KURA

sushi, sake, izakaya

IZAKAYA es más amigable que un bistro,
tiene más opciones de comida que un bar español
y lleva en sí con menos seriedad que un british pub.

Un típico bar o restaurante japonés,
son muy populares en Japón
para tomar algo después del trabajo.
En una izakaya se sirven tanto comidas como bebidas.

El consumo de carne, pollo, pescados, mariscos y huevo crudos o poco cocidos puede presentar un riesgo para la salud, su consumo es absoluta responsabilidad del consumidor.

Por favor avísenos si alguien de su grupo tiene alguna alergia alimentaria

Cualquier cambio en la preparación de algún platillo que no se lo señale al mesero sera responsabilidad del cliente.

Preguntar sobre preparacion especial en caso de alergias

食物アレルギー等をお持ちのお客様は, どうぞお申し付けください

PICANTE
辛い料理

CAMARONES
甲殻類を含む料理

PLATILLO VEGANO
ヴィーガンメニュー

CERDO
豚肉を含む料理

WAGYU IMPORTADO DE JAPÓN
日本直輸入の和牛

PLATILLO JAPONÉS
SABOR O OLOR ESPECIAL
日本特有の料理
味や匂いが独特の料理

ENTRADA
前菜

EDAMAME $75 / 100g
枝豆
Botana de vainas de soya inmaduras al vapor estilo japonés

EDAMAME SPICY $88 / 100g
ピリ辛枝豆
Edamame frito con ajo y chile molido

TAKANA NATTO $85 / 50g
高菜納豆
Frijoles de soya fermentados con hojas de mostaza preparadas

CARPACCIO DE SMOKED AVOCADO $140 / 200g
瞬間スモークアボカド
Carpaccio de aguacate con aderezo cítrico, queso parmesano

PATO MARINADO $230 / 60g
鴨ロース
Pato marinado en salsa especial de soya en cocción lento

TSUKEMONO $115 / 120g
漬物盛り合わせ
Mixto de verduras encurtidas

"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

ENSALADA
サラダ

PASTEL DE PAPA $115 / 200g
ポテトサラダ 燻玉のせ
Papas machacadas y saladas con atún ahumado y huevo duro ahumado

ENSALADA DE ALGA $130 / 150g
海藻サラダ さっぱりポン酢
Ensalada de alga con ponzu (salsa de soya con citricos hecha en casa)

ENSALADA DE MAGURO TATAKI $225 / 60g
まぐろのタタキとアボカドのサラダ
Ensalada de atún sellado, aguacate y mixto de verduras con aderezo de kombu (alga marina)

SOPA
汁物

MISOSHIRU $65 / 180g
本日のお味噌汁
Sopa de pasta de soya fermentada con ingredientes del día

SOPA DE PESCADOR $155 / 300g
漁師汁 味噌仕立て
Sopa a base de caldo de pescados con pasta de soya fermentada acompañada de jaiba, almeja, camarón y pescado

CLAM CHOWDER $130 / 360g
クラムチャウダー
Crema de almejas con tocino ahumado

CHAWANMUSHI $115 / 180g DE TEMPORADA
季節の茶碗蒸し
Sopa natilla salada de huevo a base de dashi (caldo de bonito) con ingredientes de la temporada

"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

MASTERPIECE
逸品おつまみ

EBI MAYO $245 / 100g
海老マヨ
Camarones azules fritos aliñado con salsa mayonesa

TEPPAN OKONOMIYAKI
海鮮お好み焼き **$204 / 100g**
Tortilla japonesa de harina de trigo y huevo con pulpo, calamar, camarón con salsa BBQ japonesa y mayonesa

MAGURO NEBA NEBA $275 / 80g
まぐろネバネバ
Atún aleta azul crudo marinado por salsa picante de miso (pasta de soya fermentada) con natto (frijoles de soya fermentados) etc.

