



ENTRADAS

CURRICANES \$159

Sashimi de atún relleno de kanikama spicy y aguacate, cebollín, bañados en salsa de naranja y salsa de anguila, con ajonjoli (5 piezas)

EDAMAMES

Vainas de soya hervidas con sal y servidas entera
Naturales. \$70
Spicy. \$75

KUSHIAGE \$45

Brocheta empanizada de ingrediente a elegir; queso, camarón, pollo, cangrejo o platano macho. (1 pieza)

CONCHA DE MARISCOS \$205

Combinación de mariscos gratinados al horno en spicy de masago, acompañado de aguacate y tostadas wonton



BABY CRAB \$75

Surimi relleno de tampico, philadelphia y camarón, bañados en salsa de anguila, espolvoreado de ajonjoli

TEMPURA VERDURAS \$105

Crujiente verduras capeadas en tempura, acompañadas de aderezo de anguila

ROLLITOS PHILADELPHIA \$95

2 piezas de rollitos philadelphia rellenos de camarón o res



CHESSE BITES \$105

Bolitas empanizadas de queso philadelphia, queso chihuahua y proteína a elegir (res, pollo o camarón), servidas sobre cama de arroz y aderezo de anguila

WONTONS \$89

Deliciosas empanadas rellenas de tampico, camarón y philadelphia, servidos con aderezo de anguila (3 piezas)

GYOZAS \$125

5 piezas de empanadas japonesas rellenas de carne de res

SUSHILI

Chile caribe empanizado y gratinado
Tampico. \$55

Mixto. Tampico e ingrediente \$60

Especial. Philadelphia e ingrediente \$69



CEVICHES

CEVICHE DE MARISCOS \$205

Delicioso ceviche de camarón, pulpo y kanikama, pepino y cebolla, servido con nuestra picosa salsa roja

CEVICHE NIKKEI \$205

Fresca combinación de camarón crudo, camarón cocido, pulpo y kanikama, servido con pepino, cebolla y chile serrano, coronado con aguacate y togarashi

SASHIMI SERRANITO

Pescado a elegir coronado de chile serrano y pepino, bañado en nuestra salsa especial de la casa

	Corte fino	Corte grueso
	120 gr	200 gr
Atun.	\$220	\$245
Salmón.	\$240	\$260



TOSTADAS

TOSTADA TORO \$105

Cubitos de atún fresco, con aguacate y pepino, montados sobre tostada wonton, coronados con cebolla crujiente y bañada en salsa negra de la casa

TOSTADA TUNA \$105

Cubitos de atún fresco con mango, montados sobre tostada wonton con aguacate, coronados con cebolla crujiente, bañados en salsa de naranja y salsa especial de la casa

TOSTADAS NIKKEI \$105

6 tostaditas de ceviche Nikkei

TOSTADA MACHA \$105

Cubitos de atún fresco con pepino, servidos sobre una tostada wonton y una cama de aguacate coronado con cebollita caramelizada y bañado en salsa macha

TOSTADA KAI \$115

Deliciosa combinación de camarón, pulpo y kanikama, montada sobre una tostada wonton, coronada con aguacate, acompañada de salsa negra de la casa

TOSTADA ESTILO ROCA \$89

Wonton servida con camarones empanizados bañados en aderezo roca, aguacate y cebollín, espolvoreado de ajonjoli

TOSTADA CAMARÓN \$112

Camarón crudo y cocido, con cubos de pepino, cebolla morada en juliana y preparado con nuestra salsa especial de la casa



SOPA Y ENSALADA



SOPA UDON

Sopa de fideo grueso, verduras e ingrediente a elegir

Natural.	\$88
Res o pollo.	\$108
Camarón.	\$115
Mixta	\$130

SOPA SUMASHI **\$189**

Rica y picosa sopa de mariscos camarón, salmón, callo y pulpo, coronado con kanikama y cebollín

SOPA WONTONCITO **\$108**

Sopa de pequeños wontons rellenos de pollo y cilantro, servida con verduras.

