



# MENÚ



COCINA JAPO MEXA





ENTRADAS

ENTRADAS

ENTRADAS

ENTRADAS

ENTRADAS

ENTRADAS

ENTRADAS

ENTRADAS



# ENTRADAS

## GYOZAS (3 Pzas) \$80

Empanadillas japonesas fritas rellenas de Pibil, Barbacoa y Cerdo sazonadas con soya, jengibre, cebollín y aceite de sésamo.



## EDAMAMES (75 G) \$75

Vainas de frijol de soya salteada con cítricos y salsa de soya acompañado de shichimi togarashi.



## ROLLO PRIMAVERA (1 Pza) \$50

Rollo frito relleno de verduras salteadas al wok, sazonadas con nuestra deliciosa salsa ostión.



## TAMPICO & GALLETAS \$90

150g de pasta tampico hecha de surimi, cebolla, chile y mayonesa acompañada de galletas saladas.



# SOPAS

## MISO SHIRU \$90

Sopa a base de pasta miso artesanal acompañada de fideos Harusame, alga nori y tofu.



## KEN SHIN-JIRU \$100

Consomé de pollo estilo japonés acompañado de fideos Harusame, zanahoria y cebolla.



# KUSHIAGUES

BROCHETAS EMPANIZADAS

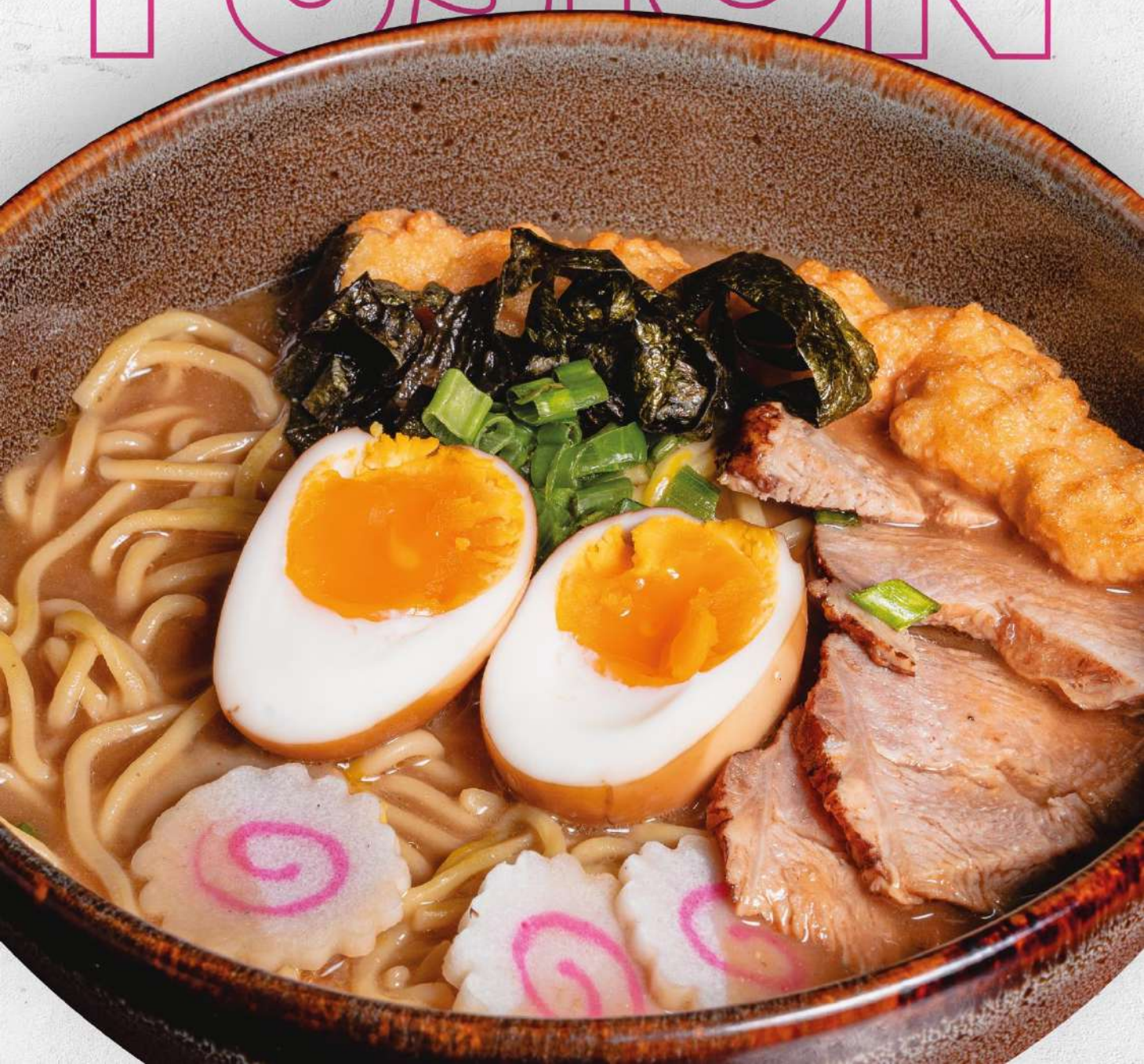
	1 Pza	3 Pzas
<b>EBI FRY CHEESE</b> (Camarón relleno de queso crema)	<b>\$60</b>	<b>\$150</b>
<b>QUESO GOUDA</b>	<b>\$50</b>	<b>\$110</b>
<b>QUESO CREMA</b>	<b>\$45</b>	<b>\$100</b>
<b>PLÁTANO &amp; QUESO</b>	<b>\$45</b>	<b>\$100</b>
<b>PLÁTANO</b>	<b>\$35</b>	<b>\$80</b>





