Coca cola s/azucar	355 ml	\$69
Sprite	355 ml	\$69
Sidral mundet	355 ml	\$69
Fanta naranja	355 ml	\$69
Fresca	355 ml	\$69
Ramune (Solicitar sabores disponibles)	200 ml	\$85

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada mineral	400 ml	\$55
Limonada mineral	1.5 lt	\$205
Naranjada mineral	400 ml	\$55
Naranjada mineral	1.5 lt	\$205
Calpis (Natural/ Mineral)	400 ml	\$91
Calpis jarra (Natural/ Mineral)	1.5 lt	\$215
Calpis cocktail (Piña, Arándano)	400 ml	\$91
Rusa	400 ml	\$55
Smoothie (Mango, Piña o Fresa)	400 ml	\$91
Clamato	400 ml	\$91
Bora Bora	400 ml	\$95

"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 incluyen I.V.A. | Venta de bebidas alcohólicas son con alimentos | Se prohíbe la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. | °Aceptamos tarjeta de débito, crédito, Mastercard, Visa y American Express.