



¡YA ABRIMOS!



EL SONORENSE

CABEZA DE RES, DESAYUNOS,
CORTES Y PARRILLADAS

Av. Hipódromo 12 B, Hipódromo 22020

ENTRADAS FRÍAS

Combinación Villa Marina Fría \$535

Ostión, caracol natural, camarón natural, ceviche de pescado, ceviche de camarón, y almeja preparada.

Camarón Natural \$220

Pulpo Natural \$299

Ostiones Naturales (Docena) \$345

Media Docena de Ostiones Naturales \$255

Ostiones JC \$497

Con camarón en aguachile verde.

Media Docena de Ostiones JC \$345

Almeja Preparada (4 pzas) \$290

Almejas Naturales \$290

Callo de Hacha \$760

CEVICHE

Ceviche Especial Villa Marina \$375

Callo de hacha, camarón, pulpo, y chile de árbol tatemado.

Especial de Pescado \$235

Con chile de árbol tatemado.

Especial de Camarón \$282

Con chile de árbol tatemado.

Ceviche de Pescado \$228

Ceviche de Camarón \$275

Ceviche Raspado \$275

Estilo Mazatlán pescado, camarón y verdura.

CÓCTELES

Cóctel de Camarón \$305

Cóctel Campechano de Mariscos \$342

AGUACHILE

Aguachile con Camarón \$310

Verde, rojo o negro.

Aguachile con Callo de Hacha \$980

Verde, rojo o negro.

Trío de Aguachile \$582

Con callo y camarón.

TOSTADAS

Ceviche de Pescado \$92

Ceviche de Camarón \$98

Tostada Villa Marina Especial \$280

Tostada con una cama de aguacate, callo de hacha y camarón en aguachile verde.

Tostada Paté de Marlin **NUEVO** \$220

Con atún, camarón natural y aguacate.

Tostada de Ceviche **NUEVO** Raspado \$120

Pescado, camarón y tostada azul.

ENTRADAS CALIENTES

Chicharrón de Salmón con Pesto \$360

Sobre cama de salsa mexicana con aguacate, mayonesa de eneldo y pesto.

Pulpo a las Brasas \$455

En cama de arroz, ensalada, papa rostizada y mayonesa de eneldo.

Chicharrón de Pescado \$305

Sobre cama de salsa mexicana con aguacate, mayonesa de eneldo y pesto.

Ostiones Rockefeller \$305

Pulpo y Camarón al Olivo \$372

A las brasas con vegetales salteados al olivo, con alioli de albahaca.

Pulpo a la Parrilla \$440

Crujiente, marinado en soya preparada, ensaladilla fresca y balsámico.

Pulpo Sarteneado \$372

Con marlin y camarón, salteado con chile quebrado, mojo de ajo y chipotle.

Carnitas de Atún \$388

Guacamole, curtidos de la casa y salsa morita.

Pulpo Campero **NUEVO** \$440

Sake, hongos, cacahuete, ponzu y mantequilla.

BARRA DE *Sushi*



ENTRADAS

Orden de Edamames \$150

Ponzu de la casa, sal rosa y katsuobushi.

Camarones Roca \$305

Salsa spicy.

BARRA

Tártara de Atún \$460

Atún marinado con mayonesa spicy, sobre aguacate, con salsa tori.

Tostada de Atún con Chipotle \$160

Tostada con una cama de mayonesa chipotle, atún, arúgula y jícama con soya.

SAKE MEXICANO

Sakera Hattori \$305

(Sake Artesanal Mexicano) 190ml

Sakera Nami \$330

(Sake Artesanal Mexicano) 190ml

Cerveza Sapporo \$150



ROLLOS

Tempura Roll \$282

Relleno de masago, salmón ahumado, anguila al BBQ, cangrejo y aguacate. bañado en aderezo spicy y salsa de anguila.

Salmón Crunchy \$282

Relleno de camarón tempura, queso crema, aguacate y surimi, forrado de salmón spicy, hojuela de tempura y salsa de la casa.

Diablo Roll \$265

Ligeramente picoso, relleno de marlin preparado, queso crema, aguacate y surimi. Forrado de salmón, atún y topping de camarón a la diablo.

El Inmortal \$282

Forrado de atún con topping de callo de hacha, salsa spicy y masago, relleno de cangrejo, pepino y queso crema.

