

ENTRADAS FRÍAS

Combinación Villa Marina Fría \$595

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

Camarón Natural \$225

Pulpo Natural \$299

Ostiones Naturales (Docena) \$397

Media Docena de Ostiones Naturales \$280

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

CEVICHES

Ceviche Especial Villa Marina \$387

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

Especial de Pescado \$252

Con chile de árbol tatemado.

Especial de Camarón \$294

Con chile de árbol tatemado.

Ceviche de Pescado \$252

Ceviche de Camarón \$294

Ceviche Raspado \$280

Estilo Mazatlán pescado, camarón y verdura.

CÓCTELES

Cóctel de Camarón \$322

Cóctel Campechano de Mariscos \$387

AGUACHILE

Aguachile con Camarón \$325

Verde, rojo o negro.

Aguachile con Callo de Hacha \$1,045

Verde, rojo o negro.

Trío de Aguachile \$592

Con callo y camarón.

TOSTADAS

Ceviche de Pescado \$99

Ceviche de Camarón \$110

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** Raspado \$160

Pescado, camarón y tostada azul.

ENTRADAS CALIENTES

Chicharrón de Salmón con Pesto \$387

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

Pulpo a las Brasas \$465

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 \$325

Pulpo y Camarón al Olivo \$392

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

Pulpo a la Parrilla \$465

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

Pulpo Sarteneado \$387

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** \$465

Sake, hongos, cacahuete, ponzu y mantequilla.

BARRA DE *Fushi*



ENTRADAS

Orden de Edamames \$160

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 \$180

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 \$287

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 \$287

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

Gohan Roll \$287

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

Villa Marina Horneado \$265

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.

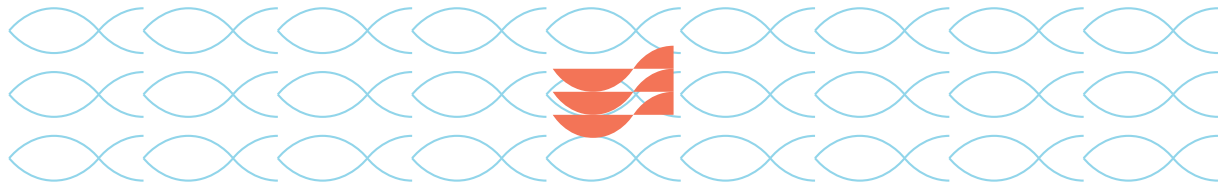
JC Roll **NUEVO** \$265

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

Kanikama Hot **NUEVO** \$265

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	\$305
Crema de Almeja	\$252
Leche de Tigre	\$180

PASTAS

Fettuccine Alfredo, Chipotle o Culichi	\$245
Con camarón	\$387
Con pollo	\$387

ENSALADAS

Ensalada César	\$245
Tradicional con parmesano y crutones hechos en casa.	
Ensalada Griega	\$297
Queso feta, aceitunas, vinagreta de orégano, pimientos, cebolla y tomate.	
Ensalada Pampera	\$297
Queso azul, aderezo de balsámico con miel y lechugas mixtas.	

TACOS

Pescado Ensenada	\$95
Camarón Ensenada	\$97
Tradicional, capeado, con ensalada de col, y salsa mexicana.	
De Chicharrón de Camarón	\$115
Camarón empanizado con chicharrón, cama de frijol y salsa mexicana con aguacate.	
Pescado Ahumado (Marlin)	\$95
De Camarón Enchilado	\$105
Gobernador	\$97
Gobernador con Salsa Culichi	\$105
Taco Mar y Tierra	\$125
Arrachera con camarón.	