ENSALADA NIKKEI **\$220**

Mezcla de lechugas con topping de camarón, kanikama, salmon, atún y pulpo, coronada con aguacate y ajonjoli tostado, bañado en nuestro aderezo especial de la casa

CONOS Y NIGIRIS

NIGIRI NACIONAL (2 PIEZAS) **\$60**

Camarón, cangrejo, pulpo, tampico o atún

NIGIRI IMPORTADO (2 PIEZAS) **\$70**

Anguila, salmón o masago

PLATON NIGIRIS (12 PIEZAS) **\$235**

CONO GREÑUDO **\$115**

Alga de soya con arroz, tampico, pepino, aguacate y philadelphia, coronado con kanikama spicy, camarón empanizado, bañado en salsa de anguila, espolvoreado con ajonjoli

CONO ROCA **\$115**

Alga de soya rellena de arroz, tampico, pepino y philadelphia con topping de camarones tipo roca, y aguacate, espolvoreados con ajonjoli

CONO NACIONAL **\$95**

Camarón, cangrejo, tampico, o atún, forrado de alga o pepino. Spicy o natural

CONO IMPORTADO **\$110**

Anguila, pulpo, salmon, callo o masago, forrado de alga o pepino. Spicy o natural



ARROCES

YAKIMESHI

Tradicional arroz frito con verduras y carne de su preferencia

*Tampico, aguacate y philadelphia **+\$25**

Vegetariano. **\$88**

Pollo o res. **\$122**

Camarón. **\$123**

Mixto. **\$130**

YAKIMESHI KANI **\$150**

Arroz frito salteado con res, tocino y verduras, coronado con ensalada de kanikama, aguacate y philadelphia, bañado en salsa de anguila

EBY RICE **\$155**

Delicioso arroz frito con verduras, servido con topping de camarón empanizado, bañado en aderezo spicy, salsa de anguila, sriracha y cebollín

*Tampico y philadelphia **+\$20**



PASTEL

Torre de arroz japonés al vapor, con tampico, philadelphia y aguacate con proteína a elegir, bañado en salsa de anguila:

Camarón empanizado spicy **\$170**

Atún fresco spicy. **\$175**

Pollo empanizado spicy **\$165**

Mixto **\$180**

*Arroz frito **+\$15**



GOHAN ESPECIAL

Arroz al vapor con topping de tampico, aguacate y philadelphia

Natural. **\$85**

Pollo o res. **\$95**

Camarón. **\$100**

Mixto **\$105**

GOHAN **\$55**

Porción de arroz japonés al vapor

BOMBA

Crujiente bola de arroz empanizada rellena de tampico, aguacate y philadelphia, con ingrediente a elegir, gratinada con queso chihuahua

Pollo o res **\$135**

Camarón **\$140**

Mixta **\$145**



POKES

POKE 226 **\$198**

Bowl con base de arroz y cama de tampico, servido con atún y salmón, edamames, kanikama y cebollitas crunchy

POKE ROCA **\$189**

Bowl con base de arroz servido con kanikama spicy, camarones tipo roca, aguacate y tampico

ESPECIALIDADES

CAMARONES NIKKEI \$205

Camarones salteados en salsa de la casa servidos sobre una cama de arroz, espolvoreados de ajonjoli y acompañados de ensalada

FIDEO ORIENTAL

Proteína a elegir, pimiento de colores, cebolla, zanahoria salteado en una deliciosa salsa picosa

Pollo o res.	\$180
Camarón.	\$190
Mixto	\$195



ROLLOS NATURALES

6 Piezas 12 Piezas

SPICY DRAGON

\$135 \$189

Dentro: Kanikama, philadelphia, pepino y aguacate

Fuera: Forrado de alga

Topping: Atún con aderezo de chipotle, coronado con chile toreado, ajonjoli y punto de sriracha

GREÑUDO

\$130 \$178

Dentro: Pepino y aguacate

Fuera: Pulpo, philadelphia y aguacate

Topping: Kanikama con spicy masago, cebollín, camarón empanizado y bañado en salsa de anguila y ajonjoli

