

ENTRADAS

Camarones al Coco	\$ 152
3 unidades de camarón u15, relleno de una fina mezcla de queso crema, crujiente de tocino, empanizado con coco rallado y pankó.	
Kushiagues	\$ 102
3 brochetas de queso manchego acompañado de una salsa especial de la casa.	
Orden (2u)	\$ 85
Carpaccio de Mar	\$ 176
finos cortes de salmón rosado, atún rojo y pescado blanco, con ralladura de limón y chiffonade de cilantro, acompañados con vinagreta de soya.	
Sólo salmón	\$ 242
Tempura de Vegetales y Camarones	\$ 209
liviana fritura de vegetales y camarones acompañados con carpaccio de pepino y vinagreta de mostaza antigua.	
Edamames	\$ 68
vainas de soya cocidas al vapor.	
Edamames Enchilados	\$ 78
tradicionales vainas de soya marinadas con limón, sriracha y togarashi.	
Arrollados Primavera 3u	\$ 137
masa crocante rellena de carne y cebollín, acompañados de pickles de zanahoria y col blanca, con salsa agrídulce.	
Orden (2u)	\$ 117
Gyosas 5u	\$ 126
empanaditas rellenas de cerdo y cebollín, acompañadas de pickles de pepino y salsa ponzu.	
Tartar de Atún	\$ 172
cortes en trozos artesanales de atún fresco y aguacate bañado en aceite de tres chiles con topping de nori con crocante.	
Yakitori	\$ 152
3 brochetas de pollo, res o camarón bañadas en salsa yakitori y ajonjolí.	
Orden (2u)	\$ 138
Rollos Vietnamitas	\$ 156
rellenos de espárragos, jitomate, aguacate, seaweed, lechuga, toque de queso philadelphia y camarón crujiente, envuelto en hoja de arroz y acompañado con aceite de cilantro.	
Opción Vegetariana	\$ 132
Pollo al Limón	\$ 142
cubos de pollo rebosado, acompañado de puré de papas con toque de té verde, bañado en salsa asiática de la casa.	
Pulpo Tropical	\$ 158
finas láminas de pulpo acompañado de aguacate y supremas de naranja en cama de espinaca, bañado con salsa asiática de la casa.	

Baby squid 2u \$ 148 || calamares baby rellenos de pasta de cangrejo con salsa de anguila y ajonjolí mixto, sobre cama de pepino. | |

SOPAS Y ENSALADAS

Sopa Miso	\$ 80
acompañada de tofu, wakame, espinaca, portobello y fideos de arroz.	
Sopa de Fideos Transparentes	\$ 95
acompañada de pequeños trozos de pollo, zanahoria, brócoli, hongo shitake, bamboo y cebollín.	
Sopa Suinomono	\$ 85
acompañada de pequeños trozos de pollo, camarón y fideo, castañas de agua y clara de huevo.	
Seaweed Salad	\$ 95
ensalada de algas marinada con aceite de ajonjolí, chile y especias.	
Ensalada Tataki de Atún	\$ 198
atún sellado con costra de tortilla y ajonjolí mixto, mix de lechugas, juliana de mango, cebolla morada y pimiento rojo, bañado en vinagreta de mango.	

WOKS

Res	\$ 206
salteado con vegetales, fideos de arroz y salsa de soya saborizada con jengibre y cilantro.	
Mero y Camarones	\$ 218
sobre colchón de arroz blanco y vegetales salteados con crema de ostras.	
Yakimeshi	\$ 98
arroz frito con huevo y verduras salteadas (cebolla, calabaza y zanahoria)	
res, pollo, camarón o mixto	\$ 118
Low Mein	
fideos de huevo salteados con vegetales, chícharo chino y bamboo en salsa asiática de la casa.	
Pollo	\$ 172
Res	\$ 178
Camarón	\$ 182
Mixto	\$ 180

PRINCIPALES

Tepanyaki	
marinado con salsa de ostión a la naranja, acompañado de cama de arroz, brotes de soya y verduras al wok: espárragos, champiñón, brócoli, zanahorias, pimiento rojo, cebolla y calabacín.	
Pollo	\$ 168
Res	\$ 178
Camarón	\$ 182
Mixto	\$ 195

Sashimi de Lomo \$ 275 || cortes de lomo, bañados en salsa de tamarindo, acompañados de puré de espinacas y vegetales. | |

Salmón Teriyaki \$ 272 || salmón sellado, bañado con salsa teriyaki, acompañado de arroz saborizado con mantequilla de tomillo y vegetales salteados. | |

SUSHI

COMBINADOS

Combinado SushiClub

buenos aires roll, crazy roll, sc roll, placer real roll, feel roll, geishas de salmón, new york roll, smoke roll, philadelphia roll, maki de salmón, niguirí de salmón, sashimi de salmón.
15pzs. \$ 272 / 30pzs. \$ 538 / 45pzs. \$ 786

¡Ármalo como quieras!

