

*Miyako*

M

E

N

Ú

PARA EMPEZAR

|                                                                                                                                |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>ALMEJAS A LA MANTEQUILLA</b>                                                                                                | <b>\$352</b> |
| Orden de 3 piezas de almejas flameadas a la mantequilla con champiñón y espinaca.                                              |              |
| <b>ALMEJAS VIVAS</b>                                                                                                           | <b>\$347</b> |
| Orden de 5 piezas con pulpa de almeja aderezadas con salsa de la casa, cebollín y nabo.                                        |              |
| <b>EDAMAME</b>                                                                                                                 | <b>\$143</b> |
| Orden de 120 g. de edamame cocido al vapor.                                                                                    |              |
| <b>EDAMAME RAZURADOS</b>                                                                                                       | <b>\$148</b> |
| Orden de 120 g. de edamame cocido al vapor con shichimi (chile japonés), cebollín, ajonjolí y soya con limón.                  |              |
| <b>ESCALOPAS NEW YORK</b>                                                                                                      | <b>\$255</b> |
| Corte de 110 g. de res New York en tiernas escalopas finamente rebanado y aderezado con salsa soya/limón, ajonjolí y cebollín. |              |
| <b>ESPARRAMAKI</b>                                                                                                             | <b>\$255</b> |
| Espárragos envueltos con 150 g. de sirlon sazonados con teriyaki y ajonjolí.                                                   |              |
| <b>JAIBAS RELLENAS</b>                                                                                                         | <b>\$250</b> |
| Orden de 2 jaibas rellenas de pulpa de jaiba, camarón y vegetales al vino blanco.                                              |              |
| <b>SETAS A LA PLANCHA</b>                                                                                                      | <b>\$122</b> |
| 200 g. de setas sazonadas con ajo y mantequilla.                                                                               |              |

\* Gramos promedio antes de cocción

SOPAS スープ

|                                                                                                                            |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>DOBIMUSHI</b>                                                                                                           | <b>\$221</b> |
| Consome oriental con espinaca, huevo de codorniz, champiñón, 20 g. de pollo y 30 g. de camarón.                            |              |
| <b>MISOSHIRU</b>                                                                                                           | <b>\$87</b>  |
| Sopa a base de miso (pasta de soya) con 2 piezas de almeja, tofu y cebollín.                                               |              |
| <b>MISOSHIRU ESPECIAL</b>                                                                                                  | <b>\$245</b> |
| Sopa a base de miso (pasta de soya) con 2 piezas de almeja, 30 g. de camarón, 40 g. de pescado, tofu y cebollín.           |              |
| <b>SOPA DE MARISCOS</b>                                                                                                    | <b>\$260</b> |
| Consome ligeramente picoso con papa, zanahoria, 2 piezas de almeja, 40 g. de pescado, 30 g. de camarón y 40 g. de calamar. |              |

FIDEOS 麺

|                                                                                             |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>RAMEN CHASHU</b>                                                                         | <b>\$286</b> |
| Pasta ramen con 100 g. de lomo de cerdo, huevo cocido, caldo ramen, con shichimi y wakame.  |              |
| <b>RAMEN EBI</b>                                                                            | <b>\$332</b> |
| Pasta ramen con 100 g. de camarón, huevo cocido, caldo ramen, con shichimi y wakame.        |              |
| <b>RAMEN GYU</b>                                                                            | <b>\$304</b> |
| Pasta ramen con 100 g. de sirloin de res, huevo cocido, caldo ramen, con shichimi y wakame. |              |
| <b>RAMEN TORI</b>                                                                           | <b>\$255</b> |
| Pasta ramen con 100 g. de pollo, huevo cocido, caldo ramen, con shichimi y wakame.          |              |
| <b>RAMEN YASAI</b>                                                                          | <b>\$230</b> |
| Pasta ramen con verduras, huevo cocido, caldo ramen, con shichimi y wakame.                 |              |
| <b>TEMPURA SOBA UDON</b>                                                                    | <b>\$367</b> |
| Consome oriental con pasta udon, 50 g. de pescado y 60 g. de camarones capeados.            |              |
| <b>YAKISOBA</b>                                                                             | <b>\$428</b> |
| Pasta yakisoba con 180 g. de camarón, col blanca, zanahoria y calabaza.                     |              |
| <b>YAKI UDON</b>                                                                            | <b>\$454</b> |
| Pasta udon con 250 g. de sirloin y verduras sazonadas con salsa teriyaki.                   |              |

ENSALADAS サラダ

|                                                                                                                |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>ENSALADA DE VERDURAS</b>                                                                                    | <b>\$133</b> |
| Ensalada base y aderezo.                                                                                       |              |
| <b>ENSALADA EBI</b>                                                                                            | <b>\$250</b> |
| Ensalada base con 75 g. de camarón y aderezo.                                                                  |              |
| <b>ENSALADA KANI</b>                                                                                           | <b>\$222</b> |
| Ensalada base con 45 g. de cangrejo y aderezo.                                                                 |              |
| <b>ENSALADA MIYAKO</b>                                                                                         | <b>\$248</b> |
| Ensalada base con trocitos de 30 g. de camarón, 45 g. de pescado empanizado, huevo cocido y aderezo mil islas. |              |
| <b>SUNOMONO</b>                                                                                                | <b>\$173</b> |
| Pepinillos y fideos de arroz en vinagreta con 30 g. de pulpo, 40 g. de camarón y ajonjolí.                     |              |
| <b>ENSALADA DE LANGOSTA</b>                                                                                    | <b>\$490</b> |
| Ensalada base con 100 g. de langosta y aderezo                                                                 |              |

\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% IVA. M.N\*

E M P A N I Z A D O S

EMPANIZADOS フライ

|                                                                                                                           |              |                                                                                                                                        |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>EBI FRY</b><br>Orden de 7 camarones empanizados                                                                        | <b>\$350</b> | <b>KANIAGUE</b><br>Orden de 4 empanadas rellenas de pasta de cangrejo con mayonesa de la casa.                                         | <b>\$148</b> |
| <b>EBI FRY CHEESE</b><br>Orden de 5 camarones, embultos en queso mozzarella o philadelphia, empanizados.                  | <b>\$381</b> | <b>KINOKO CHEESE</b><br>2 piezas de setas empanizadas con queso mozzarella.                                                            | <b>\$143</b> |
| <b>EBI FRY GIGANTE</b><br>Orden de 5 camarones gigantes empanizados.                                                      | <b>\$490</b> | <b>SAKANA FRY</b><br>180 g. de filete de pescado empanizado.                                                                           | <b>\$305</b> |
| <b>EBI FRY CHEESE GIGANTE</b><br>Orden de 5 camarones gigantes, embultos en queso mozzarella o philadelphia, empanizados. | <b>\$561</b> | <b>TON KATSU</b><br>180 g. de Lomo de cerdo empanizado.                                                                                | <b>\$219</b> |
| <b>GYOZA</b><br>Orden de 4 piezas de empanadas japonesas rellenas de vegetales y carne. Fritas o al vapor.                | <b>\$163</b> | <b>TORI KATSU</b><br>Rollo de 120g. de pollo empanizado, relleno de queso mozzarella y verduras (zanahoria, cebolla y pimienta verde). | <b>\$240</b> |
| <b>HIRE KATSU</b><br>180 g. de filete de res empanizado.                                                                  | <b>\$286</b> |                                                                                                                                        |              |
| <b>CAMARONES ROCA</b><br>100 g. de camarón capeado con base de lechuga y salsa especial.                                  | <b>\$246</b> |                                                                                                                                        |              |

