

# はじめに — Hajime ni

## APERITIVOS

### **COSTILLAS BLACK PANDA \$150**

Dos huesos grandes de costilla de res, en cama de arroz al vapor.

Búfalo  
Teriyaki  
BBQ hot  
Agridulce  
BBQ mango  
BBQ tamarindo  
BBQ habanero  
Mango habanero  
Tamarindo chipotle

### **EBI ROKA \$180**

Camarón roca, aguacate, pepino, lechuga y chile en tempura, sobre cama de arroz al vapor.

### **YAKITORIS \$160**

Tres brochetas de proteína mixta, asadas a la parrilla, marinadas con salsa tradicional teriyaki.

Pollo \$120  
Camarón \$130  
Arrachera \$150

### **EDAMAME \$90**

1/2 libra de frijol de soja japonés, salteado o al vapor.

### **GYOZAS NO HIKARI \$150**

Cinco dumplings rellenos de cerdo y espinaca.  
Al vapor o fritos.

### **HIKARI ROLL \$80**

Una hoja de arroz rellena de verduras. Fresco o tempura.

Cangrejo \$95  
Camarón \$110

### **KUSHIAGES \$85**

Tres banderillas con queso mozzarella empanizadas.

Plátano \$85  
Camarón \$110  
Salmón \$140

### **CRABMEAT PUFFS \$130**

Cinco wonton crujientes rellenos de queso crema, cangrejo y salsa agrídulce.

### **COMBO KAWAII \$100**

Cinco piezas de alitas, boneless o dedos de queso.

Búfalo

Natural

Teriyaki

BBQ hot

Agridulce

BBQ natural

BBQ mango

BBQ habanero

BBQ tamarindo

Ajo y parmesano

Mango habanero

Tamarindo chipotle

### **EBI COCO \$180**

Camarones envueltos en costra de coco crujiente, acompañados de aderezo de mango.

### **TAKOYAKIS \$99**

Tres bolitas de harina y dashi, rellenas de pulpo, bañadas con salsa de anguila, mayonesa klupi y hojuelas de bonito.

## SOPAS

### **NAVEYAKI UDON \$110**

Fideos udon en fondo ligero, con vegetales, huevo, cebolla tempura y toque de tagarashi.

Pollo \$125  
Cangrejo \$130  
Camarón \$150  
Arrachera \$150  
Mixta \$170

### **WONTON NO SHIRU \$170**

Sopa tradicional con dumplings de cerdo y fideos.

### **SHŌYU RAMEN \$100**

100 gr de pasta tradicional, huevo hervido, calabaza, zanahoria, morrón, naruto y un toque de ajochile.

Pollo \$120  
Cangrejo \$130  
Camarón \$150  
Arrachera \$150  
Mixta P-C-A \$180

### **MISO TRADICIONAL \$120**

Sopa de soya con tofu, wakame, champiñón y cebollín fresco.

## TEMPURA

### **YASAI NO TEMPURA \$130**

Rebanadas de calabaza, zanahoria, brócoli, cebolla, manzana y plátano, envueltas en tempura crujiente.  
Servidas con salsa teriyaki.

Con cangrejo \$160  
Con camarón \$180

### **EBI NO KAORI \$190**

Camarones envueltos en tempura crujiente, con aderezo de mango, sobre cama de arroz al vapor.

## NIGIRI

### **NIGIRI TO KOKORO**

Bocadillo de arroz sazonado a mano, moldeado con intención y suavidad, coronado con un corte marino dispuesto con delicadeza:

Atún \$70  
Aguacate \$70  
Camarón \$70  
Cangrejo \$70  
Salmón \$80  
Masago \$80  
Anguila \$100

## TEMAKI

### **CALIFORNIA \$80**

Cono de alga nori, arroz, cangrejo, pepino, aguacate y queso crema.

### **TEMAKI NO TAKARA \$100**

Cono de alga nori, arroz, tres ingredientes proteicos a elegir y toque de queso crema:

Salmón  
Atún | Camarón  
Cangrejo

### **HONDA \$80**

Cono de alga nori, arroz, camarón empanizado, aguacate, pepino y queso crema.

