

ENTRADAS FRÍAS

Combinación Villa Marina Fría \$590

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

Camarón Natural \$220

Pulpo Natural \$299

Ostiones Naturales (Docena) \$387

Media Docena de Ostiones Naturales \$273

Ostiones JC \$680

Con camarón en aguachile verde.

Media Docena de Ostiones JC \$363

Almeja Preparada (4 pzas) \$299

Almejas Naturales \$299

Callo de Hacha \$845

CEVICHE

Ceviche Especial Villa Marina \$377

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

Especial de Pescado \$245

Con chile de árbol tatemado.

Especial de Camarón \$289

Con chile de árbol tatemado.

Ceviche de Pescado \$237

Ceviche de Camarón \$282

Ceviche Raspado \$277

Estilo Mazatlán pescado, camarón y verdura.

CÓCTELES

Cóctel de Camarón \$315

Cóctel Campechano de Mariscos \$355

AGUACHILE

Aguachile con Camarón \$315

Verde, rojo o negro.

Aguachile con Callo de Hacha \$1,045

Verde, rojo o negro.

Trío de Aguachile \$589

Con callo y camarón.

TOSTADAS

Ceviche de Pescado \$97

Ceviche de Camarón \$99

Tostada Villa Marina Especial \$287

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

Tostada Paté de Marlin **NUEVO** \$227

Con atún, camarón natural y aguacate.

Tostada de Ceviche **NUEVO** \$149
Raspado

Pescado, camarón y tostada azul.

ENTRADAS CALIENTES

Chicharrón de Salmón con Pesto \$377

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 \$309

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

Ostiones Rockefeller \$322

Pulpo y Camarón al Olivo \$392

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

Pulpo a la Parrilla \$455

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

Pulpo Sarteneado \$377

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** \$455

Sake, hongos, cacahuete, ponzu y mantequilla.

BARRA DE *Sushi*

ENTRADAS

Orden de Edamames \$154

Ponzu de la casa, sal rosa y katsuobushi.

Camarones Roca \$307

Salsa spicy.

BARRA

Tártara de Atún \$460

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

Tostada de Atún con Chipotle \$167

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 \$287

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

Salmón Crunchy \$287

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

Diablo Roll \$269

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

El Inmortal \$287

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

Spicy Lime Roll \$269

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

Gohan Roll \$269

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

Villa Marina Horneado \$249

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 \$289

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

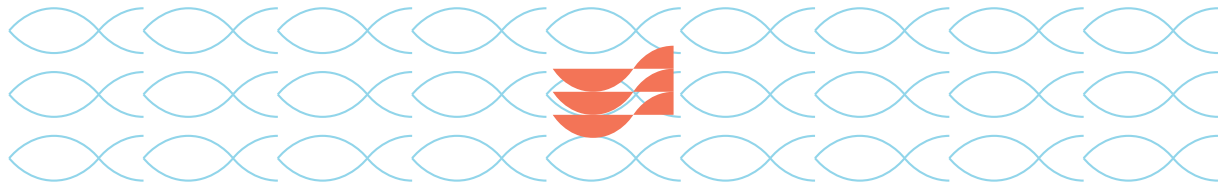
JC Roll **NUEVO** \$247

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

Kanikama Hot **NUEVO** \$249

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	\$297
Crema de Almeja	\$240
Leche de Tigre	\$162

PASTAS

Fettuccine Alfredo, Chipotle o Culichi	\$237
Con camarón	\$377
Con pollo	\$377

ENSALADAS

Ensalada César	\$245
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	\$89
Camarón Ensenada	\$93
Tradicional, capeado, con ensalada de col, y salsa mexicana.	
De Chicharrón de Camarón	\$107
Camarón empanizado con chicharrón, cama de frijol y salsa mexicana con aguacate.	
Pescado Ahumado (Marlin)	\$89
De Camarón Enchilado	\$95
Gobernador	\$92
Gobernador con Salsa Culichi	\$93
Taco Mar y Tierra	\$117
Arrachera con camarón.	