Elige cada una de las piezas de tu combinado. Incluye nuevas creaciones, rolls, makis, niguiris, sashimi y temakis. Cada temaki vale por tres piezas.
15pzs. \$ 330 / 30pzs. \$ 609 / 45pzs. \$ 892

Combinado de Niguiris 8p \$ 190 || Salmón · Atún rojo · Pescado blanco · Saba · Massago Callo de hacha · Seaweed · Pulpo. | |

Combinado de Sashimis 14p \$ 342 || Salmón · Atún rojo · Pescado blanco · Saba · Callo de hacha Pulpo · Camarón. | |

NUEVAS CREACIONES

Smoke Fire Roll 9p \$ 172 || relleno de aguacate, camarón tempura y un toque de queso philadelphia, con finas láminas de salmón ahumado flameado y top de mayonesa japonesa con cebollín. | |

Passion Roll 8p \$ 156 || tartar de atún con base de arroz y aguacate, envuelto en hoja de pepino, con top de mango y cebollín. | |

Moon Roll 9p \$ 164 || relleno de aguacate y camarón al ajillo, envuelto en cebolla sazónada con top de mayonesa chipotle. | |

Volcano Roll 9p \$ 164 || relleno de aguacate, pepino, surimi en tiras con aderezo spicy, cubierto de masago con top de mayonesa chipotle y cebollín. | |

Salmon Skin Roll 9p \$ 156 || relleno de aguacate, pepino, surimi en tiras con aderezo spicy, envuelto en piel de salmón grillada con salsa teriyaki. | |

Acevichado Roll 9p \$ 168 || relleno de camarón empanizado y aguacate, envuelto en láminas de atún sellado con top de mayonesa acevichada y crocante de papas. | |

Paradise Roll 9p \$ 172 || relleno de aguacate, jícama, lechuga, menta y pescado blanco, envuelto en salmón con top de fina rodaja de limón. | |

SUSHICLUB ROLLS

- Buenos Aires Roll 9p**\$ 158
relleno de salmón, camarones, aguacate y queso Philadelphia, con salmón por fuera y salsa de ajonjolí.
- Crazy Roll 9p**\$ 156
relleno de camarones, aguacate y queso Philadelphia, envuelto en salmón.
- Hot Roll 9p**\$ 156
relleno de salmón marinado con cítricos y hojuelas de chile rojo con ralladura de limón.
- Oceanic Roll 9p**\$ 172
relleno de atún rojo macerado con jengibre, negui y jugo de limón, envuelto en pescados surtidos.
- Teriyaki Roll 8p**\$ 162
relleno de salmón marinado en salsa teriyaki y vegetales salteados, cubierto con fundido de cuatro quesos, bañado con salsa de chipotle y chabacano.
- Unagi Roll 9p**\$ 172
relleno de camarón, queso Philadelphia y aguacate, cubierto de anguila con aderezo de sriracha.
- Green Roll 9p**\$ 158
relleno de atún spicy, cebollín, masago, cubierto de aguacate con gotas de sriracha y cebollín.
- Brazil Roll 9p**\$ 158
relleno de atún, queso Philadelphia y pepino, envuelto en mango y aguacate con salsa de chipotle y chabacano.
- Cubano Roll 9p**\$ 158
relleno de camarón capeado, queso Philadelphia y aguacate, cubierto de plátano macho frito, con top de camote frito y salsa de anguila
- Acapulco Roll 9p**\$ 158
relleno de camarón, pepino y aguacate, cubierto con un toque de queso Philadelphia y sashimis de pulpo, con top de surimi en tiras con aderezo spicy.
- Bala'am Roll 9p**\$ 164
relleno de atún, pepino y aguacate, cubierto de queso Philadelphia y camarón, con un espejo de aderezo spicy, bañado en salsa de anguila con toques de cebollín y ajonjolí negro.
- SIN ALGA NORI**
- Feel Roll (sin arroz) 8p**\$ 158
relleno de salmón, queso Philadelphia, negui y kampyo, envuelto en láminas de tamago.
- SC Roll 9p**\$ 164
relleno de una fina pasta de salmón, aguacate, queso Philadelphia y negui, envuelto con salmón.
- Placer Real (sin arroz) 9p**\$ 168
relleno de aguacate, palmito y queso Philadelphia, envuelto en lámina de tamago y salmón, bañado con salsa de maracuyá y crocante de camote.