### **FILADELFIA \$80**

Cono de alga nori, arroz, salmón, pepino, ajonjolí y queso crema.

### **TEMAKI TUNA \$80**

Cono de alga nori, arroz, atún, picante, cebollín, aguacate y penino.

# 主の道 — Omo no Michi

## DONMONO NO KOKORO

### GOHAN \$55

Arroz al vapor.

### CRUNCHY CHICKEN \$160

Arroz al vapor con pollo crujiente en salsa agridulce, edamames, aguacate, cebollín y ajonjolí.

### GOHAN SAKE \$190

Arroz al vapor con salmón fresco, masago, edamames, aguacate y tampico.

### PANDA WOK ESPECIAL \$90

Arroz al vapor con verduras al vapor, salsa teriyaki y proteína en tempura.

Pollo \$90

Arrachera \$110

Camarón \$130

Mixto P-C-A \$150

### ALGA FRESCA \$200

Arroz al vapor con salmón y atún spicy, alga fresca, aguacate, edamames y ajonjolí.

### MIDORI DON \$130

Arroz al vapor con aguacate, pepino, zanahoria, brócoli, edamames, cebollín y ajonjolí.

### OHANAMI BOWL \$190

Arroz al vapor con atún fresco, mango, pepino, aguacate, cebollín y ajonjolí.

### KUNG PAO \$160

Arroz al vapor, ocho fajitas de pollo envueltas en tempura crujiente, chile de árbol, cacahuete, Morrón, zanahoria, cebollín, salsa agridulce y sriracha.

### CHOW FAN \$170

Arroz frito al wok con pollo, camarón, arrachera y verduras salteadas en ajochile.

### YAKIMESHI NO ZEN \$85

Arroz frito al wok con mezcla de verduras salteadas y un toque picante, al estilo de la cocina teppan tradicional japonesa.

Pollo \$100

Arrachera \$120

Camarón \$120

Mixto P-C-A \$150

### YAKIMESHI NO TAKUMI \$220

Arroz frito al wok con mezcla de verduras salteadas, pollo, camarón, arrachera, tocino crujiente triturado, aguacate, tampico y aderezo de chipotle.

## YŪGŌ FUTATSU

### TERI MISO YŪGŌ \$230

Un menú en dos tiempos que celebra la fusión suave entre lo tradicional, lo vegetal y la calidez del arroz.

Primer tiempo: sopa miso con tofu, wakame y cebollín.

Segundo tiempo: verduras al vapor o en tempura, acompañadas de arroz gohan y salsa teriyaki.

Pollo \$230 | Arrachera \$250 | Camarón \$250 | Salmón \$300 | Mixta P-C-A \$300

## TEMARI

### ESFERAS DEL DRAGÓN \$125

Tres esferas de arroz empanizadas rellenas de surimi, queso crema, salsa teriyaki y aderezo chipotle.

Camarón \$150

Arrachera \$150

Mixtas S-C-A \$150

## NOODLES

### YAKI UDON \$200

200 gr de fideos udon salteados, con Morrón, zanahoria, cebolla, calabaza, brócoli y repollo. Sazonados con salsa de soya y un toque de fuego (salsa: tamarindo, mango, teriyaki o agridulce).

Pollo \$200

Arrachera \$220

Camarón \$230

Salmón \$280

Mixta P-A-C \$280

### TEPANYAKI CLÁSICO \$120

Mix de verduras frescas salteadas a la plancha con salsa teriyaki, acompañado de arroz gohan.

Pollo \$190

Arrachera \$210

Camarón \$220

Atún \$250

Mixto P-A-C \$280

Salmón \$300

## SHIRO TACOS

### TORI SHIRO \$110

Pollo marinado al estilo oriental, a la plancha, servido sobre tortilla de harina con queso manchego, Morrón y cebolla.\*

### EBI SHIRO \$115

Camarones marinados al estilo oriental, a la plancha, servidos sobre tortilla de harina con queso manchego, Morrón y cebolla.\*

### GYU SHIRO \$125

Arrachera marinada al estilo oriental, a la plancha, servida sobre tortilla de harina con queso manchego, Morrón y cebolla.\*

### YŪGŌ SHIRO \$140

Mix de proteínas P-C-A marinados al estilo oriental, a la plancha, servidos sobre tortilla de harina con queso manchego, Morrón y cebolla.\*

\* Aderezo chipotle y pico de gallo.

