

BEBIDAS

MIXOLOGÍA

HANA 7	500 ml	\$185
Infusión de mezcal siete misterios con jamaica, berries, jarabe de guayaba con canela. Sal ahumada.		
ICHIJIKU	470 ml	\$175
Infusión de bushmill whisky con lemongrass, licor de frambuesa, menta y refresco de limón.		
UME KAPPA	500 ml	\$170
Hendrick´s gin, licor de ciruela japonesa, láminas de pepino y ginger ale.		
PIKA ONI	370 ml	\$179
Mezcal 400 conejos, licor de chile, miel de agave, ginger beer, jugo de limón y sal ahumada.		
UMIKAN	250 ml	\$165
Sake, vermouth bianco, absolut mandrin y cítricos.		

COCTELES

MOJITO	\$125
PIÑA COLADA	\$115
DULCE VERANO	\$115
MARGARITA	\$125
CLERICOT	\$115
COSMOPOLITAN	\$115
BULL	\$115
GIN & TONIC	\$125
MEZCALITA	\$125
APEROL SPRITZ	\$115
MARTINI	\$115
BESO DE MEZCAL	\$125
VAMPIRO	\$125
MOSCOW MULE	\$130
NEGRONI	\$145
ESPRESSO MARTINI	\$135
NEGRONI SBAGLIATO	\$145
HUGO SPRITZ	\$145
MANHATTAN	\$135

SAKE

NAMI DAIGINJO	\$224	
NAMI JUNMAI	\$129	
NAMI GINJO	\$168	
SHIRARATAKI SHUZO, JUKUSE	\$170	
JUNMAISHU SAKENOKUNI, TAKASHIMIZU	\$135	
JUNMAI-DAIGINJO, SHIRATAKI SHUZO	\$235	

CERVEZA

MODELO ESPECIAL	\$48
MODELO NEGRA	\$48
VICTORIA	\$42
CORONA EXTRA	\$42
MICHELOB ULTRA	\$54
STELLA ARTOIS	\$54
CORONA 0.0	\$42
SAPPORO PREMIUM	\$120
LUCKY BUDDHA	\$120
JAGUAR PORTER	\$65
PALMA REAL TUBA BEER	\$75
CALETA IPA	\$65
BAHIA LAGER	\$65
COLIMITA LAGER	\$65
PIEDRA LISA SESSIÓN IPA	\$75
COLIMITA IPA 0.0	\$65
VASO CHELADO/MICHELADO	\$20
VASO CON CLAMATO	\$28

MOCKTELES

AGAVE REBELDE	\$139
Licor de agave s/a, jarabe de chile, jugo de piña y sal ahumada.	
SENZA PECCATO	\$119
Campari s/a, jugo de naranja, prosecco s/a.	
GINGER TWIST	\$129
Ginebra s/a, jarabe de jengibre y tónica.	

SIN ALCOHOL

LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	\$55
BEBIDA DE MARACUYA	\$55
GINGER BIRRA GOLDEN	\$70
TOPO CHICO	\$38
COCA COLA (S/A, LIGHT, REGULAR)	\$38
TÉ HELADO	\$36
CALPICO DE SABORES	\$58
KOMBUCHA	\$50

ENTRADAS

CALIENTES

BROCHETAS DE CAMARÓN (3PZ)	\$120
BROCHETAS DE QUESO Y PLÁTANO (3PZ)	\$100
BROCHETAS DE QUESO (3PZ)	\$115
GYOSAS DE CERDO (3PZ)	\$145
WONTON DE HONGOS (3PZ)	\$135
ROLLOS PRIMAVERA (3PZ)	\$135
ORDEN DE EDAMAMES	\$120

FRÍAS

TEMAKI Camarón, atún, kani o salmón.	\$135
TEMAKI ESPECIAL Chicharron de atún y salmón.	\$155
ENSALADA DE PEPINO & KANI Con frutos secos y una vinagreta de jamaica.	\$115
SASHIMI DE ATÚN O SALMÓN Pepino, cebolla, ajonjolí y salsa ponzu.	\$210
AGUACHILE DE CAMARÓN (TATEMADO O MARACUYÁ)	\$240

