

ENTRADAS

EDAMAMES NATURALES (150 gr) frijol de soya en vaina al vapor + sazonados con sal del himalaya	\$90
EDAMAMES SPICY (150 gr) frijol de soya en vaina + salsas negras + sriracha + chile quebrado	\$130
KUSHIAGUE DE QUESO queso manchego empanizado + salsa tártara	\$50
KUSHIAGUE DE CAMARÓN CON QUESO CREMA camarón + queso crema empanizado + salsa tártara	\$60
KUSHIAGUE DE CAMARÓN CON PASTA DE CANGREJO camarón + pasta de cangrejo + queso crema empanizado + salsa tártara	\$135
BUNS DE PORK BELLY (2 pz) pan bao + cerdo confitado + lechuga francesa + salsa hoisin + pepino persa + brotes de mostaza	\$154
GYOZAS DE RIB EYE gyozas rellenas de rib eye + salsa especial de la casa + shichimi	\$130
ASUGYU rollo de rib eye + espárragos asados a la plancha + salsa teriyaki + shichimi	\$150
PALOMITAS DE CAMARÓN palomitas de camarón tempura + aderezo picante roca + mix de lechuga + ajonjolí + shichimi	\$160
PALOMITAS DE POLLO palomitas de pollo tempura + aderezo picante roca + mix de lechuga + ajonjolí + shichimi	\$165
CRISPY RICE cubos de arroz crujientes + tartar de akami spicy + aceite de trufa + poro frito + tobiko	\$255

ACOMPANAMIENTOS

ARROZ GOHAN arroz al vapor (sin sal)	\$65
ARROZ FRITO CON VERDURAS arroz gohan + mantequilla + zanahoria + calabaza + cebolla + cebollín	\$95
con pollo (90 gr)	\$120
con camarón (90 gr)	\$130
con rib eye (90 gr)	\$140
mixto (camarón + pollo + rib eye) de cada proteína (60 gr)	\$160
ENSALADA DE LA CASA mix de lechugas + zanahoria + pepino + aceite de ajonjolí + aderezo de zanahoria	\$105
TEMPURA DE VERDURAS verduras frescas tempura (brócoli, aros de cebolla, zanahoria, calabaza, camote) + arroz gohan + aderezo roca	\$150
TEMPURA DE CAMARONES (5 pz) camarones tempura + arroz gohan + aderezo roca	\$180
TEMPURA MIX (CAMARONES Y VERDURAS) verduras frescas tempura (brócoli, aros de cebolla, zanahoria, calabaza, camote) + 3 piezas de camarones tempura + salsa tempura de la casa	\$185
VERDURAS AL WOK surtido de verduras preparadas al wok + aceite de ajonjolí + arroz + ajonjolí mix	\$125

O K E S (VARIEDAD DE NIGIRIS)

OKE MINI hosomaki de pepino + nigui de atún (1pz) + nigui de salmón (1pz) + nigui de robalo (1pz) + nigui de camarón (1pz) + nigui de anguila (1pz) + nigui de masago (1pz)	\$295
OKE FAMILIAR hosomaki de aguacate + hosomaki de pepino + nigui de atún (2pz) + nigui de salmón (2pz) + nigui de robalo (2pz) + nigui de camarón (2pz) + nigui de anguila (2pz) + nigui de hamachi (2pz)	\$640
OKE EJECUTIVO hosomaki de atún + hosomaki de salmón + nigui de atún (2pz) + nigui de salmón (2pz) + nigui de robalo (2pz) + nigui de camarón (2pz) + nigui de anguila (2pz) + nigui de hamachi (2pz) + nigui de ikura (2pz) + nigui de masago (2pz)	\$950

* Sujeto a disponibilidad

INTERMEDIOS

SOPA MISO sopa base soya + herusamen + tofu + wakame	\$70
TARTAR DE ATÚN ALETA AZUL atún spicy + aguacate + seawead salad + wonton frito + huevo de pescado	\$230
AGUACATE CON SALMÓN SPICY aguacate partido a la mitad + salmón spicy + salsa especial + seawead salad (alga marina fresca)	\$210
AGUACHILE NEGRO camarón cocido + salsa negra tatemada + yuzu + pepino + cebolla + hojuelas de chile	\$130
CHIPS DE SALMÓN Y TUNA SPICY tostada de wonton con atún y salmón spicy + aguacate + seawead salad (alga marina fresca) + masago	\$200
ATÚN TATAKI atún aleta azultataki (selladas) + poro frito + salsa gochujang	\$272