TEMPURA 天ぷら

|                                                                                                    |              |                                                                                                                 |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>EBI</b><br>Orden de 7 piezas de camarón capeados acompañados con salsa tempura.                 | <b>\$367</b> | <b>EBI YASAI</b><br>Orden de 5 piezas de camarón y variedad de verduras capeadas acompañados con salsa tempura. | <b>\$362</b> |
| <b>EBI GIGANTE</b><br>300 g. de camarón gigante y verduras capeadas acompañadas con salsa tempura. | <b>\$520</b> | <b>YASAI</b><br>120 g. de variedad de verduras capeadas acompañadas con salsa tempura                           | <b>\$255</b> |

KUSHI 串物

|                                                                                           |              |                                                                                                                                      |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>BANANA</b><br>Orden de 5 brochetas de plátano empanizadas.                             | <b>\$138</b> | <b>EBI</b><br>Orden de 3 brochetas de camarón asadas, acompañadas con tocino, pimienta y cebolla.                                    | <b>\$230</b> |
| <b>BANANA CHEESE</b><br>Orden de 5 brochetas de plátano con queso mozzarella empanizadas. | <b>\$170</b> | <b>IKA</b><br>Orden de 3 brochetas de calamar asadas y sazonadas con salsa teriyaki.                                                 | <b>\$210</b> |
| <b>CHEESE</b><br>Orden de 5 brochetas de queso mozzarella empanizadas.                    | <b>\$209</b> | <b>NIKU</b><br>Orden de 3 brochetas de Filete de res, asadas y sazonadas con salsa teriyaki, pimienta y cebolla.                     | <b>\$219</b> |
| <b>MORIWASE</b><br>Orden de 10 brochetas mixtas de carne, pollo, mariscos y verduras.     | <b>\$288</b> | <b>TORI</b><br>Orden de 3 brochetas de pollo asadas y sazonadas con salsa teriyaki, un toque de shichimi, (chile japonés) y cebolla. | <b>\$156</b> |

\*Acompañados de salsa tártara y salsa especial.

T E P A N Y A K I

Todos nuestros **teppanyaki** son preparados en plancha a su vista, Van acompañados con **500g.** de verduras de temporada y se sirven con salsa de soya con limón, salsa de ajonjolí y si lo prefiere con chiles toreados en salsa de soya.

P R I M E

|                                                                                                    |                |                                                                               |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>WAGYU JAPONÉS</b><br>300 g. de Rib-eye de WAGYU japonés.                                        | <b>\$3,264</b> | <b>CANGREJO DE ALASKA (solo x temporada)</b><br>400 g. de cangrejo de alaska. | <b>\$3,264</b> |
| <b>ARRACHERA</b><br>250 g. de arrachera de res importado.                                          | <b>\$551</b>   | <b>LANGOSTA</b><br>300 g. de cola de langosta                                 | <b>\$1,520</b> |
| <b>NEW YORK</b><br>350 g. de new york importado.                                                   | <b>\$799</b>   | <b>LANGOSTINO</b><br>400 g. de langostinos.                                   | <b>\$1,520</b> |
| <b>RIB-EYE IMPORTADO</b><br>350 g. de rib-eye importado.                                           | <b>\$857</b>   | <b>ROBALO</b><br>250 g. de robalo.                                            | <b>\$693</b>   |
| <b>TOP SIRLOIN</b><br>250 g. de sirlon importado.                                                  | <b>\$571</b>   | <b>SHAKE</b><br>250 g. de salmón.                                             | <b>\$599</b>   |
| <b>SUPREMO (2 PERSONAS)</b><br>500 g. mezcla de langosta ribeye, camarón gigante arrachera y atún. | <b>\$1,489</b> | <b>BACALAO NEGRO (BLACK COD)</b><br>250 g. de bacalao de alska fresco.        | <b>\$999</b>   |
| <b>PORTERHOUSE (PARA 2 PERSONAS)</b><br>900 g. de porterhouse importado.                           | <b>\$2,244</b> |                                                                               |                |

N A C I O N A L

|                                                                                                    |              |                                                                                        |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>IKA</b><br>180 g. de calamar.                                                                   | <b>\$399</b> | <b>MIYAKO</b><br>265 g. de mezcla de camarón, pescado, filete de res, sirlon, y pollo. | <b>\$418</b> |
| <b>EBI</b><br>180 g. de camarón mediano.                                                           | <b>\$479</b> | <b>TORI MUNE</b><br>250 g. de pechuga de pollo.                                        | <b>\$347</b> |
| <b>EBI GIGANTE</b><br>300 g. de camarón gigante.                                                   | <b>\$662</b> | <b>SAKANA</b><br>200 g. de tilapia.                                                    | <b>\$393</b> |
| <b>CARACOL</b><br>180 g. de caracol.                                                               | <b>\$439</b> | <b>TORI</b><br>250 g. de pierna con muslo.                                             | <b>\$295</b> |
| <b>GYUNIKU</b><br>250 g. de filete de res.                                                         | <b>\$454</b> | <b>TAKO</b><br>180 g. de pulpo.                                                        | <b>\$699</b> |
| <b>BUTA</b><br>250 g. de lomo de cerdo sazonado con salsa teriyaki.                                | <b>\$376</b> | <b>RIB EYE NACIONAL</b><br>250 g. de rib- eye nacional.                                | <b>\$470</b> |
| <b>TOKUBETSU</b><br>300 g. de mezcla de camarón gigante, salmón, pulpo, caracol y callo de almeja. | <b>\$699</b> | <b>YASAI</b><br>600 g. de verduras mixtas, asadas y sazonadas.                         | <b>\$275</b> |
| <b>GYOKAI</b><br>220 g. de mezcla de camarón, pescado, pulpo, calamar y caracol.                   | <b>\$509</b> |                                                                                        |              |

A R R O Z

|                                                                                                                       |              |                                                                                                                                                                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>GOHAN</b><br>200 g. de arroz japonés al vapor.                                                                     | <b>\$69</b>  | <b>YAKIMESHI ESPECIAL</b><br>Arroz japonés con mezcla de vegetales, huevo, 30 g. de carne res, 50 g. de camarón, nueces y almendras, sazonado con salsa de soya | <b>\$189</b> |
| <b>YAKIMESHI</b><br>Arroz japonés con mezcla de vegetales, huevo y 30 g. de carne de res, sazonado con salsa de soya. | <b>\$133</b> | <b>YAKIMESHI MIXTO</b><br>Arroz japonés con mezcla de vegetales, huevo, 30 g. de carne res, 50 g. de camarón, sazonado con salsa de soya.                       | <b>\$169</b> |

Nota: Todos nuestros pescados y mariscos se cocinan con ajo y mantequilla.