PESCADO A LAS BRASAS O A LA SILLA

Huachinango (1kg)	\$545
Robalo (1kg) - En temporada	\$565

LOMOS A LAS BRASAS

Lomo de Huachinango	\$497
Lomo Topolobampo (Curvina)	\$422
En adobo de la casa, con camarón enchilado y arroz especial.	
Lomo de Curvina a las Brasas	\$345
Lomo Baja	\$430
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	\$299
Encebollado, a las brasas, a la plancha, empanizado o al mojo.	
Pescado Frito	\$377
Camarones (6 pzas)	\$377
Al mojo de ajo, a las brasas o a la plancha.	
Camarón Empanizado	\$377
Langosta Puerto Nuevo	\$900
Termidor o al ajillo.	
Langosta San Felipe (1kg)	\$1,265
Con callo de hacha, alioli de chipotle.	

ESPECIALIDADES DE CAMARÓN

Combinación Villa Marina Caliente \$468

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

Camarones Culichi \$377

En crema poblana con champiñones gratinados.

Camarones Acorazados \$377

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

Camarones al Coco en Salsa de Tamarindo \$377

Camarones a la Diabla \$377

Camarones a las Brasas \$377

FILETES ESPECIALES

Filete Doña Elvira \$377

Relleno de Mariscos con adobo de la casa.

Filete Relleno de Mariscos en 3 Salsas \$377

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

Salmón a las Brasas \$447

CORTES A LA PARRILLA

Pechuga de Pollo \$325

Con limón, chimichurri o natural.

Medallones (400 gr) \$698

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

Rib Eye Upper Choice (500 gr) \$897

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

Arrachera (500 gr) \$897

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

ÓRDENES EXTRAS

Arroz Especial \$235

Papas Fritas \$98

Papas Trufadas \$160

Guacamole \$142

Tostadas Adobadas \$72

Cebollas Mazatlecas \$98

Frijoles Puercos o Refritos \$97

Salsa Guaymas \$135

Salsa mexicana con aguacate y habanero.

BEBIDAS

Limonada \$79

Naranjada \$79

Aguas Frescas \$79

Agua Ciel Natural \$45

(625 ml)

Agua Ciel Mineral \$45

(355 ml)

Sodas \$49

(Variedad de sabor 355ml)

Agua Hethe Mineral \$115

Artesanal de la sierra Hidalguense.

Agua Panna Natural \$115



Café

Postres

Pay de Limón	\$370
(3 personas)	
Flan Napolitano	\$160
Cheesecake Guayaba	\$177
Pastel Triple Chocolate	\$177
Panque de Elote con Helado	\$182
Pan de Elote Mágico	\$325
Brownie	\$182
(Doble chocolate amargo)	

CALIENTES

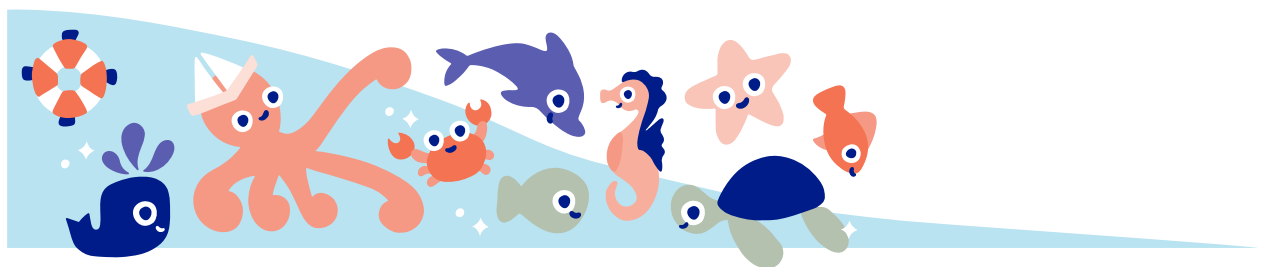
Espresso	\$55
Cortado	\$55
Americano	\$50
Capuccino	\$72
Latte	\$72
Latte Sabor	\$75
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
Moka	\$75
Chocolate	\$65

