POCA SUSHI®

#MARCANDOLADIFERENCIA

GRUPO® PANTOJA

UNA MISMA MESA

POCA SUSHI



MIXOLOGÍA

HANA 7

500 ml / $195
Infusión de mezcal con jamaica y piloncillo. Coulis de frutos rojos, jarabe de guayaba y canela. Escarchado con sal de jamaica ahumada.

UME KAPPA

500 ml / $180
Infusión de ginebra con pepino y romero. Licor de ciruela japonesa y ginger ale.

ICHIJIKU

470 ml / $185
Infusión de whisky con lemongrass, licor de frambuesa negra y agua tónica.

PIKA ONI

500 ml / $179
Infusión de mezcal con piña y jalapeño. Licor de chile ancho, jarabe de jengibre y ginger ale.

CARTA DE CARAJILLOS

CARAJILLO

370ml / $149
Espresso + Licor 43

CARAJILLA

370ml / $139
Espresso + Licor 43 + Baileys

MACAJILLO

370ml / $165
Espresso + Licor de Macadamia + Licor 43 + Helado de Vainilla

MEZCAJILLO

370ml / $155
Espresso + Amaras Reposado + Cointreau

CARAJILLO BOTÁNICO

370ml / $159
Espresso + Bombay + Licor 43

CARAJILLO DE MAÍZ

370ml / $155
Espresso + Licor de Elote + Frangelico

CARAJILLO SAKE

370ml / $155
Espresso + Sake Junmai + Jarabe de Jengibre

BEBIDAS



COCTELERÍA

2X1* JUEVES Y VIERNES

*Mojito	470ml / $135
*Piña Colada	400ml / $125
*Dulce Verano	610ml / $125
*Margarita	370ml / $135
*Clericot	610ml / $125
Limoncello Spritz	400ml / $155
Cosmopolitan	260ml / $125
*Gin & Tonic	500ml / $135
*Mezcalita	370ml / $135
*Aperol Spritz	400ml / $125
Martini	260ml / $125
*Beso de Mezcal	470ml / $135
Chambord Spritz	400ml / $155
*Vampiro	470ml / $135
*Moscow Mule	370ml / $140
Negroni	370ml / $165
Espressso Martini	260ml / $145
Negroni Sbagliato	400ml / $155
Hugo Spritz	400ml / $155
Manhattan	260ml / $145

SAKE

	COPA	BOTELLA
Nami Junmai	60ml / $119	750ml / $1,309
Nami Ginjo	60ml / $139	750ml / $1,529
Nami Daiginjo	60ml /$159	750ml / $1,749
Sho Chiku Bai	60ml / $109	1500ml / $1,409

SOJU

Soju Uva	360ml / $180
Soju Durazno	360ml / $180
Soju Fresa	360ml / $180

CERVEZA

Modelo Especial	355ml / $52
Modelo Negra	355ml / $52
Victoria	355ml / $46
Corona Extra	355ml / $46
Michelob Ultra	355ml / $56
Stella Artois	355ml / $56
Heinenenk 0.0%	355ml / $46
Sapporo Premium	355ml / $129
Lucky Buddha	330ml / $129
Asahi Super Dry	330ml / $129
Ticus Porter	355ml / $75
Piedra Lisa Session IPA	355ml / $75
Colimita Lager	355ml / $65
Colima 0.0% IPA	355ml / $60
Colima 0.0% Lager	355ml / $60
Caleta IPA	355ml / $65
Bahia Sunny Lager	355ml / $65
Vaso Chelado / Michelado	/ $22
Vaso con Clamato	/ $28

SIN ALCOHOL

Limonada de Frutos Rojos	500ml / $55
Bebida de Maracuya	500ml / $55
Ginger Birra Golden	355ml / $75
Kombucha	355ml / $59
Topo chico	355ml / $42
Lahar	500ml / $50
Coca Cola (s/a, Light, Regular)	355ml / $42
Té Helado Limón	500ml / $42
Calpico Natural	500ml / $42
Calpico de Sabores (Maracuya, Frutos Rojos y Jamaica)	500ml / $65
Té Helado Jazmín s/a	500ml / $60