Gramos promedio antes de cocción.

# S U S H I

## SASHIMI 刺身

### CORTE FINO 140G

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>SASHIMI MIXTO</b>                                                    | \$418 |
| Combinación de pescados nacionales al natural, rebanados en corte fino. |       |
| <b>SASHIMI ESPECIAL</b>                                                 | \$658 |
| Combinación de pescados y mariscos de importación en corte fino.        |       |
| <b>HAMACHI</b>                                                          | \$668 |
| Atún cola amarilla fresco al natural, rebanado en corte fino.           |       |
| <b>MAGURO</b>                                                           | \$668 |
| Atún aleta azul fresco al natural, rebanado en corte fino.              |       |
| <b>ROBALO</b>                                                           | \$299 |
| Robalo fresco al natural, rebanado en corte fino.                       |       |
| <b>SHAKE</b>                                                            | \$444 |
| Salmón fresco al natural, rebanado en corte fino.                       |       |
| <b>TAKO</b>                                                             | \$474 |
| Pulpo fresco al natural, rebanado en corte fino.                        |       |

### CORTE GRUESO 220G

|                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>SASHIMI MIXTO</b>                                                                    | \$439 |
| Combinación de pescados nacionales al natural, rebanados en corte grueso                |       |
| <b>SASHIMI ESPECIAL</b>                                                                 | \$699 |
| Combinación de pescados y mariscos de importación al natural, rebanados en corte grueso |       |
| <b>HAMACHI</b>                                                                          | \$862 |
| Atún cola amarilla fresco al natural, rebanado en corte grueso.                         |       |
| <b>MAGURO</b>                                                                           | \$862 |
| Atún aleta azul fresco al natural, rebanado en corte grueso.                            |       |
| <b>ROBALO</b>                                                                           | \$383 |
| Robalo fresco al natural, rebanado en corte grueso.                                     |       |
| <b>SHAKE</b>                                                                            | \$444 |
| Salmón fresco al natural, rebanado en corte grueso.                                     |       |
| <b>TAKO</b>                                                                             | \$599 |
| Pulpo fresco al natural, rebanado en corte grueso                                       |       |

## NIGUIRIS 握り

|                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>SUSHI NORMAL</b>                                                                       | \$388 |
| Orden de 8 niguiris nacionales.                                                           |       |
| <b>SUSHI ESPECIAL</b>                                                                     | \$678 |
| Orden de 8 niguiris de productos importados.                                              |       |
| <b>IKA INNO SUME ESPECIAL</b>                                                             | \$112 |
| 1 pieza de calamar, relleno de pasta de cangrejo, bañado con salsa de anguila y ajonjolí. |       |
| <b>EBI</b>                                                                                | \$66  |
| 1 pieza niguri de camarón (15 g.)                                                         |       |
| <b>HAMACHI</b>                                                                            | \$104 |
| 1 pieza niguri de pescado cola amarilla (15 g.)                                           |       |
| <b>IKURA</b>                                                                              | \$136 |
| 1 pieza niguri de ikura (huevo de 15 g. de salmón) envuelto con alga marina.              |       |
| <b>KANIKAMA</b>                                                                           | \$66  |
| 1 pieza niguri de imitación de cangrejo (15 g.)                                           |       |
| <b>MAGURO IMPORTADO</b>                                                                   | \$105 |
| 1 pieza niguri de atún aleta azul (15 g.)                                                 |       |

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>MASAGO</b>                                                              | \$77  |
| 1 pieza niguri de 15 g. de huevo de pez volador, envuelto con alga marina. |       |
| <b>CARACOL</b>                                                             | \$65  |
| 1 pieza niguri de caracol (15 g.).                                         |       |
| <b>SHAKE</b>                                                               | \$73  |
| 1 pieza niguri de salmón fresco (15 g.)                                    |       |
| <b>SUZUKI</b>                                                              | \$73  |
| 1 pieza niguri de robalo (15 g.)                                           |       |
| <b>TAKO</b>                                                                | \$121 |
| 1 pieza niguri de pulpo (15 g.)                                            |       |
| <b>TAMAGO</b>                                                              | \$42  |
| 1 pieza niguri de 15 g. de pastel de huevo encintado con alga marina.      |       |
| <b>TORIGAI</b>                                                             | \$89  |
| 1 pieza niguri de almeja chocolata (15 g.)                                 |       |
| <b>UNAGUI</b>                                                              | \$105 |
| 1 pieza niguri de anguila (15 g.)                                          |       |
| <b>OSTIÓN AHUMADO</b>                                                      | \$66  |
| 1 pieza niguri de ostión ahumado (20 g.)                                   |       |

\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% IVA. M.N\*

El consumo de alimentos alérgenos y crudos es responsabilidad del invitado. Estamos atentos a peticiones especiales.