FRÍOS

Americano	\$50
Con Sabor	\$60
Latte	\$72
Latte Sabor	\$75
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
Moka	\$75
Chocolate	\$65
Affogato	\$95
Carajillo	\$175

Nuggets de Pescado	\$167
Nuggets de Pollo	\$167
Pizzeta de Pepperoni	\$167
Nuggets de Camarón	\$192

Menú DE Niñas



MOCKTAILS

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

SELECCIÓN DE MARGARITAS

Premium

Margaritas elaboradas con una selección de Tequilas e insumos Premium.

Margarita Piña & Guayaba \$170

Margarita Afrutada 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 afrutada y dulces, agua mineral y Mashio Prosecco rose.

Sake Spritz **NUEVO** \$200

Licor de Manzana verde & Sake Nami con notas cítricas y afrutadas, 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 afrutados, frescos y tropicales con los insumos y destilados que más te gustan.

Camaleón \$175

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

Pisco Sunset **NUEVO** \$170

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

Yuzu Sour **NUEVO** \$180

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

Electric Tonic \$160

Vodka Smirnoff Guava, guayaba con miel de agave y jugo de toronja.

Whisky a la Parrilla \$160

Whisky Buchanans Piña, Licor de Chile Ancho Reyes, miel de agave, limón, jengibre con canela ahumada y piña a la parrilla.

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

\$140

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

\$140

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

Miami Vice

\$150

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

\$70

Tecate Light, Indio

Cerveza Premium

\$70

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

Cerveza Importada

Heineken

\$75

Heineken Cero

\$60

Clamatos DE LA CASA

Clamato Marinero

\$192

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

Clamato Marinero sin Alcohol

\$188

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

MICHELADA DE LA CASA

Michelada de Tamarindo **NUEVO**

\$150

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

\$180 \$750

Prosecco, Pinot noir, Italia

Maschio Prosecco Glera

\$180 \$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

Elvira

\$180 \$900

Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe

Viña Kristel MX

\$1,020

Sauvignon Blanc

Chenin Colombard MX

\$980

Chenin Blanc, French Colombard

Manaz Magoni

\$160 \$800

Viognier, Fiano

Chardonay Viña de Frannes

\$200 \$1,000

Chardonay



ROSADOS

Copa Botella

Rose Magoni

\$160 \$800

Pinot Noir, Pinot Meunier, Grenache Cabernet Sauvignon.

Polen

\$170 \$880

Grenache, Finca La Carrodilla, Valle de Guadalupe

TINTOS

Copa Botella

Gran Ricardo MX

\$3,960

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Elvira

\$180 \$800

Cabernet, Valle de Guadalupe

Le Nebbiolo

\$1,100

Henri Lurton

Surco 2,7

\$960

Cabernet, Valle de San Vicente

Emeve Armonia

\$900

Merlot, Cabernet Sauvignon, Chifraz, Cabernet Franc

Emeve los Nietos

\$1,050

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Único

\$2,900

Cabernet Sauvignon, Merlot, Santo Tomás, Valle de Guadalupe

Origen 43 Magoni

\$160 \$800

Montepulciano, Aglianivo, Canaiolo Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Tempranillo Rva Magoni

\$1,600

Tempranillo, Graciano, Garnacha

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	\$177
Dobel Diamante	\$175
Herradura Ultra	\$175
1800 Cristalino	\$170

TEQUILAS REPOSADOS



Don Julio - Reposado	\$170
Tradicional - Reposado	\$130

MEZCAL



Mezcal Unión Uno - Espadín y Cirial	\$150
Monte Lobos - Pechuga	\$285
Bruxo No. 5 - Tobilá	\$285
Ojo de Tigre - Espadín y Tobilá	\$165
Espíritu Lauro - Karwinski Reposado	\$160
Contra Luz - Espadín	\$185
The Lost Explorer - Espadín	\$285