SASHIMI

CORTE DELGADO (60 gr)		CORTE GRUESO (90 gr)	
atún aleta azul	\$199	atún aleta azul	\$280
salmón canadiense	\$160	salmón canadiense	\$225
robalo	\$150	robalo	\$210
toro (preguntar por existencia)	\$260	toro (preguntar por existencia)	\$320
hamachi	\$220	hamachi	\$295
pulpo	\$190	salmón ora king	\$300
salmón ora king	\$230	3 fishes (atún + salmón + robalo)	\$330
3 fishes (atún + salmón + robalo)	\$240		

NIGIRIS

ATÚN ALETA AZUL	\$75	IKURA	\$130
SALMÓN	\$66	TORO	\$100
SALMÓN ORA KING	\$88	CAVIAR	\$350
ROBALO	\$66	UNI	\$150
HAMACHI	\$90	WAGYU A5 JAPONÉS	\$210
MASAGO	\$69	MONGO IKA	\$93
CAMARÓN	\$55	SAWAGANI	\$150
ANGUILA	\$85	PANCETA	\$65
PULPO	\$65		

TEMAKIS

ROBALO TEMPURA robalo tempura + pepino + aguacate + cebollín cambray + tobiko + salsa de anguila + mayonesa spicy	\$120
HAMACHI SPICY hamachi spicy fresco + salsa gochujang + aguacate + pepino + cebollín cambray	\$155
TEMAKI DE CAMARÓN camarón cocido + pepino + aguacate + zanahoria + pasta tampico + tobiko	\$130
TEMAKI DE SALMÓN salmón + ikura + espárrago + aguacate + mayo ajo	\$150

ROLLOS BÁSICOS

(Rollo o cono)

HOSOMAKI DE PEPINO (6 pz) alga nori por fuera + pepino por dentro + wasabi	\$43
HOSOMAKI DE AGUACATE (6 pz) alga nori por fuera + aguacate por dentro + wasabi	\$50
HOSOMAKI DE ATÚN (6 pz) alga nori por fuera + atún aleta azul por dentro + wasabi	\$120
HOSOMAKI DE SALMÓN CANADIENSE (6 pz) alga nori por fuera + salmón por dentro + wasabi	\$105
KANIKAMA TEMPURA ROLL (8 pz) uramaki con pasta tampico por dentro + aguacate + pepino + coronado de kanikama tempura + mayo ajo	\$135
EBI ROLL (8 pz) uramaki con camarón por dentro + aguacate + pepino + queso crema + sichimi + spicy mayo	\$145
SYAKE ROLL (8 pz) uramaki de salmón por dentro + mix de ajonjolí + queso crema + pepino + aguacate + espárrago + mayo ajo	\$150
SPICY TUNA ROLL (8 pz) uramaki de spicy tuna por dentro + pepino + sriracha por fuera	\$155
TUNA ROLL (8 pz) uramaki de atún aleta azul por dentro + aguacate + pepino + coronado con poro frito + mayo ajo	\$175
CALIFORNIA ROLL (8 pz) uramaki de pasta tampico por dentro + pepino + aguacate + mix de ajonjolí	\$145
KANIKAMA ROLL (8 pz) uramaki de kanikama por dentro + aguacate + queso crema + pasta tampico + spicy mayo	\$145
SHIRO ROLL (8 pz) uramaki de camarón tempura por dentro + queso philadelphia por fuera + aguacate + pepino	\$155
NORI-SAKE ROLL (8 pz) norimaki (envuelo en alga) + por dentro salmón + queso philadelphia + arroz + ajonjolí	\$185

ROLLOS CALIENTES

YAKI SALMÓN ROLL (8 pz) uramaki de kanikama spicy por dentro + aguacate + queso crema + cubierto de salmón + salsa de anguila + queso parmesano al horno	\$190
UNAGUI ROLL (8 pz) uramaki de salmón spicy por dentro + aguacate + pasta tampico + anguila flameada por fuera + ajonjolí	\$199
PANCETA ROLL (8 pz) uramaki de piña asada por dentro + aguacate + pepino + zanahoria + panceta confitada por fuera + chile jalapeño + flameada + salsa hoisin	\$165
TOTTORI ROLL (8 pz) uramaki de camarón por dentro + aguacate + pepino + coronado con pasta tampico + salmón flameado por fuera + camote frito	\$195
TEMPURA TSUNA ROLL (6 pz) hosomaki tempura con espárrago y atún tempura por dentro + cebollín chino + salsa de anguila	\$183
BUREDO ROLL (8 pz) uramaki empanizado de camarón por dentro + queso crema + pepino + aguacate + coronado con kanikama spicy	\$180
INAGO ROLL (6 pz) uramaki de cola de langosta por dentro + crema de queso + parmesano + pasta tampico + aguacate + aderezo de mango + masago + aderezo queso parmesano al horno	\$350
TEMPURA ROLL (8 pz) norimaki tempura por fuera + salmón canadiense por dentro + kanikama + queso philadephia + aguacate + coronado con pasta tampico + crujiente de cebolla + mayo trufa + tobiko negro	\$282