R

O

L

L

O

S

MAKI

巻き

|                                                                                                                                                                         |              |                                                                                                                                                                                      |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>ARCOIRIS</b><br>Rollo relleno de queso philadelphia pepino y aguacate. Envuelto en 20 g. de anguila, 15 g. de camarón, 20 g. de salmón y 25 g. de cangrejo.          | <b>\$332</b> | <b>DINAMITA</b><br>Rollo relleno de 20 g. de salmón, queso philadelphia, aguacate por fuera, 30 g. de cangrejo con salsa dinamita.                                                   | <b>\$265</b> |
| <b>BANANA SHAKE ROLL</b><br>Rollo relleno de 20 g. de salmón, pepino, aguacate y queso philadelphia. Envuelto con platano macho frito y con un toque de salsa chipotle. | <b>\$234</b> | <b>SHAKE ESPECIAL</b><br>Rollo relleno de 20 g. de salmón, queso philadelphia, pepino y aguacate, envuelto con 20 g. de masago.                                                      | <b>\$256</b> |
| <b>CALIFORNIA</b><br>Rollo relleno de 20 g. de camarón, pepino, aguacate y ajonjolí.                                                                                    | <b>\$173</b> | <b>PHILADELPHIA</b><br>Rollo relleno de 20 g. de camarón, aguacate, pepino, queso philadelphia y ajonjolí.                                                                           | <b>\$214</b> |
| <b>CALIFORNIA ESPECIAL</b><br>Rollo relleno de 20 g. de camarón, pepino, aguacate y Envuelto en 15 g. de masago (huevo de pez volador) y ajonjoli.                      | <b>\$203</b> | <b>PHILADELPHIA ESPECIAL</b><br>Rollo relleno de 20 g. de camarón, aguacate, pepino, queso philadelphia pepino envuelto en 20g. de masago (huevo de pez volador) y ajonjolí.         | <b>\$275</b> |
| <b>DRAGON ROLL</b><br>Rollo relleno de 100 g. de camarón gigante empanizado, envuelto en mango y aguacate, Bañado en deliciosa salsa de anguila y ajonjolí.             | <b>\$377</b> | <b>PHILADELPHIA ROLL</b><br>Rollo relleno de 20g. de camaron, aguacate, pepino envuelto de queso philadelphia y ajonjolí.                                                            | <b>\$286</b> |
| <b>EBI FRY MAKI</b><br>Rollo relleno de queso philadelphia, pepino, aguacate y 30 g. de camarón chico empanizado, envuelto con alga marina.                             | <b>\$217</b> | <b>SHAKE CON QUESO</b><br>Rollo relleno de 20g salmon fresco, aguacate , pepino , queso philadelphia y ajonjolí.                                                                     | <b>\$261</b> |
| <b>HAMACHI ROLL</b><br>Rollo relleno de espárrago, aguacate, queso philadelphia y cebollin, Envuelto con 40 g. de hamachi.                                              | <b>\$402</b> | <b>SPICY TUNA ROLL</b><br>Rollo relleno de queso, pepino y aguacate acompañado con salsa spicy ( atún, masago, cebollin y mayonesa) 60 g.                                            | <b>\$250</b> |
| <b>KANI ROLL</b><br>Rollo relleno de pepino, aguacate, queso philadelphia y ajonjolí, envuelto en 30 g. de Kanikama.                                                    | <b>\$242</b> | <b>TAKO ROLL</b><br>Rollo relleno de pepino, aguacate, queso philadelphia envuelto en 40 g. de pulpo, toque de 60 g. de salsa tampico, bañado con salsa de anguila y ajonjolí.       | <b>\$250</b> |
| <b>KANIKAMA</b><br>Rollo de 15 g de cangrejo y ajonjolí.                                                                                                                | <b>\$219</b> | <b>TAMPICO</b><br>Rollo relleno de pasta de 60 g. de cangrejo, mayonesa, chile serrano, pepino, aguacate y ajonjolí.                                                                 | <b>\$179</b> |
| <b>MAGURO ROLL</b><br>Rollo relleno de queso philadelphia, pepino y aguacate, envuelto con 40 g. de atún aleta azul.                                                    | <b>\$402</b> | <b>UNAGUI MAKI</b><br>Rollo relleno de 30g. de anguila y pepino envuelto con aguacate sazonado con salsa de anguila y ajonjoli.                                                      | <b>\$314</b> |
| <b>MASAGO SHAKE ROLL</b><br>Rollo relleno de pepino, aguacate y queso philadelphia, envuelto con 40 g. de salmón y 20 g. de masago.                                     | <b>\$319</b> | <b>VOLCAN ROLL</b><br>Rollo relleno de 15 g. de cangrejo, queso mozzarella, aguacate, queso philadelphia. Envuelto con 40 g. de salmón, bañado en salsa de anguila y salsa chipotle. | <b>\$321</b> |
| <b>MIYAKO ROLL</b><br>Rollo relleno de 15 g. de cangrejo, aguacate, pepino, philadelphia y un toque de salsa chipotle.                                                  | <b>\$224</b> | <b>MAR Y TIERRA</b><br>Rollo empanizado relleno de 20 g. de camarón, 15 g. de cangrejo, 50 g. de sirloin, queso philadelphia, aguacate y pepino.                                     | <b>\$252</b> |
| <b>YAKIMESHI ROLL</b><br>Rollo relleno de 15 g. de camarón, cebollín, pepino, aguacate, chile toreado y queso philadelphia, envuelto en yakimeshi.                      | <b>\$216</b> |                                                                                                                                                                                      |              |

\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% IVA. M.N\*

Todos nuestros uramakis son partidos en 8 piezaz

# ROLLOS

## MAKI 巻き

|                                                                                                                                                 |              |                                                                                                                                                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>YASAI ROLL</b><br>Rollo relleno con jitomate, lechuga, aguacate y pepino envuelto en queso philadelphia y nuez.                              | <b>\$175</b> | <b>TEMPURA MAKI</b><br>Rollo relleno de 20g decamaron chico,pepino, aguacate y queso philadelphia .envuelto con robalo y capeado.                   | <b>\$235</b> |
| <b>EBY ROLL</b><br>Rollo relleno de aguacate y pepino, envuelto en queso philadelphia y 65g . de camarom, con toque 15g de masago con mayonosa. | <b>\$265</b> | <b>KIURI MAKI</b><br>Rollo relleno de queso philadelphia, agucate,15g de cangrejo, envuelto de pepino,acompañado de 50 g de tampico y 10g de masago | <b>\$235</b> |
| <b>SHAKE ROLL</b><br>Relleno de queso philadelphia ,pepino y aguacate, envuelto en 80g de salmón.                                               | <b>\$255</b> | <b>UNAGUI ROLL</b><br>Rollo relleno de queso philadelphia, pepino y aguacate, envuelto en 60g de anguila, sazonado con salsa de anguila y ajonjoli  | <b>\$387</b> |

## HOSOMAKI 細巻き

|                                                                                                               |              |                                                                                                                             |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>KAPPAMAKI</b><br>Rollo delgado envuelto con alga marina y relleno de pepino y ajonjolí (60 g.)             | <b>\$93</b>  | <b>SHAKE</b><br>Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de 60 g. de salmón.                                         | <b>\$173</b> |
| <b>NEGUIHAMACHI</b><br>Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de 60 g. de hamachi y cebollín.        | <b>\$296</b> | <b>TAKO</b><br>Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de 60 g. de pulpo, sazonado con salsa de anguila y ajonjolí. | <b>\$254</b> |
| <b>NEGUIMAGURO</b><br>Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de 60 g. de atún aleta azul y cebollín. | <b>\$296</b> | <b>TEKAMAKI</b><br>Rollo delgado envuelto con alga marina y relleno de 60 g. de atún aleta azul y ajonjolí.                 | <b>\$296</b> |