NIGIRIS

SALMÓN, CAMARÓN, ATÚN Orden con tres piezas	\$155
---	--------------

SOPAS

MISOSHIRO Caldo a base de miso y hondashi. Harusame, shitake, wakame, naruto, tofu frito.	\$125
SHIFUDO Caldo a base de lemon grass, hondashi y togarashi. Harusame, camarón, pulpo, kani, shitake, wakame, naruto.	\$215
RAMEN Caldo enriquecido con huesos y verduras. Shitake, wakame, naruto, pork belly, camarón tempura, huevo cocido, cebollín.	\$235
RAMEN SPICY Caldo a base de hondashi, miso y aceite de ajonjolí. Shitake, wakame, naruto, pork belly, camarón tempura, huevo cocido, cebollín, salsa macha.	\$240

PLATILLOS

YAKIMESHI

CAMARÓN O RES	\$215
POLLO	\$190
MIXTO	\$235

FUERTES

CAMARONES COCO Fritos con coco tostado, en una cama de ensalada y thai spicy.	\$229
CAMARONES TSUKI Con cascara, mantequilla con ajo, mix de chiles secos y un toque cítrico.	\$239
SALMÓN GUILIN Marinado en una mezcla asiática de hierbas, cítricos y chiles.	\$255
ATÚN TATAKI Con una costra de ajonjolí y una cama de verduras salteadas con salsa thai.	\$255
SALTEADO DE TERIYAKI Verduras salteadas con salsa teriyaki y proteína de tu elección.	\$245
POLLO AGRIDULCE Trozos de pollo frito salteado en salsa agri dulce , en una cama de arroz gohan.	\$230
AGUACHILE ROLL TRADICIONAL	\$275
AGUACHILE ROLL CLÁSICO	\$295
AGUACHILE ROLL ESPECIAL	\$345
HAND ROLL	
ROKETTO Rollo sin cortar; empanizado abierto en mariposa, cubos de atún marinados, kani crocante, mayo spicy.	\$310
IKARI Rollo sin cortar; empanizado abierto en mariposa, carne de res salteada con cebolla y chile, gratinado con queso mozzarella.	\$310
MENÚ INFANTIL	
HAMBURGUESA DE RES CON QUESO	\$149
CHICKEN BALLS	\$129
ARROZ GOHAN Y POLLO	\$159
JACKET BALL	\$139

BARRA DE SUSHIS

TRADICIONALES

CALIFORNIA ROLL	\$108	PHILADELPHIA ROLL	\$138
TAMPICO ROLL	\$135	AVOCADO ROLL	\$135
MAGURO ROLL	\$152	EBBY ROLL	\$154
BANANA ROLL	\$122	VEGETARIANO MAKI	\$98
SALMÓN ROLL	\$142		

RECOMENDACIÓN
DEL CHEF

PICANTE



EMPANIZADO

CLÁSICOS POCA SUSHI

 **KOKONATZU ROLL** **\$195**
Relleno de camarón, aguacate y queso philadelphia.
Empanizado con coco y topping de ensalada kani dulce y fresa.

  **ÁGUILA MAKI** **\$195**
Relleno de salmón, aguacate y queso philadelphia.
Tempurizado, topping de tampico spicy.

  **BUFFALO ROLL** **\$179**
Empanizado y relleno de pollo, aguacate y philadelphia.
Bañado en salsa buffalo y decorado con aderezo ranch.

 **CHIPOTLE ROLL** **\$179**
Relleno de camarón empanizado, aguacate y chipotle.
Envuelto en queso philadelphia, aderezo de chipotle.
Topping de tocino crocante.