CARPACCIO SMOKED TAI $235 / 50g/L
瞬間スモーク鯛
カルパッチョ
Carpaccio de huachinango con salsa cítrica

HOTATE $85 pza
MANTEQUILLA
帆立バター
Hotate (vieira japonesa) asado con mantequilla

MAPO TOFU DE CAMARON $192 / 50g
海老ミンチの麻婆豆腐
Molida de camarón y tofu salteados en salsa picante estilo chino

TIPICO KURA
定番おつまみ

CHASHU $110 / 80g
厚切りチャーシュー炙り
Tocino de cerdo cocido en salsa de soya, ajo, jengibre y sellado

SHISHITO PEPPER $88 / 80g
ししとう素揚げ
ヒマラヤピンク塩を添えて
Pimiento japonés frito

GYOZA $115 / 6pzas
餃子
Ravioles estilo chino relleno de carne y verduras

YASAI GYOZA
野菜餃子 **$95 / 6pzas**
Ravioles estilo chino relleno de tofu y verduras

servido con salsa preparada de soya y vinagre

"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

DEEP FRIED

揚げ物

CAMARON EMPANIZADO
特大海老フライ **$135/pza** / 30g
Camarón gigante empanizado

TEMPURA CAMARON AZUL
海老の天ぷら **$65/pza** / 25g
Tempura de camarón azul

TEMPURA SILLAGO
キスの天ぷら **$70/pza** / 10g
Tempura de pescado sillago

POLLO KARAAGE **$125** / 160g
秘伝ダレ !! 鶏の唐揚げ
Fritos de pollo marinado con salsa especial de soya, ajo y jengibre

HARUMAKI **$88** / 150g
春巻
Rollo primavera relleno de verduras y fideo de soya

TEMPURA MIX **$165** / 120g
天ぷら盛り合わせ
Tempura de camarones azules, sillago y verduras etc.

TONKATSU **$195** / 260g
ロース豚カツ
Lomo de cerdo sazonado y empanizado con salsa preprada de tonkatsu y salsa tar-tare

"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

ROBATA A LAS BRASAS DE CARBÒN BINCHO-TAN

炉端焼 備長炭使用

YAKITORI MIX $143
焼鳥盛り合わせ

Mixto de 5 pzas de yakitori
(alas con queso, tsukune, corazón, pechuga y muslo)

YAKITORI MIX SPICY $208
Mixto de 5 pzas de yakitori (alas con queso, tsukune, corazón,pechuga y muslo) con preparación de spicy.

YAKITORI / PIEZA
炭火焼鳥

MUSLO	もも	/ 60g	$33
MUSLO CON NEGI	ねぎま	/ 60g	$33
PECHUGA	むね	/ 60g	$44
PIEL	かわ	/ 60g	$33
SASAMI	ささみ	/ 60g	$44
CORAZON	はつ	/ 60g	$33
HÍGADO	レバー	/ 60g	$33
MOLLEJA	砂肝	/ 60g	$33
TSUKUNE	つくね		$33
ALBONDIGA DE POLLO		/ 60g	$44
ALAS CON QUESO	手羽先チーズ	/ 70g	$33

PREPARACION DE SPICY PARA YAKITORI +13/pz
Queso mozarela, salsa spicy, chile molido japonés y cebollín

