



ME NU



COCINA JAPO MEXA

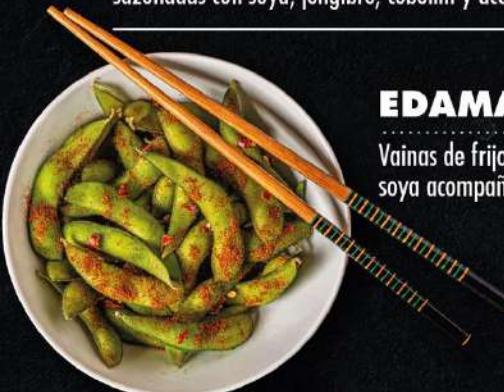
ENTRADAS



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.



TAMPICO & GALLETAS \$90

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

KUSHIAGUES

BROCHETAS EMPANIZADAS

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

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.



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 MESHII



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, ajonjoli negro y pasta tampico.



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.

TAIKO (350 G) \$175

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



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



ROLLOS

UKE

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.

ROLLOS

SENPAI

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 ajonjoli tostado.

\$160
G

\$115
CH

PACÍFICO NUEVO!

Relleno de camarón tempurizado y aguacate finalizado con salsa agrí dulce de mango, cebollín y ajonjoli.



\$160
G

\$115
CH



\$160
G

\$115
CH

ALVARADO

Relleno de camarón, queso crema y pepino.

ROLLOS

SENPAI

ICHIBAN NUEVO!

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



TORIYAMA

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



FILADEFIA

Salmón, Queso Crema y Pepino.



BAJA CALIFORNIA NUEVO!

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

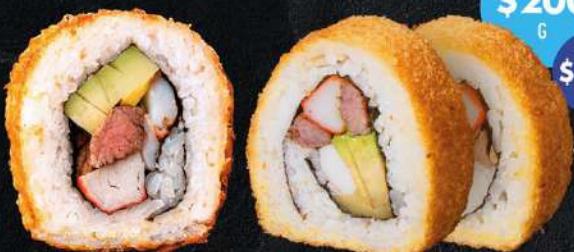


ROLLOS

SENSEI

SALMÓN

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



TARTAR NUEVO!

Relleno de pasta tamaíco y pimiento verde,
amarillo y rojo.
Coronado con tartar de salmón y cebollines.



MAR & TIERRA

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



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.



BAOS MEXA (3 Pzas) \$155

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

TEPPANYAKI MIXTO \$170

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



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

DELICIOSAS

SHOGUN

60 PIEZAS

Charola Familiar, diseñada con los
7 rollos más recomendados:

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

\$550

\$450

\$350



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!



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

CHAROLAS

DELICIOSAS

MORIMOTO

30 PIEZAS

Balance perfecto entre rollos dulces y salados.

- Filadelfia Maki • Alvarado
- Banana Maki • Yonaguni



\$330



\$275

IKARI

30 PIEZAS

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

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



\$250

YOKU

30 PIEZAS

Charola de rollos ligeros con sabores intensos. Incluye:

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

POSTRES



MUFFIN YUKIMI \$110

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



TEMPURA HELADO \$100

Helado frito estilo japonés.

MOCHI DREAMS \$110

Trio de mochis que coronan bolas de helado bañadas 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



BEBIDAS

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