PESCADO A LAS BRASAS O A LA SILLA

Huachinango (1kg)	\$545
Robalo (1kg) - En temporada	\$585

LOMOS A LAS BRASAS

Lomo de Huachinango	\$497
Lomo Topolobampo (Curvina)	\$437
En adobo de la casa, con camarón enchilado y arroz especial.	
Lomo de Curvina a las Brasas	\$345
Lomo Baja	\$437
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	\$387
Camarones (6 pzas)	\$387
Al mojo de ajo, a las brasas o a la plancha.	
Camarón Empanizado	\$387
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	\$480
Camarones en salsa chipotle, tamarindo, al coco, culichi, empanizados y un acorazado.	
Camarones Culichi	\$387
En crema poblana con champiñones gratinados.	
Camarones Acorazados	\$387
Camarones rellenos de plátano macho con queso crema, envueltos en tocino.	
Camarones al Coco en Salsa de Tamarindo	\$387
Camarones a la Diabla	\$387
Camarones a las Brasas	\$387

FILETES ESPECIALES

Filete Doña Elvira	\$387
Relleno de Mariscos con adobo de la casa.	
Filete Relleno de Mariscos en 3 Salsas	\$387
Relleno de marlín, camarón, con salsa culichi, salsa 3 quesos y salsa chipotle, con papas cambray.	
Salmón a las Brasas	\$462

CORTES A LA PARRILLA

Pechuga de Pollo	\$325
Con limón, chimichurri o natural.	
Medallones (400 gr)	\$710
Con papa al horno, cebollas, chiles toreados y chimichurri.	
Rib Eye Upper Choice (500 gr)	\$957
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	\$250
Papas Fritas	\$105
Papas Trufadas	\$160
Guacamole	\$150
Tostadas Adobadas	\$72
Cebollas Mazatlecas	\$98
Frijoles Puercos o Refritos	\$97
Salsa Guaymas	\$145
Salsa mexicana con aguacate y habanero.	

BEBIDAS

Limonada	\$82
Naranjada	\$82
Aguas Frescas	\$82
Agua Ciel Natural	\$50
(625 ml)	
Agua Ciel Mineral	\$50
(355 ml)	
Sodas	\$50
(Variedad de sabor 355ml)	
Agua Hethe Mineral	\$118
Artesanal de la sierra Hidalguense.	
Agua Panna Natural	\$118



Postres

Flan Napolitano	\$170
Cheesecake Guayaba	\$185
Pastel Triple Chocolate	\$177
Panque de Elote con Helado	\$185
Pan de Elote Mágico	\$325

Café

CALIENTES

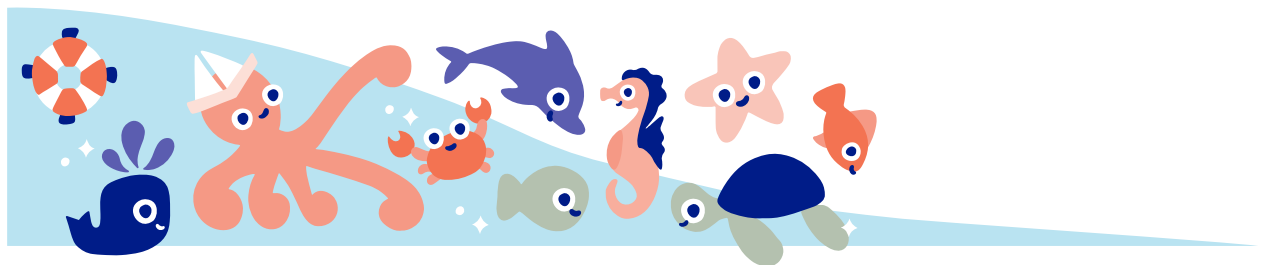
Espresso	\$55
Cortado	\$55
Americano	\$55
Capuccino	\$80
Latte	\$80
Latte Sabor	\$80
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
Moka	\$80
Chocolate	\$65

FRÍOS

Americano	\$55
Con Sabor	\$60
Latte	\$80
Latte Sabor	\$80
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.	
Moka	\$80
Chocolate	\$65
Affogato	\$95
Carajillo	\$175

Nuggets de Pescado	\$182
Nuggets de Pollo	\$182
Pizzeta de Pepperoni	\$182
Nuggets de Camarón	\$192

Menú DE Niños



MOCKTAILS

Pepito

Fresco y herbal con toques dulces. Piña, jengibre, miel de agave, pepino, albahaca y agua mineral.

