



Un lugar que transporta a la delicada tradición gastronómica japonesa, con un gusto minimalista pero al mismo tiempo enriquecedor a los sentidos, con productos siempre frescos en manos de chefs artesanos que buscan la satisfacción de todos los que buscamos esa fina línea entre lo satisfactorio y lo exquisito.

**ENTRADAS**

<b>EDAMAMES ASADOS O AL VAPOR</b>	
130 g. Shishimi togarashi.	
<b>SHISHITO PEPPER</b>	
90 g. Asados, salsa amai, sal de grano.	
<b>CAMARONES URI</b>	
100 g. Camarones tempura, aderezo uri, cebollín fino, sobre escarola baby.	
<b>KUSHIAGE</b>	
<b>GOUDA</b>	2 piezas de 30 g. Dedos de queso gouda empanizados.
<b>CAMARÓN CON QUESO</b>	2 piezas. Brocheta de camarón empanizado con queso philadelphia.
<b>SALMÓN</b>	2 piezas. Brocheta de salmón empanizada.
<b>SALMÓN CON QUESO</b>	2 piezas. Brocheta de salmón empanizada con queso philadelphia.

**SOPAS Y PASTAS**

<b>MISO TRADICIONAL</b>	250 ml
Tofu, wakame y cebollín.	
<b>MISO YOKUMORI</b>	
Hongos japoneses, tofu, cebollín, alga kombu y fideos ramen.	
<b>KINOKO SOUP</b>	
Hongos, fideos de arroz, algas y pescado blanco.	
<b>YAKISOBA DE VERDURAS</b>	
<b>RIB EYE</b>	
<b>SALMÓN</b>	
<b>CAMARÓN</b>	

**ENSALADAS**

<b>SEAWEEED SALAD</b>	
100 g. Con aderezo de gengibre, yuzu y pepino kiuri.	
<b>ENSALADA MIDORI</b>	
200 g. Base de pepino rayado, kanikama, salmón, seaweed, kiuri y espinaca; con vinagreta cítrica de la casa.	
<b>ARTICHOKE SALAD</b>	
100 g. Ensalada de corazón de alcachofa fileteada, aderezada con aceite de trufa, sal de grano, yuzu y poro frito.	
<b>SUNOMONO</b>	
Base de pepino rayado, seaweed salad, espinaca baby y vinagrete de la casa.	

**ARROCES**

Arroz frito a la mantequilla con verduras: cebolla, calabaza, zanahoria, champiñón y espinaca.	
<b>YAKIMESHI DE VERDURAS</b>	
<b>YAKIMESHI DE CAMARÓN</b>	
<b>YAKIMESHI DE RIB EYE</b>	
<b>YAKIMESHI MIXTO</b>	
<b>GOHAN</b> (Arroz al vapor).	220 g, 70 g proteína

**DONBURIS**

200 g de arroz shari, 90 g de proteína, 3 toppings y 2 salsas.	
<b>AKAMI</b>	
<b>TORO</b>	
<b>SALMÓN</b>	
<b>HAMACHI</b>	
<b>RIB EYE</b>	
<b>ATÚN SPICY</b>	
<b>KANIKAMA</b>	
<b>MIXTO</b>	
<b>HANDROLL SALMÓN SKIN</b>	<b>SALSAS A ELEGIR:</b>
Cono piel de salmón flameada, aguacate, hoja shiso, yuzu y spicy.	<i>Ponzu; ponzu picante; spicy; mayonesa trufada; yuzu; mayonesa wasabi; salsa dulce; chiles toreados.</i>
<b>HANDROLL SALMÓN SPICY</b>	<b>TOPPINGS A ELEGIR:</b>
Salmón preparación spicy, kiuri, aguacate y cebollín cambray.	<i>Nori; aguacate; pepino; edamame; cebollín; takuan.</i>
<b>HANDROLL HAMACHI GINGER</b>	
Hamachi, salsa de gengibre, takuan, kiuri, aguacate y cebollín.	
<b>HANDROLL TUNA TRUFFLE</b>	
Akami, aceite de trufa y masago.	
<b>TEMAKI RAIONKINGU</b>	<b>PROTEÍNA EXTRA</b> 45 g:
Atún akami en escalopa, hoja shiso, aguacate, spicy, takuan y tempura crunchy.	
<b>TEMAKI SAKE IKURA</b>	
Salmón, ikura, hoja shiso, yuzu, aguacate y pepino kiuri.	

**TEMAKIS Y HANDROLLS**

<b>HANDROLL BESU</b>	
Lobina, salsa agrídulce, ajo, pepino y aguacate.	
<b>TEMAKI SPICY CRUNCHY</b>	
Atún spicy, tempura crunchy, takuan, aguacate y shiso tempura.	