LOS PRECIOS SON POR PIEZA

PATO CON NEGI
ねぎま鴨 **$95** / 40g
Pato con poro japonés

PATO $125 50g
鴨

HAVAS $44
そら豆 / 80g

SHISHITO$44
ししとう / 50g
Pimiento japonés

PAPADA DE CERDO
豚バラ **$65** / 60g

HUEVO DE CODRNIZ
うずらの卵 **$55** / 4pzas

OKRA $39
オクラ / 50g
Verdura con textura babosa

LECHUGA OREJONA $80
ロメインレタス / 1pza

LENGUA DE RES$165
仙台風 !! 牛タン / 80g

ESPARRAGOS $75
アスパラ / 50g
Con hojuela de pescado bonito

KABOCHA $35
かぼちゃ / 60g
Calabaza dulce japonesa

WAGYU$290 / 50g
日本直輸入 !! 黒毛和牛

SHITAKE$66
しいたけ / 10g
Hongo japonés
Con hojuela de pescado bonito

RENKON $35
蓮根 / 345ml
Rizoma de loto

VERDURAS $235 / 450g
A LA PARRILLA
焼き野菜盛り合せ

COSTILLA CORDERO
子羊 **$195** / 60g

CHAMPIÑON $45 / 50g
マッシュルーム

NEGI $39 / 60g
いかだ
Poro japonés

COL BABY $33 / 60g
芽キャベツ

"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

ROBATA DEL MAR

海鮮炉端焼き

CHU-TORO PONZU $335 / 100g
中トロたたきポン酢
Chu-toro sellado con salsa ponzu (salsa de soya con cítrico)

TORO SALMON $180 / 100g
サーモンのはらす
La parte con más grasa de ORA KING salmón, marinado de shio-koji (arroz y sal fermentado)

ABULON $222 / 40g
あわび肝焼き
Abulón con su víscera

BACALAO MISO $198 / 100g
銀だら西京焼
Bacalao marinado en salsa de miso (pasta de soya fermentada) dulce

SARDINA KABAYAKI $98 / 50g
いわしの蒲焼き
Sardina marinada en salsa especial de soya a la parrilla

ANGUILA $429 / 150g
うなぎ蒲焼き
Filete de anguila marinado en salsa especial kabayaki (salsa de soya dulce)

KAMA cuello de pescado
カマ焼き

ATUN $180 / 150g
まぐろ

ORA KING SALMON $180 / 150g
サーモン

HAMACHI $180 / 150g
かんぱち
Pescado cola amarilla

CABEZA DE ATÚN
まぐろ頭部

CACHETE $95 / 150g
まぐろ頬肉

GARGANTA $95 / 150g
まぐろ喉肉

TORO CABEZA $95 / 150g
まぐろ脳天

¿Qué es KAMA de pescado?

Es un parte espinosa de pescado abajo de branquia y al lado de aleta pectoral.
Es un parte que tiene mas ejercicio. entonces su carne queda endurecido pero suave y graso.
En Japón es muy popular comer esta parte en ROBATA. pero a veces es difícil encontrarla porque un cuerpo la lleva poco.

Manifestamos que comemos toda la parte que pueda!!