Spicy Lime Roll \$265

Relleno de camarón empanizado, chile toreado, queso crema y pepino, forrado con salmón fresco y limón amarillo, con topping de camarón spicy.

Gohan Roll \$265

Relleno de chile toreado, pepino y camarón empanizado, forrado con queso, cangrejo frito, salsa de anguila y spicy.

Villa Marina Horneado \$245

Relleno de queso crema, aguacate, y cangrejo, forrado de salmón ahumado, montado en espejo de salsa anguila, y cubierto en aderezo de cilantro con seaweed salad.

Salmón Especial \$285

Relleno de aguacate, queso crema, y camarón cocido, forrado de salmón fresco, con topping de camarón spicy.

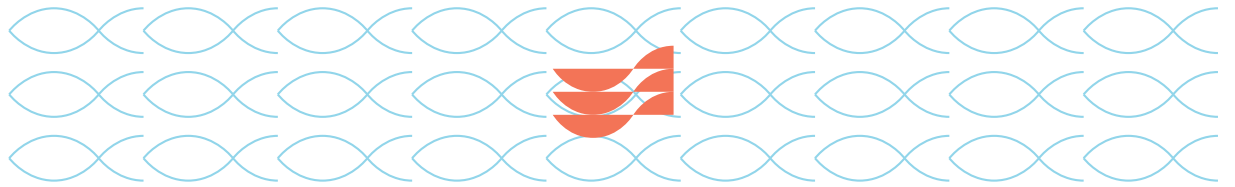
JC Roll **NUEVO** \$242

Frito con tempura, relleno de queso crema, aguacate, camarón tempura, cangrejo, topping de salsa tampico y salsa de anguila.

Kanikama Hot **NUEVO** \$245

Flameado, relleno de pepino, aguacate y camarón tempura, forrado de kanikama y bañado con spicy mayo y salsa tare.





SOPAS Y CREMAS

Sopa 7 Mares	\$295
Crema de Almeja	\$240
Leche de Tigre	\$148

PASTAS

Fettuccine Alfredo, Chipotle o Culichi	\$210
Con camarón	\$365
Con pollo	\$365

ENSALADAS

Ensalada César	\$230
Tradicional con parmesano y crutones hechos en casa.	
Ensalada Griega	\$287
Queso feta, aceitunas, vinagreta de orégano, pimientos, cebolla y tomate.	
Ensalada Pampera	\$287
Queso azul, aderezo de balsámico con miel y lechugas mixtas.	

TACOS

Pescado Ensenada	\$79
Camarón Ensenada	\$85
Tradicional, capeado, con ensalada de col, y salsa mexicana.	
De Chicharrón de Camarón	\$105
Camarón empanizado con chicharrón, cama de frijol y salsa mexicana con aguacate.	
Pescado Ahumado (Marlin)	\$80
De Camarón Enchilado	\$85
Gobernador	\$84
Gobernador con Salsa Culichi	\$85
Taco Mar y Tierra	\$110
Arrachera con camarón.	

PESCADO A LAS BRASAS O A LA SILLA

Huachinango (1kg)	\$497
Robalo (1kg) - En temporada	\$497

LOMOS A LAS BRASAS

Lomo de Huachinango	\$497
Lomo Topolobampo (Curvina)	\$420
En adobo de la casa, con camarón enchilado y arroz especial.	
Lomo de Curvina a las Brasas	\$335
Lomo Baja	\$420
Bañado con pulpo al olivo, puré de papa y vegetales asados.	
Lomo Península	\$397
Con camarones y champiñones al ajillo.	

PLATILLOS TRADICIONALES

Filete de Pescado	\$288
Encebollado, a las brasas, a la plancha, empanizado o al mojo.	
Pescado Frito	\$320
Camarones (6 pzas)	\$350
Al mojo de ajo, a las brasas o a la plancha.	
Camarón Empanizado	\$350
Langosta Puerto Nuevo	\$900
Termidor o al ajillo.	
Langosta San Felipe (1kg)	\$1,265
Con callo de hacha, alioli de chipotle y ostión.	

ESPECIALIDADES DE CAMARÓN

Combinación Villa Marina Caliente \$450

Camarones en salsa chipotle, tamarindo, al coco, culichi, empanizados y un acorazado.

