



SUSHI MENU

NIGUIRIS

SALMON NIGIRI / SALMÓN

USD

\$6

CATCH OF THE DAY NIGIRI / PESCA DEL DÍA

\$5

BLUEFIN TUNA NIGIRI / ATÚN ALETA AZUL

\$9

*15% OFF WITH YOUR MEAL PLAN PACKAGE / 15% DE DESCUENTO EN MEAL PLAN

SHRIMP NIGIRI / CAMARÓN

\$6

SUSHIS

***ACEVICHADO ROLL / ROLLO ACEVICHADO**

\$15

Catch of the day, togarashi aioli sauce, masago, avocado, cucumber, serrano chili, kabayaki sauce / Pesca del día, salsa de alioli togarashi, massago, aguacate, pepino, chile serrano, salsa kabayaki

***SPICY TUNA ROLL / ROLLO DE ATÚN PICANTE**

\$16

Yuzu sauce, sweet chili sauce, avocado, cucumber, rocoto aji, sesame seeds / Salsa Yuzu, salsa de chile dulce, aguacate, pepino, aji rocoto, semilla de ajonjolí

***CALIFORNIA ROLL / ROLLO CALIFORNIA**

\$12

Cream cheese, avocado, shrimp & cucumber / Queso crema, aguacate, camarón y pepino

***TEMAKIZUSHI**

\$9

Cucumber, avocado, spicy salmon, masago / Pepino, aguacate, salmón picante, masago

***FURAIMAKI TEMPURA ROLL**

\$12

Salmon, avocado, cucumber, panko / Salmón, aguacate, pepino, panko

TUNA TAKKADON RICE BOWL / BOWL DE ARROZ CON ATUN "TAKKADON"

\$18

Sushi rice, tuna, macha sauce, togarashi aioli, nori, cucumber, chives, sesame seeds / Arroz sushi, atún, salsa macha, salsa alioli togarashi, nori pepino, cebollín, semila de ajonjolí

*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, the menu selections are served at the customer's desire. Prices are in American dollars, 16% Tax included.

*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor. Nuestros precios son en dólares americanos, 16% IVA incluido



SUSHI MENU

SOMETHING ELSE / ALGO MÁS

USD

*TUNA TIRADITO / TIRADITO DE TUNA

\$22

Bluefin tuna, ponzu, avocado, serrano chili, cilantro, red onion / Atún aleta azul, ponzu, aguacate, chile serrano, cilantro, cebolla morada.

*CHILICANO MISO FISH SOUP / SOPA DE PESCADO CHILICANO MISO

\$12

Green onion, cilantro, lime juice, serrano chili, sprouted soy / Cebollita cambray, cilantro, jugo de limón, chile serrano, germen de soya

*HIBISCUS SASHIMI / SASHIMI DE JAMAICA

\$16

Catch of the day, hibiscus sea salt, mango sauce, citrus vinaigrette / Pesca del día, sal de flor de jamaica, salsa de mango, vinagreta de cítricos

*NIKKEI CEVICHE / CEVICHE NIKKEI

\$17

Catch of the day, soy sauce, leche de tigre, togarashi, sweet potato / Pesca del día, salsa de soya, leche de tigre, togarashi, papa dulce

*PORK BELLY KOREAN BAO BUN / BAO COREANO CON PORK BELLY

\$8

Steamed Korean bread, chipotle glaze, togarashi aioli, lettuce / Pan Coreano al vapor, glaseado de chipotle, alioli togarashi, lechuga

SPICY CREAMY TEMPURA SHRIMP / CAMARONES TEMPURA SPICY

\$19

Spicy masago sauce, mix green / Salsa masago picante, mezcla de lechugas

*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, the menu selections are served at the customer's desire. Prices are in American dollars, 16% Tax included.

*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor. Nuestros precios son en dólares americanos, 16% IVA incluido