"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

ODEN POT-AU-FEU ESTILO JAPONÉS EN BAÑO MARIA

本格おでん

ODEN MIX
おでん盛り合わせ

CHICO 5pzs $237
五種盛り
ATSUAGE
SHIRATAKI
NABO
SATSUMAAGE
COL CON CARNE

MEDIANO 8pzs $390
八種盛り
CHIKUWA
PULPO BABY
PAPA

GRANDE 14pzs $740
十四種盛り
HUEVO
UOGASHIAGE
HOTATE
KINCHAKU
HAMPEN
RENKON

LOS PRECIOS SON POR PIEZA

HUEVO $45 / 1pza
卵

AGUACATE $75 / 100g
アボカド

HAMPEN $98 / 350g
ふわふわはんぺん
Pastel de pasta de pescado

COL CON CARNE $78 / 50g
ロールキャベツ
Rollo de col con carne molida

ATSUAGE
厚揚げ **$70**
Tofu frito / 1pza

KONNYAKU
こんにゃく **$48** / 30g
Gelatina de papa japnesa

NABO
大根 **$55** / 120g

SHITAKE
しいたけ **$75**
Hongo japonés / 20g

HOTATE
帆立 **$127**/ 1pza

SHIRATAKI
しらたき **$65** / 50g
Hilo de konnyaku

OSTIÓN
牡蠣 **$95** / 1pza

POLLO $48 / 50g
鶏

CHIKUWA
ちくわ **$95** / 30g
Flauta asada de pasta de pescado

HUEVO DE CODORNIZ
うずらの卵 **$55** / 4pzas

RENKON
蓮根 **$65** / 20g
Rizoma de loto

TOFU $65 / 150g
絹ごし豆腐

PAPA $55 / 60g
じゃがいも

KINCHAKU
もち巾着 **$90** / 10g
Bolsa de tofu frito con mochi

PULPO BABY
たこ **$55** / 20g

UOGASHI AGE
魚河岸あげ **$98** / 150g
Bola de pescado con tofu

SATSUMAAGE $95 / 60g
自家製!! さつまあげ
Croqueta de pasta de pescado

"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

NABE ESTOFADO JAPONÉS EN CAZUELA

鍋

ORDEN PARA 2 PERSONAS

izakaya sushi, sake KURA

SHABU-SHABU しゃぶしゃぶ

1. Elegir 1 o 2 caldos
   - **KOBUSUI (agua de alga marina)** 昆布出汁
   - **PICANTE** 辛口
   - **CURRY** カレー

2. Elegir ingredientes
   - **WAGYU 260g $1,860** 日本直輸入 黒毛和牛
   - **RES EE.UU. 260g** アメリカ産牛肉 **$990**
   - **KAMPACHI 260g $1150** カンパチ

SUKIYAKI すき焼き 関東式

Carne de wagyu o res nacional preparado en salsa dulse salado de soya con negi, shirataki, hoja de chrisantemoc, tofu, chicoria y shitake, comerlos bañando en huevo crudo por gusto

WAGYU 260g $1,860 日本直輸入 黒毛和牛

RES EE.UU. 260g アメリカ産牛肉 **$980**

HUEVO ORGANICO PARA MOJAR $25/pz オーガニック卵

EXTRA ORDEN 追加オーダー 130g

- **WAGYU $850**
- **RES $380**
- **KAMPACHI $405**
- **VERDURAS $135**

COMPLEMENTO しめ

- **GOHAN $40** 150g
- **RAMEN $70** 1pza
- **UDON $75** 1pza

TOPPING

- **HUEVO $25** 1pza
- **QUESO $35** 40g
- **IKURA $190** 50g

"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

KUSHIKATSU BROCHETA DE EMPANIZADOS
本場大阪の串カツ

LOS PRECIOS SON POR PIEZA

KUSHIKATSU MIX
串カツ盛り合わせ
5 pzs $175

- QUESO MANCHEGO
- RENKON
- POLLO
- CAMARÓN
- CEBOLLA CAMBRAY

PESCADO BLANCO $65 / 30g
白身魚

PULPO BABY $50 / 30g
たこ

ESPÁRRAGO $55 / 25g
アスパラ

CEBOLLA CAMBRAY $35 / 60g

POLLO $40 / 30g
鶏

QUESO BRIE $75 / 30g
ブリーチーズ

QUESO MANCHEGO $45 / 30g
マンチェゴチーズ

CALABAZA $35 / 60g
ズッキーニ

CAMARON $60 / 25g
海老
Camarón azul

"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

izakaya sushi, sake KURA

WAGYU PURO JAPONÉS

和牛 日本直輸入

BEEF JAPAN

A LAS BRASAS
SAL O TERIYAKI
網焼きステーキ(塩、照り焼き)
FILET フィレ **$13 /g**
SIRLOIN サーロイン **$11 /g**

ROAST BEEF WAGYU $450 / 65g
和牛ローストビーフ
Roast beef de Wagyu

WAGYU CHILI $330 / 45g
和牛チリロール
Rollo de aguacate, pepino y chiles treados cubierto por rebanada de wagyu importado de japón con salsa anguila y poro frito

WAGYU ROASTBEEF DON $555 / 150g
和牛ローストビーフ丼
Roastbeef de wagyu importado de japón con su jugo

WAGYU DON $350 / 150g
日本直輸入 !! 和牛丼
Wagyu importado de japón con cebolla, jengible y salsa especial

- **NIGIRI WAGYU $190/pz** / 20g
  和牛 握り
- **ROBATA WAGYU $290** / 50g
  和牛串
- **CONO WAGYU $270** / pza

SANDOS Elaborados con Shokupan

BEEF JAPAN

KURODAI SANDO $295 PZA
黒鯛サンド
Sándwich estilo japonés, con base de pasta de aguacate, pescado Kurodai frito (80 gr) , arúgula baby y karashi mayo.

