



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



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



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

\$179.00

 *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



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



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

 *Recomendación mizaki*

ENTRADAS

NUEVO



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

NUEVO



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

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)
\$216.00



KUSHIKATSU
Brochetas empanizadas. Acompañadas de salsa kushikatsu.

	1 pieza	3 piezas
QUESO	\$85.00	\$139.00
POLLO	\$85.00	\$135.00
CAMARÓN	\$99.00	\$155.00
MIXTA		\$155.00
CAMARÓN/QUESO	\$109.00	\$189.00
MIXTA/QUESO		\$189.00



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.
\$211.00



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



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



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

 *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.

\$145.00

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, pimienta morrón, pimienta y chili bean sauce.

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



YAKIMESHI MIZAKI

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

VERDURAS	\$109.00
POLLO	\$119.00
RES	\$145.00
MIXTO	\$169.00



GOHAN

Arroz cocido al vapor. Acompañado con salsa de soya.

\$99.00

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



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



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

 *Recomendación mizaki*

SUSHI



MIZAKI^{MR}
RESTAURANTE FUSIÓN JAPONESA

ROLLOS FUSIÓN



GURIN SPICY ROLL ㊦

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 ㊦

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 \$205.00



SAMBA ROLL ㊦

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 ㊦

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 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

㊦ *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



GURIN HOT ROLL

PF: Aguacate. PD: Queso crema y pepino. Acompañado con pasta de camarón, tocino y aderezo green. Bañado en salsa de anguila.

10 pzas \$249.00
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 ESPECIALES



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

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



TOKIO ROLL

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

10 pzas \$255.00
6 pzas \$209.00



AGUACATE ROLL

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

10 pzas \$229.00
6 pzas \$179.00



PATRIOTA ROLL

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

10 pzas \$231.00
6 pzas \$189.00



AMAEBI ROLL

PF: Queso crema y camarón. PD: Surimi, aguacate y verduras kakiage. Bañado en salsa tare.

10 pzas \$269.00
6 pzas \$215.00



GEISHA ROLL

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

10 pzas \$245.00
6 pzas \$195.00



PEPINO ROLL

PF: Hoja de pepino. PD: Salmón fresco, aguacate y queso crema. *Este rollo no lleva arroz*

10 pzas \$245.00
6 pzas \$189.00

 *Recomendación mizaki*

ROLLOS ESPECIALES

NUEVO



SALMÓN SKIN ROLL



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

10 pzas \$249.00
6 pzas \$205.00



CRUNCH ROLL



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

10 pzas \$231.00
6 pzas \$189.00



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



NEVADO ROLL

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

10 pzas \$231.00
6 pzas \$189.00



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



CALIFORNIA ESPECIAL ROLL

PF: Masago. PD: Camarón, aguacate y pepino.

10 pzas \$189.00
6 pzas \$145.00



PHILADELPHIA ESPECIAL ROLL

PF: Masago. PD: Salmón, pepino, aguacate y queso crema.

10 pzas \$235.00
6 pzas \$179.00



HOT ROLL

PF: Queso chipotle y kakiage. PD: Camarón capeado y aguacate.

10 pzas \$215.00
6 pzas \$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"

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 𠂆

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

10 pzas \$235.00
6 pzas \$199.00



NEVADO 𠂆 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

10 pzas \$245.00
6 pzas \$199.00

𠂆 *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 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 tamayo. 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

Recomendación mizaki

COCINA CALIENTE



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



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



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



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



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"

POSTRES



TEMPURA HELADO



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

\$155.00



KOGARASHI

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

\$135.00



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 NATURAL

Agua Ciel Natural	600 ml	\$49.00
Agua Mineral Ciel	355 ml	\$49.00

RAMUNE (REFRESCO JAPONES)

Piña	200 ml	\$83.00
Lychee	200 ml	\$83.00
Ichigo Fresa	200 ml	\$83.00
Naranja	200 ml	\$83.00
Melón	200 ml	\$83.00

REFRESCO

Coca cola light	355 ml	\$49.00
Coca Cola	355 ml	\$49.00
Coca Cola s/azúcar	355 ml	\$49.00
Sprite	355 ml	\$49.00
Sidral Mundet	355 ml	\$49.00
Fanta Naranja	355 ml	\$49.00
Fresca	355 ml	\$49.00
Calpis	500 ml	\$85.00
Fuze Tea Té negro de limón	600 ml	\$59.00
Fuze Tea Té negro durazno	600 ml	\$59.00
Fuze Tea Té negro de limón	600 ml	\$59.00

"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.