

PARA COMENZAR

Tiradito de la Región Pesca blanca del día de San Carlos, curada en leche de tigre, aceite de chiles y sal de mar.	270
Tempura Sentaku Selección mixta de camarones del Mar de Cortés y vegetales de estación, en fritura ligera y aireada.	225
Gyozas de Cerdo (5 pzas) Hechas a mano diariamente,rellenas de cerdo y vegetales, con vinagreta de ponzu artesanal.	190
Edamames Fuego Negro Salteados al wok con salsa de soya dulce, ajo y un toque de picante adictivo.	145
Edamames al Vapor Vainas de soya tierna con flor de sal.	115
Sopa Miso Tradicional Caldo dashi casero, tofu sedoso, cebollín y fideos somen. Reconfortante.	85

BOWLS & TEMAKIS

Tekka Don (Atún) Variedad de cortes de atún aleta azul sobre cama de arroz.	410
Chirashi Don (Selección en Bowl) Variedad de cortes de sashimi del día sobre arroz..	395
TenDon (Tempura) Camarones y vegetales tempura sobre arroz al vapor, bañados en salsa dulce de anguila.	225
Yakimeshi Arroz frito al wok con camaró, vegetales, huevo y soja. Sabor ahumado intenso.	180
Temaki Soft Shell Cono de alga crujiente con cangrejo suave frito.	165
Temaki Spicy Tuna Atún picante y agucate. Se come con la mano.	155
Temaki Spicy Salmón Salmón picado con aderezo spicy de la casa y cebollín.	125

OMAKASE

Curaduría exclusiva del Chef basada en la pesca del día y la estacionalidad. Elegimos lo mejor en una exquisita degustación. En japonés, Omakase significa "confío". Una experiencia de confianza ciega.	
14 Tiempos	2300
8 Tiempos	1500

NIGIRI

Selección de pesca del día preparada a la minuta.
Por pieza.

Pesca Local & Blanca

Cabrilla	70
Pargo	70
Jurel	70

Atún Aleta Azul & Salmón

Akami Lomo magro	75
Salmón Canadá	75
Chutoro Parte central - Grasa media	85
Otoro Panza- Grasa alta	95
Kamatoro Collar - Lo mas graso y exclusivo	110

Joyas de la Barra

Anguila Unagui Agua dulce	110
Anguila con Foie Gras y Trufa Parte central - Grasa media	180

MAKIS DE AUTOR

Imomushi Maki Unagi (anguila) frita y rábano japonés crocante, envuelto en seda de aguacate con reducción Tsume, ajonjolí, coronado con Foie Gras sellado.	540
Ryūjin Maki Akami (lomo de atún)fresco y aguacate, cubierto con láminas de Otoro (ventresca) sellado a fuego vivo y un aderezo intenso de ajo trufado.	390
Chutoro Maki Pesca blanca y pepino persa, envuelto en Chutoro (grasa media de atún) con un toque de ralladura de limón.	340
Soft Shell Maki Cangrejo de concha suave frito completo, aguacate y mayonesa de yuzu (cítrico japonés). Textura crujiente y cremosa.	310
Spicy Tuna Maki Atún de aleta azul picado con aderezo spicy de la casa y hojuelas de tempura (Tenkatsu) para dar textura.	295
Salmón Nikkei Camarón tempura y aguacate,cubierto de salmón canadiense fresco, bañado en leche de tigre, limón real y cebollino fino.	315
Ají Yuzu Maki Pesca blanca en tempura y aguacate, cubierto de Jurel fresco con un aderezo cítrico de yuzu y kakiage (técnica de fritura japonesa) de vegetales.	210

SASHIMI

Sashimi Moriawase (Para compartir) Selección Premium del Itamae. 4 variedades de pesca del día, corte grueso.	620
Sashimi Atún Aleta Azul De Ensenada.Corte tradicional Edo-mae que resalta la textura sedosa y el sabor profundo.	380
Sashimi Salmón Salmón canadiense premium, corte grueso servido sobre hielo.	290

POSTRE

Cheesecake matcha Cheesecake de matcha coco y coulis de fresa.	195
--	-----