Soul Roll (sin arroz) 8p\$ 170
relleno de palmito y salmón, envuelto en tamago, recubierto con lámina de queso Philadelphia, bañado con almendras caramelizadas.

VEGETARIANOS

- Tulum roll 9p**\$ 146
relleno de aguacate, hummus, cebollín y verduras teriyaki envuelto en espinaca con top de mayonesa chipotle.
- Veggie Roll (sin arroz) 9p**\$ 140
base de aguacates, zanahoria, camote frito, kampyo, cebollín, mayonesa chipotle y espárragos, envuelto en hoja de arroz con ajonjolí negro, acompañado de salsa de mango de la casa y almendras tostadas.
- Be Vegan Roll (sin arroz) 9p**.....\$ 140
relleno de tomate deshidratado, arúgula, zanahoria, pepino, aguacate y tofu, envuelto en hoja de arroz con top de germen de alfalfa y salsa de mango.

Maki Tropical 9p\$ 142
relleno de kiwi, mango, pepino, aguacate y fruta tropical, top de camote frito y aderezo de chipotle y chabacano.

Nigiris de Tamago 6p\$ 90

Nigiris de Seaweed 3p\$ 50

CALIENTES

Beach Roll 9p\$ 162
relleno de camarón empanizado y chile toreado, aguacate, queso mozzarella, con un top de tampico, rebozado con panko .

Be Roll 8p\$ 164
relleno de camarones tempurizados, queso Philadelphia y crocante de camote, cubierto en masa tempura y bañado con mayonesa de chipotle y top de cubos de mango.

Boom! (sin arroz) 6p\$ 154
finos cortes de pescado blanco o salmón, con queso Philadelphia saborizado, cubierto de masa tempura.

GEISHAS

Rellenas con queso philadelphia y aguacate.
Envuelto en Salmón (sin arroz) 6p\$ 142
en Atún Rojo (sin arroz) 6p\$ 145
en Salmón Ahumado (sin arroz) 6p\$ 145

GEISHAS SC (flameadas).....\$ 192
3 geishas de salmón rellenas de tampico y espárragos en salsa de mango y top de ikura.
3 geishas de atún con costra de togarashi, rellenas de piña, aguacate y mayonesa alimonada con top de espuma de piña.

ROLLS TRADICIONALES

California Roll 10p\$ 148
relleno de camarón, aguacate y pepino, con ajonjolí.

New York Roll 10p\$ 148
relleno de salmón y aguacate con ajonjolí.

New York tuna 10p\$ 148
relleno de atún rojo y aguacate con ajonjolí.

Philadelphia Roll 10p\$ 152
relleno de salmón y queso Philadelphia, con ajonjolí.

SPF Roll 10p\$ 150
relleno de salmón, aguacate y queso Philadelphia, con ajonjolí.

MAKIS

Maki Philadelphia 9p\$ 152
relleno de salmón, queso Philadelphia y aguacate.

Maki Salmón 9p\$ 154
relleno de salmón rosado.

Maki de Atún Rojo 9p\$ 158
relleno de atún rojo.

SASHIMI

[finas láminas de mariscos o pescados crudos]
GRUESOS (5 piezas) / FINOS (9 piezas)

NIGUIRIS

[finas láminas de mariscos o pescados sobre arroz]

	S	N
Salmón	\$ 158	-\$ 164
Pescado Blanco*	\$ 156	-\$ 160
Atún Rojo	\$ 158	-\$ 166
Anguila	\$ 172	-\$ 172
Camarón	\$ 164	-\$ 164
Pulpo	\$ 158	-\$ 165
Salmón Ahumado	\$ 158	-\$ 160
Hamachi	\$ 166	-\$ 172
Salmón Ahumado (flameado)	/	-\$ 172
Callo de Hacha	/	-\$ 162
Massago	/	-\$ 156
Saba	/	-\$ 156
Ikura	/	-\$ 180

TEMAKIS

[cono de nori relleno]
Salmón\$ 110
salmón, aguacate y queso Philadelphia.
Camarón.....\$ 105
camarón, aguacate y queso Philadelphia.
de Atún Spicy.....\$ 110
relleno de atún spicy, cebollín y aguacate.
Temaki tropical\$ 118
Envuelto en alga nori, relleno de salmón, atún rojo, mango, plátano frito, toque de arroz inflado y salsa de anguila.