# RAMEN

# FUSION





# RAMEN

## **BIRRIAMEN** \$190

Consomé de birria acompañado de pasta ramen tradicional, birria suave, cilantro, cebolla y rodajitas de rábanos frescos.



## **SHOYU RAMEN** \$180

Caldo tradicional japonés a base de soya acompañado de naruto, chashu, camarón tempurizado y ajitsuke tamago.



## **SHIZEN** \$160

Caldo intenso de miso y especias, acompañado de granos de elote, edamames, brotes de soya y alga kombu, coronado con crujientes bolitas de champiñones rellenos de queso crema.





# YAKI

# MESHI





# YAKIMESHI

ARROZ FRITO SALTEADO CON SOYA Y VERDURAS  
FINAMENTE PICADAS CON PROTEÍNA

## MAR Y TIERRA (350 G) \$190

Arroz salteado en salsa de soya con arrachera, queso gouda, laminas de aguacate, ajonjolí negro y pasta tampico.



## TAIKO (350 G) \$175

Arroz salteado en salsa de soya, acompañado de verduras sazonadas y 4 proteínas: Pollo, Cerdo, Res y Camarón.

## YASAI (350 G) \$125

Arroz frito estilo japonés acompañado de verduras salteadas, edamames en vaina, cubitos de queso gouda coronado con un abanico de aguacate.



## TORI KATZU (350 G) \$100

Filete de pollo empanizado crujiente, sobre una cama de arroz shari.  
Bañado en aderezo ton katsu y topping ajonjolí.



**ROLLOS**  
**DE SUSHI**  
**ROLLOS**  
**DE SUSHI**  
**ROLLOS**  
**DE SUSHI**





## DORADO MAKI

Relleno de queso crema, plátano frito y pepino. Empanizado por fuera y coronado con ensalada oriental de zanahoria.


\$140  
G

\$95  
CH

\$140  
G

\$95  
CH

## TROPICAL MAKI NUEVO!

Relleno con pasta tampico, plátano frito y aguacate. Empanizado por fuera.