## FUTOMAKI 太巻き

|                                                                                                                                                                                                                                |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>FUTOMAKI ESPECIAL</b><br>Rollo grueso relleno de 20 g. de camarón, aguacate, pepino, zanahoria, 20 g. de masago (huevo de pez volador) y 20 g. de tamago (pastel de huevo ) seta dulce y ajonjolí, envuelto en alga marina. | <b>\$245</b> |
| <b>FUTOMAKI</b><br>Rollo grueso relleno de 20 g. de camarón, aguacate, pepino, zanahoria y 20 g. de tamago (pastel de huevo), seta dulce y ajonjolí envuelto en alga marina.                                                   | <b>\$214</b> |

## TEMAKIS 手巻き

|                                                                                    |              |                                                                                                 |              |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>MICROCHIPS</b><br>9 miniconitos de pescados y mariscos.                         | <b>\$332</b> | <b>MASAGO</b><br>1 pz. Cono relleno de 20 g. de huevo de pez volador.                           | <b>\$133</b> |
| <b>EBI</b><br>1 pz. Cono relleno de 30 g. de camarón.                              | <b>\$117</b> | <b>SHAKE</b><br>1 pz. Cono relleno de 30 g. de salmón fresco.                                   | <b>\$140</b> |
| <b>HAMACHI</b><br>1 pz. Cono relleno de 30 g. de atún cola amarilla.               | <b>\$189</b> | <b>SHAKEKAWA</b><br>1 pz. Cono relleno de piel de salmón frita (25 g.)                          | <b>\$117</b> |
| <b>IKURA</b><br>1 pz. Cono relleno de 25 g. de huevo de salmón..                   | <b>\$294</b> | <b>TAMPICO</b><br>1 pz. Cono relleno de 25 g. de pasta de cangrejo, chile serrano y mayonesa.   | <b>\$133</b> |
| <b>KANIKAMA</b><br>1 pz. Cono relleno de 15 g. de cangrejo.                        | <b>\$117</b> | <b>UNAGUI</b><br>1 pz. Cono relleno de 30 g. de anguila y bañado en deliciosa salsa de anguila. | <b>\$199</b> |
| <b>MAGURO</b><br>1 pz. Cono relleno de 30 g. de atún aleta azul importado fresco.. | <b>\$214</b> |                                                                                                 |              |

todos nuestros conos estan rellenos de arroz, pepino, aguacate y ajonjoli

B E B I D A S

REFRESCOS

|               |                |                                       |       |
|---------------|----------------|---------------------------------------|-------|
| COCA COLA     |                | LIMONADA natural o mineral (295 ml.)  | \$67  |
| COCA DE DIETA |                | NARANJADA natural o mineral (295 ML.) | \$70  |
| COCA ZERO     |                | AGUA EMBOTELLADA (335 ML.)            | \$36  |
| FRESCA        |                | AGUA PERRIER (330 ML.)                | \$105 |
| GINGER ALE    | (355 ml.) \$60 | AGUA QUINA (355 ML.)                  | \$67  |
| SIDRAL        |                | TOPO CHICO (355 ML.)                  | \$70  |
| SPRITE        |                | AGUA EVIAN (300 ML.)                  | \$97  |
| SPRITE CERO   |                | AGUA PELLEGRINO (275 ML.)             | \$97  |
| FANTA         |                |                                       |       |
| MINERAL       |                |                                       |       |

MOCKTELES

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| JUGO DE CÍTRICOS, Jugo de limón, piña y naranja.   | \$101 |
| PEPINO, Jugo de limón y hierbabuena.               | \$101 |
| FRUTOS ROJOS, Fresa, mora, cereza y jugo de limón. | \$153 |
| MARACUYÁ, Maracuyá y hierbabuena.                  | \$163 |

CERVEZAS Cubana + \$23 Michelada + \$20

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| SAPORO JAPONESA SILVER (LATA 473 ML.) | \$224 |
| HEINEKEN (355 ML.)                    | \$122 |
| HEINEKEN 00 (330 ML.)                 | \$77  |
| STELLA ARTOIS (330 ML.)               | \$122 |
| BOHEMIA CLARA (355 ML.)               | \$79  |
| BOHEMIA OSCURA (355 ML.)              | \$79  |
| CORONA (355 ML.)                      | \$79  |
| XX LAGER (325 ML.)                    | \$79  |
| XX AMBAR (325 ML.)                    | \$79  |
| NEGRA MODELO (355 ML.)                | \$79  |
| VICTORIA (355 ML.)                    | \$79  |
| CLAMATO PREPARADO (295 ML.)           | \$101 |
| ULTRA (355 ML.)                       | \$105 |
| MODELO ESPECIAL (355 ML.)             | \$79  |
| ASAHI JAPONESA (330 ML.)              | \$224 |

\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% IVA. M.N\*

P O S T R E

手 巻 き

|                                                                                                                                             |       |                                                                                                                                                                                      |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>CAMELADO</b><br>Gelatina de café, crema preparada con una bola de helado de vainilla y un toque de kahlúa.                               | \$117 | <b>TEMPURA HELADO</b><br>Pan frito con helado de vainilla en el centro cubierto con cajeta, chocolate o mermelada de fresa.                                                          | \$125 |
| <b>CREPAS CON CAJETA</b><br>Crepas con cajeta, una bola de helado de vainilla y nuez.                                                       | \$191 | <b>PIÑA CARAMELIZADA CON MATCHA</b><br>Delicioso postre a la plancha, caramelizado, preparado a su vista, acompañado de una bola de helado de matcha y 20 g. de árandanos de matcha. | \$170 |
| <b>FLAN DE QUESO PHILADELPHIA</b><br>Flan de queso philadelphia. Puede ir acompañado con espejo de 180 g. de cajeta, chocolate o mermelada. | \$130 | <b>MOCHIS</b><br>2 Mini pasteles de pasta de arroz japonés relleno de helado.                                                                                                        | \$165 |
| <b>FLAN DE ELOTE</b><br>Flan de elote y un toque de 180 g. de mermelada de fresa.                                                           | \$116 | <b>LITCHIS EN ALMÍBAR</b><br>(100 g.)                                                                                                                                                | \$191 |
| <b>BANANA KURANCHI</b><br>Plátano envuelto con pasta crujiente, bañado con fresa, chocolate y helado de vainilla                            | \$117 | <b>YUZU</b><br>Helado de limón japonés.                                                                                                                                              | \$125 |
| <b>HELADO</b><br>2 bolas de helado de sabor a tu elección: chocolate, fresa o vainilla.                                                     | \$89  | <b>BOLA DE HELADO ADICIONAL</b><br>Helado de limón japonés                                                                                                                           | \$56  |
| <b>HELADO DE LITCHI O TE VERDE JAPONÉS</b><br>2 bolas de helado de litchi o helado de té verde.                                             | \$125 | <b>RINGO TEMPURA</b><br>Manzana capeada con helado de litchi                                                                                                                         | \$163 |
| <b>TAPIOCA</b><br>Tapioca con una bola de helado de té verde japonés.                                                                       | \$89  | <b>ICE FUSION ORIENTAL</b><br>Una fucion de helado de litchi y te verde                                                                                                              | \$180 |
| <b>CHOCORETO KASAN</b><br>Panque relleno de chocolate acompañado de helado.                                                                 | \$180 |                                                                                                                                                                                      |       |



# SUGERENCIAS DEL CHEF

## NIGURI DE WAGYU JAPONÉS \$296

Una pieza de niguri de wagyu japonéz.