Sushi Libre\$ 850

*Cambio de producto \$20 | Precios expresados en pesos mexicanos.

STARTERS

- Coconut Shrimp** \$ 152
3 pieces of u15 shrimp, stuffed with a fine blend of Philadelphia cheese, crispy bacon, breaded with panko and shredded coconut.
- Kushiagues**\$ 102
3 Manchego cheese skewers accompanied with a special homemade sauce.
Order (2p)\$ 85
- Sea Carpaccio** \$ 176
thin cuts of salmon, red tuna and white fish, with grated rind of lemon and chiffonade of coriander, basted on soy vinaigrette.
Only salmon\$ 242
- Vegetable and Shrimp Tempura**\$ 209
soft fritter of vegetables and shrimp accompanied with carpaccio of cucumber and vinaigrette of ancient mustard.
- Edamames**\$ 68
steam soy bean pods.
- Spicy edamames**\$ 78
traditional soybean pods marinated with lemon, siracha and togarashi
- Spring Rolls 3p**\$ 137
3 pieces stuffed with beef and chives accompanied with carrot pickles, white cabbage and sweet and sour sauce.
Order (2p)\$ 117
- Gyosas 5u** \$ 126
5 pieces stuffed with pork and akusay gyosas stuffed with cucumber pickles, citrus dressing and negui.
- Tuna Tartare**\$ 172
Pieces of fresh tuna and avocado dipped in three chiles oil topped with nori and crispy.
- Yakitori**\$ 152
3 skewers of chicken, beef or shrimp bathed in yakitori sauce and sesame seeds.
Order (2p)\$ 138
- Vietnamese Rolls**\$ 156
stuffed with asparagus, tomato, avocado, seaweed, lettuce, a touch of cream cheese and crunchy shrimp, wrapped in rice leaf and served with cilantro oil.
Vegetarian option\$ 132
- Lemon Chicken**..... \$ 142
overflowed chicken cubes, accompanied by mashed potatoes with green tea, bathed in asian house sauce.
- Tropical Octopus**.....\$ 158
fine slices of octopus accompanied by avocado and supreme orange in spinach bed, bathed in asian house sauce.
- Baby Squid 2p**.....\$ 148
baby squid stuffed with crab paste with eel sauce and mixed sesame, on cucumber bed.

SOUPS & SALADS

- Miso Soup** \$ 80
accompanied by tofu, wakame, spinach, portobello and rice noodles.
- Transparent Noodle Soup** \$ 95
accompanied by small pieces of chicken, carrot, broccoli, shitake mushroom, bamboo and chives.
- Suinomono Soup** \$ 85
accompanied by small pieces of chicken, shrimp and noodles, water chesnut and egg white.
- Seaweed Salad**\$ 95
Marinated seaweed salad with sesame oil, chili and spices.
- Tuna Tataki Salad** \$ 198
tuna sealed crusted with corn tortilla and mixed sesame, with lettuces mix, mango, purple onion and red pepper strips, bathed in vinaigrette of mango.

WOKS

- Beef**\$ 206
sauteed with vegetables, rice noodles and soy sauce flavored with ginger and coriander.
- Sea Bass and Shrimp**\$ 218
with vegetables in oysters cream, on boiled rice.
- Yakimeshi**\$ 98
fried rice with egg and sauteed vegetables (onion, zucchini and carrot)
beef, chicken, shrimp or mixed\$ 118
- Low Mein**
egg noodles sauteed with vegetables, chinese pea and bamboo in asian house sauce.
- Chicken**\$ 172
Beef\$ 178
Shrimp\$ 182
Mixed\$ 180

MAIN COURSES

- Loin Sashimi**\$ 275
loin cuts, bathed in tamarind sauce, accompanied by spinach puree and vegetables.
- Salmon Teriyaki**\$ 272
salmon glazed with teriyaki sauce, served with rice and grilled vegetables.
- Tepanyaki**
marinated in oyster sauce with orange, accompanied with rice, bean sprouts and wok vegetables: asparagus, mushrooms, broccoli, carrots, red pepper, onion and zucchini.
- Chicken**\$ 168
Beef\$ 178
Shrimp\$ 182
Mixed\$ 195