POCA SUSHI

LICORES Y DESTILADOS

2X1 SABADOS

TEQUILA

	Copa 45ml.	Botella
7 Leguas Bco	$125	$1,239 700ml
Maestro Dobel Diamante	$152	$1,529 700ml
Don Julio 70	$198	$2,061 700ml
Don Julio Rep	$148	$1,574 700ml
Don Julio Bco	$134	$1,470 700ml
Herradura Bco	$133	$1,363 700ml
Ocho Reposado	$140	$1,574 750ml
1800 Cristalino	$158	$1,716 700ml
1800 Añejo	$145	$1,532 700ml
Gran Centenario Añejo	$132	$1,532 696ml
Carrera Reposado	$118	$1,224 750ml
3 Generaciones Añejo	$150	$1,705 750ml
Chamucos Rep.	$149	$1,680 750ml
Cascahuin Bco. Tahona	$161	$1,866 750ml
Cascahuin Ex. Añejo	$225	$3,108 750ml
Arette Suave Bco.	$134	$1,458 700ml
Don Fulano Rep.	$165	$1,713 700ml
Rva.de la Familia Ex. Añejo	$337	$4,972 750ml
Rva.de la Familia Plata	$156	$1,783 750ml
Casa Dragones Bco.	$198	$2,573 750ml
Casa Dragones Añejo	$349	$5,198 750ml

SOTOL

	Copa 45ml.	Botella
Noche luna blanco	$139	$1,684 750ml

TUXCA

	Copa 45ml.	Botella
Insecto	$182	$2,410 750ml

RAICILLA

	Copa 45ml.	Botella
Tres Gallos Bco	$156	$1,704 750ml
El Acabo Plata	$144	$1,541 750ml

BACANORA

	Copa 45ml.	Botella
Aguamiel	$139	$1,466 750ml

MEZCAL

	Copa 45ml.	Botella
400 Conejos Joven	$113	$1,182 700ml
Ojo de Tigre	$130	$1,408 750ml
Amaras Reposado	$136	$1,494 750ml
33 Joven	$149	$1,848 750ml
Bruxo No.2 Pech. Maguey	$152	$1,728 750ml
Montelobos Ensamble	$136	$1,494 750ml
Creyente Cuishe	$154	$1,929 750ml
Los Danzantes Añejo	$229	$3,198 750ml

BRANDY

	Copa 45ml.	Botella
Torres 10	$85	$2,298 700ml
Torres 20	$193	$1,990 700ml
Rva. Cardenal de Mendoza	$205	$2,013 700ml

COGNAC

	Copa 45ml.	Botella
Hennessy VSOP	$245	$2,298 700ml
Martell VSOP	$195	$1,895 700ml
Remy Martin VSOP	$211	$2,088 700ml

WHISKY / BOURBON

	Copa 45ml.	Botella
Buchanan's 12	$177	$1,811 750ml
Buchanan's 18	$327	$3,665 750ml
Black Label	$188	$1,991 750ml
Gold Label	$239	$2,563 750ml
Bushmills 10	$157	$1,634 750ml
Old Parr 12	$149	$1,685 750ml
Macallan 12	$274	$2,814 700ml
Wild Turkey	$103	$1,008 750ml
Maker's Mark	$127	$1,357 750ml

LICORES Y DESTILADOS

2X1 SABADOS

ROCA SUSHI

RON

	Copa 45ml.	Botella	
Bacardi Carta Blanca	$79	$790	700ml
Flor de Caña Bco.	$76	$760	750ml
Flor de Caña 18	$165	$1,926	750ml
Zacapa 23	$204	$2,524	750ml
Havana 7	$108	$1,014	700ml
Matusalem Gran Rva.15	$103	$1,006	750ml

GIN

	Copa 45ml.	Botella	
Bombay Sapphire	$115	$1,120	700ml
The Botanist	$173	$1,832	700ml
Hendrick's	$167	$1,762	750ml
Condesa Xoconostle	$145	$1,558	750ml
Monkey 47	$225	$2,151	500ml