## ESCALOPAS DE WAGYU JAPONÉS \$1,122

Corte de 100 g de filete wagyu japonéz en tiernas escalopas finamente rebanadas y aderesado con ponzu ajonjolí y cebolli.

## TOSUTO DE ATUN O SALMON \$255

3 piezas de Tostada de atun aleta azul o salmon preparadas con mayoneza cebollin ,aguacate y salsa especial.

## KANI EBI FRY \$255

rollo 45g de camaron 45g de cangrejo y un toque de masago 5g bañado con salsa especial.

# BROCHETAS 串焼き

## ROBATAYAKI

## ESPARRAGO CON SIRLOIN \$67

## PECHUGA DE POLLO \$46

30 g. de pechuga de pollo.

## SALMÓN \$57

30 g. de salmón.

## ARRACHERA \$59

30 g. de arrachera.

## PULPO \$73

30 g. de pulpo

## ATÚN IMPORTADO \$67

30 g. de atún importado.

## CAMARÓN \$56

30 g. de camarón.

## CALAMAR \$56

30 g. de calamar.

## RIB EYE IMPORTADO \$78

35 g. de rib eye importado.

## OMAKASE \$266

Brochetas sugerencia del chef.  
5 piezas.

# BEBIDAS み飲物

## SAKE

SAKE SECO 180 ML. \$306

SAKE SECO 250 ML. \$368

SAKE SECO 300 ML. \$459

SAKE CALIENTE 150 ML. \$302

## CERVEZAS

SAPORO JAPONESA SILVER (LATA 473 ML.) \$224

ASAHI JAPONESA (330 ML.) \$224



E S P E C I A L E S

# FAMILIAR.

おなじみ

PARA CUATRO PERSONAS

**\$3,366**

300 G. DE *TEPPANYAKI DE LANGOSTA*

250 G. DE *TEPPANYAKI DE SALMÓN IMPORTADO*

350 G. DE *TEPPANYAKI DE RIB EYE IMPORTADO*

3 YAKIMESHI

1 TEMPURA EBI YASAI

1 DRAGON ROLL

1 JARRA DE CLERICOT (1 LITRO)

# PARÉJAS.

カップル

PARA DOS PERSONAS

**\$1,928**

150 G. DE *TEPPANYAKI DE SALMON IMPORTADO*

150 G. DE *TEPPANYAKI DE CAMARÓN GIGANTE*

200 G. DE *TEPPANYAKI DE RIB EYE IMPORTADO*

2 YAKIMESHI

1 TEMPURA EBI YASAI

1 POSTRE A ELEGIR

1 JARRA DE CLERICOT (1 LITRO)

POR \$260 MAS CAMBIA TU CLERICOT POR UNA BOTELLA DE VINO TINTO 750ML, O VINO BLANCO 750ML.  
DE LA CASA.\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% IVA. M.N\*

*Miyako*

# B E B I D A S

## DESTILADOS

### RONES

|                                  | BOTELLA | COPA 45 ml |
|----------------------------------|---------|------------|
| APPLETON BLANCO (750 ml.)        | \$1,834 | \$122      |
| APPLETON ESTATES (750 ml.)       | \$2,276 | \$153      |
| APPLETON ORO (750 ml.)           | \$1,834 | \$132      |
| BACARDI AÑEJO (980 ml.)          | \$1,936 | \$122      |
| BACARDI BLANCO (980 ml.)         | \$1,815 | \$117      |
| BACARDI SOLERA (750 ml.)         | \$1,715 | \$132      |
| HAVANA CLUB 7 AÑOS (700 ml.)     | \$2,360 | \$153      |
| MATUSALEM GRAN RESERVA (750 ml.) | \$2,904 | \$173      |
| MATUSALEM PLATINO (750 ml.)      | \$1,529 | \$117      |
| RON MALIBU (750 ml.)             | \$2,068 | \$112      |

### VODKA

|                            | BOTELLA | COPA 45 ml |
|----------------------------|---------|------------|
| ABSOLUT AZUL (750 ml.)     | \$2,462 | \$158      |
| ABSOLUT CITRON (750 ml.)   | \$2,615 | \$167      |
| ABSOLUT MANDARIN (750 ml.) | \$2,615 | \$167      |
| SMIRNOF (1 litro)          | \$2,122 | \$117      |
| WYBOROWA (750 ml.)         | \$2,072 | \$132      |
| STOLICHNAYA (750 ml.)      | \$2,462 | \$173      |

TODOS LOS TRAGOS DE DESTILADOS CONTIENEN 1.5OZ. O 45ML.  
TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 16 % DE IVA \*

## TEQUILAS

|                                          | BOTELLA  | COPA 45 ml |
|------------------------------------------|----------|------------|
| 7 LEGUAS (750 ml.)                       | \$2,880  | \$193      |
| 100 AÑOS BLANCO (700 ml.)                | \$1,308  | \$100      |
| 100 AÑOS REPOSADO (700 ml.)              | \$1,843  | \$144      |
| CAZADORES REPOSADO (950 ml.)             | \$2,632  | \$134      |
| CENTENARIO AÑEJO (695 ml.)               | \$2,036  | \$153      |
| CENTENARIO PLATA (700 ml.)               | \$1,353  | \$112      |
| CENTENARIO REPOSADO (950 ml.)            | \$2,292  | \$142      |
| J. CUERVO 1800 AÑEJO (700 ml.)           | \$2,095  | \$163      |
| J. CUERVO TRADICIONAL REPOSADO (950 ml.) | \$2,694  | \$163      |
| DON JULIO 70 (700 ml.)                   | \$3,141  | \$202      |
| DON JULIO BLANCO (700 ml.)               | \$2,377  | \$173      |
| DON JULIO REPOSADO (700 ml.)             | \$2,585  | \$187      |
| HERRADURA BLANCO (950 ml.)               | \$2,215  | \$132      |
| HERRADURA REPOSADO (950 ml.)             | \$3,179  | \$163      |
| HERRADURA AÑEJO (750 ml.)                | \$2,886  | \$189      |
| SAUZA 3 GENERACIONES AÑEJO (750 ml.)     | \$2,632  | \$168      |
| SAUZA HORNITOS REPOSADO (1 litro)        | \$2,388  | \$142      |
| SELECCIÓN SUPREMA HERRADURA (750 ml.)    | \$12,045 | \$878      |
| CUERVO 1800 CRISTALINO (700 ml.)         | \$ 2,094 | \$164      |
| MAESTRO DOBEL (700 ml.)                  | \$2,033  | \$163      |
| GRAN RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO   | \$6,900  | \$499      |
| RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO           | \$2,900  | \$193      |