Camarones Culichi \$365

En crema poblana con champiñones gratinados.

Camarones Acorazados \$365

Camarones rellenos de plátano macho con queso crema, envueltos en tocino.

Camarones al Coco en Salsa de Tamarindo \$365

Camarones a la Diabla \$365

Camarones a las Brasas \$350

FILETES ESPECIALES

Filete Doña Elvira \$365

Relleno de Mariscos con adobo de la casa.

Filete Relleno de Mariscos en 3 Salsas \$365

Relleno de marlín, camarón, con salsa culichi, salsa 3 quesos y salsa chipotle, con papas cambray.

Salmón a las Brasas \$445

CORTES A LA PARRILLA

Pechuga de Pollo \$325

Con limón, chimichurri o natural.

Medallones (400 gr) \$690

Con papa al horno, cebollas, chiles toreados y chimichurri.

Rib Eye Upper Choice (500 gr) \$890

Con papa al horno, cebollas, chiles toreados y chimichurri.

Arrachera (500 gr) \$850

Con papa al horno, cebollas, chiles toreados y chimichurri.

ÓRDENES EXTRAS

Arroz Especial \$205

Papas Fritas \$95

Papas Trufadas \$160

Guacamole \$128

Tostadas Adobadas \$65

Cebollas Mazatlecas \$98

Frijoles Puercos o Refritos \$80

Salsa Guaymas \$128

Salsa mexicana con aguacate y habanero.

BEBIDAS

Limonada \$79

Naranjada \$79

Aguas Frescas \$79

Agua Ciel Natural \$45

(625 ml)

Agua Ciel Mineral \$49

(355 ml)

Sodas \$49

(Variedad de sabor 355ml)

Agua Hethe Mineral \$115

Artesanal de la sierra Hidalguense.

Agua Panna Natural \$115



Postres

Pay de Limón (3 personas)	\$370
Flan Napolitano	\$140
Cheesecake Guayaba	\$160
Pastel Triple Chocolate	\$160
Panque de Elote con Helado	\$170
Pan de Elote Mágico	\$325

Café

CALIENTES

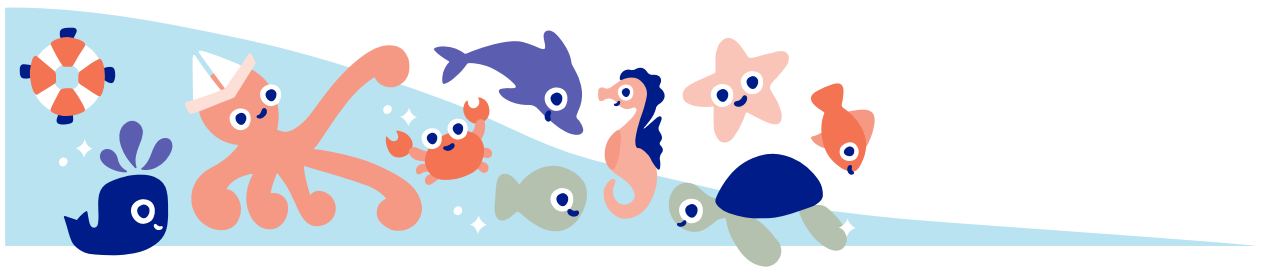
Espresso	\$50
Cortado	\$55
Americano	\$50
Capuccino	\$65
Latte	\$65
Latte Sabor	\$75
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
Moka	\$75
Chocolate	\$65

FRÍOS

Americano	\$50
Con Sabor	\$60
Latte	\$65
Latte Sabor	\$75
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
Moka	\$75
Chocolate	\$65
Affogato	\$90
Carajillo	\$170

Nuggets de Pescado	\$165
Nuggets de Pollo	\$165
Pizzeta de Pepperoni	\$165
Nuggets de Camarón	\$190

Menú DE Niñas



MOCKTAILS

Pepito Fresco y herbal con toques dulces. Piña, jengibre, miel de agave, pepino, albahaca y agua mineral.	\$125	Tropical Tea NUEVO Frutal, poco dulce y ligero. Jarabe de frambuesa, lichi, té negro y agua mineral.	\$125
Orange Tonic Cítrico y efervescente. Mix de cítricos con miel de agave y agua tónica.	\$125	Piña Miel NUEVO Afrutado, dulce y herbal. Piña, limón, jarabe natural y agua tónica.	\$125

SELECCIÓN DE MARGARITAS *Premium*

Margaritas elaboradas con una selección de Tequilas e insumos Premium.