TEQUILAS AÑEJOS



Don Julio - Añejo	\$175
Tequila 1800 - Añejo	\$160
Tequila 1942 - Añejo	\$660

TEQUILAS BLANCOS



Don Julio - Blanco	\$160
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	\$140

RON



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

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	\$265
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



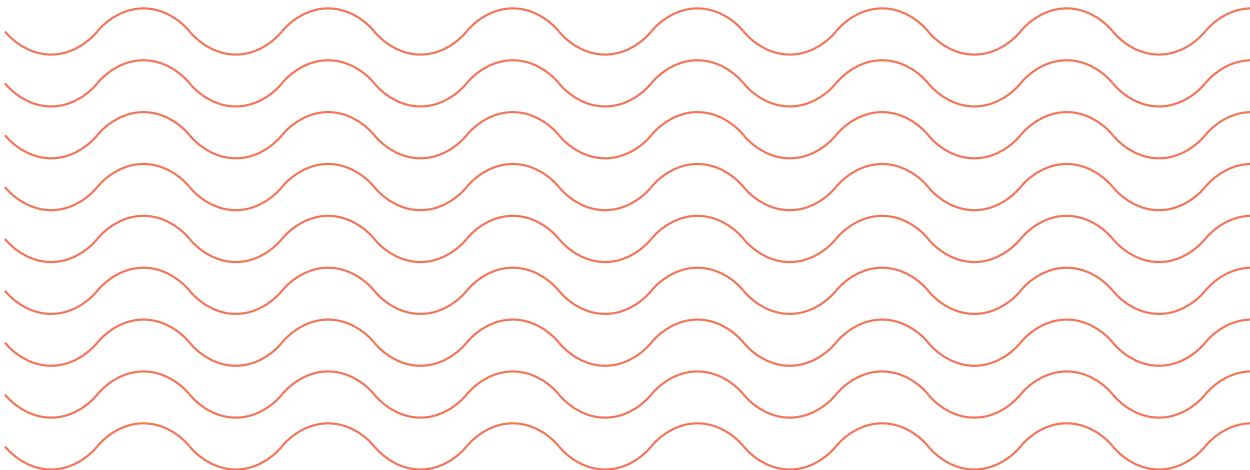
Baileys	\$140
Frangelico	\$150
Chartreuse Verde	\$135
Licor 43	\$140
Campari	\$135
Carpano Rosso	\$150
Carpano Bianco	\$150
Kahlua	\$125
Grand Marnier	\$135
Disaronno	\$155
Aperol	\$140
Chinchon Seco	\$140
Chinchon Dulce	\$140

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	\$154	Crab Roll NUEVO	\$249
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	\$199	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)	\$199	Camarones Roca	\$307
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

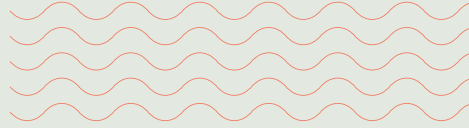


Moikko Marino NUEVO	\$190	Sake-Flight (Degustación) NUEVO	\$220
Sake NAMI macerado con fresa y albahaca, lillet blanc, vermouth blanco, y oleo de fresa y lichie.		Trío de versiones mini de nuestros cocteles frutales a base de sake.	
Kame House Margarita NUEVO	\$180	Sake Bomb, Bottoms Up!! NUEVO	\$190
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	\$180	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