## WHISKY

|                                   | BOTELLA  | COPA 45 ml |
|-----------------------------------|----------|------------|
| BUCHANAN'S 12 AÑOS (750 ml.)      | \$3,056  | \$224      |
| BUCHANAN'S 18 AÑOS (750 ml.)      | \$6,067  | \$397      |
| CHIVAS REGAL 12 (750 ml.)         | \$3,056  | \$224      |
| J.B. (750 ml.)                    | \$2,530  | \$183      |
| JACK DANIELS (700 ml.)            | \$2,292  | \$173      |
| JOHNNIE WALKER E. AZUL (750 ml.)  | \$13,040 | \$832      |
| JOHNNIE WALKER E. ROJA (700 ml.)  | \$2,377  | \$214      |
| JOHNNIE WALKER E. NEGRA (750 ml.) | \$3,056  | \$224      |
| OLD PARR (750 ml.)                | \$3,056  | \$142      |
| ROYAL SALUTE (700 ml.)            | \$12,000 | \$765      |
| MACALLAN 12 AÑOS (700 ml.)        | \$3,907  | \$295      |

## DESTILADOS

### BRANDYS

|                            | BOTELLA | COPA 45 ml |
|----------------------------|---------|------------|
| AZTECA DE ORO (700 ml.)    | \$1,679 | \$127      |
| DON PEDRO (1 litro)        | \$2,016 | \$112      |
| FUNDADOR (700 ml.)         | \$1,768 | \$112      |
| DUQUE DE ALBA (700 ml.)    | \$3,312 | \$241      |
| TERRY CENTENARIO (700 ml.) | \$1,768 | \$142      |
| TORRES 10 (700 ml.)        | \$1,902 | \$142      |
| ZACAPA X.O (750 ml.)       | \$7,868 | \$573      |
| ZACAPA 23 AÑOS (750 ml.)   | \$3,668 | \$183      |

# APERITIVOS Y DIGESTIVOS

| MEZCALES                                    | BOTELLA | COPA 45 ml |
|---------------------------------------------|---------|------------|
| MEZCAL ARTESANAL JABALÍ (750 ml.)           | \$4,500 | \$295      |
| 400 CONEJOS OAXACA ESPADÍN JOVEN (750 ml.)  | \$2,242 | \$147      |
| 400 CONEJOS OAXACA ESPADÍN TOBALÁ (750 ml.) | \$2,750 | \$181      |
| MEZCAL ARTESANAL FRUTOS ROJOS (750 ml.)     | \$1,800 | \$142      |
| MEZCAL ARTESANAL ESPADÍN JOVEN (750 ml.)    | \$1,700 | \$142      |

| COGÑAGS                    | BOTELLA  | COPA 45 ml |
|----------------------------|----------|------------|
| HENNESSY VSOP (700 ml.)    | \$3,477  | \$263      |
| HENNESSY X.O (700 ml.)     | \$12,775 | \$930      |
| MARTELL VSOP (700 ml.)     | \$3,326  | \$255      |
| MARTELL X.O (700 ml.)      | \$12,775 | \$969      |
| REMY MARTIN VSOP (700 ml.) | \$3,312  | \$255      |

| JEREZ          | COPA 45 ml |
|----------------|------------|
| FERRERA OPORTO | \$137      |
| TÍO PEPE       | \$137      |

## LICORES

|                         | BOTELLA | COPA 45 ml |
|-------------------------|---------|------------|
| AMARETO DI SARONO       |         | \$168      |
| CHARTREUSE VERDE        |         | \$234      |
| GRAN MARINIER           |         | \$196      |
| LICOR 43                |         | \$198      |
| LICOR PACHARAN          |         | \$198      |
| MANDARINE NAPOLEON      |         | \$168      |
| MIDORI                  |         | \$141      |
| KALHUA                  |         | \$141      |
| SAKE (180 ml.) SECO     | \$306   |            |
| SAKE CALIENTE (150 ml.) | \$300   |            |
| SAKE SECO (280 ml.)     | \$367   |            |
| SAKE SECO (300 ml.)     | \$459   |            |
| SAMBUCA BLACK           |         | \$183      |
| SAMBUCA VACCARI         |         | \$1803     |
| STREGA                  |         | \$202      |

## APERITIVOS Y DIGESTIVOS

### CLÁSICOS

|                           | COPA 45 ml |
|---------------------------|------------|
| COSMOPOLITAN              | \$140      |
| CAMPARI                   | \$137      |
| CINZANO DULCE             | \$118      |
| CINZANO SECO              | \$121      |
| FERNET VALLET             | \$110      |
| MARTINI DULCE             | \$140      |
| MARTINI LITCHI            | \$173      |
| MARTINI SECO              | \$153      |
| VERMOUTH                  | \$122      |
| ALFONSO XIII              | \$153      |
| BAILEYS                   | \$173      |
| CARAJILLO                 | \$234      |
| FRANGELICO                | \$202      |
| GALEANO                   | \$168      |
| LICOR DE CIRUELA JAPONESA | \$142      |