**SUSHI**

<b>AKAMI</b> (atún aleta azul) // N,S,M,T		<i>Presentación disponible</i>
<b>SAKE</b> (salmón) // N,S,M,T		<b>N</b> Nigiri / 15 g • 1 pz
<b>KAMPACHI</b> (yuzukosho) // N,S,M,T		<b>S</b> Sashimi / 60 g • 3 pzs
<b>KANIKAMA</b> // N,M,T		<b>M</b> Maki / • 6 pzs
<b>MASAGO</b> // N		<b>T</b> Temakis Tradicional
<b>CAMARÓN</b> // N,M,T		
<b>LOBINA</b> // N,S,M,T		
<b>HUACHINANGO</b> // N,S,M,T		

<b>TOTOABA KOSHO</b> // N,S,M,T		<b>N</b> Nigiri / 15 g • 1 pz
<b>HAMACHI</b> // N,S,M,T		<b>S</b> Sashimi / 60 g • 3 pzs
<b>UNAGI</b> (anguila de río) // N,M,T		<b>M</b> Maki / • 6 pzs
<b>CHUTORO</b> // N,M,S,T		<b>T</b> Temakis Tradicional
<b>ROBALO</b> // N,S,M,T		
<b>PARGO</b> // N,S,M,T		

<b>O'TORO</b> // N,M,T		<b>N</b> Nigiri / 15 g • 1 pz
<b>IKURA</b> (limón) // N		<b>M</b> Maki / • 6 pzs
<b>RIB EYE</b> // N		<b>T</b> Temakis Tradicional

OMAKASE 6 PIEZAS TRADICIONALES
OMAKASE 4 PIEZAS DE ESPECIALIDAD

**SUSHI ESPECIAL**

<b>TUNA TRIFECTA</b> (O'Toro, chutoro, akami). // N
<b>SALMÓN BELLY CON IKURA</b> // N
<b>SALMÓN FLAMEADO.</b> Ajonjolí dorado y salsa amai. // N
<b>SALMÓN OTA.</b> Salmón belly con ikura, huevo de codorniz y yuzu. // N
<b>HAMACHI TRUFFLE.</b> Mayonesa trufada y hoja shiso. // N
<b>RIB EYE.</b> Foie gras. // N / M / T
<b>THAI SHISO.</b> Huachinango, hoja de shiso y yuzu.
<b>LOBINA LEMON.</b> Lobina, limón eureka y sriracha.
<b>SAKE YAKISHIMO.</b> Salmón flameado, ponzu,poro y cebollín.
<b>TORO YAKISHIMO.</b> Toro flameado, mayonesa kosho y fritura de ajo.
<b>HAMACHI YAKISHIMO.</b> Hamachi flameado, aceite de ajonjolí, kosho y pimienta.
<b>RIB EYE ESPECIAL.</b> Rib eye, huevo de codornís,foie gras y salsa dulce.

**MAKIS ESPECIALES**

<b>ITA MAKI</b>
Rollo envuelto en hamachi, flameado con aceite de trufa, por dentro atún spicy, kiuri, cebollín, aguacate y poro frito.
<b>SODAI MAKI</b>
Rollo envuelto en toro, salmón y atún akami, por dentro salmón spicy, pepino kiuri, aguacate, cebollín y cuaresmeño.
<b>KAI MAKI</b>
Rollo envuelto en akami y salmón, por dentro kanikama, pepino y aguacate, perlas de ikura, bañado en salsa agrídulce y mayonesa karashi.
<b>CHIZU MAKI</b>
Envuelto en alga nori, por dentro salmón y queso philadelphia.
<b>UME MAKI</b>
Envuelto en alga nori, por dentro pepino kiuri, apio, takuan y chamoy ume en cada bocadillo.
<b>TAMA NEGI</b>
Rollo de camarón tempura, cebollín, aguacate y pepino, cubierto de ajonjolí, atún spicy, cebolla crujiente y salsa dulce.
<b>SURUMAI MAKI</b>
Rollo sin arroz envuelto en tsuma de pepino y lechuga, relleno de kanikama, pesca blanca y salmón fresco con salsa agrídulce.
<b>TORO KOSHO</b>
Rollo de atún, cebollín, esparrago y aguacate, envuelto en toro flameado, mayonesa kosho y serrano fresco.

**ESPECIALES**

<b>TOSTADA YOKUMORI</b>
Atún aleta azul, aderezo spicy, poro frito, aguacate y cebollín cambray.
<b>CAMARONES TEMPURA</b>
1 pieza. Camarón tempura, salsa tempura y hoja shiso.
<b>VERDURAS TEMPURA</b>
Hoja shiso, calabaza, espinaca baby, zanahoria, aros de cebolla morada, espárrago, Morrón amarillo y salsa tempura.
<b>TIRADITO DE SALMÓN</b>
90 g. Seaweed salad, ikura, yuzu y kiuri.
<b>TIRADITO TOTOABA</b>
90 g. Sashimi estilo tiradito corte fino de totoaba, preparación cítrica: yuzukosho, sal de shiso, aceite de trufa, yuzu, cebollín fino, perlas de ikura).
<b>TIRADITO HAMACHI</b>
90 g. Sashimi estilo tiradito corte medio de hamachi preparación cítrica: yuzukosho, hoja shiso, sal de shiso, aceite de trufa pepino kiuri, salsa de gengibre y takuan.
<b>TIRADITO BESU</b>
90g. De lobina , brotes de cilantro, sriracha, yuzu y kosho.
<b>SASHIMI ESPECIAL</b>
En cama de hielo y Sake de la casa para acompañar.
3 Variedades 90gr
5 Variedades 120gr
7 Variedades 210gr

<b>POSTRES</b>	<b>HELADO DE LYCHEE</b> // <b>HELADO DE MATCHA</b> // <b>MOCHIS</b> <b>PANNA COTTA</b> // <b>TARTA DE LIMÓN</b> // <b>PASTEL DEL ARBOL</b> <b>TIRAMISÚ</b> // <b>PAN FRANCÉS</b>
----------------	--