Margarita Piña & Guayaba \$165

Margarita Afruitada con tequila, limón y azúcar de piña picante. (Don Julio Blanco, Grand Marnier, Piña-Guayaba y limón) Frozen.

Margarita Coco & Nuez \$220

Margarita Cremosa con tequila, limón y azúcar de coco. (Don Julio Añejo, Grand Marnier, crema de coco y nuez) Rocas.

Jacaranda y Margarita \$260

Margarita que cambia de color dulce y cítrica con sal rosada. (Casa Dragones Blanco con té azul, licor de naranja, miel casera de té de limón y jengibre) Rocas.

Mizunara Margarita \$390

Margarita dulce y cítrica con tequila y sal rosa. (Casa Dragones Reposado, Licor Nixta, miel casera de té de limón y jengibre) Rocas.

SELECCIÓN DE SPRITZ

Bebidas frescas, ligeras y efervescentes con selección de licores y vino espumoso (Prosecco) ideales como aperitivos, acompañantes ó digestivos.

Guava Spritz **NUEVO** \$220

Licor Drambuie & Guayaba con notas de miel y especias, agua tónica y Mashio Prosecco extra dry.

Siempre Fresco Spritz **NUEVO** \$220

Licor de Flor de Sauco & Ciruela con notas afruitada y dulces, agua mineral y Mashio Prosecco rose.

Sake Spritz **NUEVO** \$200

Licor de Manzana verde & Sake Nami con notas cítricas y afruitadas, agua mineral y Mashio Prosecco extra dry.

Negroni Spritz **NUEVO** \$200

Vermouth Carpano Rosso & Campari con notas cítricas y amargas, agua mineral y Mashio Prosecco extra dry.

MIXOLOGÍA DE LA CASA

Selección de cocktail's afruitados, frescos y tropicales con los insumos y destilados que más te gustan.

Camaleón \$175

Cocktail afruitado y ligeramente dulce con mezcal. (Mezcal Unión, jamaica & albahaca, jugo de piña y limón).

Pisco Sunset **NUEVO** \$170

Cocktail agrídulce y afruitado con destilado de uvas. (Pisco, Licor de flor de Sauco, Cordial casero de manzanilla & cardamomo con Licor 43 y jugo de limón).

Pink Mojito \$165

Cocktail herbal y afruitado con ron. (Ron Captain Morgan White, Menta, blueberries, limón y jarabe de frambuesa).

Yuzu Sour **NUEVO** \$180

Cocktail cítrico, afruitado y agrídulce con sake. (Sake Nami, Licor de manzana verde, miel casera de té de limón & jengibre, yuzu y limón).

MIXOLOGÍA CON *Café*

Bebidas con café espresso y con una selección de licores, ideales como acompañantes ó digestivos.

Carlota Espresso **NUEVO** \$180

Licor de limón Italiano, Licor 43, con crema de limón amarillo y café espresso.

Carajillo de la Olla **NUEVO** \$175

Kahlua y Licor 43, con notas de piloncillo, canela y especias, café espresso y naranja.

Carajillo Nixta **NUEVO** \$180

Licor Nixta & Zacapa Ambar con notas de atole de coco y café espresso.

Cold Brew Tonic **NUEVO** \$180

Gin Las Californias Nativo, con jarabe romero, cold brew y agua tónica.



Cocelería Clásica

DE LA CASA

Los clásicos que están de moda.

Piña Colada

\$135

Dulce y cremosa con Ron Blanco. (Captain Morgan White, Jugo de piña y crema de coco)

Aperol Spritz

\$160

Fresco, ligero y burbujeante. (Licor Aperol, Soda y Vino espumoso)

Gin & Tonic

\$160

Fresco, herbal y burbujeante. (Tanqueray london dry, pepino, twist de limón y romero con agua tónica)

Daiquiri de Fresa

\$135

Afrutado y Dulce con Ron Blanco. (Captain Morgan White, Fresas y limón)

Miami Vice

\$145

Mezcla afrutada y divertida de Piña Colada y Daiquiri de Fresa con Ron. (Captain Morgan White)

CERVEZAS ARTESANALES

Villa Marina Stout, Pale Ale

\$98

Lagunitas IPA

\$98

Lágrimas Negras Cacao Stout

\$140

Sesión IPA Piedra Lisa

\$98

Pilsner Principia

\$110

Blonde Ale Transpeninsular

\$98

Cervezas

Cerveza Nacional

\$65

Tecate Light, Indio

Cerveza Premium

\$68

XX Lager, XX Ambar, XX Ultra, Bohemia, Bohemia cristal, Amstel Ultra.