## TOSTADAS

### MIDORI \$100

Bocado vegetariano con ingredientes frescos de temporada, sobre wonton crujiente.

### TUNADITAS \$120

Atún marinado en limón, con pepino, cebolla, aguacate y aderezo de chipotle, sobre wonton crujiente.

### COCO YUZU \$125

Camarón en costra de coco con aguacate, fruta de temporada y aderezo, sobre wonton crujiente.

### SAKE HANA \$140

Curtido de salmón con pepino, cebolla, cilantro, aderezo de chipotle y toque de habanero, sobre wonton crujiente.

# 巻き物 — Makimono

## FRESCOS

### AIKO \$130

PD: camarón empanizado, aguacate y queso crema.  
PF: manzana y salsa de anguila.

### MONKEY \$130

PD: camarón empanizado, aguacate y queso crema. PF: plátano y aderezo de tamarindo.

### MASTER CROC \$130

PD: salmón, queso crema y pepino. PF: camarón empanizado, salsa tabasco y salsa de anguila.

### MANTIS \$130

PD: camarón empanizado, aguacate y pepino.  
PF: tampico y salsa teriyaki.

### FILADELFIA \$130

PD: salmón, queso crema y pepino. PF: ajonjolí negro.

### FILADELFIA NEVADO \$140

PD: salmón, queso crema y pepino. PF: baño de queso crema y ajonjolí blanco.

### MAESTRO SHIFU \$130

PD: camarón empanizado, aguacate, pepino y queso crema.  
PF: cangrejo y salsa teriyaki.

### TIGRESA \$130

PD: salmón, pepino y queso crema. PF: cubierto de aguacate, tampico y salsa teriyaki.

### GUERRERO DRAGÓN \$150

PD: camarón empanizado, tocino, queso crema y aguacate.  
PF: gratinado de queso manchego y salsa de chipotle.

### MANGO NO YUME \$130

PD: cangrejo al coco, queso crema y aguacate.  
PF: mango picado (temporada).

### SHIZEN ROLL \$130

PD: pepino, zanahoria, lechuga y aguacate.  
PF: ajonjolí negro.

### CALIFORNIA \$130

PD: cangrejo, queso crema, pepino y aguacate.  
PF: alga crujiente.

## ESPECIALES

### PAO MAKI \$150

PD: camarón, salmón, aguacate y queso crema.  
PF: surimi, plátano frito y salsa de mango.

### FUJI \$150

PD: salmón, queso crema y aguacate. PF: masago, cangrejo horneado y salsa de anguila.

### ARCOIRIS \$150

PD: cangrejo tempura, pepino, aguacate y queso crema.  
PF: salmón, atún y aderezo chipotle.

### GEISHA \$160

PD: pollo, arrachera, aguacate y queso crema.  
PF: gratinado de queso, aderezo chipotle, verduras tempura y aderezo BBQ mango.

### KILLER \$160

PD: salmón, atún, cangrejo, masago, queso crema y aguacate.  
PF: enrollado en hoja de soya y aderezo chipotle.

### HIROSHI \$180

PD: salmón, atún y pepino.  
PF: alga fresca y masago.

### TORA NO YUME \$180

PD: salmón, camarón tempura, queso crema, pepino y cilantro.  
PF: envuelto en alga fresca, masago y mayonesa kiupi.

## EMPANIZADOS

### LORD SHEN ROLL \$150

PD: cangrejo, aguacate, pepino, queso crema y tocino.

### MIYAGUI \$150

PD: arrachera, pepino, aguacate y queso crema.

### JET \$150

PD: salmón, queso crema, pepino y aguacate.