WAGYU SANDO $630 PZA
和牛サンド
Sándwich estilo japoné,s de Wagyu empanizado (120 gr) bañado con Salsa katsusando y karashi mayo

"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

SASHIMI ESPECIAL

特選刺身

SASHIMI DEL DIA GRANDE **$990** / 450g
日替り新鮮刺身八種盛り
8 mixto de sashimi del día por sugerencia del chef

SASHIMI DEL DIA MEDIANO **$545** / 150g
日替り新鮮刺身五種盛り
5 mixto de sashimi del día por sugerencia del chef

SASHIMI DEL DIA CHICO **$333** / 90g
日替り新鮮刺身三種盛り
3 mixto de sashimi del día por sugerencia del chef

MAGURO NAKAOCHI
限定 !! まぐろ中落ち **$296** / 80g
Sashimi de atún la parte más valiosa del lado de las espinas

MAGURO MIX **$295** / 90g
まぐろ三種盛り
Sashimi mixto de atún aleta azul de akami, chu-toro y oo-toro

SMOKED TORO **$290** / 60g
本まぐろ大トロの燻製
Sashimi de oo-toro ahumado de atún aleta azul

CONCHAS

貝類

ALMEJAS MIX **$590** / 600g
貝の刺身 盛り合わせ
Sashimi mixto de almejas

HOTATE $110 /pz
帆立
Vieira japonesa

OSTION $75/pz
殻牡蠣

ABULON $235 / 50 gr cv
あわび刺身

ALMEJA GENEROSA
みる貝刺身 **$319** / 50g

ALMEJA CHOCOLATA
チョコラタ貝 **$90 /pz**

ALMEJA CHOCOLATA GIGANTE $105
チョコラタ貝

ORA KING SALMON
オーラキングサーモン

izakaya sushi, sake KURA

Se cultiva en Nueva Zelanda, se selecciona el mejor linaje de una especie rara de King salmón y cuidadosamente crece en la naturaleza. Han cumplido los estrictos estándares como "sabor" "color del cuerpo" "cantidad de grasa". Textura sedosa y rico sabor que se extiende en la boca. Disfruta del salmón de la más alta calidad.

希少種のキングサーモン種から、より優れた血統を選び、ニュージーランドの自然の中で大切に養殖され
「風味」「身の色」「脂のり」等、厳しい基準をクリアしたものが ORA KING SALMON です
絹のような舌ざわりと口に入れた瞬間に豊かな風味が広がる最高品質のサーモンをお楽しみください