\$125

Orange Tonic

Cítrico y efervescente. Mix de cítricos con miel de agave y agua tónica.

\$125

Tropical Tea **NUEVO**

Frutal, poco dulce y ligero. Jarabe de frambuesa, lichí, té negro y agua mineral.

\$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 \$180

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 \$180

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 \$180

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

\$145

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

Aperol Spritz

\$180

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

\$145

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

Miami Vice

\$160

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

CERVEZAS ARTESANALES

Vaquita Marina Pale Ale

\$110

Veraniega Mexican Ale

\$110

Colimita Lager

\$110

Tiniebla Witbier

\$110

Sesión IPA Piedra Lisa

\$98

Lágrimas Negras Cacao Stout

\$140

Cervezas

Cerveza Nacional

\$72

Tecate Light, Indio

Cerveza Premium

\$72

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.

Vinos

ESpumosos

Copa Botella

Maschio

\$180 \$750

Prosecco, Pinot noir, Italia

Maschio Prosecco Glera

\$180 \$800

Prosecco, Glera, Italia

Moët & Chandon Brut

\$2,750

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

Moët & 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

Chardonnay Viña de Frannes

\$200 \$1,000

Chardonnay



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, Carbernet Sauvignon, Chifraz, Cabernet Franc

Emeve los Nietos

\$1,050

Cabernet Franc, Cavernet 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 \$180

Dobel Diamante \$175

Herradura Ultra \$175

1800 Cristalino \$175

TEQUILAS REPOSADOS



Don Julio - Reposado \$170

Tradicional - Reposado \$140

MEZCAL



Mezcal Unión Uno - Espadín y Cirial \$160

Monte Lobos - Pechuga \$285

Bruxo No. 5 - Tobalá \$285

Ojo de Tigre - Espadín y Tobalá \$165

Espíritu Lauro - Karwinskii Reposado \$160

Contra Luz - Espadín \$185

The Lost Explorer - Espadín \$285

TEQUILAS AÑEJOS



Don Julio - Añejo \$175

Tequila 1800 - Añejo \$165

Tequila 1942 - Añejo \$660

TEQUILAS BLANCOS



Don Julio - Blanco \$165

Casa Dragones - Blanco \$220

GIN



Tanqueray Ten \$165

Tanqueray London Dry \$160

Hendricks Gin \$180

Monkey 47 \$220

Las Californias Gin Cítrico \$150

Las Californias Gin Nativo \$140

Beefeater \$150

Bombay Sapphire \$165

VODKA



Ketel One \$145

Smirnoff \$135

Smirnoff Tamarindo \$140

Greygoose \$180

Titos \$165

Ciroc \$160

Absolut Azul \$160

RON



Zacapa Ambar	\$150
Zacapa 23	\$195
Captain Morgan Spiced	\$140
Captain Morgan White	\$120
Bacardi Blanco	\$140
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	\$165
Bulleit Bourbon	\$160
Jack Daniel´s Tennesse	\$150