MADDYS ROLL

\$130 \$178

Dentro: Salmon, aguacate y pepino

Fuera: Philadelphia, camarón y salmón

Topping: Tampico, salsa de anguila y ajonjoli

6 Piezas 12 Piezas

OSAKA ROLL

\$125 \$169

Dentro: Camarón y pepino

Fuera: Forrado philadelphia y aguacate

Topping: Kanikama y camarón empanizado, en salsa de anguila, aderezo spicy y ajonjoli

SHAGGY ROLL

\$125 \$165

Dentro: Camarón empanizado, tampico pepino y aguacate

Fuera: Forrado philadelphia y kanikama

Topping: Salsa de anguila, aderezo chipotle, sriracha y ajonjoli



ROLLOS NATURALES

6 Piezas 12 Piezas

OROSHI ROLL

\$130 **\$169**

Dentro: Cangrejo, pepino y aguacate

Fuera: Philadelphia, Kanikama y aguacate

Topping: kanikama con masago spicy, coronado con limón y punto de Sriracha, espolvoreado de cebollín y ajonjoli



EXTASIS

\$139 **\$192**

Dentro: Camarón, aguacate y pepino

Fuera: Forrado de philadelphia, salmón y atún

Topping: Atún en spicy con aceite de ajonjolí y cebollín, espolvoreado con ajonjoli, servido sobre un espejo de salsa de frambuesa

AGUACHILE ROLL

\$132 **\$165**

Dentro: pepino y aguacate

Fuera: Chile quebrado

Topping: Camarón crudo, kanikama, pepino, cebolla, chile serrano y salsas de la casa

VEGETARIANO

\$68 **\$95**

Dentro: Zanahoria, pepino, aguacate y philadelphia

Fuera: Ajonjoli

CALIFORNIA

\$89 **\$108**

Dentro: Ingrediente a elegir, philadelphia, pepino, y aguacate

Fuera: philadelphia, ajonjoli, o aguacate

MANGO ESPECIAL

\$135 **\$178**

Dentro: Cangrejo, philadelphia, pepino y aguacate

Fuera: Cubierto de alga de soya

Topping: Atún con mango en cubos, con una raja de chile serrano, salsa de naranja y ajonjolí



6 Piezas 12 Piezas

SAN LUIS

\$135 **\$178**

Dentro: Cangrejo, camarón, aguacate, philadelphia y pepino

Fuera: Ajonjoli

Topping: Camarón empanizado en aderezo spicy, cebollín y ajonjolí

ROCK SALMON

\$150 **\$189**

Dentro: Tampico, pepino y aguacate

Fuera: Forrado de philadelphia y kanikama

Topping: Aderezo de spicy masago, con chicharrón de salmón en salsa de anguila, coronado de aguacate y ajonjolí

RIBARRA ESPECIAL

\$142 **\$182**

Dentro: Carne anguila y pepino

Fuera: Forrado de philadelphia, aguacate y masago

Topping: Pulpo capeado, camarón empanizado, salsa de anguila y ajonjoli

ROCA ROLL

\$140 **\$182**

Dentro: Cangrejo y pepino

Fuera: Philadelphia y aguacate

Topping: Camarones roca y cebollín, bañados con salsa de anguila y ajonjoli



ZUMA

\$115 **\$145**

Dentro: Ingrediente a elegir, philadelphia y aguacate

Fuera: Forrado de pepino, sin alga

Topping: Tampico con cubos de camarón empanizado y ajonjolí

CARIBE

\$145 **\$185**

Dentro: Cangrejo empanizado, atún y pepino

Fuera: Forrado philadelphia y aguacate

Topping: Tampico spicy, con chile caribe, philadelphia, coronado con cangrejo empanizado, bañado en salsa de anguila, ajonjolí y punto de sriracha