SAJILLO ROLL **\$179**
Relleno de aguacate, pepino y queso philadelphia.
Envuelto en laminas de salmón y coronado con un
preparado al ajillo.

 **USHI ROLL** **\$195**
Empanizado, relleno de res, aguacate y philadelphia.
Gratinado con queso manchego.

 **POCA SPICY ROLL** **\$195**
Empanizado, relleno de atún, pepino, aguacate y queso
philadelphia. Con un topping de tampico spicy.

 **MAR Y TIERRA ROLL** **\$165**
Empanizado, relleno de aguacate, res, camarón y queso
philadelphia. Con aderezo de chipotle y salsa de
anguila.

ESPECIALES

 **TSURAI MAKI** **\$249**
Relleno de pepino, aguacate y philadelphia, alga por
fuera y tempurizado. Topping de camarón empanizado
spicy. Gratinado con queso.

  **TAKO ROLL** **\$249**
Relleno de jalapeño toreado, cebolla crocante y queso
philadelphia. Topping de guacamole y chicharrón de
pulpo.

  **NINIKU ROLL** **\$249**
Relleno de pepino y queso philadelphia, envuelto en
aguacate. Topping de ensalada spicy de alga
tempurizada y camarón al ajo.

  **HACHIBI ROLL** **\$249**
Relleno de philadelphia y pepino, envuelto en pulpo
tempurizado. Topping de camarón spicy, pulpo y
aguacate.

 **CHEESE SPICY ROLL** **\$225**
Relleno de philadelphia y pepino, envuelto en aguacate.
Topping de ensalada tampico spicy con camarón.
Gratinado con queso picante y aderezo de chipotle.

 **CRUNCHY ROLL** **\$225**
Relleno de aguacate, pepino y envuelto con
philadelphia. Topping de tempura spicy, atún y salsa de
anguila.

NUEVO  **NAGOMI ROLL** **\$225**
Relleno de camarón empanizado, aguacate y
philadelphia. Topping de ensalda kani.

NUEVO  **KAZAN ROLL** **\$225**
Relleno de salmón, atún y aguacate. Philadelphia por
fuera, mayo spicy y cebolla crocante.

 **TOBIKO ROLL** **\$249**
Relleno de atún y phialdephia. Envuelto en masago,
kani crocante y aderezo de chipotle.

LICORES Y DESTILADOS

TEQUILA

	45 ml	botella
7 LEGUAS BCO	\$125	\$1,239
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$152	\$1,529
DON JULIO 70	\$198	\$2,061
DON JULIO REP	\$148	\$1,574
DON JULIO BCO	\$134	\$1,470
HERRADURA BCO	\$133	\$1,363
OCHO REPOSADO	\$140	\$1,547
1800 CRISTALINO	\$158	\$1,716
1800 AÑEJO	\$145	\$1,532
GRAN CENTENARIO AÑEJO	\$132	\$1,337
CARRERA REPOSADO	\$118	\$1,224
3 GENERACIONES AÑEJO	\$150	\$1,705
CHAMUCOS REP	\$149	\$1,680
CASCAHUIN BCO TAHONA	\$161	\$1,866
CASCAHUIN EX. AÑEJO	\$225	\$3,108
ARETTE SUAVE BCO	\$134	\$1,458
DON FULANO REP	\$165	\$1,713
RVA. DE LA FAMILIA EX. AÑEJO	\$337	\$4,972
RVA. DE LA FAMILIA PLATA	\$156	\$1,783
CASA DRAGONES BCO	\$198	\$2,573
CASA DRAGONES AÑEJO	\$349	\$5,198

SOTOL

NOCHELUNA BLANCO	\$139	\$1,684
------------------	-------	---------

TUXCA

INSECTO	\$182	\$2,410
---------	-------	---------

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN	\$113	\$1,182
OJO DE TIGRE	\$130	\$1,408
AMARAS REPOSADO	\$136	\$1,494
33 JOVEN	\$149	\$1,848
BRUXO NO.2 PCH. MAGUEY	\$152	\$1,728
MONTELOBOS ENSAMBLE	\$136	\$1,494
CREYENTE CUISHE	\$154	\$1,929
LOS DANZANTES AÑEJO	\$229	\$3,198

