



MENÚ

Entradas

Chiles

Chile caribe relleno de tampico, phila y la proteína de su elección (camarón, pollo o res) (3pz)

Edamames

Spicy o lemon pepper

Tostada de atún

Cubitos de atún fresco y pepino, decorada con aguacate y ajonjolí. Acompañada de salsa de la casa

Tostada de atún especial

Atún fresco, mango y pepino, decorada con aguacate y ajonjolí. Acompañada de salsa especial de la casa

Camarones roca

Camarón capeado bañado en aderezo especial, decorado con cebollín y ajonjolí.

\$150.000

\$145.000

\$155.000

\$160.000

\$205.000

Camarones mariposa

Camarón empanizado con una cama de tampico, aguacate y phila. Bañado ligeramente en salsa de anguila y ajonjolí (3pz)

Ceviche de kanikama

Pepino finamente picado, camarón cocido, pulpo, callo perla y kanikama acompañado de salsa de la casa

Nigiriris

Salmon, camarón y pulpo (1pz)

Rollo vietnamita

Kanikama, lechuga orejona, camarón, apio, zanahoria, aguacate, cebollín, furikake, envuelto en papel de arroz. Acompañado con salsa de cacahuete. (3pz)

\$150.000

\$290.000

\$55.000

\$110.000

Sopas

Sopa Udon

Pasta udon con trozos de especias y vegetales \$125.000

Udon especial

Pasta udon con trozos de vegetales y la proteína de su elección (pollo, res y camarón)\$140.000

Sopa de fideo

Sopa de fideos chinos con proteína de tu elección (pollo y camarón) \$130.000

Sashimis

Sashimis

Sashimi de Atún sellado \$180.000

Sashimi de Salmón \$125.000

Arroces

Gohan

Arroz blanco, tampico, aguacate, pollo y res, bañado en salsa de anguila y ajonjolí \$120.000

Gohan especial

Arroz blanco, tampico, aguacate, phila, pollo y res con camarón empanizado en cuadritos arriba. Bañado en salsa de anguila y ajonjolí \$140.000

Yakimeshi

Arroz frito con calabaza, zanahoria, pollo, res, aguacate y phila. Bañado en salsa de anguila y un toque de ajonjolí\$150.000

Yakimeshi especial

Arroz frito con calabaza, zanahoria, camarón, pollo, res, tampico, aguacate y phila, bañado en salsa de anguila y un toque de ajonjolí \$160.000

Yakimeshi Oishii

Arroz frito con calabaza, zanahoria, camaró, pollo, res, pulpo, frijolillo, tampico, aguacate y phila, bañado en salsa de anguila y un toque de ajonjolí..... \$185.000

Bomba

Bola de arroz blanco empanizado con res, pollo, camarón, tampico y phila. Decorado con aguacate y un toque de ajonjolí \$145.000

Platillos

Pollo a la naranja

Pollo capeado bañado en salsa de la casa sabor naranja y rodajas de naranja natural. Decorado con un toque de cebollín. \$215.000

Shangai

Proteína de su elección (pollo o camarón) capeado bañado en salsa agri dulce con chile de árbol. Decorado con cebollín \$225.000
Pollo \$245.000
Camarón

Pollo mongol

Pollo capeado acompañado con cebolla cambray y chile de árbol, bañado en salsa especial de la casa. Decorado con ajonjolí y cebollín..... \$230.000

Pollo Udon

Pollo capeado acompañado con cebolla cambray y chile de árbol, bañado en salsa especial de la casa. Decorado con ajonjolí y cebollín..... \$230.000

Camarón Enchilado

Camarón, brócoli, chile de árbol y cebolla guisado en salsa de ostión, con un toque de salsa vietnamita servidos sobre volcán de brócoli al vapor \$280.000