KIOTO Sin arroz

\$220

Dentro: Tampico, salmón, atún, camarón, aguacate y pepino

Fuera: Alga y ajonjolí

TUNA ROLL Sin arroz

\$235

Dentro: Cama de atún, camarón, kanikama, masago, aguacate y philadelphia

Fuera: Cubierto de pepino, sin alga

Topping: Cebollita crujiente y ajonjolí bañado en salsa de naranja

ROLLOS EMPANIZADOS

6 Piezas 12 Piezas

GUAMUCHILITO \$125 \$159

Dentro: Cangrejo, pepino y aguacate
Fuera: Philadelphia, pulpo y camarón
Topping: Tampico, aguacate, furikake y salsa de anguila

TRES QUESOS \$115 \$143

Dentro: Ingrediente a elegir, pepino, aguacate y philadelphia
Fuera: Queso philadelphia, americano y chihuahua

CORDON BLUE \$125 \$149

Dentro: Pollo, tocino, pepino, aguacate y philadelphia
Fuera: Gratinado con queso chihuahua

BACON ROLL \$125 \$149

Dentro: Pollo, res, pepino, aguacate y philadelphia
Fuera: Gratinado con queso chihuahua, chile serrano y tocino

JIN ROLL \$135 \$189

Dentro: Cangrejo, pepino, aguacate y philadelphia
Fuera: Alga
Topping: Atun, kanikama, cebollín, aderezo de chipotle, coronado con serrano y espolvoreado con ajonjoli



6 Piezas 12 Piezas

MISSISIPI HOT \$130 \$165

Dentro: Kanikama, res y pepino
Fuera: Philadelphia y aguacate
Topping: Philadelphia, camarón, sriracha, ajonjoli

MAR Y TIERRA \$100 \$130

Dentro: Res, camarón, pepino, aguacate y philadelphia

APOLO \$125 \$165

Dentro: Pulpo, queso chihuahua, aguacate y pepino
Fuera: Philadelphia y camarón
Topping: Tampico y ajonjoli

FAVORITO \$100 \$125

Dentro: Camarón, cangrejo, pepino, aguacate y philadelphia
Topping: Salsa de anguila

CALIFORNIA \$98 \$125

Dentro: Ingrediente a elegir, pepino, aguacate y philadelphia

COCO ROLL \$132 \$168

Dentro: Salmón, pepino, aguacate y philadelphia
Fuera: Empanizado con coco
Topping: Bañado en salsa de naranja, salsa de anguila y ajonjoli



ROLLOS HORNEADOS

12 Piezas 6 Piezas

PICOLO **\$139** **\$179**
 Dentro: Cangrejo, camarón, philadelphia, pepino y aguacate
 Fuera: Ajonjoli
 Topping: Camarón, cangrejo, queso chihuahua, cebollín, ajonjolí y aderezo spicy, bañado en salsa de anguila.

ZUKI **\$129** **\$170**
 Dentro: Pollo, res, philadelphia, pepino y aguacate
 Fuera: Empanizado
 Topping: Res, pollo, queso chihuahua y aderezo spicy

SALMONCITO **\$135** **\$169**
 Dentro: Ingrediente a elegir, pepino y aguacate
 Fuera: Forrado de salmón y philadelphia
 Topping: Rajas de aguacate, bañado en salsa de anguila, espolvoreado de cebollín y ajonjolí

SALMON ESPECIAL **\$149** **\$192**
 Dentro: Pepino
 Fuera: Forrado de philadelphia y aguacate
 Topping: Salmon flameado al chipotle, coronado con aderezo de cilantro, bañado salsa de anguila y ajonjoli

KIMCHI ROLL **\$140** **\$189**
 Dentro: Pepino y aguacate
 Fuera: Tampico spicy y kanikama
 Topping: Pate de camarón spicy coronado con un punto de salsa de frambuesa



*Kimchi Roll

6 Piezas 12 Piezas

YAMAGU **\$165** **\$198**
 Dentro: Pepino y aguacate
 Fuera: Forrado philadelphia, aguacate y atún
 Topping: Aderezo spicy de masago con trozos de camarón, salmón y mantequilla, bañado en salsa agridulce, salsa de anguila y ajonjolí