ROLLOS CUBIERTOS

GREEN DRAGON ROLL (8 pz) uramaki de hamachi spicy por dentro + anguila tempura + espárrago tempura + cobertura de aguacate + hojuelas tempura	\$205
YELLOW ROLL (8 pz) uramaki de camarón tempura por dentro + queso crema + aguacate + cubierto de láminas de mango + kanikama	\$190
RAINBOW ROLL (8 pz) uramaki de kanikama por dentro + queso crema + aguacate + atún por fuera + salmón + camarón + robalo + anguila	\$230
MIZUMI ROLL (8 pz) uramaki de pasta tampico por dentro + camarón + aguacate + pepino + cubierto de salmón + cebollín + salsa de anguila	\$199
MAGURO ROLL (8 pz) uramaki de kanikama tempura por dentro + pepino + zanahoria + tanuki + cubierto de atún aleta azul + ajonjolí + mayo spicy	\$225
HALF AND HALF ROLL (8 pz) uramaki de kanikama spicy por dentro + pepino + camarón + aguacate + cubierto con salmón y cebollín chino + mayo spicy	\$250
AVOCADO UNAGUI (8 pz) uramaki de piel de salmón crujiente por dentro + salmón spicy + pepino + cubierto con anguila de río dulce + aguacate + hojuelas tempura especial (tobiko) + masago + salsa de anguila + ajonjolí	\$290
CUCUMBER ROLL (8 pz) envuelto en pepino (sin arroz) + camarón + salmón + atún + masago por dentro + mayo spicy + cebollín chino	\$285
KANI ROLL SPICY (8 pz) uramaki de camarón tempura por dentro + robalo spicy + aguacate + chiles toreados + cubierto con queso philadelphia + kanikama + mayonesa jalapeño + tobiko	\$215
TAKO ROLL (8 pz) uramaki de anguila dulce de río + aguacate + piel de salmón frita + salmón spicy + cubierto con pulpo + mayonesa wasabi + tobiko	\$285

ROLLOS ESPECIALES

HAMACHI ROLL (8 pz) uramaki de hamachi spicy por dentro + salmón spicy + aguacate + pepino + cebollín cambray + coronado con anguila tempura + masago + ajonjoli + mayo spicy	\$245
PARADISE ROLL (8 pz) uramaki de hamachi spicy por dentro + cebollín + pepino + salmón spicy + aguacate + cubierto de atún aleta azul, salmón y robalo	\$240
UNAGUI ROLL SÚPER (8 pz) uramaki de alga mamenori + piel de salmón frita por dentro + spicy tuna + pepino + zanahoria curtida + cubierto de anguila + masago + kanikama + poro frito + cebollín chino	\$270
NORI MAKI (8 pz) alga por fuera + camarón tempura + kanikama + aguacate + mayonesa spicy	\$130
MASAGO ROLL (8 pz) uramaki de camarón tempura por dentro + pasta tampico + pepino + zanahoria curtida + cubierto de masago	\$205
SALMON FIRE ROLL (8 pz) uramaki de camarón tempura por dentro + kanikama spicy + queso crema + aguacate + cubierto de salmón flameado + poro frito + mayo spicy	\$250
TOKIO ROLL (8 pz) uramaki de camarón por dentro + anguila + queso crema + pepino + aguacate + coronado de pulpo tempura + masago + salsa de anguila	\$260
LAVA ROLL (8 pz) uramaki de camarón tempura por dentro + aguacate + queso crema + cubierto de atún aleta azul + kanikama spicy + masago + cebollín chino	\$299
HUGO ROLL (8 pz) uramaki de spicy tuna por dentro + kanikama spicy + pepino + zanahoria + masago + coronado con callo de hacha flameado + cebollín chino + aderezo parmesano	\$280
GOLDEN ROLL (8 pz) uramaki por dentro pepino + aguacate + queso crema + camarón + kanikama + cubierto con salmón fresco + lámina de limón + tobiko	\$210
CHUTORO ROLL (8 pz) uramaki de pepino por dentro + aguacate + salmón + espárragos tempura + cubierto de chutoro + cebollín + tobiko + sal del himalaya + aceite de trufa	\$310
SHIROMI ROLL (8 pz) uramaki camaron por dentro + kanikama + salmón + aguacate + cubierto de hamachi fresco + coronado con camarón tempura + mayonesa jalapeño + tobiko	\$330