NIGIRI SALMON $125 / 20g
サーモン握り

SASHIMI SALMON $295 / 60g
サーモン刺身

SALMON DON $360 / 80g
サーモン丼
ORA KING salmón crudo rebanado

CONO DE SALMÓN $198 / 40g
サーモン手巻き

ERIZO FRESCO DE ENSENADA
エンセナーダ産 ウニの季節が やってきた！

UNI DON $895 / 80g
ウニ丼
Tazon de arroz con erizo

CAJA ERIZO $1130 / 80g
ウニ刺身一箱
Sashimi de erizo

NIGIRI ERIZO $198 / 10g
握り

HOSOMAKI ERIZO $295 / 20g
細巻き

CONO ERIZO $295/pz / 20g
手巻き

SUSHI & SASHIMI

寿司　刺身

	NIGIRI 握り / 15g	SASHIMI 刺身 / 60g	HOSOMAKI O CONO 細巻　手巻 / 40g
MAGURO AKAMI Lomo de atún aleta azul 本まぐろ　赤身	$121	$264	$176
MAGURO CHU-TORO Mezcla de akami y toro 本まぐろ　中トロ	$127	$320	$199
MAGURO OO-TORO Parte más graso de atún 本まぐろ　大トロ	$198	$375	$220
MAGURO NEGI-TORO Toro rallado con cebollín 本まぐろ　ネギトロ	$125	$176	$170
KAMPACHI Pescado cola amarilla かんぱち	$95	$260	$185
HAMACHI はまち/バッテラはまち	$140	$340	$240
KATSUO TATAKI Pescado bonito sellado 日本産 !! 鰹たたき	$95	$186	$135
HUACHINANGO 鯛	$95	$225	$175
KAMA OOTORO (a disponibilidad)	$180	$360	
SIERRA さわら	$80	$170	$125
SARDINA MARINADA 〆いわし	$80	$145	$99
MACARELA MARINADA 〆鯖	$77 20g	$155	$98
TAMAGO Pastel de huevo 玉子	$50 30g		$70 40g

	NIGIRI 握り / 15g	SASHIMI 刺身 / 60g	HOSOMAKI O CONO 細巻　手巻 / 40g
ANGUILA うなぎ / 30g	$145		$200
CALAMAR いか	$50	$155	$90
PULPO たこ	$77	$220	$135
CAMARÓN Camarón azul cocido 蒸し海老	$80		$95
BOTAN EBI Camarón dulce fresco 牡丹海老	$149		
IKURA Hueva de salmón marinada いくら / 10g	$160		$200
TOBIKO Hueva de pez volador とびこ / 10g	$77		$99
ABULÓN 生あわび	$155		
ALMEJA GENEROSA みる貝	$147 15g		
ALMEJA CHOCOLATA チョコラタ貝	$99		$121
HOTATE Vieira japonesa 帆立	$145	$315	$198
CALLO DE ALMEJA 貝の小柱	$90	$235	$180
ROBALO 鱸	$85	$220	$150

NIGIRI
握り

SASHIMI
刺身

HOSOMAKI
細巻
Hosomaki hecho con media hoja de nori y cortado por 6 pzs

CONO
手巻

"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

OMAKASE NIGIRI NIGIRI MIXTO DEL DIA POR SUGERENCIA DEL CHEF

おまかせ握り盛り合わせ

GRANDE 12pzs $695
十二貫盛り 180gr

MEDIANO 8 pzs $465
八貫盛り 120gr

CHICO 5 pzs $290
五貫盛り 75gr

BATTERA PASTEL DE SUSHI

押し寿司

MACARELA/12pz $220
CHICA/6pz $145
焼き鯖バッテラ
Battera de macarela sellada

SMOKED SALMON/12pz $210
CHICA/6pz $140
スモークサーモンのバッテラ
Battera de salmón ahumado, ikura (hueva de salmón), queso crema y un toque de piel de limón

ANGUILA/12pz $290
CHICA/6pz $185
うなぎのバッテラ
Battera de anguila con salsa anguila

Ch 50 gr
Gde 80 gr

SPICY

Salsa spicy estilo japonés, salsa anguila, aguacate, tobiko (hueva de pez volador), cebolla frita, chile jalapeño y cebollín

SPICY TUNA/12pz $333
CHICA/6pz $222
スパイシーツナバッテラ
Battera de atún aleta azul

SPICY SALMON/12pz $330
CHICA/6pz $275
スパイシーサーモンバッテラ
Battera de Salmón Ora King

SPICY KAMPACHI/12pz $365
CHICA/6pz $245
スパイシーかんぱちバッテラ
Battera de kampachi (pescado cola amarilla)

SPICY HAMACHI/12pz $390
CHICA/6pz $250
スパイシーはまち
Battera de Hamachi

Ch 50 gr
Gde 80 gr

ROLLO
巻き寿司

FUTOMAKI MARISCOS $330/4pz
海鮮太巻き / 50g
Rollo grueso de atún akami de aleta azul, anguila, camarón, calamar y verduras etc.