SUSHI

COMBINED

Combinado SushiClub

buenos aires roll, crazy roll, sc roll, real pleasure roll, feel roll, salmon geishas, new york roll, smoke roll, philadelphia roll, salmon maki, salmon niguri, salmon sashimi.
15pzs. \$ 272 / 30pzs. \$ 538 / 45pzs. \$ 786

Set it Yourself!

choose each piece of your combo
Includes new creations, rolls, makis, niguiris, sashimi and temakis. Each temaki is equivalent to three pieces
15pzs. \$ 330 / 30pzs. \$ 609 / 45pzs. \$ 892

Nigiris Combo 8p\$ 190

Salmon · Red tuna · Whitefish · Saba · Massago
Scallop · Seaweed.

Sashimis Combo 14p\$ 342

Salmon · Red tuna · Whitefish · Saba · Scallop
Octopus · Shrimp.

NEW CREATIONS

Smoke Fire Roll 9p\$ 172
stuffed with avocado, tempura shrimp and a touch of cream cheese with thin slices of smoked and flamed salmon, topped with Japanese mayonnaise and scallions.

Passion Roll 8p\$ 156

tuna tartare with avocado and rice-based, wrapped in cucumber leaf, topped with mango and scallions.

Moon Roll 9p\$ 164

stuffed with avocado and shrimp scampi wrapped in seasoned onion, topped with chipotle mayonnaise.

Volcano Roll 9p\$ 164

stuffed with avocado, cucumber, surimi strips with spicy dressing, covered with masago, topped with chipotle mayonnaise and scallions.

Salmon Skin Roll 9p\$ 156

stuffed with avocado, cucumber, surimi strips with spicy dressing, wrapped in grilled salmon skin with teriyaki sauce.

Acevichado Roll 9p\$ 168

stuffed with breaded shrimp and avocado, wrapped in slices of sealed tuna with mayonnaise and potato crispy topping.

Paradise Roll 9p\$ 172

stuffed with avocado, jicama, lettuce, mint and white fish, wrapped in salmon topped with thin lemon zest.

SUSHICLUB ROLLS

- Buenos Aires Roll 9p**\$ 158
stuffed with salmon, shrimp, avocado and Philadelphia cheese, outside with salmon and sesame sweet sauce.
- Crazy Roll 9p**\$ 156
stuffed with shrimp, avocado and Philadelphia cheese, wrapped in salmon.
- Hot Roll 9p**\$ 156
filled with marinated salmon with citrus and crushed red pepper with lemon zest.
- Oceanic Roll 9p**\$ 172
filled with ginger marinated tuna, negui, wrapped in fish assorted, served with ponzu.
- Teriyaki Roll 8p**\$ 162
rstuffed with salmon marinated in teriyaki sauce and sauteed vegetables topped with melted four cheese, topped with chipotle and apricot sauce.
- Unagi Roll 9p**\$ 172
stuffed with shrimp, Philadelphia cheese and avocado, covered with eel and sriracha mayonnaise.
- Green Roll 9p**\$ 158
filled of spicy tuna, chives, masago, topped with avocado and chives drops sriracha.
- Brazil Roll 9p**\$ 158
filled with tuna, Philadelphia cheese and cucumber, wrapped in mango and avocado with chipotle and apricot sauce.
- Cubano Roll 9p**\$ 158
stuffed with tempura shrimp, Philadelphia cheese and avocado, covered with fried plantains, fried sweet potato and eel sauce top.
- Acapulco Roll 9p**\$ 158
stuffed with shrimp, cucumber and avocado, covered with a touch of Philadelphia cheese and octopus sashimis with shredded surimi stripes with spicy dressing on the top.
- Bala'am Roll 9p**\$ 164
filled with tuna, cucumber and avocado, with a touch of Philadelphia cheese and shrimp with a spicy dressing mirror, basted with eel sauce with hints of onion and black sesame.
- WITHOUT NORI**
- Feel Roll (without rice) 8p**\$ 158
stuffed with salmon, Philadelphia cheese, negui and kampyo, wrapped in tamago sheets.
- SC Roll 9p**\$ 164
filled with a soft cream of salmon, avocado, Philadelphia cheese and negui, wrapped with salmon.
- Placer Real (without rice) 9p**\$ 168
rstuffed with avocado, palm hearts and Philadelphia cheese, wrapped in tamago and salmon sheets, topped with passionfruit sauce and crispy sweet potato.