DONBURIS Y BOWLS

OYAKODON donburi de pollo a la plancha o empanizado + huevo en forma de omelette + relleno de cebollín cambray + zanahoria + arroz gohan	\$195
GYUDON donburi de rib eye a la pancha o empanizado + huevo en forma de omelette + relleno de cebollín cambray + zanahoria + cebolla blanca + salsa donburi + arroz gohan	\$225
SALMÓN BOWL láminas de salmón + aguacate + masago + cebollín chino + zanahoria + seawead salad + cama de arroz shari + mayo spicy	\$255
TUNA SPICY BOWL láminas de atún marinado + mango + aguacate + pepino + seawead salad + cebollín chino + cama de arroz shari	\$299
CHIRASHI DON atún + salmón + robalo + camarón + hamachi + pulpo + kanikama + masago + tobiko + pepino + seaweed salad + arroz shari	\$405

ROLLOS LIGHT

OSAKA ROLL (6 pz) futomaki de alga por fuera y lechuga sangría + salmón por dentro + aguacate + atún + pepino + zanahoria	\$215
SHIBUYA ROLL (6 pz) uramaki (sin alga) de salmón por dentro + zanahoria + pepino + envuelto en hoja de arroz + seawead salad	\$195
NAGANO ROLL (6 pz) envuelto en hoja de arroz + camarón por dentro + aguacate + pepino + seawead salad	\$130

PLATILLOS

RIB EYE A LA PLANCHA CON HERUSAMEN láminas de rib eye a la plancha + herusamen + salsa donburi + arroz gohan	\$240
POLLO TERIYAKI pollo a la plancha + salsa teriyaki + arroz gohan	\$195
BENTO BOX INFANTIL 1/2 california roll + kushiague de queso + arroz frito con verduras + a elegir: palomitas de camarón, pollo teriyaki o verduras tempura	\$200
CORTE RIB EYE A LA PLANCHA corte rib eye a la plancha (300 grs) + ensalada + verduras al wok	\$330

RAMEN

RAMEN DE POLLO pasta ramen + caldo a base de verduras + pollo a la plancha + cebolla cambray + setas + germinado de soya + bock choy + elote	\$210
TONKOTSU RAMEN DE PANCETA CONFITADA pasta ramen + caldo con fondo de cerdo y verduras + pork belly + cebolla cambray + wakame + huevo + chile jalapeño + edamames	\$220
TONKOTSU RAMEN DE CERDO CHASHU pasta ramen + caldo con fondo de cerdo y verduras + cerdo chashu + tofu + germinado de soya + naruto + chile jalapeño + harusamen frito	\$240
MISO RAMEN DE PATO CONFITADO Y FOIE GRAS FLAMEADO pasta ramen + caldo a base de verduras + pato confitado + huevo + tomate cherry + edamames + foie gras flameado	\$300
MISO RAMEN DE CAMARÓN pasta ramen + caldo a base de verduras + camarones a la plancha + bock choy + cilantro + jalapeño + germinado de soya + setas	\$270
MISO RAMEN DE SALMÓN pasta ramen + caldo a base de verduras + salmón a la plancha + bock choy + cilantro + jalapeño + germinado de soya + setas	\$297

YAKISOBA

YAKISOBA VEGETARIANA pasta ramen frita con mantequilla + calabaza + zanahoria + cebolla + ajo + salsa de soya	\$125
YAKISOBA DE CAMARÓN pasta ramen frita con mantequilla + calabaza + zanahoria + cebolla + ajo + salsa de soya + camarón	\$155
YAKISOBA DE POLLO pasta ramen frita con mantequilla + calabaza + zanahoria + cebolla + ajo + salsa de soya + pollo	\$150
YAKISOBA DE RIB EYE pasta ramen frita con mantequilla + calabaza + zanahoria + cebolla + ajo + salsa de soya + rib eye	\$160
YAKISOBA DE LONJA DE SALMÓN A LA PLANCHA yakisoba vegetariana + lonja de salmón canadiense a la plancha	\$295

EXTRAS

AGUACATE 30 gr	\$30
KANIKAMA SPICY 30 gr	\$35
SALSA DE AGUACHILE 60 ml	\$30
QUESO PHILADELPHIA 30 gr	\$35
PASTA YUZU KOSHO 2 gr	\$35
ADEREZO DE MAYONESA	\$30
FOIE GRAS 15 gr	\$100
CAVIAR POLACO 1 gr	\$160
TRUFA NEGRA 1 gr	\$90
ACEITE TRUFA BLANCA 1 gr	\$80
WASABI FRESCO 5 gr	\$120
ACEITE DE TRUFA BLANCA	\$80
CREMA DE FOIE GRAS	\$50
POLLO 90 gr	\$55
RIB EYE 90 gr	\$65
CAMARÓN 90 gr	\$60

POSTRES

HELADO FRITO	\$120
CHEESE CAKE	\$110
GELATO	\$95
MOCHI	\$100