NEGI-TORO GORDO $297
ネギトロ巻き / 60g
Rollo de montón de toro rallado de atún aleta azul con cebollín

ATUN & AGUACATE $198
まぐろ＆アボカドロール / 50g
Rollo de atún akami de aleta azul, aguacate y ajonjolí

SALMON & QUESO $253 / 50g
サーモン＆クリームチーズ巻き
Rollo de ORA KING salmón, queso crema y pepino

CAMARON TEMPURA $195
海老天巻き Camarón azúl 3 pzas
Rollo de tempura de camarón azul, salsa de anguila, ajonjoli y cebollín

FUTOMAKI VEGETABLE $160 / 80g
野菜の太巻き
Rollo grueso de kampio, takuan, shibazuke (encurtidas), seta frita, pepino, espárrago y nabo frito

SPICY

Con tobiko (hueva de pez volador), aguacate, pepino, salsa spicy estilo japonés, salsa de anguila, cebolla frita, ajonjolí y cebollín

SPICY TUNA $270 / 50g
スパイシーツナ巻き
Rollo de atún aleta azul

SPICY SALMÓN $270 / 50g
スパイシーサーモン巻き
Rollo de salmón Ora King

SPICY KAMPACHI $290 / 50g
スパイシーかんぱち巻き
Rollo de kampachi (pescado cola amarilla)

SPICY JAIBA SUAVE $242
スパイシーソフトシェル巻き
Rollo de jaiba suave / 1pza

SPICY HAMACHI $245 / 50g
スパイシーはまち
Rollo de Hamachi

Los rollos son hechos con una hoja de Nori y cortado por 8 pzs
(FUTOMAKI MARISCOS 4 pzs)

HOKKAI $260 / 60g
北海ロール
Rollo de ikura (hueva de salmon), callo de almeja, atún marinado, tobiko (hueva de pez volador), camaron, salmón ahumado y queso crema

CALLO MAYO $278 / 50g
帆立のマヨロール
Rollo de callo de hotate (vieira japonesa), salsa spicy estilo japonés, aguacate, salsa anguila, tobiko (hueva de pez volador), queso parmesano y cebollín

CALIFORNIA $198 / 50g
カリフォルニアロール
Rollo de salmón ahumado, camarón azul cocido, queso crema, aguacate, pepino y tobiko (hueva de pez volador)

RAINBOW $240 / 50g
レインボーロール
Rollo de atún aleta azul, salmón Ora King, huachinango, ikura (hueva de salmón), queso crema, aguacate y pepino

CATERPILLAR $198 / 40g
キャタピラ巻き
Rollo de anguila, pepino, aguacate y salsa de anguila etc.

EXTRAS

AGUACATE 50gr	**$30**
ATUN AKAMI 40gr	**$120**
EXTRA GALLETA 3pzs	**$10**
EXTRA QUESO CREMA 30gr	**$25**
EXTRA SALSA DE ANGUILA 30ml	**$20**
PESCADO BLANCO 40gr	**$90**
POLLO Karaage 80gr	**$35**
SALSA SPICY 25ml	**$20**
SALMÓN 40gr	**$95**
TRUFA 1gr	c/g **$75**

"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

DON TAZON DE ARROZ CON INGREDIENTES

丼物

MARISCOS MIX DON
豪華海鮮丼 **$590** / 80g
Combinación de mixto de pescados crudos y mariscos

MAGURO DON $335 / 80g
本まぐろ丼
Atún aleta azul crudo marinado por salsa de soya

CHU-TORO DON $345 / 80g
中トロ丼
Trozos de chu-toro (mezcla de akami y toro) de atún aleta azul