\$135  
G

\$90  
CH


## BANANA MAKI

Relleno de pepino y queso crema. Envuelto en plátano frito.


\$125  
G

\$85  
CH

## CALIFORNIA MAKI

Pepino, Aguacate y Surimi.





## YONAGUNI

Relleno de queso crema, salmón y plátano frito. Empanizado por fuera y coronado con cremoso de aguacate y ralladura de pepino.



\$175  
G

\$125  
CH



\$170  
G

\$120  
CH

## DOUBLE CHEESE NUEVO!

Envuelto en una capa de queso gouda gratinado con zanahoria. Relleno de queso crema, pepino, aguacate y zanahoria caramelizada. Con un toque de salsa de anguila y ajonjolí tostado.

## PACÍFICO NUEVO!

Relleno de camarón tempurizado y aguacate finalizado con salsa agri dulce de mango, cebollín y ajonjolí.



\$160  
G

\$115  
CH



\$160  
G

\$115  
CH

## ALVARADO

Relleno de camarón, queso crema y pepino.



# SENPAI

## ICHIBAN NUEVO!

Relleno de Salmón empanizado y queso crema.  
Coronado con aderezo MayoSpicy y cebollín.



\$160

G

\$115

CH

\$155

G

\$110

CH



## FILADELFIA

Salmón, Queso Crema y Pepino.

\$150

G

\$100

CH



## TORIYAMA

Relleno de pollo estilo teriyaki, aguacate y  
queso crema. Empanizado por fuera.

\$150

G

\$100

CH



## BAJA CALIFORNIA NUEVO!

Relleno de filete de tilapia tempurizada, col  
morada y zanahoria. Coronado con pico de gallo  
y aderezo mayochip.



## SALMÓN

Envuelto en salmón curado japonés.  
Relleno de queso crema y pepino.



\$210

G

\$140

CH



\$200

G

\$135

CH

## MAR & TIERRA

Rollo tamaño Jumbo relleno de arrachera, surimi, aguacate, camarón y queso Gouda. Empanizado por fuera.



\$190

G

\$130

CH

## TARTAR NUEVO!

Relleno de pasta tampico y pimienta verde, amarillo y rojo.  
Coronado con tartar de salmón y cebollines.



\$180

G

\$125

CH

## EBI FRY MAKI

Relleno de camarón empanizado con queso crema. Finalizado con un toque de salsa chipotle.





ESPECIALIDADES

**JAPOMEXA**

ESPECIALIDADES

**JAPOMEXA**

ESPECIALIDADES

**JAPOMEXA**

ESPECIALIDADES

**JAPOMEXA**

ESPECIALIDADES

**JAPOMEXA**





SABOR

---

# JAPOMEXA



## MONTERREY MAKI

El taco de arrachera que se convirtió en rollo de sushi.

**El Rollo:** Empanizado por fuera relleno de arrachera bien jugosa, queso gouda gratinado, cebolla caramelizada y chiles toreados. Coronado con cremoso de aguacate.

**El Ritual:** Simplemente remoja una de las piezas de sushi en el dip de cilantro que acompaña este rollo.



SABOR

---

# JAPOMEXA



## PESCASHIMIS \$185

Una creación original de Yitakyo que fusiona las raíces mexicanas de las pescadillas acapulqueñas con la elegancia del sashimi japonés.

**El Platillo:** Tres tortillas doradas y crujientes rellenas de estofado rojo de atún, servidas con una fresca ensalada de lechuga y col morada. Acompañadas con sashimi de salmón.

**El Ritual:** Abre tu pescadilla sin romperla, añade un poco de ensalada, corona con una lámina de salmón, agrega salsa a tu gusto y disfruta de una combinación de sabores completamente nueva.



## SABOR

# JAPOMEXA

### YAKIMESHI JAPOMEXA \$190

Arroz salteado al wok estilo japonés acompañado de chorizo, queso gouda gratinado, cebolla y rodajitas de chiles toreados.