SAKURA ROLL **\$140** **\$192**
 Dentro: Pepino y aguacate
 Fuera: Forrado de philadelphia y atún
 Topping: Base de tampico spicy, con pulpo, camarón, gratinado con queso chihuahua

SALADINO **\$142** **\$189**
 Dentro: Pollo y pepino
 Fuera: Philadelphia y aguacate
 Topping: Philadelphia con res, chile serrano, queso chihuahua coronado con punto de sriracha y salsa de anguila

TADASHI **\$135** **\$175**
 Dentro: Camarón empanizado, pepino, aguacate y philadelphia
 Fuera: Togarashi
 Topping: Kanikama y camarón, con mayonesa y masago, coronado con puntos de sriracha, espolvoreados de cebollín

NARA ROLL **\$140** **\$189**
 Dentro: Pepino y aguacate
 Fuera: Forrado de Philadelphia y kanikama
 Topping: Tampico, aderezo spicy, queso chihuahua, coronado con laminas de pulpo y salsa de la casa

POSTRES

BROWNIE CON NIEVE \$92

Exquisito brownie de chocolate acompañado de nieve de vainilla, bañado en chocolate

FRIED OREOS \$75

Crujiente galletas oreos en tempura, servida con bola de nieve y bañadas con chocolate

HELADO TEMPURA \$85

Delicioso helado de vainilla en tempura, bañado con chocolate y/o mermelada de fresa, espolvoreada con frutos rojos

BANANA NIKKEI \$85

Sabroso platano macho capeado, relleno de chocolate, bañado de mermelada de fresa, servido con nieve de vainilla

NIEVE \$55

Copa de helado de vainilla con chocolate



BEBIDAS

FRIAS

Te Helado (Refil) 500 ml	\$45
Limonada natural 500 ml	\$43
Limonada Mineral 500 ml	\$47
Fresa limpn 500 ml	\$49
Jarra limonada natural	\$115
Jarra limonada mineral	\$125
Refresco 355 ml	\$35
Agua embotella 600 ml	\$30
Topochico 600 ml	\$40
Perrier 330 ml	\$50
Frape de fresa o mango 500 ml	\$50
Calpico 500 ml	\$50

CALIENTES

Café Americano	\$40
----------------	------

CERVEZA

Pacifico clara, Pacifico Light, Bud light	\$45
Pacifico Suave 355ml	\$49
Negra Modelo, Modelo Especial 355ml	\$49
Michelob Ultra 355ml	\$55
Stella Artois 320ml	\$65
Corona, Corona Light 355ml	\$49
Michelada	\$35
Escarchado	\$15



BABY SUSHI \$70

Rollo de pollo empanizado con tampico afuera (6 piezas)

YAKIMESHI CON PALOMITAS DE POLLO \$80

Arroz frito con verduras y bolitas de pollo empanizado

GOHAN DE SALMON \$115

Arroz blanco salteado con Salmón, Zanahoria, apio y calabaza

NUGGETS DE POLLO \$80

Nuggets de pollo acompañados de papas fritas y catsup

CONSOME DE POLLO \$70

Delicioso caldo de pollo servido con verduras y arroz

PAPAS FRITAS \$50

BROCHETA POLLO O QUESO \$45



EXTRAS

INGREDIENTES

Aguacate 25 gr	\$20
Platito de tampico 20 gr	\$20
Tampico encima 60 gr	\$29
Empanizado	\$15
Gratinado	\$20
Camarón, Pollo, Res 25 gr	\$25
Cangrejo, Tocino 25 gr	\$25
Atún, Pulpo 25 gr	\$35
Kanikama, Salmón 30 gr	\$40
Carne Anguila, Callo 430 g	\$40
Soya 4oz	\$18
Soya aguachile 4 oz	\$20
Philadelphia 25 gr	\$20

TOPPINGS

San Luis	\$38
Guamuchilito	\$40
Picolo	\$45
Greñudo	\$45
Zuki	\$40
Saladino	\$50

*Cualquier modificación en el platillo, puede generar un costo extra

*El gramaje indicado es antes de su cocción