LICORES DIGESTIVOS



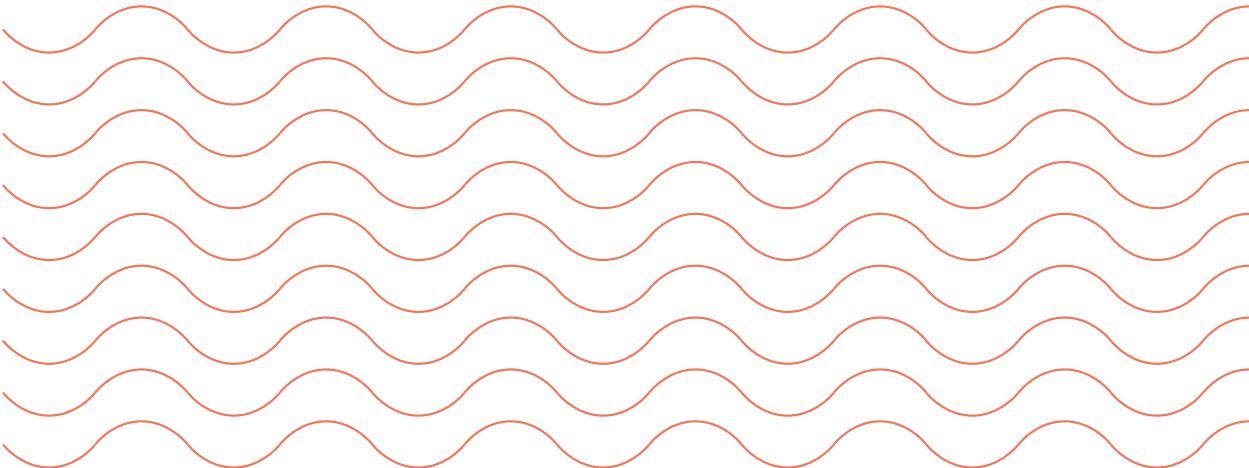
Baileys	\$145
Frangelico	\$150
Chartreuse Verde	\$135
Licor 43	\$145
Campari	\$135
Carpano Rosso	\$150
Carpano Bianco	\$150
Kahlua	\$125
Grand Marnier	\$160
Disaronno	\$155
Aperol	\$160
Chinchon Seco	\$140
Chinchon Dulce	\$140

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	\$160	Crab Roll NUEVO	\$265
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 agri dulce y sashimi.	
Gyosas de Short-Rib NUEVO (5 piezas)	\$205	Camarones Roca	\$307
Con salsa agri dulce, 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	\$180	Carpaccio de Atún	\$305
En una cama de mayonesa con chipotle, atún, arúgula y jicama 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

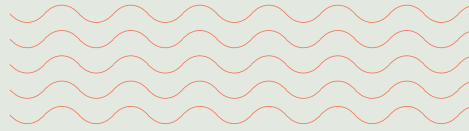


Moikko Marino NUEVO	\$190	Sake-Flight (Degustación) NUEVO	\$220
Sake NAMI macerado con fresa y albahaca, lillet blanc, vermouth blanco, y oleo de fresa y lichie.		Trío de versiones mini de nuestros cocteles frutales a base de sake.	
Kame House Margarita NUEVO	\$180	Sake Bomb, Bottoms Up!! NUEVO	\$190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



Rollos

Villa Marina Horneado

\$265

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

\$265

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

JC Roll

\$265

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

\$287

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

Diablo Roll

\$287

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

\$287

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.



おすし

どうもありがとうございます

**KAWAII ROLL** NUEVO

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

\$330**TORA ROLL** NUEVO

Salmón, camarón tempura y espárrago, cubierto de huevo de pescado y ajonjolí. Coronado con topping de cangrejo frito en salsa agri dulce.

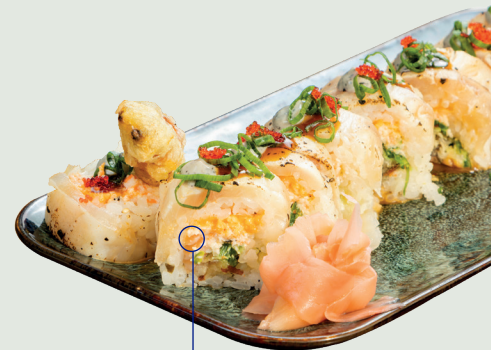
\$287**NARUTO ROLL** NUEVO

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

\$265

Rollos

DE TEMPORADA

**KATANA ROLL** NUEVO

Jaiba de concha suave, ensalada de algas, salmón y tempico. Forrado de totoaba y coronado con mayo, trufa y huevo de pescado.

\$330VILLA
HOUSE

いただきます



Entradas

DE TEMPORADA

Edamames Asados

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

\$160

Crispy Tacos (5pz)

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

\$205

Gyosas de Short-Rib (5pz)

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

\$205

Seaweed Salad **NUEVO**

Ensalada de algas y pepino kiury con vinagre sunomono.

\$140

Brochetas de Brócoli Frito **NUEVO**

Brócolis fritos bañados en salsa dulce y nuez caramelizada.

\$165