### TEPPANYAKI MIXTO \$170

Mezcla de verduras, res, pollo, cerdo y camarón salteados tradicionalmente al wok.

### BAOS MEXA (3 Pzas) \$155

Suaves panes japoneses al vapor rellenos de cochinita pibil y cebolla morada encurtida con habanero.



### SAMURAI SANDO \$200

Enorme sandwich de pollo tempurizado crujiente, sobre una base de coleslaw, coronado con una porción de barbacoa. Servido en un suave pan brioche.



# CHAROLAS



# CHAROLAS



# CHAROLAS

DELICIOSAS

## SHOGUN

60 PIEZAS

Charola Familiar, diseñada con los  
7 rollos más recomendados:

- Yonaguni
- Mar & Tierra
- Banana Maki
- Toriyama
- Ebi Fry Maki
- Tropical Maki
- California Maki

\$550



## KANDA

30 PIEZAS

¡Ármala como quieras!

Elige los 5 rollos que más se te antojen  
de nuestro menú y crea la charola perfecta.  
Esta opción jamás falla!

\$450



## GOMAN

30 PIEZAS

Con los 5 rollos con mejores calificaciones  
en las encuestas de clientes:

- Ebi Fry Maki
- Mar & tierra
- Filadelfia Maki
- California Maki
- Banana Maki

\$350





# CHAROLAS

DELICIOSAS

## MORIMOTO

30 PIEZAS

Balance perfecto entre rollos dulces y salados.

- Filadelfia Maki
- Alvarado
- Banana Maki
- Yonaguni



\$330



\$275

## YOKU

30 PIEZAS

Charola de rollos ligeros con sabores intensos. Incluye:

- Banana Maki
- Double Cheese
- Dorado Maki
- California Maki

## IKARI

30 PIEZAS

Es una probadita de todos los sabores de nuestro menú. Incluye:

- Banana Maki
- California Maki
- Tropical Maki
- Toriyama Maki



\$250



# POSTRES

---



## **MOCHI DREAMS \$110**

---

Trío de mochis que coronan bolas de helado bañadas en cajeta.

## **MUFFIN YUKIMI \$110**

---

Panqué de elote coronado con una bola de helado y bañada en cajeta.



## **SWEET SPRINGROLLS \$90**

---

Par de rollitos primavera fritos con relleno dulce de:

- Nutella y Queso crema - Plátano y Canela
- Manzana Caramelizada y Queso Crema

## **TEMPURA HELADO \$100**

---

Helado frito estilo japonés.





## BEBIDAS

<b>COCA COLA</b> 355 ml	<b>\$45</b>
<b>COCA COLA LIGHT</b> 355 ml	<b>\$50</b>
<b>COCA COLA ZERO</b> 355 ml	<b>\$45</b>
<b>AGUA EMBOTELLADA</b> 500 ml	<b>\$35</b>
<b>AGUA MINERAL BOTELLA</b> 600 ml	<b>\$45</b>
<b>MANZANITA ZACATLÁN</b> 355 ml	<b>\$60</b>
<b>CALPIS</b> 450 ml	<b>\$45</b>
<b>ARÁNDANO</b> 450 ml	<b>\$60</b>
<b>NARANJADA NATURAL</b> 450 ml	<b>\$60</b>
<b>NARANJADA MINERAL</b> 450 ml	<b>\$65</b>
<b>LIMONADA NATURAL</b> 450 ml	<b>\$60</b>
<b>LIMONADA MINERAL</b> 450 ml	<b>\$65</b>
<b>AGUA DE HORCHATA</b> 450 ml	<b>\$50</b>
<b>AGUA DE JAMAICA</b> 450 ml	<b>\$50</b>
<b>TÉ HELADO</b> 450 ml	<b>\$40</b>