\$249

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

\$249

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

JC Roll

\$247

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

Salmón Especial

\$289

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

Gohan Roll

\$269

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

Diablo Roll

\$269

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

El Inmortal

\$287

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

Spicy Lime Roll

\$269

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

Tempura Roll

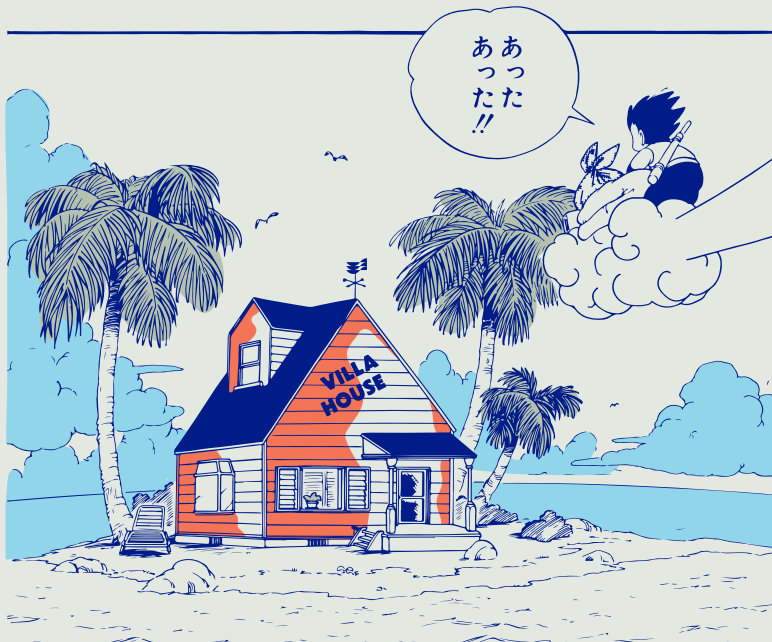
\$287

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

Salmón Crunchy

\$287

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



ど
い
も
あ
り
が
と
う

おすし



KAWAII ROLL NUEVO

Espárrago, aguacate, pepino y ensalada de algas forrado de salmón, totoaba y atún, coronado con tobikos de colores.
\$330

Rollos

DE TEMPORADA



KATANA ROLL NUEVO

Jaiba de concha suave, ensalada de algas, salmón y tampico. Forrado de totoaba y coronado con mayo, trufa y huevo de pescado.
\$330

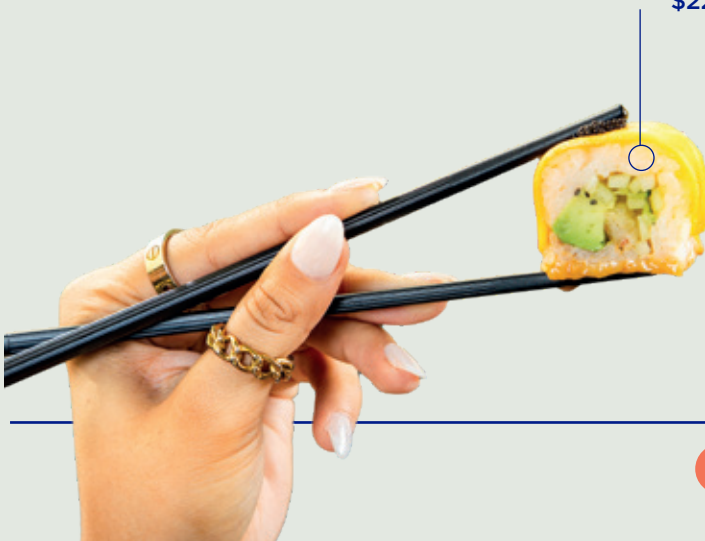


TORA ROLL NUEVO

Salmón, camarón tempura y espárrago, cubierto de huevo de pescado y ajonjolí. Coronado con toping de cangrejo frito en salsa agridulce.
\$280

NARUTO ROLL NUEVO

Rollo dulce, con camarón tempura, aguacate y pepino, forrado de mango sobre un espejo de salsa tare.
\$220





Entradas

DE TEMPORADA

Edamames Asados

Sal de sriracha, soya de la casa y aceite de trufa.

\$154

Crispy Tacos (5pz)

Atún spicy, reducción de ponzu, aguacate, cebollín, soya trufada, montados en hoja de Wonton frito.

\$199

Gyosas de Short-Rib (5pz)

Al vapor rellenas de vegetales y short rib, bañadas en salsa agridulce.

\$199

Seaweed Salad **NUEVO**

Ensalada de algas y pepino kiury con vinagre sunomono.

\$130



Brochetas de Brócoli Frito **NUEVO**

Brócolis fritos bañados en salsa dulce y nuez caramelizada.

\$150