RAICILLA

TRES GALLOS BCO	\$156	\$1,704
EL ACABO PLATA	\$144	\$1,541

BACANORA

AGUAMIEL	\$139	\$1,466
----------	-------	---------

BRANDY

TORRES 10	\$85	\$742
TORRES 20	\$193	\$1,990
RVA. CARDENAL DE MENDOZA	\$205	\$2,013

COGNAC

HENNESSY VSOP	\$245	\$2,298
MARTELL VSOP	\$195	\$1,895
REMY MARTIN VSOP	\$211	\$2,088

WHISKY / BOURBON

	45 ml	botella
BUCHANAN'S 12	\$177	\$1,811
BUCHANAN'S 18	\$327	\$3,665
BLACK LABEL	\$188	\$1,991
GOLD LABEL	\$239	\$2,563
BUSHMILLS 10	\$157	\$1,634
OLD PARR 12	\$149	\$1,685
MACALLAN 12	\$274	\$2,814
WILD TURKEY	\$103	\$1,008
MAKER'S MARK	\$127	\$1,357

RON

BACARDI CARTA BLANCA	\$79	\$790
FLOR DE CAÑA BCO	\$76	\$760
FLOR DE CAÑA 18	\$165	\$1,926
ZACAPA 23	\$204	\$2,524
HAVANA 7	\$108	\$1,014
MATUSALEM GRAN RVA 15	\$103	\$1,006

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	\$115	\$1,120
THE BOTANIST	\$173	\$1,832
HENDRICK'S	\$167	\$1,762
CONDESA XOCONOSTLE	\$145	\$1,558
MONKEY 47	\$225	\$2,151

VODKA

BELVEDERE	\$157	\$1,870
GREY GOOSE	\$147	\$1,713
STOLICHNAYA	\$89	\$857
ABSOLUT AZUL	\$90	\$868
TITO'S	\$118	\$1,224

APERITIVOS & DIGESTIVOS

CAMPARI	\$105
VMT. ANTICA FORMULA	\$159
ANIS RICARD	\$126
COCCHI ROSA	\$140
VMT. CARPANO BLANCO	\$95
ST. GERMAIN	\$142
AMARO VERNA	\$104
AMARETTO DI SARONNO	\$114
STREGA	\$143
CHARTREUSE VERDE	\$210
CHARTREUSE AMARILLO	\$201
FERNET-BRANCA	\$114
SAMBUCA NEGRO	\$98
FRANGELICO	\$110
LICOR 43	\$114
BAILEYS	\$106

POSTRES

MOSTACHÓN DE FRESA	\$119
PAN JAPONÉS & HELADO	\$110
HELADO TEMPURA	\$110
BROWNIE EGG ROLL & HELADO	\$125

CAFÉ

ESPRESSO	\$52
AMERICANO	\$52
CAPUCHINO	\$65

TÉ

JAZMIN	\$55
SENCHA (VERDE)	\$55
OOLONG (NEGRO)	\$55
MATCHA	\$65

CARTA DE CARAJILLOS

CARAJILLO Licor 43 + espresso.	\$135
CARAJILLA Baileys + espresso.	\$135
MACAJILLO Licor de macadamia, licor 43, helado de vainilla y espresso.	\$155
MEZCAJILLO Mezcal reposado, licor 43 y espresso.	\$155
CARAJILLO BOTÁNICO Ginebra, licor 43 y espresso.	\$155
CARAJILLO DE MAÍZ Licor de elote Nixta y espresso.	\$155
CARAJILLO SAKE Sake junmai, espresso y jarabe de jengibre.	\$155
CARAJILLO TONIC Ginebra, licor 43, espresso y agua tónica.	\$155