Cerveza Importada

Heineken

\$72

Heineken Cero

\$55

Clamatos DE LA CASA

Clamato Marinero

\$190

Jugo de almeja, con limón, mix de salsas, selección de mariscos y cerveza.

Clamato Marinero sin Alcohol

\$185

Jugo de almeja, con limón, mix de salsas y selección de mariscos.

MICHELADA DE LA CASA

Michelada de Tamarindo **NUEVO**

\$140

Michelada especial preparada con tamarindo, pepino, mix de salsas, limón y un toque de clamato con licor de chile ancho.

Sangrías DE LA CASA

Preparadas con los vinos de la Casa *Elvira* blanco Chardonnay y tinto Cabernet.

Sangría Blanca **NUEVO**

\$1,150*

Preparada con "Elvira" Vino blanco Chardonnay, cordial casero de manzanilla y cardamomo con duraznos, melón verde y limón amarillo.

Sangría Tinta **NUEVO**

\$990*

Preparada con "Elvira" Vino tinto Cabernet, cordial de ciruela, cerezas negras, fresas, melón y frutos rojos.

*Precio por botella

Vinos

ESPUMOSOS

Copa Botella

Maschio

\$160 \$750

Prosecco, Pinot noir, Italia

Maschio Prosecco Glera

\$160 \$750

Prosecco, Glera, Italia

Moet & Chandon Brut

\$2,750

Champagne, Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay, A.O.C. Francia

Moet & Chandon Rosé Imperial

\$3,800

BLANCOS

Copa Botella

Henry Lurthon Le Chennin

\$950

Chennin Blanc, Valle de Guadalupe

Lágrimas

\$900

Chardonnay, Valle de Guadalupe

Elvira

\$180 \$900

Chenin Blanc, Valle de Guadalupe

Polvorete

\$200 \$990

Godello, España

ROSADOS

Copa Botella

Total Rose

\$700

Ruby Cabernet

Polen

\$170 \$880

Grenache, Finca La Carrodilla, Valle de Guadalupe

TINTOS

Copa Botella

Parábola

\$150 \$750

Tempranillo, San Antonio de las Minas

Delivier

\$160 \$850

Grenache/Tempranillo, Valle de Guadalupe

Elvira

\$160 \$800

Cabernet, Valle de Guadalupe

Pionero

\$160 \$850

Mezcla de Tintos, Cabernet, Merlot, Tempranillo

Le Nebbiolo

\$1,100

Henri Lurton

Surco 2,7

\$960

Cabernet, Valle de San Vicente

Bajalupano

\$1,380

Cabernet, Valle de Guadalupe

Catena Zapata

\$1,400

Cabernet Franc, Argentina

Único

\$2,900

Cabernet Sauvignon, Merlot, Santo Tomás, Valle de Guadalupe

Duetto

\$2,900

Tempranillo, Cabernet, Santo Tomás, Valle de Guadalupe

Caymus

\$4,200

Cabernet Sauvignon, Napa Valley





DESTILADOS & LICORES

TEQUILAS PREMIUM



Tequila Clase Azul - Reposado	\$420
Casa Dragones - Reposado	\$390
Casa Dragones - Joven	\$560

TEQUILAS CRISTALINOS



Don Julio - 70	\$175
Dobel Diamante	\$170
Herradura Ultra	\$170
1800 Cristalino	\$170

TEQUILAS REPOSADOS



Don Julio - Reposado	\$160
Tradicional - Reposado	\$130

MEZCAL



Mezcal Unión Uno - Espadín y Cirial	\$150
Monte Lobos - Pechuga	\$265
Bruxo No. 5 - Tobilá	\$250
Ojo de Tigre - Espadín y Tobilá	\$165
Espíritu Lauro - Karwinskii Reposado	\$160
Contra Luz - Espadín	\$185
The Lost Explorer - Espadín	\$270

