



MENÚ

• ENTRADAS •

	USD
Nigiri de Salmón	\$5
Nigiri de Cabrilla	\$5
Nigiri de Atún	\$5
Nigiri de Camarón	\$5
Nigiri Pesca del Día	\$5
Atún Sellado Tataki	\$18
Láminas de atún fresco en costra de ajonjolí mixto, con salsa de soja, toronja, chile serrano, cebollín y aceite de ajonjolí	

• SUSHIS •

*Rollo de Atún Picante	\$14
Con queso crema Philadelphia, aguacate, alga nori, pepino y kanikama, cubierto con topping de atún picante	
*Rollo de Camarón Picante	\$12
Con queso crema Philadelphia, aguacate, alga nori, pepino y kanikama, cubierto con topping de camarón picante	
*Rollo California	\$12
Con queso crema Philadelphia, aguacate, camarón y pepino	
*Rollo Philadelphia	\$12
Con pepino, aguacate, alga nori y kanikama por dentro, cubierto con queso crema Philadelphia	
*Rollo Arcoíris	\$12
Con camarón, aguacate y pepino por dentro, cubierto de atún, cabrilla y salmón	
Tekamaki Roll	\$10
Aguacate, pepino, mango, salmón, alga por fuera y mayonesa de wasabi	
Masago Roll	\$7
Aguacate, pepino, kanikama, queso crema Philadelphia, chive y masago por fuera	
Unagi Roll	\$12
Anguila, queso crema Philadelphia, aguacate, pepino	
Rollo Vegetariano	\$7
Lechuga, zanahoria, pepino, forrado con aguacate	

*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor.

Nuestros precios son en dólares Americanos, incluyen 16% IVA



MENÚ

SUMMER SOMMELIERS SPECIAL SELECTIONS VINOS POR BOTELLA

• ESPUMOSO 750ML •

	USD
Extra Brut , Norton Cosecha Especial, Mendoza, Argentina, N.V.	\$55
Prosecco , Mionetto Treviso D.O.C., Italy, N.V.	\$54
Champagne , Veuve Clicquot Brut Yellow Label, N.V.	\$159
Champagne , Moët&Chandon Ice Imperial, N.V.	\$162

• BLANCO 750ML •

	USD
Pinot Grigio , Anterra, Venetie 2016	\$40
Sauvignon Blanc , Sierra Blanca, Valle de Guadalupe, 2016	\$40
Viognier , Don Luis Cetto, Valle de Guadalupe, 2017	\$44
Chardonnay , Casa Madero, Valle de Parras 2017	\$59

• ROSADO 750ML •

	USD
Rose , Casa Madero "V", Valle de Parras, México 2017	\$44
Rose , Uriel Adobe Guadalupe, Valle de Guadalupe, México 2017	\$48

• TINTO 750ML •

	USD
Pinot Noir , Carmen Reserva Premier, Casablanca 2016	\$48
Pinot Noir , Jargon, California 2016	\$50
Chianti , Frescobaldi Castiglioni D.O.C.G., Toscana 2017	\$72

Nuestros precios son en dólares Americanos, incluyen 16% IVA



MENÚ

• BEBIDAS 500ML •

VINO DE LA CASA POR COPEO

Mimosa

Prosecco Italiano, jugo fresco de naranja

Wine by The Glass

Chardonnay, Norton, Lujan de Cuyo 2016

Cabernet Sauvignon, Rojo Vivo, California, 2016

Rose, Casa Madero "V", Valle de Parras, México 2017

USD

\$12

LOS MÁS SUGERIDOS

\$12.5

Hawaiian Stone Sour

Whisky, jugo de pila, jugo de limón, rebanada de piña

Margarita Rancho San Lucas

Tequila reposado 100% agave, jugo de limón, controy, licor de naranja, rodaja de limón, rodaja de naranja, rama de romero, jugo de zanahoria y habanero

Better than Expected Margarita

Tequila blanco, jugo de limón, controy, pepino, chile jalapeño, piña, miel de agave

Shark-Arita

Tequila reposado 100% agave, jugo de limón, limoncello, jarabe natural de hojas de albahaca, pepino y amargo de angostura

DAIQUIRIS Y MOJITOS

\$12.5

Mojito de Guayaba

Ron blanco, guayaba, azúcar morena, hojas de menta, agua mineral, jugo de limón

Mojito de Sandia y Clavo

Ron blanco, sandia, clavo entero, hojas de menta, agua mineral

Mojito Tropical

Ron blanco, licor de manzana verde, hojas de menta, azúcar morena, agua mineral, jugo de piña, jugo de limón

Mojito de Mango

Ron oscuro, jugo de limón, mango, hojas de menta, azúcar morena, agua mineral

Daiquiri de Kiwi y Fresa

Ron blanco, kiwi, fresa, jugo de naranja fresco y jarabe natural

Daiquiri Mango y Menta

Ron oscuro, mango, jugo de naranja, tajín

Daiquiri Clásico

Ron blanco, jarabe natural, jugo de limón

Nuestros precios son en dólares Americanos, incluyen 16% IVA