



B19

# ENTRADAS

## Sashimi (clásico o preparado) \$289

Salmón (180 g)

Atún (180 g)

Pulpo (120 g)

Mixto (180 g)

## Nigiris (2 piezas)

Atún \$139

Salmón \$139

Pulpo \$139

Callo Spicy \$139

Camarón \$139

Anguila de río \$179

Kani Spicy \$139

Tuna Spicy \$139

Salmón flameado con salsa de anguila \$149

## Temaki Sushi

Alga o pepino por fuera. Pepino, queso crema y aguacate por dentro

Salmón \$149

Vegetariano \$129

Atún \$149

Camarón \$139

Pulpo \$159

Anguila de río \$179

Kanikama \$139

Ensalada de Kani \$139

## Temaki La Habana \$139

Plátano macho frito y salsa de anguila.

## Temaki Toronto \$169

Salmón y masago spicy.

## Temaki Arceo \$169

Camarón empanizado.

## Temaki Ozumaki \$199

Ensalada de mariscos.

## Fish n' chips \$209

Pescado capeado con papas fritas.

## Gyozas \$159

Res.

## Kushiages (3 piezas) \$149

A elegir: Queso gouda, camarón con queso o plátano con queso.

## Sopas \$129

Miso: Fideo udón, champiñón y cebollín

Barrio: Fideo harusamen, zanahoria y champiñones.



## TOSTADAS Y CEVICHE

	Tostada (100 g)	Orden (210 g)
<b>Aguachile B19 o Verde</b>	<b>\$129</b>	<b>\$249</b>
<b>Atún</b>	<b>\$139</b>	<b>\$249</b>
<b>Pescado</b>	<b>\$119</b>	<b>\$229</b>
<b>Ceviche B19</b>	<b>\$165</b>	<b>\$309</b>
Pulpo, camarón cocido y pescado.		
<b>Ceviche Maza</b>	<b>\$189</b>	<b>\$349</b>
Paté de camarón y salmón, pulpo, camarón crudo y callo de almeja.		
<b>Pulpo</b>	<b>\$159</b>	<b>\$289</b>
<b>Chicharrón de Atún</b>	<b>\$169</b>	<b>\$269</b>
<b>Pulpo zarandeado</b>	<b>\$189</b>	

## TACOS

<b>CUCBA</b>	<b>\$69</b>
Pescado o camarón capeado, ensalada de surimi, chipotle y aguacate.	
De pulpo capeado (30 g).	+\$20
<b>Capeado</b>	<b>\$69</b>
Pescado o camarón capeado, pico de gallo, aderezo de chipotle y aguacate.	
<b>Gober</b>	<b>\$99</b>
Tortilla de maíz, machaca de camarón (40 g con queso).	
<b>Chicharrón</b>	<b>\$79</b>
Pescado (40 g) o camarón (40 g), pico de gallo, aguacate y mayonesa.	



**Taquitos de Atún** **\$ 219**

200 g de atún sellado al grill, tortilla de harina, guacamole, cebolla frita y aderezo de cilantro.

**Taco de Arrachera** **\$ 69**

50 g de arrachera y queso.

**Taco Zarandeado** **\$ 89**

50 g de camarón o 40 g. de pulpo, queso, pico de gallo y mayonesa.

## PARRILLA

Todos los platillos tienen de guarnición ensalada fresca, arroz gohan y platanitos fritos.

### Al Grill

**Camarones** (300 g). **\$ 339**

**Salmón** (250 g). **\$ 369**

**New York** (350 g). **\$ 309**

**Yakitori** (250 g). **\$ 309**

### Zarandeado

**Camarones** (300 g). **\$ 339**

**Pulpo** (250 g). **\$ 399**

**Salmón** (250 g). **\$ 369**

Todos nuestros gramajes son pesados en crudo.



Taco de atún



Tostada de chicharrón de atún



Tostada de pulpo



Sashimi mixto preparado



Taco CUCBA



Taco Gober



# SUSHI ESPECIAL

R: Relleno

PF: Por fuera

T: Topping

## Barrio 19

\$229

R: Camarón y pepino.

PF: Phila empanizado.

T: Ensalada de surimi, camarón empanizado, sriracha y salsa de anguila.

## Demitía

\$319

R: Chicharrón de pulpo y aguacate.

PF: Salmón fresco

T: Ensalada de kani, mayo spicy, salsa de anguila, queso gratinado, camarones en chile en aceite y aderezo de chile güero.