Pollo Teriyaki

Fajitas de pollo bañadas en salsa teriyaki. \$235.000

TODOS LOS PLATILLOS VAN ACOMPAÑADOS DE ARROZ BLANCO

Rollos Naturales

Avocado

Res, tocino, phila, pepino y aguacate por dentro. Phila, aguacate, spicy de tsurimi y camarón empanizado arriba.. \$130.000

Avocado Especial

Rollo natural relleno de camarón empanizado, tampico y pepino, forrado en aguacate, phila y ajonjolí encima..... \$135.000

Guamuchilito

Cangrejo, phila, pepino y aguacate por dentro. Camarón, pulpo, phila, tampico, aguacate, salsa de anguila y ajonjolí por fuera \$130.000

Arcoíris

RTampico, aguacate y pepino por dentro. Phila, atún, salmón, camarón, pulpo, kanikama y aguacate por fuera.. \$175.000

Aguachile

Camarón curtido, phila, pepino y aguacate por dentro. Phila, camarón y pulpo por fuera. Bañado con salsa aguachile de la casa. \$210.000

El Shinaloa

Rollo natural relleno de camarón, phila y pepino, forrado en aguacate, Coronado de topping de ensalada kanikama en spicy con cuadritos de medallón de atún sellado, rodajitas de serrano y sirracha encima. \$185.000

Caribeño

Rollo natural relleno de camarón empanizado, pepino, phila y aguacate, alga por fuera. Coronado con ensalada kanikama en spicy con atún capeado, chile caribe y aderezo cilantro encima. \$195.000

Tierra culichi

Rollo natural relleno de phila, aguacate, pepino, tsurimi y zanahoria, coronado de camarón salteado spicy y salmón, espolvoreado con furikake y cebollín, bañado en salsa vietnamita orange \$180.000

Futomaki

Rollo sin arroz, camarón, pulpo, phila, pepino y aguacate por dentro. Envuelto en tampico y alga por fuera.. \$160.000

Rollos Empanizados

Mar y Tierra

Camarón, res, phila, pepino y aguacate por dentro. \$120.000

3 Quesos

Camarón, res, phila, pepino, y aguacate por dentro. Phila, queso chihuahua y queso americano antes de empanizar \$130.000

BBQ

Aguacate, pepino, phila y pollo bbq. Bañado en salsa de chipotle. \$145.000

Cordón Blue

Pollo, tocino, phila, pepino y aguacate por dentro. Pila y queso chihuahua antes de empanizar \$125.000

Ratatouille

Rollo empanizado relleno de res, camarón, pepino y phila por dentro. Gratinado con queso chihuahua, tocino, cebollín y chile serrano por fuera. Decorado con aguacate y un toque de ajonjolí \$130.000

Chenchito

Rollo empanizado relleno de phila, pepino y aguacate. Coronado con Tampico en spicy, especias de la casa, arriba camarones empanizados con toque de sirracha..... \$150.000

El muñe

Rollo empanizado relleno de tocino, phila, aguacate y pepino. Coronado con topping de tampico y pollo empanizado en tiras, con un punto de sirracha. \$155.000

Camarón blue

Rollo empanizado relleno de camarón aguacate y pepino. Por fuera tocino, phila y chihuahua. \$130.000

Chenchon

rollo empanizado relleno de camarón, res, aguacate y pepino. Por fuera phila, queso chihuahua y cangrejo. Bañado con salsa de anguila y ajonjolí. \$145.000

Rollos Horneados

Salmón

Camarón, phila, pepino y aguacate por dentro. Phila, salmón y topping de camarón spicy por fuera..... \$170.000

Chamagoso

Rollo de res, chile caribe, pepino, phila y aguacate. Con extra de queso gratinado, decorado con cebollín..... \$165.000

El jefe

Rollo empanizado relleno de camarón, pepino y phila, coronado con queso gouda, pulpo, camarón y aderezo chipotle. \$185.000

Éxtasis

Rollo rollo natural relleno de camarón empanizado, pepino y aguacate, por fuera phila con cangrejo. Horneado con camarones en spicy, bañado ligeramente en salsa de anguila..... \$175.000

