

提案 | SUGERENCIAS DEL CHEF ¡NUEVO!

ATÚN EN MISO DULCE (30 gr) | \$185

Atún fresco marinado en miso dulce con tallos de cebolla cambray y rábano.

OSTION EMPANIZADO (2 pzs) | \$190

Ostiones empanizados con panko y acompañados de limón amarillo.

BOTANA DE VERANO (1 orden) | \$200

CALLO DE HACHA Y JITOMATE (72 gr) | \$390

Láminas frescas de callo de hacha y jitomate acompañadas de hoja shiso y berro.

TUNA STEAK (160 gr) | \$480

Atún sellado bañado en salsa steak con base de ajonjolí y acompañado de brócoli y coliflor todos sobre una plancha de hierro caliente.

OSTION FRESCO (6 pzs) | \$490

Ostión fresco acompañado de sal de mar y limón amarillo.

CHIRASHI 3 PESCADOS (120 gr) | \$490

Tazón de atún, pescado blanco e ikura sobre cama de arroz de sushi con julianas de alga deshidratada y hoja shiso.



^ BOTANA DE VERANO

^ OSTION FRESCO

ドリンク | BEBIDAS

VINO BLANCO

	COPA 150 ml	BOTELLA 750 ml
MÉXICO		
CASA MADERO CHARDONNAY	\$175	\$700
CASA MADERO 2V CHARDONNAY, CHENIN BLANC	\$160	\$750
FRANCIA		
CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC SAUVIGNON BLANC Y SEMILLION	\$210	\$720
ESPAÑA		
PAZO SAN MAURO ALBARIÑO		\$870

VINO ROSADO

	COPA 150 ml	BOTELLA 750 ml
MÉXICO		
CASA MADERO V CABERNET SAUVIGNON	\$160	\$750
USA		
BERINGER ZINFANDEL	\$135	\$615
FRANCIA		
MINUTY M GRENACHE, CINSAULT Y SYHRA	\$165	\$900
CHÂTEAU DE ROMASSAN MOURVEDRE, CINSAULT Y GRENACHE		\$2,040

VINO TINTO

	COPA 150 ml	BOTELLA 750 ml
FRANCIA		
CHÂTEAU LAUDUC MERLOT, CABERNET FRANC Y CABERNET SAUVIGNON	\$155	\$720
CHÂTEAU LAFFITTE TESTON CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC Y TANNAT		\$1,340
ARGENTINA		
TERRAZAS ANDES MALBEC		\$800
ITALIA		
LUMÀ NERO D'AVOLA		\$800
MÉXICO		
ORIGEL TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON		\$840
3V CASA MADERO CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y TEMPRANILLO	\$175	\$845
MARIATINTO TEMPRANILLO Y SYHRA	\$220	\$1,200
ESPAÑA		
PAGO DE CARRAOVEJAS CABERNET SAUVIGNON, TINTO FINO Y MERLOT		\$2,600
USA		
CAYMUS NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON		\$3,915

ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE

	BOTELLA 750 ml
FRANCIA	
MOET IMPERIAL	\$2,680
MOET NECTAR IMPERIAL	\$2,885
MOET ICE	\$2,885
VEUVE CLIQUOT	\$2,885
MOET ROSE IMPERIAL	\$3,190
DOM PERIGNON	\$7,105

COCTELES

RED SAKE	\$ 130
Sake Sawanotsuru, frutos rojos y jugo de limón	
NOVEMBER SAKE	\$ 130
Sake Sawanotsuru, jugo de arándano, jarabe de pimienta, jugo de manzana y limón	
MOJITO SAKE	\$ 140
Sake Sawanotsuru, jugo de limón, hierbabuena y cardamomo	
UME SAKE	\$ 140
Sake Sawanotsuru, ume, jugo de naranja y limón	
KYURI JIN	\$ 145
Boodles, Fernet Branca, pepino y limón	
JAMAICA NO HANA	\$ 165
Matusalem Clásico, Pacharán Basarana, pimienta rosa, flor de jamaica y limón	
PAINAPPURU RYUU	\$ 135
Ancho Reyes, Mezcal 400 Conejos Joven, jugo de piña y limón	
MERON JIN	\$ 145
Boodles, Midori, calpis y limón	
CITRUS CAPE	\$165
Stolichnaya, limón, jengibre, toronja y ginger ale	
MARGARITA DE PEPINO	\$ 180
Maestro Dobel Blanco, limón, jarabe de agave, rebanadas pepino, hojas de hierbabuena y jugo de piña	
CHIPOTLE DON	\$ 185
Maestro Dobel, jugo de piña, puré de chipotle, controy y limón	
HENNESSY TIKI	\$ 195
Hennessy VS, maracuya, jugo de naranja, jugo de piña, jarabe de canela y angostura aromática	

000

SAKE SIN FILTRAR

KIKUSUI PERFECT SNOW NIGORI GENSHU, NIIGATA, DULCE <i>000 Rocas / frío</i>	BOTELLA 300 ML	\$ 905
KIKU MASAMUNE KINUSHIRO JUNMAI NIGORI, HYOGO, DULCE <i>000 Rocas / frío</i>	BOTELLA 500 ML	\$ 850