## Escanor

\$289

R: Camarón empanizado y salmón fresco.

PF: Atún y aguacate.

T: Ensalada de kani, mayo spicy, masago, salsa de anguila, piel de salmón frita y ajonjolí.

## Ramoncita

\$279

R: Chicharrón de camarón, queso crema y pepino.

PF: Aguacate.

T: Ensalada de kani, mayo spicy y pulpo zarandeado.

## Atún Máximo

\$289

R: Lechuga y pepino.

PF: Atún.

T: Atún spicy, chicharrón de atún, aderezo de chile güero, aguacate y salsa huichol.

## Henry Chinaski

\$289

R: Lechuga, pepino y camarón.

PF: Queso crema, aguacate y atún.

T: Camarón enharinado bañado en salsa sweet chilli, mayo spicy, salsa de anguila, ajonjolí y ensalada de Kanikama.

## Rolandiño

\$219

R: Pollo y tocino

PF: Phila empanizado.

T: Aguacate, tocino, aderezo chipotle y salsa de anguila.

## Chipotle

\$209

R: Camarón, arrachera y aguacate.

PF: Phila empanizado.

T: Aderezo chipotle.

**Chester** \$219

R: Aguacate y pepino.

PF: Tempura spicy.

T: Machaca de camarón con queso.

**Inari** \$239

R: Salmón fresco, pulpo, masago y pepino.

PF: California empanizado.

T: Aguacate, aderezo de queso picoso y salsa de anguila.

**Montreal** \$219

R: Kanikama, aguacate y pepino.

PF: Atún.

T: Cebolla frita y aderezo cilantro.

**Arcoiris** \$249

R: Camarón, aguacate y pepino.

PF: Queso crema, salmón fresco, atún, pulpo y anguila de río.

**Fuerte** \$259

R: Pulpo, camarón y aguacate.

PF: Salmón fresco y queso crema.

T: Masago.

**Don Alfre** \$269

R: Pulpo, salmón fresco y pepino.

PF: Aguacate.

T: Chicharrón de callo, ensalada kani, aderezo cilantro y sriracha

**Osuke** \$259

R: Atún y pepino.

PF: Aguacate.

T: Ensalada de kani, camarón flameado con mayonesa spicy, sriracha y salsa de anguila.

**Miramar** \$259

R: Aguacate y pepino

PF: Salmón flameado con salsa de anguila.

T: Camarones empanizados, ensalda de kani, sriracha y salsa de anguila.

**Ibracadabra** \$259

R: Camarón, aguacate y pepino.

PF: Salmón fresco.

T: Callito de almeja spicy flameado y limón.

**Kyoto** \$299

R: Salmón fresco, pepino y aguacate

PF: Anguila de río.

T: Salsa de anguila y ajonjolí



Valentina



Bruja



Ibracadabra



Sakekawa



Wade Wilson



Benihana

**Koi** \$249

R: Aguacate y pepino.

PF: Atún fresco.

T: Atún spicy y aderezo cilantro.

**Benihana** \$189

R: Camarón capeado, queso crema y pepino.

PF: Aguacate.

T: Ensalada de kani.

**Bavaria blu** \$209

R: Arrachera, aguacate y pepino.

PF: Queso gouda y empanizado.

T: Aderezo cilantro y sriracha.

**Valentina** \$279

R: Pescado capeado y aguacate.

PF: Queso crema y chiltepín.

T: Camarones zarandeados y aguachile de camarón.

**Okinawa** \$249

R: Camarón empanizado y pepino.

PF: Pulpo y queso crema.

T: Ensalada de kani, sriracha, salsa de anguila y ajonjolí.

**Reyes** \$249

R: Pulpo, queso crema y pepino.

PF: Aguacate.

T: Atún spicy, aderezo chipotle, masago y ajonjolí.

**Vagabondo** \$239

R: Salmón fresco y pepino.

PF: Phila empanizado.

T: Chicharrón de camarón, ensalada de kani, aguacate y aderezo de chile güero.

**Suave** \$239

R: Aguacate y pepino.

PF: Camarón y queso crema.

T: Ensalada de kani, camarones empanizados, salsa de anguila y ajonjolí.

**Sakekawa** \$219

R: Salmón fresco, aguacate y pepino.

PF: Queso crema.

T: Piel de salmón frita, ensalada de kani y salsa de anguila.