Rollos Premium

Mar y Tierra Imperial

Rollo empanizado relleno de phila, aguacate y pepino. Horneado con topping de queso fundido, camarón, carne de res. Coronado con cebollita asada, chile caribe, cebollín y sirracha. \$220.000

Patrona Roll

Rollo de phila, pepino y aguacate, forrado de salmón y pulpo, coronado con tampico spicy y salsa de angula. Decorado con limón y un toque de sirracha.....\$245.000

El bélico

Rollo relleno de camarón, phila, pepino y aguacate. Forrado con salmón flameado y topping de tampico con chile serrano y cebollín, rayado de aderezo de cilantro y ajonjolí. Acompañado de rodajas de pepino..... \$240.000

El Fugitivo

Rollo natural relleno de atún sellado sazonado con aderezo de la casa y especias, pepino y aguacate. Forrado de phila y kanikama, decorado con aguacate. Montado en espejo de cilantro y ajonjolí negro..... \$235.000

Alterado Roll

Rollo natural relleno de camarón, pulpo, phila, pepino y aguacate bañado en ajonjolí. Arriba atún fresco con ensalada de surimi. Decorado con aguacate y un toque de salsa de anguila.....\$255.000

Mamalón Roll

Sushi natural relleno de salmón flameado, pepino, aguacate y phila, bañado con ajonjolí. Horneado con spicy de salmón, decorado con cuadritos de aguacate arriba, y un toque de salsa de anguila\$255.000

Preso Roll

Rollo empanizado relleno de pollo, camarón, aguacate, pepino y phila. Arriba pollo empanizado en tira con pasta de surimi spicy, salsa de anguila y ajonjolí.....\$230.000

Burger Roca

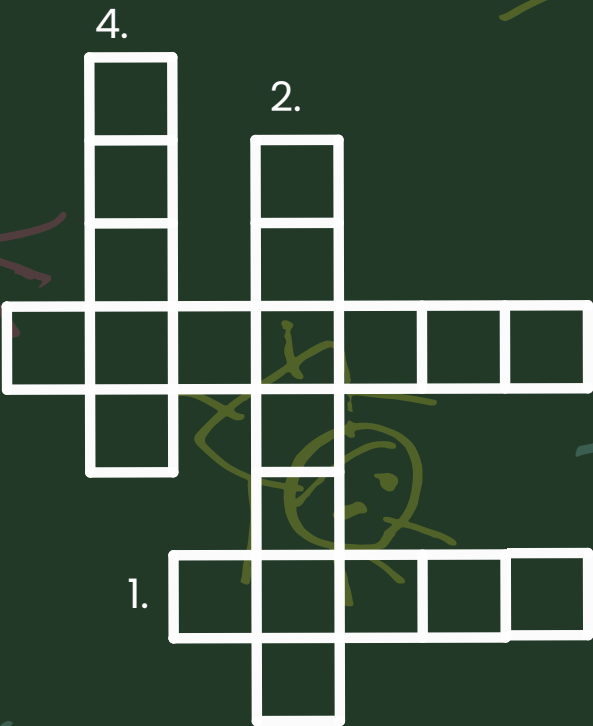
Cama de arroz montada con tampico, phila y aguacate, rellena de camarones roca bañados en aderezo chipotle ... \$210.000



- **Jr. Roll:** rollo empanizado con pila por dentro **\$90**
- **Kushiages:** queso, pollo y plátano (3pz) **\$80**

OTROS

- Boneles bbq/búfalo (12pz) **\$150**
- Alitas bbq/búfalo (14pz) **\$165**
- Dedos de queso (4pz) **\$85**
- French fries; papas a la francesa **\$70**
- French fries gratinadas: Papas a la francesa gratinada con queso chihuahua y tocino. **\$85**



1. Animal amarillo, hace pío pollo
2. Animal que si se duerme se lo lleva la corriente camarón
3. Sinónimo de niño, plebe....chamaco
- 4.Comida japonesa de arroz en rollo susns