TEQUILAS AÑEJOS



Don Julio - Añejo	\$175
Tequila 1800 - Añejo	\$160

TEQUILAS BLANCOS



Don Julio - Blanco	\$155
Casa Dragones - Blanco	\$220

GIN




Tanqueray Ten	\$165
Tanqueray London Dry	\$150
Hendricks Gin	\$180
Monkey 47	\$220
Las Californias Gin Cítrico	\$150
Las Californias Gin Nativo	\$140
Beefeater	\$140
Bombay Sapphire	\$160

VODKA




Ketel One	\$130
Smirnoff	\$135
Smirnoff Tamarindo	\$140
Greygoose	\$170
Titos	\$160
Ciroc	\$160
Absolut Azul	\$135

RON



Zacapa Ambar	\$150
Zacapa 23	\$185
Captain Morgan Spiced	\$130
Captain Morgan White	\$120
Bacardi Blanco	\$130
Havana Club 7 Años	\$140

WHISKY




Johnnie Walker - Blue Label	\$790
Johnnie Walker - Gold Label	\$220
Johnnie Walker - Black Label	\$180
Johnnie Walker - Red Label	\$130
Buchanans - 12	\$170
Buchanans - 18	\$260
Buchanan's Two Souls	\$160
Macallan - 12	\$240
Chivas - 12	\$140
Chivas - 18	\$250
Mackers Mark Bourbon	\$160
Bulleit Bourbon	\$160
Jack Daniel's Tennessee	\$150

LICORES DIGESTIVOS



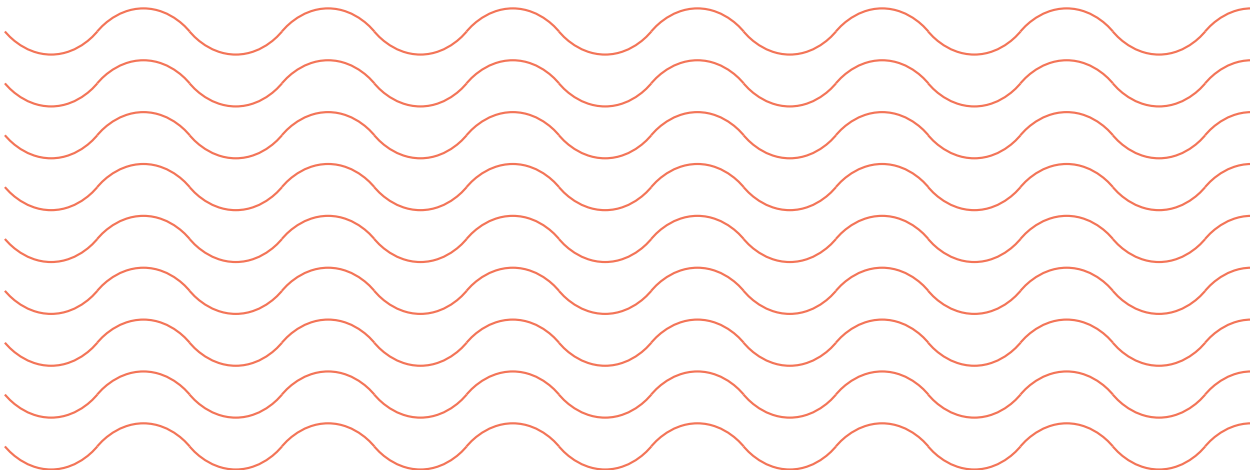
Baileys	\$140
Frangelico	\$150
Chartreuse Verde	\$135
Licor 43	\$140
Campari	\$135
Carpano Rosso	\$150
Carpano Bianco	\$150
Kahlua	\$125
Grand Marnier	\$135
Disaronno	\$155
Aperol	\$140
Chinchon Seco	\$140
Chinchon Dulce	\$140

COGNAC & BRANDY



Martel VSOP	\$195
Remy Martin VSOP	\$190
Hennessy VSOP	\$220
Cardenal de Mendoza	\$190
Torres 20	\$200

* Todos los precios de este menú incluyen el 8% de I.V.A.