**Wade Wilson** **\$269**

**R:** Lechuga, aguacate y pepino.

**PF:** Atún fresco.

**T:** Atún picosito con cebollín, cebolla frita y aderezo de chile güero.

**Ryuzaki** **\$249**

**R:** Aguacate y pepino.

**PF:** Queso crema y surimi.

**T:** Ensalada spicy de pulpo y camarón flameado, limón y sriracha.

**Bruja** **\$289**

**R:** Camarón, queso crema y pepino.

**PF:** Aguacate.

**T:** Salmón, anguila de río, ensalada de kani, chile serrano, limón y sriracha.

**Jacket** **\$209**

Bola de arroz empanizada rellena de queso crema y pepino, con ensalada de surimi, chipotle, salsa de anguila y la proteína de su elección:

Pollo, Res, Camarón ó Surimi

Salmón ó Atún

+\$20

Pulpo ó Anguila

+\$30

## PLANCHA

**New York Tepanyaki** **\$329**

350 g de corte New York, acompañado de verduras a la plancha y un toque de soya.

**Tepanyaki** **\$249**

Verduras a la plancha con un toque de soya, acompañado de arroz blanco.

Pollo, Res ó Camarón

Salmón ó Atún

+\$20

Pulpo ó Anguila

+\$30

**Teriyaki** **\$249**

Verduras a la plancha con un toque de salsa teriyaki, acompañadas de arroz blanco.

Pollo, Res ó Camarón

Salmón ó Atún

+\$20

Pulpo ó Anguila

+\$30



**Udon Teriyaki** **\$259**

Fideos udon con verduras a la plancha con un toque de salsa teriyaki acompañados de arroz blanco.

Pollo, Res ó Camarón

Salmón ó Atún +\$20

Pulpo ó Anguila +\$30

**Udon Spicy Fry** **\$259**

Fideos udon con verduras a la plancha con un toque de salsas negras y picante acompañadp de arroz blanco

Pollo, Res ó Camarón

Salmón ó Atún +\$20

Pulpo ó Anguila +\$30

**Yakimeshi** **\$169**

Arroz frito con zanahoria y calabaza

Pollo, Res ó Camarón

Salmón ó Atún +\$20

Pulpo ó Anguila +\$30

**Yaki Lynn** **\$219**

Arroz frito con tocino, queso gouda, pollo y chile morrón servido con aguacate, queso crema y aderezo de chile güero.

**Yaki San Francisco** **\$199**

Arroz frito con pescado capeado y plátano macho frito bañado en salsa de anguila y queso crema.

**Yaki Broco Beef** **\$209**

Arroz frito con arrachera, brocoli y champiñón, bañado en salsa teriyaki y aguacate.

**Yak Yak** **\$219**

Arroz frito con pollo, camarón y arrachera, servido con aguacate, ensalada de surimi y queso crema, bañado en aderezo de chipotle y salsa de anguila

**Yaki Barrio** **\$219**

Arroz frito con camarones empanizados, servido con ensalada de surimi, queso crema y aguacate, bañado en salsa de anguila.

**Gohan Especial** **\$179**

Arroz blanco cocido con ensalada de surimi, aguacate y queso crema, bañado en salsa de anguila y aderezo chipotle.