VODKA

	Copa 45ml.	Botella	
Belvedere	$157	$1,870	700ml
Grey Goose	$147	$1,713	700ml
Absolut Azul	$90	$900	750ml
Tito's	$118	$1,224	750ml

APERITIVOS / DIGESTIVOS

	Copa 45ml.
Campari	$105
Vmt. Antica Formula	$159
Anis Ricard	$126
Cocchi Rosa	$140
Vmt. Carpano Bianco	$95
St. Germain	$142
Amaro Verna	$104
Amaretto Di Saronno	$114
Strega	$143
Chartreuse Verde	$210
Chartreuse Amarillo	$201
Fernet-branca	$114
Sambuca Nero	$98
Frangelico	$110
Licor 43	$114
Baileys	$106



POCA SUSHI

ENTRADAS

CALIENTES

BROCHETAS

De Camarón con Philadelphia (3pz)	$139
De Queso Manchego y Plátano (3pz)	$119
De Queso Manchego (3pz)	$129

GYOSAS

Fritas de Cerdo al Jengibre (3 pzs.)	$149

WONTON

Mix de Hongos salteados con Queso (3 pzs.)	$139

ROLLOS PRIMAVERA

Mix de Verduras salteadas con azúcar y soya.	$139

EDAMAMES

Salteados con aceite de ajonjolí, soya y togarashi.	$129

FRÍAS

TEMAKI

Temaki $139
(cono de alga, con arroz, aguacate, pepino, queso philadelphia; proteína a elegir: camarón, atún, salmón o kani)

Temaki Especial $159
(cono de alga, con arroz, aguacate, pepino, philadelphia. Chicharron de atún y salmón spicy).

SASHIMI

Sashimi de Atún o Salmón $220
(con pepino, cebolla, ajonjolí y salsa ponzu).

AGUACHILES

Aguachile de Camarón $249
(Tatemado o Maracuyá)
(con pepino, cebolla, piña y aguacate)

Aguachile Roll Tradicional $285
(rollo tradicional + aguachile)

Aguachile Roll Clásico $310
(rollo clásico + aguachile)

Aguachile Roll Especial $359
(rollo especial + aguachile)

NIGIRIS

Salmón, Camarón y Atún $159
(orden con tres piezas; wasabi y jengibre)

POCA SUSHI

PLATILLOS

SOPAS

MISOSHIRO $129

(Caldo a base de miso; con harusame, shiitake, wakame, naruto y tofu frito).

SHIFUDO $219

(Caldo a base de lemon grass y togarashi; con harusame, shiitake, wakame, naruto, camarón cocido, pulpo y kani).

RAMEN TRADICIONAL $239

(Caldo enriquecido con huesos y verduras; con fideos, shiitake, wakame, naruto, pork belly, camarón tempura, huevo cocido y cebollín).

RAMEN SPICY $249

(Caldo a base de miso, aceite de ajonjolí y macha; con fideos, shiitake, wakame, naruto, pork belly, camarón tempura, huevo cocido y cebollín).

YAKIMESHI

ARROZ FRITO

(con philadelphia, aguacate y ensalada tampico) .

- Arrachera $239
- Camarón $229
- Pollo $219
- Mixto $249



POCA SUSHI

PLATILLOS

FUERTES

CAMARONES COCO

$239

(Camarones fritos con coco tostado y spring roll en una cama de ensalada verde con vinagreta de jamaica y frutos secos).

CAMARONES TSUKI

$249

(Camarones con cáscara y cabeza salteados con mantequilla, ajo, mix de chiles secos y un toque cítrico. Con ensalada verde, vinagreta de jamaica y frutos secos).

SALMÓN KAORI

$255

(Corte de salmón marinado en una mezcla asiática de curry verde, cítricos y macha. Con ensalada verde, vinagreta de jamaica y frutos secos).

ATÚN TATAKI

$245

(Corte de atún en una costra de ajonjolí, con ensalada verde, vinagreta de jamaica y frutos secos).

