



✿ MENÚ

ENTRADAS

Siu Mais Fritos **\$6.50**

Siu Mais crocante, caramelizado con miel y salsa dragón, un toque de sriracha y cebollín.



Gyosas de Cerdo **\$6.00**

Dumplings rellenos de cerdo, acompañados de salsa fuji y salsa kaarage y topping de cebollín.



Rollos Primavera **\$6.00**

Rollo relleno de vegetales salteados, acompañados de salsa kaarage y topping de cebollín.



Croquetas Gyojin **\$7.00**

Relleno de papa, salmón ahumado, coco, queso crema y cebollín, apanado y con topping de queso crema, cilantro y salsa anguila.

Ceviche Tropical de Salmón **\$9.00**

Salmón fresco cocido en leche de tigre, trozos de piña y vegetales finamente cortados en Juliana.



Ceviche Frito **\$7.50**

Pescado blanco apanado con leche de tigre y vegetales finamente cortados en Juliana.



Edamames **\$4.00**

Frijoles de soya cocidos al vapor, acompañados de salsa soya.

SASHIMIS & NIGIRIS

Sashimi de salmôm	\$6.50
Sashimi de atûn	\$6.00
Sashimi Mixto	\$8.00
Nigiri de Salmôn	\$3.00
Nigiri de atûn	\$2.50



PARA LOS MINI OTAKUS

Deditos de Pollo	\$6.50
Deditos de Pescado	\$6.50

- Acompañado de papas fritas, salsa tártara y salsa de tomate.





PLATOS FUERTES

Yakimeshi de pollo **\$15.50**

Arroz jazmín salteado con vegetales y huevo en salsa soya y pollo en salsa teriyaki.

Yakimeshi de filete **\$15.50**
de res

Arroz jazmín salteado con vegetales y huevo en salsa soya y filete de res en salsa teriyaki.

Yakimeshi de camarones **\$15.50**

Arroz jazmín salteado con vegetales y huevo en salsa soya y camarones en salsa teriyaki.

Yakimeshi Mixto **\$18.00**

Arroz jazmín salteado con vegetales y huevo en salsa soya, pollo, camarones y filete de res en salsa teriyaki.

Yakisoba de Pollo **\$11.00**

Pasta soba salteada con vegetales y pollo en salsa teriyaki.

Yakisoba de Filete de **\$12.75**
res

Pasta soba salteada con vegetales y filete de res en salsa teriyaki.

Yakisoba de Camarones **\$12.75**

Pasta soba salteada con vegetales y camarones en salsa teriyaki.

Yakisoba Mixto **\$16.00**

Pasta soba salteada con vegetales, pollo, filete de res y camarones en salsa teriyaki.





PLATOS FUERTES

Salmón Avocado **\$16.00**

Salmón a la parrilla bañado con salsa avocado, acompañado de arroz jazmín y vegetales salteados, coronados con cebolla encurtida.



Salmón Teriyaki **\$16.00**

Salmon a la parrilla bañado con salsa teriyaki, acompañado de arroz jazmín y vegetales salteados.



Naruto Ramen **\$14.50**

Caldo de cerdo con fideos de ramen y cerdo flameado, naruto, alga nori y huevo, coronado con cebollín.



Tori Ramen **\$14.50**

Caldo de pollo con fideos de ramen y pollo a la plancha, naruto, huevo y hongos, coronado con cebollín y tajín.



Miso Ramen **\$9.00**

Caldo a base de miso con vegetales salteados, alga nori y huevo.

- Vegetariano/vegano.

Hamburguesa Kolosal **\$15.00**

Pan brioche rojo artesanal, pollo tempurizado, kanikama frito, costra de queso mexicano, salsa tártara y vegetales.



Hamburguesa Acorasada **\$18.00**

Pan de brioche artesanal, camarones apanados, kanikama frito, costra de queso mexicano, salsa tártara y vegetales.



SUSHIS

Mugiwara

\$15.50

Relleno de camarones, salmón fresco, aguacate, queso crema y toppings de tajada de plátano maduro, hilos de papa y tobiko rojo con salsa fuji.



Shenlong

\$16.00

Rollo apanado relleno de salmón fresco, camarones, kanikama, aguacate y queso crema, con topping de wakame con salsa anguila y salsa dragón.



Marimo

\$13.50

Relleno de pollo apanado, aguacate, queso crema, con topping de aguacate, puntos de queso crema y bolitas de pollo y salsa anguila.



Sayayin

\$13.50

Relleno de salmón fresco, dinamita y queso crema, con topping de salmón ahumado y piña caramelizada y salsa dragón.



Rengoku

\$13.00

Relleno de camarones, kanikama, piña y queso crema, con topping de piña y salsa fuji y sriracha.



Gaara

\$14.00

Hoja de soya rellena de camarones, kanikama y aguacate, con topping de kanikama desmechado y frito, con salsa dragón y anguila.



Piccolo

\$12.00

Arroz morado relleno de salmón ahumado, lechuga fresca, tobiko naranja, queso crema, con toppings de aguacate y salsa anguila.



SUSHIS

Batusai **\$13.00**

Relleno de pescado blanco apanado, kanikama, atún fresco, con toppings de atún fresco y tobiko rojo en salsa dragón.



Nesuko **\$13.00**

Relleno de camarones, kanikama, aguacate y queso crema, con toppings de ajonjolí negro y cebolla encurtida y salsa anguila.



Namizou **\$13.00**

Relleno de atún apanado, camarones, kanikama con topping de aguacate, tobiko y mayonesa, en salsa anguila y salsa dragón.



Hinata **\$16.00**

Relleno de salmón ahumado, kanikama, camarones y queso crema, con toppings de coco, cebollín y wakame frito en salsa anguila.



Rukia **\$12.00**

Relleno de pescado blanco, aguacate, queso crema y cebollín, con toppings de hoja de soya frita y salsa fuji y salsa dragón.



LOS CLÁSICOS

Filadelfia

\$8.50

Relleno de salmón fresco, aguacate y queso crema con topping de ajonjolí.



California

\$8.50

Relleno de kanikama, aguacate, pepino y queso crema con topping de ajonjolí.



Spicy Tuna

\$7.00

Relleno de atún marinado en sriracha y cebollín con topping de ajonjolí.



Vegeta

\$10.00

Relleno de lechuga, zanahoria, pepino, aguacate con toppings de wakame fresco y salsa kaarage.

- Opción vegetariana.



POSTRES

Cheesecake Japonés **\$8.00**

Esponjoso cheesecake bañado con sirope de chocolate y crema chantilly.

Gomu Gomu No Mi **\$12.00**

Cheesecake cubierto de fondant bañado de leche condensada.

Helado Frito **\$6.00**

Helado frito con cereal y sirope de chocolate.

Dangos **\$5.00**

Bolitas de harina de arroz dulce acompañados de miel y manzana.



BEBIDAS

Sodas **\$2.50**

Tê Frío **\$4.00**

Limonada **\$3.00**

Limonada con Hierbabuena **\$3.50**

Jugo de Naranja **\$3.00**

Jugo de Piña **\$3.00**

Amapola **\$4.00**

Pikachu **\$4.00**

