

NIGIRIS

NIGIRIS (2 pz) (NF)

Atún (30 gr) (DF)	\$170
Base de arroz con atún crudo de top - Mariscos, gluten	
Salmón (30 gr) (DF,GF)	\$170
Base de arroz con salmón crudo de top - Mariscos	
Hamachi (30 gr) (DF)	\$200
Base de arroz con hamachi crudo de top - Mariscos, gluten	
Camarón (50 gr) (GF,DF)	\$185
Base de arroz con camarón cocido de top - Crustáceos	
Aguacate (30 gr) (GF,VE, VEG,DF)	\$130
Base de arroz con aguacate de top	
Tobiko (15 gr) (DF)	\$230
Base de arroz con tobiko de top - Mariscos, gluten	
Massago (15 gr) (DF)	\$230
Base de arroz con massago de top - Mariscos, gluten	
Pork Belly (15 gr) (DF)	\$230
Base de arroz con puerco flameado de top - Gluten	

CRUDOS

SASHIMIS (60 gr) (GF,DF,NF)

Sashimi de atún	\$230
Atún crudo cortado finamente	
Sashimi de salmón	\$210
Salmón crudo cortado finamente	
Sashimi de hamachi	\$345
Hamachi crudo cortado finamente	

TIRADITOS

TIRADITO DE ATÚN (75 gr) (DF)	\$345
Salsa nikkei, chalota, chile xcatic - Gluten, nueces, mariscos	
HAMACHI (75 gr) (NF,DF)	\$460
Curry, gremolata, mizuna - Gluten, mariscos	

MAKI SUSHI

MAGURO (80 gr)	\$380
Atún (50 gr) tobiko (15 gr) aguacate (15 gr) sriracha	
Mariscos, gluten, nueces, lácteos	
ANGUILA AHUMADA (75 gr)	\$460
Anguila (75 gr) mango, queso crema, salsa de ají, cebollín, ajonjolí - Mariscos, gluten, nueces, lácteos	
CHAYA (75 gr)	\$335
Camarón (50 gr) aguacate (15 gr) alioli, massago (10 gr)	
Mariscos, gluten, nueces, lácteos	
YAKIIMO (GF,DF,VE)	\$290
Salsa tamarindo, camote, aguacate (15 gr) ajonjolí - Nueces	
TEMPURA (50 gr) (NF)	\$350
Camarones (50 gr) kimchi, cebolla morada, ajonjolí	
Crustaceos, gluten, lácteos	
HAMACHI (30 gr) (NF)	\$460
Pepino, aguacate (15 gr), cebolla morada, cilantro, chile serrano - Mariscos, gluten, lácteos	

DF - SIN LÁCTEOS | GF - SIN GLUTEN | VE - VEGANO | VEG - VEGETARIANO | NF - SIN NUECES

Consumir alimentos crudos o insuficientemente cocidos puede aumentar la posibilidad de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente para personas con condiciones de salud específicas. Por favor, informe a su mesero sobre cualquier restricción en su dieta. Tenga en cuenta que nuestro menú está sujeto a cambios sin previo aviso. Los precios incluyen impuestos y están en pesos mexicanos.

OTSUMAMI

TOSTADA DE SALMÓN (180 gr) (3 pz) (NF) **\$415**

Aguacate, ponzu, alioli xcatic, tobiko, naranja, pomelo, salicornia - Mariscos, gluten, lácteos

ATÚN CRUJIENTE (90 gr) (4 pz) (DF,NF) **\$440**

Togarashi, kewpie, limón, cebolla morada, cebollino, poro frito Mariscos, gluten

TRÍO DE TACOS TEMAKI (116 gr) **\$440**

Kewpie, atún(30 gr), serrano, aguacate(15 gr), rábano, tobiko(30gr). (DF, NF)

Salmón(10 gr) Shitake, massago(14.2 gr), ralladura de limón. (NF)

Hamachi(30 gr), yuzu, hojuelas de bonito, shiso. (GF, DF, NF)

Mariscos, gluten, lácteos

FLAUTA DE CAMOTE (50 gr) (VEG) **\$345**

Arroz, reducción de piloncillo y chile ancho, aguacate (30 gr), mayonesa de chile serrano, mousse de camote, cilantro

Gluten, lácteos, nueces

ENSALADA NUOC (VEG, DF, NF) **\$380**

Rábano, ensalada de algas, chícharo chino, edamame, zanahoria, pepino, nabo aderezo nuoc cham - Gluten

POKE DE TOFU CRUJIENTE (330 gr) **\$450**

(VEG, DF, NF)

Arroz (220 gr), pepino, aguacate (30 gr), wakame, edamame, furikake, jengibre, shitake, mayonesa sriracha, ajonjolí - Gluten

POKE DE ATÚN (340 gr) **\$520**

Arroz (220 gr), pepino, aguacate (30 gr), wakame, edamame, furikake, jengibre, shitake, mayonesa sriracha, ajonjolí

Mariscos, gluten, lácteos, nueces

POKE DE SALMÓN (340 gr) **\$440**

Arroz (220 gr), pepino, aguacate (30 gr), wakame, edamame, furikake, jengibre, shitake, mayonesa sriracha, ajonjolí

Mariscos, gluten, lácteos, nueces

KAKIGORI

MANGO (90 gr) (NF) **\$240**

Helado, galleta de jengibre sable, salsa de mango dulce, togarashi Lácteos, gluten

CHOCOLATE OSCURO (90 gr) **\$240**

Helado, crumble de almendras, salsa de sake, semillas de sésamo Gluten, lácteos, nueces

LICHI (90 gr) **\$240**

Helado, crema inglesa de yuzu, crumble de pistacho

Gluten, lácteos, nueces

ARROZ DE VAINILLA (90 gr) **\$230**

Helado, galleta de jengibre sable, caramelo salado

Gluten, lácteos, nueces