### KAZAN ROLL \$150

PD: pollo, manchego y tocino.  
PF: BBQ y aderezo chipotle.

### FUSIÓN DORITO \$170

PD: arrachera, aguacate y queso manchego.  
PF: doritos y salsa chipotle.

### NANAMI \$170

PD: camarón al coco, queso crema, pepino y aguacate.  
PF: salsa anguila y tamarindo.

### MAESTRO OOGWAY \$170

PD: pollo, camarón empanizado, queso crema y aguacate.  
PF: gratinado de queso y aderezo chipotle.

### HATTORI \$150

PD: camarón, aguacate y queso crema.  
PF: tampico y aderezo tamarindo.

### PANDA MÍO \$170

PD: salmón fresco, camarón y cangrejo tempura, queso crema.  
PF: envuelto en tempura crujiente y bañado en salsa de anguila.

## AMAMI - POSTRES

### HELADO TEMPURA \$85

Esfera de pan frita envuelta en tempura crujiente, con relleno de helado napolitano, bañado de chocolate y trozos de nuez.

### BANANA TEMPURA \$85

Plátano macho maduro y queso crema, envuelto en tempura crujiente, bañado de chocolate y trozos de nuez, servido con helado napolitano.

### COOKIES TEMPURA \$85

Galletas Oreo envueltas en tempura, bañadas de chocolate y trozos de nuez, servidas con helado napolitano.

### WONTON DE CANELA CRUJIENTE \$85

Tortillas de harina crujientes, espolvoreadas con azúcar y canela, bañadas de chocolate y trozos de nuez, servidas con helado napolitano

### MOCHI \$50

Postre de masa de harina de arroz glutinoso de textura suave y masticable, con relleno dulce o helado.

### SATO PANDA \$230

Nuestros cinco postres servidos en porciones especiales.



**OHANAMI**  
COCINA JAPONESA

# 水の声 — Mizu no Koe

## NOMIMONO

### VASO DE NARANJADA \$50 JARRA DE NARANJADA \$200

- Natural
- Mineral
- Romero (ahumado)

### VASO DE LIMONADA \$50 JARRA DE LIMONADA \$200

- Natural | Mineral
- Fresa | Jamaica
- Pepino y menta

### VASO DE CALPIS \$65 JARRA DE CALPIS \$200

- Natural | Mango
- Mineral | Manzana
- Naranja | Uva | Piña

### VASO DE NÉCTAR \$35

Durazno | Manzana  
Uva | Mango | Piña

### REFRESCOS COCA-COLA \$40

### WISKIE SAPORO

Ochoko (taza 45 ml) \$150  
Tokkuri (vasija 180 ml) \$350

### TETERAS

"El poema de la hoja"

Tetera personal \$60  
Tetera para compartir \$100  
Tetera para la familia \$150  
Tetera artística gourmet \$150

Explora los sabores, escanea.



### VASO DE TÉ FRÍO \$35

Jamaica | Cítricos  
Durazno | Negro

### AGUA MINERAL \$50

Perrier  
San Pellegrino  
San Pellegrino Naturali

### CERVEZA JAPONÉS:

Saporo \$150  
Kirin Ichiban \$150  
Buda \$150  
Asahi \$150

### CERVEZA CONVENCIONAL:

Corona \$45  
Victoria \$45  
Indio \$45  
XX \$45  
Ultra \$50  
Heineken \$50  
Negra Modelo \$50  
Modelo Especial \$50

### CLERICOT DE LA CASA

Mezcla de sake con vino blanco  
o tinto y fruta fresca de estación.

Copa \$120  
Dúo de copas \$200  
Jarra \$450

### SAKE

Ochoko (taza 45 ml) \$70  
Tokkuri (vasija 180 ml) \$200

## MENSAJE DE LA GERENCIA

Si tu cuenta no te es entregada con ticket oficial del sistema, por favor repórtalo de inmediato al siguiente número de whatsapp.



### TU CONSUMO SERÁ GRATUITO

POR FAVOR,  
AYÚDANOS A MEJORAR.