SALTEADO DE TERIYAKI O TEPPANYAKI

$249

(Verduras salteadas con salsa teriyaki o soya. Escoger proteína de tu elección).

POLLO AGRIDULCE

$239

(Trozos de pollo rebozados en rub de la casa y frito. Salteados con una salsa agridulce. Lechuga y onigiri de guarnición)

MENÚ INFANTIL CON PAPAS

- Hamburguesa de Res con Queso $159
- Chicken Balls $139
- Jacket Ball $149

POCA SUSHI

BARRA DE SUSHIS

TRADICIONALES

CALIFORNIA ROLL $119
(Relleno de aguacate, philadelphia, pepino y camarón. Alga por dentro y mix de ajonjoli por fuera).

TAMPICO ROLL $139
(Rollo empanizado relleno de aguacate, philadelphia, pepino y camarón. Topping de ensalada de surimi, salsa anguila y mix de ajonjoli).

MAGURO ROLL $159
(Rollo relleno de aguacate, philadelphia y pepino. Envuelto en láminas de atún, aderezo chipotle spicy y cebollin).

BANANA ROLL $129
(Rollo relleno de philadelphia y pepino. Envuelto en platano macho frito, salsa de anguila y mix de ajonjoli).

SALMÓN ROLL $149
(Rollo relleno de aguacate, philadelphia y pepino. Envuelto en laminas de salmón).

PHILADELPHIA ROLL $149
(Rollo relleno de aguacate, pepino y camarón. Envuelto en philadelphia y mix de ajonjoli).

AVOCADO ROLL $139
(Rollo relleno de philadelphia, pepino y camarón. Envuelto en aguacate y mix de ajonjoli).

EBBY ROLL $159
(Rollo relleno de aguacate, phialdelphia y pepino. Envuelto en camarón cocido y mix de ajonjoli).

VEGETARIANO MAKI $105
(Rollo relleno de philadelphia, pepino y aguacate. Envuelto en alga).

(proteína fresca)
(picante)
(empanizado)
(dulce)
(vegetarino)

CLÁSICO

KOKONATZU ROLL $195
Rollo empanizado con coco; relleno con camarón, aguacate y queso philadelphia. Topping de ensalada kani dulce, fresa, salsa anguila y mix de ajonjolí).

ÁGUILA MAKI $195
Rollo frito con tempura; relleno de salmon, aguacate y queso philadelphia. Topping de tampico spicy, twist de limón y mix de ajonjolí.

BUFFALO ROLL $179
(Rollo empanizado; relleno con pollo, aguacate y queso philadelphia. Bañado en salsa Buffalo, aderezo ranch y mix ajonjolí).

CHIPOTLE ROLL $179
(Relleno de camarón empanizado, aguacate y chipotle. Envuelto en queso philadelphia, bañado con aderezo de chipotle y 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
(Rollo empanizado; relleno de arrachera, aguacate y philadelphia. Gratinado con queso manchego y cebollin).

POCA SPICY ROLL $195
(Rollo empanizado, relleno de atún, pepino, aguacate y queso philadelphia. Topping de tampico spicy, sriracha, twist de limón y mix de ajonjolí).

MAR Y TIERRA ROLL $165
(Rollo empanizado; relleno de arrachera, camarón, aguacate y queso Philadelphia. Con aderezo de chipotle, salsa anguila y mix de ajonjolí).

NAGOMI ROLL $179
(Mix de ajonjolí por fuera; relleno de camarón empanizado, aguacate y queso Philadelphia. Topping de ensalada kani y y cebollin).

POCA SUSHI

ESPECIALES BARRA DE SUSHIS

TSURAI MAKI $249

(Rollo frito con tempura; relleno de pepino, aguacate y queso philadelphia. Topping de camarón empanizado spicy con ajo. Coronado con queso y guajillo frito).

CHEESE SPICY ROLL $229

(Rollo envuelto en aguacate; relleno de pepino y Philadelphia. Topping de tampico spicy, camarón empanizado, queso picante, aderezo de chipotle y mix de ajonjolí).