000

SAKE FILTRADO

KUMOTO JUNMAI DAI GINJO, SEMI SECO <i>000 Frío / ambiente / caliente</i>	BOTELLA 300 ML	\$ 600
TORI TORI PLATINUM JUNMAI DAI GINJO, L.A., SEMI SECO <i>000 Frío / ambiente / caliente</i>	BOTELLA 300 ML	\$ 510
KIKU MASAMUNE TARU JUNMAI, HYOGO, SECO <i>000 Frío / ambiente</i>	BOTELLA 300 ML	\$ 565
KAMOTSURU NAMAKAKOI NAMA JUNMAI, HIROSHIMA, SEMI SECO <i>000 Frío</i>	BOTELLA 300 ML	\$ 720
HAKKAISAN TOKUBETSU JUNMAI, NIIGATA, SEMI SECO <i>000 Frío / ambiente / caliente</i>	BOTELLA 300 ML	\$ 740
NANBU BIJIN TOKUBETSU JUNMAI, IWATE, SEMI SECO <i>000 Frío / ambiente / caliente</i>	BOTELLA 300 ML	\$ 815
KIKUSUI JUNMAI GINJO, NIIGATA, SEMI SECO <i>000 Rocas / frío / ambiente</i>	BOTELLA 300 ML	\$ 860
MICHINOKU ONIKOROSHI HONJOZO, MIYAGI, SEMI SECO <i>000 Frío / ambiente / caliente</i>	BOTELLA 300 ML	\$ 895
KAMOTSURU TOKUSEI GOLD DAGINJO, HIROSHIMA, SEMI DULCE <i>000 Frío</i>	BOTELLA 180 ML	\$ 905
SHIRAKABEGURA TOKUBETSU JUNMAI, HYOGO, SECO <i>000 Ambiente / caliente</i>	BOTELLA 300 ML	\$ 935
NANBU BIJIN SHINKPAKU JUNMAI DAIGINJO, IWATE, SECO <i>000 Ambiente / caliente</i>	BOTELLA 720 ML	\$ 2,595
KIKUSUI SAKAMAI JUNMAI DAIGINJO, NIIGATA, SEMI SECO <i>000 Frío / ambiente</i>	BOTELLA 720 ML	\$ 2,820
OZEKI SAKE JUNMAI DAIGINJO, L.A, SECO <i>000 Frío / ambiente / caliente</i>	GARRAFA 180 ML GARRAFA 300 ML	\$ 170 \$ 270
SAWANOTSURU JUNMAISHU, HYOGO, SECO <i>000 Frío / ambiente / caliente</i>	GARRAFA 180 ML GARRAFA 300 ML	\$ 180 \$ 280
TAKASHIMIZU JUNMAISHU, AKITA, SEMI SECO <i>000 Frío / ambiente / caliente</i>	GARRAFA 180 ML GARRAFA 300 ML	\$ 255 \$ 410
KUBOTA SENYU GINJO, NIIGATA, SEMI SECO <i>000 Frío / ambiente / caliente</i>	GARRAFA 180 ML GARRAFA 300 ML	\$ 400 \$ 600



000

ONE CUP SAKE

KIKU MASAMUNE CUP DRY SAKE JUNMAI FUTSUSHU, HYOGO, EXTRA SECO <i>000 Ambiente / caliente</i>	180 ML	\$ 315
HAKKAISAN UONUMA CUP SAKE FUTSUSHU, NIIGATA, SECO <i>000 Ambiente / caliente</i>	180 ML	\$ 585
TAMANO HIKARI CAN JUNMAI GINJO, KYOTO, SECO <i>000 Frío / ambiente / caliente</i>	180 ML	\$ 365

000

SAKE ESPUMOSO

HANA AWAKA HAPPO SHU, HYOGO, SEMI DULCE <i>000 Frío</i>	BOTELLA 250 ML	\$ 600
MIO SPARKLIN HAPPO SHU, NADA, DULCE <i>000 Frío</i>	BOTELLA 300 ML	\$ 905
HAKKAISAN SPARKLING NIGORI JUNMAI NIGORI SPARKLING, NIIGATA, DULCE <i>000 Frío</i>	BOTELLA 360 ML	\$ 1,425

000

SAKE SABORIZADO

HANA LYCHEE JUNMAI SHU, L. A., DULCE <i>000 Frío</i>	BOTELLA 375 ML BOTELLA 750 ML	\$ 770 \$ 1,200
---	----------------------------------	--------------------



NO SERVIMOS BEBIDAS ALCOHOLICAS A MENORES DE EDAD.
TODOS LOS PRECIOS EN CARTA YA INCLUYEN EL 16% DE IVA Y SON EN MONEDA NACIONAL.
TODAS NUESTRAS BEBIDAS ALCOHÓLIAS SE SIRVEN CON 60 ML DE ALCOHOL Y SE ACOMPAÑAN DE UN MEZCLADOR DE 355 ML O 255 ML SEGÚN EL SABOR.