Pollo, Arrachera, Camarón ó Surimi

Salmón ó Atún +\$20

Pulpo ó Anguila +\$30



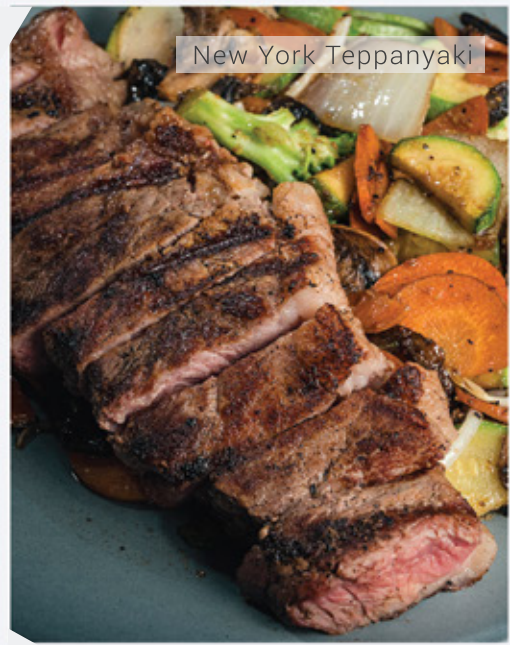
Udon spicy fry



Yaki Lynn



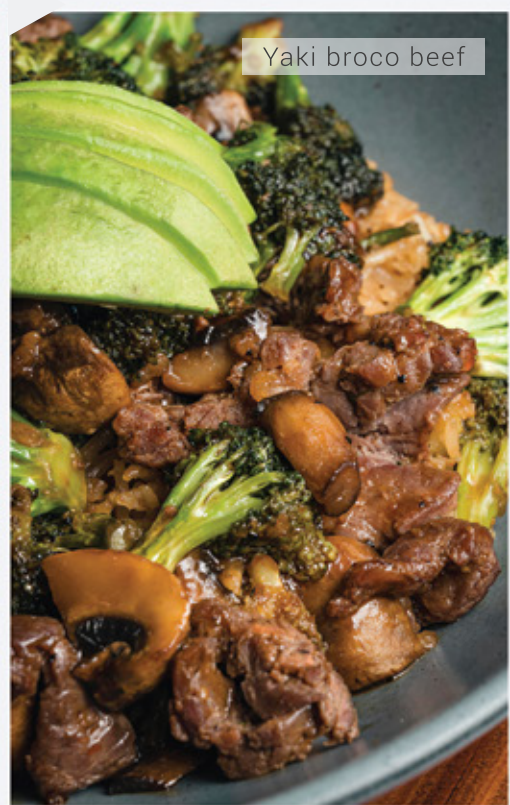
Taco Zarandeado



New York Teppanyaki



Udon Teriyaki



Yaki broco beef



Taco de chicharrón

## SUSHI CLÁSICO

<b>Ajonjolí</b> Ajonjolí por fuera.	<b>\$149</b>
<b>Philadelphia</b> Queso crema por fuera.	<b>\$159</b>
<b>Avocado</b> Aguacate por fuera.	<b>\$169</b>
<b>California</b> Alga por fuera.	<b>\$149</b>
<b>Empanizado</b>	<b>\$169</b>
<b>Philadelphia empanizado</b>	<b>\$179</b>
<b>Tempura</b>	<b>\$169</b>
<b>Cucumber</b> Pepino por fuera.	<b>\$169</b>
<b>Banana</b> Relleno: Arrachera, pepino y aguacate. Por fuera: Queso crema y plátano macho frito. Topping: Salsa de anguila.	<b>\$179</b>
<b>Proteínas a elegir</b> Pollo, Arrachera, Camarón ó Surimi Salmón ó Atún Pulpo ó Anguila	  +\$20 +\$30

## BEBIDAS

<b>Jaztea</b>	<b>\$49</b>
<b>Refresco</b>	<b>\$49</b>
<b>Naranjada</b>	<b>\$69</b>
<b>Limonada</b>	<b>\$69</b>
<b>Refill</b>	<b>\$69</b>
Té helado, agua fresca del día o calpico.	

## POSTRES

Servidos con Helado

<b>Fat Roll</b>	<b>\$199</b>
<b>Tarta de manzana</b>	<b>\$179</b>
<b>Flan de elote</b>	<b>\$159</b>
<b>Brownie</b>	<b>\$129</b>
<b>Cheesecake</b>	<b>\$129</b>
<b>Tiramisú</b>	<b>\$189</b>
<b>Helado Frito</b>	<b>\$129</b>



# BARRIO 19

## EXTRAS

100 g	Carne, pollo, surimi o pescado capeado	\$109
50 g	Camarón	\$69
40 g	Salmón o Atún	\$99
40 g	Pulpo o Anguila de río	\$109
50 g	Ensalada de Kani	\$59
50 g	Aguacate	\$50
40 g	Queso Crema	\$69
150 g	Plátano Frito	\$59
120 g	Papas a la francesa	\$89

Todos nuestros alimentos son preparados al momento y cumplen con la reglamentación de salubridad y altos estándares de calidad.

El consumo de mariscos, pescados o carnes crudos o poco cocidos es responsabilidad del consumidor ya que puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas como alergias o intolerancia fisiológica."

Si tiene dudas sobre los ingredientes de nuestros platillos o su preparación, no dude en consultar a nuestro personal. La información escrita sobre la seguridad en el consumo de estos alimentos está disponible si se solicita.