## COCKTELES

COPA 45 ml

|                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>APEROL SPIRIT</b> , Licor Aperol y agua mineral.                                              | \$173 |
| <b>BLANC CASSIS</b> , Vino blanco con licor cassis.                                              | \$173 |
| <b>BULL RON</b> , con cerveza oscura, agua mineral, limón y jarabe natural.                      | \$112 |
| <b>CALPIS</b> , Calpis con agua mineral.                                                         | \$71  |
| <b>CHUPACABRAS MIDORI</b> , vino tinto, agua mineral, limón y jarabe natural.                    | \$173 |
| <b>CLAMATO</b> , Cocktel Vodka con clamato, almeja, apio, salsa maggi, inglesa, tabasco y limón. | \$122 |
| <b>CONGA VODKA</b> , jugo de naranja, piña, toronja y granadina.                                 | \$117 |
| <b>FUJIYAMA SAKE</b> , ron con jugo de naranja y granadina.                                      | \$173 |
| <b>LUCES DE LA HABANA MIDORI</b> , ron malibu con jugo de naranja, piña, toronja y agua mineral. | \$173 |
| <b>MARTINI MARACUYA</b> , Maracuya y jugos cítricos.                                             | \$173 |
| <b>MEDIAS DE CEDA GINEBRA</b> , cacao blanca, crema de leche y granadina.                        | \$112 |
| <b>MIMOSA</b> Vino espumoso con jugo de naranja.                                                 | \$132 |
| <b>NEGRONI</b> Vermouth dulce, campari y ginebra.                                                | \$130 |
| <b>CARAJILLO DE MAZAPAN</b> Licor 43, baileys, cafe espresso y mazapan                           | \$244 |
| <b>PIÑA COLADA</b> , Ron con crema de leche, jugo de piña y Kalnua.                              | \$132 |
| <b>MOJITO MARACUYA</b> , Ron blanco y maracuya.                                                  | \$173 |
| <b>RUSO BLANCO</b> , Vodka, crema de cacao blanca y crema de leche.                              | \$132 |
| <b>RUSO NEGRO</b> Vodka, Kalnua y crema de leche.                                                | \$132 |
| <b>SANGRÍA</b> Vino tinto, agua mineral, limón y jarabe natural.                                 | \$122 |
| <b>TEQUILA MARGARITA</b> Tequila Blanco, limón, jarabe y controy.                                | \$132 |
| <b>PIEDRA ANIS</b> , tequila y un fernet.                                                        | \$163 |
| <b>MOJITO JAPONÉS SAKE</b> , licor de ciruela japonesa, ginger ale y hierbabuena.                | \$173 |
| <b>GIN TONIC</b> , Frutos rojos Fresa, zarzamora, mora, ginebra y agua quina.                    | \$173 |

## MOCKTELES

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| <b>JUGO DE CÍTRICOS</b> , Jugo de limón, piña y naranja.   | \$101 |
| <b>PEPINO</b> , Jugo de limón y hierbabuena.               | \$101 |
| <b>FRUTOS ROJOS</b> , Fresa, mora, cereza y jugo de limón. | \$153 |
| <b>MARACUYÁ</b> , Maracuyá y hierbabuena.                  | \$163 |

## CERVEZA

Cubana + \$23

Michelada + \$20

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| SAPORO JAPONESA SILVER (Lata 473 ml.) | \$224 |
| HEINEKEN (355 ml.)                    | \$122 |
| HEINEKEN 00 (330 ml.)                 | \$77  |
| STELLA ARTOIS (330 ml.)               | \$122 |
| BOHEMIA CLARA (355 ml.)               | \$79  |
| BOHEMIA OSCURA (355 ml.)              | \$79  |
| CORONA (355 ml.)                      | \$79  |
| XX LAGER (325 ml.)                    | \$79  |
| XX AMBAR (325 ml.)                    | \$79  |
| NEGRA MODELO (355 ml.)                | \$79  |
| VICTORIA (355 ml.)                    | \$79  |
| CLAMATO PREPARADO (295 ml.)           | \$101 |
| ULTRA (355 ml.)                       | \$105 |
| MODELO ESPECIAL (355 ml.)             | \$79  |
| ASAHI JAPONESA (330 ml.)              | \$224 |

## VINO BLANCO

COPA

BOTELLA

|                                       |                 |
|---------------------------------------|-----------------|
| COPA DE VINO BLANCO DE LA CASA        | (147 ml.) \$176 |
| BLANC DE BLANCS X.A.                  | (187 ML.) \$193 |
| DIAMANTE                              | (375 ml.) \$214 |
| CALIXA CHARDONAY MONTE XANIC (750 ML) | (750 ML.) \$765 |
| MONTE XANIC                           | (750 ML.) \$867 |
| CHENIN COLOMBARD (750 ML)             | (750 ML.) \$969 |

## OTROS

### VINO ROSADO

ROSE MONTE XANIC (750 ml.) \$969

### CHAMPAGNE

MOET & CHANDON Nectar imperial (750 ml.) \$3,243

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN (750 ml.) \$3,243

### CLERICOT

COPA DE CLERICOT DE VINO TINTO (414 ML.) \$188

JARRA DE CLERICOT DE VINO TINTO (1 litro.) \$387

JARRA DE CLERICOT VINO TINTO (2 litros.) \$707

Prepara tu vino favorito en clericot:

PARA VINO DE 375 ml. (1 litro) \$182

PARA VINO DE 750 ml. (2 litros) \$373

## VINO TINTO

|                                      |           |         |                   |
|--------------------------------------|-----------|---------|-------------------|
| COPA DE VINO TINTO DE LA CASA        | (147 ml.) | \$182   |                   |
| COPA DE VINO TINTO CRIANZA           | (147 ml.) | \$200   |                   |
| SANGRE DE TORO                       | (187 ml.) | \$210   |                   |
| CUNE CRIANZA RIOJA                   | (375 ml.) | \$459   |                   |
| MÁRQUES DE CÁCERES                   | (375 ml.) | \$530   |                   |
| MATARROMERA CRIANZA                  | (375 ml.) | \$1,326 | (750 ml.) \$2,448 |
| CALIXA BLEND MONTE XANIC             |           |         | (750 ml.) \$969   |
| CALIXA CABERNET SUAVIGNON SYRAH      |           |         | (750 ml.) \$969   |
| NUBORI CRIANZA RIOJA                 |           |         | (750 ml.) \$969   |
| BERONIA CRIANZA DOMEQ                |           |         | (750 ml.) \$765   |
| CHATEAU BOMEQ                        |           |         | (750 ml.) \$969   |
| CASA MADERO 3V                       |           |         | (750 ml.) \$1,428 |
| COELUS CRIANZA                       |           |         | (750 ml.) \$969   |
| TRUHAN (TEMPRANILLO,CABERNET,MERLOT) |           |         | (750 ml.) \$969   |
| GRAN RICARDO                         |           |         | (750 ml.) \$4,500 |

## GINEBRAS

|                     | BOTELLA | COPA 45 ml |
|---------------------|---------|------------|
| BEEFEATER (750 ml.) | \$2,122 | \$140      |
| BOMBAY (750 ml.)    | \$2,615 | \$173      |
| HENDRICKS (750 ml.) | \$2,699 | \$178      |

## ANISES

|                | COPA 45 ml |
|----------------|------------|
| CADENAS        | \$134      |
| CHINCHON DULCE | \$134      |
| CHINCHON SECO  | \$134      |