Para cualquier queja, comentario o sugerencia, escríbenos al correo: administrador@lacasonagastronomica.mx

Medios de pago: recibimos pagos en efectivo y con tarjetas bancarias aceptadas por terminal Santander y BBVA, a nombre de: La Casona Gastronómica Sin Culpas S.A. de C.V.

A DHANAMI  
064526798  
RFC:064526798  
MEXICO AMECAMECA MEXICO MEXICO  
MEXICO CP 56000  
LUGAR DE EXPEDICION  
N TEL:  
=====

CANT.	DESCRIPCION	IMPORTE
1	GRULLA	\$150.00
1	CALPIZ UVA	\$65.00

=====

TOTAL: \$215.00

=====

SON: DOSCIENTOS QUINCE PESOS  
00/100 M.N.  
SUBTOTAL: \$185.34 IVA:  
\$29.66

### PAGO CON TARJETAS

Ejemplo de voucher de la terminal:

**Getnet**  
VENTA PROPINA  
LA CASONA GASTRONOMICA SIN CULPAS  
(3) LA CASONA GASTRONOMICA SIN CULPAS  
NUEVO MEXICO 120  
COL: AMECAMECA, EM  
9552215 LA CASONA GASTRONOMICA SIN CULPAS  
TERMINAL ID: 069F3000  
No. Tarjeta: xxxxxxxxxxxx1006 - (C)  
CREDITO/AMEXBANK/AMEX  
-C-L-I-E-N-T-E-  
APROBADA  
CONSUMO \$ 215.00 MXN  
PROPINA \$ 0.00 MXN  
TOTAL \$ 215.00 MXN  
Oper.: 100719384420  
Ref.: 20250423170752  
ARQC: \*\*\*\*\*4763  
AID: A000000025010801  
Aut.: 840421  
Mesero: 1 Turno: 1  
Fecha: 23/04/2025 16:08:08

Si el mesero te dice que **la terminal no funciona, no hay sistema, o te solicita transferencias a cuentas personales**, repórtalo en ese momento al whatsapp del qr:

**TU CONSUMO SERÁ GRATUITO.**

¡MARTES CON ALMA DE WOK!

**3X2**

**¡EN YAKIMESHI!**

TRES MAKIS, DOS PAGOS, UN MOMENTO

¡MIÉRCOLES ESPECIALES!

**3X2**

**¡EN MAKIS!**

TRES TAZONES, DOS PAGOS, UNA PROTEINA

¡JUEVES DE COPAS!

**3X2**

**¡EN CLERICOT!**

TRES COPAS, DOS PAGOS, UN BRINDIS

**NO APLICAN EN PEDIDOS PICK-UP O A DOMICILIO.**

**REGLAS DE LA PROMOCIÓN 3X2 EN MAKIS:**

Promoción válida todo el día, cada miércoles. Aplica exclusivamente a makis de las categorías: frescos y empanizados. Quedan fuera de la promoción los makis especiales. La promoción es válida al ordenar tres makis del mismo precio. Si eliges makis con precios distintos, se cobrarán los dos de mayor costo y la cortesía se aplica al maki de menor precio. Promoción válida únicamente en salón Ohanami. No disponible en jardín-cafetería ni para servicio en otras áreas colectivas. No acumulable con otras promociones o descuentos.

**REGLAS DE LA PROMOCIÓN 3X2 EN YAKIMESHI NO ZEN:**

Promoción válida todo el día, cada martes. Aplica exclusivamente a Yakimeshi no Zen. Válido al ordenar tres platillos con la misma proteína. Válida únicamente en salón Ohanami. No disponible en jardín-cafetería ni en otras áreas colectivas. No acumulable con otras promociones o descuentos.

**REGLAS DE LA PROMOCIÓN 3X2 EN CLERICOT:**

Disfruta tres copas, paga solo dos. Promoción válida todo el día, cada jueves. Aplica exclusivamente en copas de Clericot de la Casa. Disponible únicamente en salón Ohanami. No acumulable con otras promociones o descuentos.

En armonía,  
La Casona Gastronómica Sin Culpas, S.A. de C.V.