TAKO ROLL $259

(Mix de ajonjolí por fuera; relleno de jalapeño toreado, cebolla crocante y queso philaldephia. Topping de guacamole y chicharrón de pulpo).

CRUNCHY ROLL $229

(Rollo envuelto en Philadelphia y togarashi; relleno de pepino y aguacate. Topping de tempura frito spicy y coronado con atún, twist de limón, sriracha, salsa anguila y mix de ajonjolí).

NINIKU ROLL $249

(Rollo envuelto en aguacate; relleno de pepino y philaldephia. Topping de alga frita spicy y coronado con camarón al ajo, sriracha, salsa anguila y mix de ajonjolí).

KAZAN ROLL $239

(Rollo envuelto en philadelphia; relleno de atún, salmón y aguacate. Topping de mayonesa de habanero, cebolla crocante y cebollin).

HACHIBI ROLL $259

(Rollo envuelto en pulpo tempura; relleno de aguacate, pepino y queso philadelphia. Topping de camarón empanizado spicy con cebollin y coronado con pulpo, twist de limón, sriracha, salsa anguila y mix de ajonjolí).

TOBIKO ROLL $249

(Rollo envuelto en masago; relleno de atún y queso philadelphia. Coronado con kani crocante, aderezo de chipotle y cebollin).

(proteína fresca)

(picante)

(empanizado)

(dulce)

(vegetarino)



POCA SUSHI

POSTRES

PAN JAPONES CON HELADO
$139

PAN DE ELOTE CON HELADO
$139

HELADO TEMPURA
$129

BROWNIE EGG ROLL
$149

CAFÉ

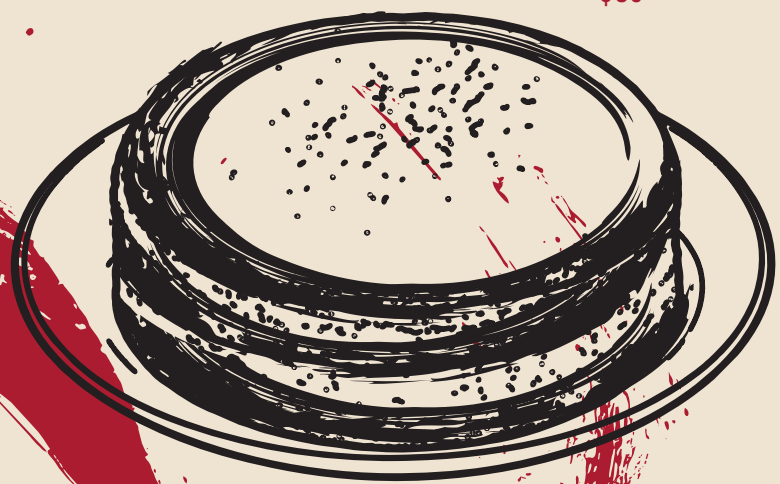
ESPRESSO
$52

AMERICANO
$52

LATTE
$65

CAPUCCINO
$65

MOKA
$65



POCA SUSHI®

El origen de Poca Sushi

Poca Sushi nace de una idea muy sencilla: hacer las cosas diferente. Inspirados en la precisión, el respeto por el producto y la esencia de la cocina japonesa, decidimos llevar esa filosofía a nuestro propio terreno: México.

Así nace una propuesta que no busca ser completamente japonesa ni completamente mexicana, sino encontrar un punto de encuentro entre ambas culturas. Una cocina donde los sabores, ingredientes y técnicas japonesas se encuentran con nuestra forma de cocinar, de disfrutar y de entender la comida.

En Poca Sushi creemos que la cocina también es una forma de expresarnos. Por eso nos gusta experimentar, combinar, romper algunas reglas y crear sabores que quizá no esperabas encontrar en un sushi.
Somos fusión, pero a nuestra manera.

Poca Sushi es el resultado de querer salir de lo convencional y construir una propuesta propia: japonesa, mexicana, rebelde y diferente.

Porque si algo define a Poca Sushi, es eso:

Hacerlo diferente.