Entradas

Para compartir o al centro

Edamames Asados NUEVO	\$150	Crab Roll NUEVO	\$230
Sal de Sriracha, aceite de trufa y soya de la casa.		Cangrejo y mayonesa de trufa, soya de la casa y mantequilla noisette.	
Crispy Tacos (5 piezas) NUEVO	\$190	Rollos de Rib-Eye NUEVO	\$295
Atún spicy, aceite de trufa, reducción de ponzu, wong tong frito, mayo spicy y aguacate.		Con camarón, espárragos, salsa agridulce y sashimi.	
Gyosas de Short-Rib NUEVO (5 piezas)	\$190	Camarones Roca	\$305
Con salsa agridulce, ajo y salsa de anguila.		Capeados con salsa spicy, aguacate y cama de ensalada.	
Sashimi de Rib-Eye NUEVO	\$360	Tártara de Atún	\$460
Rib Eye Upper Choice, coles de bruselas, salsa misotori y cebollín.		Atún marinado con mayonesa spicy sobre aguacate y salsa tori.	
Tostada de Atún con Chipotle NUEVO	\$160	Carpaccio de Atún	\$305
En una cama de mayonesa con chipotle, atún, arúgula y jícama con soya.		Puré de aguacate, pepino, aceituna kalamata y pan tostado.	
		Carpaccio de Salmón	\$305
		Con chile güerito, aceituna kalamata, aceituna verde y limoneta con pan tostado.	

Bebidas

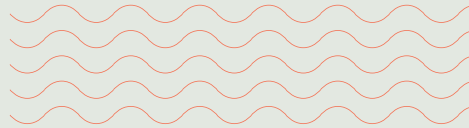


Moikko Marino NUEVO	\$190	Sake-Flight (Degustación) NUEVO	\$220
Sake NAMI macerado con fresa y albahaca, lillet blanc, vermouth blanco, y oleo de fresa y lichie.		Trío de versiones mini de nuestros cocteles frutales a base de sake.	
Kame House Margarita NUEVO	\$160	Sake Bomb, Bottoms Up!! NUEVO	\$190
Sake NAMI, tequila blanco, licor de naranja, miel de agave, y un toque picoso con sal rosada.		Shot de sake afrutado y dulce con cerveza Pilsner, notas cítricas.	
Kawaii-Berry NUEVO	\$160	Cerveza Sapporo	\$150
Sake NAMI, jarabe de frambuesa, licor de coco, jugo de limón, y agua tónica.		Sake Hattori (Sakera de 190 ML)	\$305
		Sake Nami (Sakera de 190 ML)	\$330



THE SUSHI EXPERIENCE

いただきます こんにちは



Rolls

Villa Marina Horneado

\$245

Relleno de queso crema, aguacate y cangrejo, forrado de salmón ahumado, montado en espejo de salsa de anguila y cubierto en aderezo de cilantro.

Kanikama Hot

\$245

Flameado, con pepino, aguacate y camarón tempura, forrado de kanikama y bañado con spicy mayo y salsa tare.

JC Roll

\$242

Frito con tempura, relleno de queso crema, aguacate, camarón tempura, cangrejo, topping de salsa tampico y salsa de anguila.

Salmón Especial

\$285

Relleno de aguacate, queso crema y camarón cocido. Forrado de salmón fresco, con topping de camarón spicy.

Gohan Roll

\$265

Relleno de chile toreado, pepino y camarón empanizado, forrado con queso, cangrejo frito, salsa de anguila y spicy.

Diablo Roll

\$265

Ligeramente picoso, relleno de marlin preparado, queso crema, aguacate y surimi. Forrado de salmón, atún y topping de camarón a la diablo.

El Inmortal

\$282

Forrado de atún con topping de callo de hacha, salsa spicy y masago, relleno de cangrejo, pepino y queso crema.

Spicy Lime Roll

\$265

Camarón empanizado, chile toreado, queso crema y pepino. Forrado con salmón fresco y limón amarillo y topping de camarón spicy.

Tempura Roll

\$282

Relleno de masago, salmón ahumado, anguila al BBQ, cangrejo, aguacate, bañado en aderezo spicy con salsa de anguila.

Salmón Crunchy

\$282

Camarón tempura, queso crema, aguacate y surimi. Forrado de salmón y atún con topping de camarón.



ど
い
つ
も
あ
り
が
と
う

おすし