Soul Roll (without rice) 8p\$ 170
filled with palm hearts and salmon, wrapped in tamago foil-coated Philadelphia cheese, topped with caramelized almonds.

VEGETARIANS

- Tulum Roll 9p**\$ 146
stuffed with avocado, hummus, scallions and teriyaki vegetables wrapped in spinach, topped with chipotle mayonnaise.
- Veggie Roll 8p (without rice)**.....\$ 140
avocado base, carrot, fried sweet potato, kampyo, chives, chipotle mayonnaise and sparragus, wrapped in rice leaf with black sesame, accompanied by homemade mango sauce and toasted almonds.
- Be Vegan Roll 9p (without rice)**.....\$ 140
stuffed with dried tomatoes, arugula, carrot, cucumber, avocado and tofu, wrapped in rice paper, topped with alfalfa sprouts and mango sauce.

Tropical Maki 9p\$ 142
filled with kiwi, mango, cucumber, avocado and tropical fruit, topped with fried sweet potato and chipotle and apricot dressing.

Tamago Nigiris 6p\$ 90

Seaweed Nigiris 3p\$ 50

HOT STUFFING

Beach Roll 9p\$ 162
breaded roll stuffed with breaded shrimp and fried chili, avocado, mozzarella cheese, with a top of tampico.

Be Roll 8p\$ 164
filled with tempura shrimp, Philadelphia cheese and crispy sweet potato, covered in tempura dough, topped with chipotle mayonnaise and mango cubes.

Boom! (without rice) 6p\$ 154
thin slices of white fish or salmon, filled with Philadelphia cheese flavored, covered in tempura dough.

GEISHAS

filled with Philadelphia cheese and avocado. Without rice
Wrapped in salmon 6p\$ 142
Wrapped in red tuna 6p\$ 145
Wrapped in smoked salmon 6p\$ 145

GEISHAS SC (flamed).....\$ 192

3 salmon geishas stuffed with tampico asparagus in mango sauce and ikura top.

3 tuna geishas with togarashi crust, stuffed with pineapple, avocado and lime mayonnaise with pineapple foam top.

TRADITIONAL ROLLS

California Roll 10p\$ 148
stuffed with shrimp, avocado and cucumber with sesame.

New York Roll 10p\$ 148
stuffed with salmon and avocado with sesame.

New York tuna 10p\$ 148
stuffed with red tuna and avocado with sesame.

Philadelphia Roll 10p\$ 152
stuffed with salmon and Philadelphia cheese with sesame.

SPF Roll 10p\$ 150
stuffed with salmon, avocado and Philadelphia cheese with sesame.

MAKIS

Philadelphia Maki 9p\$ 152
stuffed with salmon, Philadelphia cheese and avocado.

Salmon Maki 9p\$ 154
stuffed with salmon.

Red Tuna Maki 9p\$ 158
stuffed with red tuna.

SASHIMI

[raw fish or seafood slices]
THICK (5 pieces) / THIN (9 pieces)

NIGUIRIS

[thin slices of seafood over rice tidbits]

	S	N
Salmon	\$ 158 -	\$ 164
White Fish*	\$ 156 -	\$ 160
Red Tuna	\$ 158 -	\$ 166
Eel	\$ 172 -	\$ 172
Shrimp	\$ 164 -	\$ 164
Octopus	\$ 158 -	\$ 165
Smoked Salmon	\$ 158 -	\$ 160
Hamachi	\$ 166 -	\$ 172
Smoked Salmon (flamed)	/ -	\$ 172
Callo de Hacha	/ -	\$ 162
Massago	/ -	\$ 156
Saba	/ -	\$ 156
Ikura	/ -	\$ 180

TEMAKIS

[nori handroll]

Salmon.....\$ 110
salmon, avocado and Philadelphia chesse.

Shrimp.....\$ 105
shrimp, avocado and Philadelphia cheese.

Spicy Tuna.....\$ 110
spicy tuna, chives, masago and avocado.

Tropical temaki\$ 118
wrapped in nori paper seaweed, filled with salmon, red tuna, mango, fried banana, a touch of puffed rice and eel sauce.

Open Sushi Bar\$ 850

*Change of product \$20 | Prices are expressed in mexican pesos.