MAGURO MIX DON $340 / 80g
まぐろ三色丼
Tres partes diferentes de atún aleta azul crudo (akami, chu-toro y oo-toro

IKURA SALMON DON
海鮮親子丼 **$565** / 100g
Combinación de salmón Ora King crudo y huevas de salmón crudas preparadas

HAMACHI / KAMPACHI DON $345 / 80g
かんぱち丼
Kampachi (pescado cola amarilla) crudo rebanado

※Yema de huevo cruda

NEGI-TORO DON
ネギトロ丼 **$330** / 80g
Toro (parte graso de atún aleta azul) crudo picado con cebollín

TORORO MENTAI DON
とろろ明太子丼 **$365** / 80g
Papa de ñame rallado y hueva de bacalao picante

NEBANEBA MAGURO DON $390 / 50g
ネバネバまぐろユッケ丼
Atún aleta azul crudo marinado por salsa picante de miso (pasta de soya) con ingredientes extras de okra (verdura con textura babosa), natto (frijoles de soya fermentados), tororo (papa de ñame rallada) etc.

Servidos con wasabi aguacate y jengibre aparte

PREPARACION DE SPICY PARA TAZONES + $35

EBI KATSU DON **$340** / 80g
特大海老カツ丼
Camarón gigante empanizado con huevo y cebolla

TEN DON **$225** / 80g
天丼
Mixto de tempura de pescado, mariscos y verduras con salsa dulce salada de soya

OYAKO DON **$190** / 150g
親子丼
Trozos de muslo de pollo cocidos en caldo de pescado bonito con huevo y cebolla

UNAGI DON **$535** / 150g
うなぎ蒲焼き丼
Anguila marinada y asada

CHICKEN KATSU DON
チキンたれカツ丼 **$210** / 200g
Pechuga de pollo empanizada con col picado preparado de salsa dulce salada

YAKITORI DON
焼鳥丼 **$285** / 150g
Yakitori de muslo, pechuga y pato con negi (poro japonés) acompañado de shishito (pimiento japonés), shitake (hongo japones) y cebollín, preparado de salsa yakitori

"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

RAMEN
ラーメン

RAMEN $195
豚骨醤油ラーメン
Fideo de trigo en caldo a base de puerco y salsa de soya
/ 50g

CLASSIC TOKYO RAMEN $195
あっさり醤油ラーメン
Tradicional ramen con caldo a base de pescado y salsa de soya, y lleva un toque de pescado bonito
/ 50g

TSUKE MEN
和風つけ麺 **$195**
Fideo frio servido aparte con salsa de base de puerco y salsa de soya
/ 50g

MAPO RAMEN
海老ミンチの麻婆ラーメン **$215**
Fideo de trigo en salsa picante estilo chino con camarón molido
/ 50g

VEGETARIAN RAMEN $195 / 80gr
ベジタリアンラーメン
Caldo a base de vegetales con ingredientes veganos

GUARNICIONES PARA COMPLEMENTAR RAMEN

■**RAMEN SET $135** / 4pzas
Paquete de mini yakimeshi y mini gyoza

■**NEGI PICANTE $35** / 1pza
■**NEGI $25** / 60g
■**BUTA KIMUCHI $80**
Chicolia china, chashu y pasta de kimuchi / 60g
■**CHASHU $80** / 60g
■**NORI $25** / 1pza
■**HUEVO $25**
■**ANKAKE MOYASHI $55** / 60g

■**RAMEN OSUSUME $121** / 1pza
Paquete de negi picante, buta kimuchi y nori

UDON
うどん

UDON $170 / 140g
かけうどん
Fideo de trigo en caldo caliente de base de pescado bonito

GUARNICION

TEMPURA MIX $165 / 60g
天ぷら盛り合わせ
Tempura mixto de camarón azul, sillago y verduras

GUARNICIONES PARA COMPLEMENTAR UDON

TEMPURA / 1pza
KAKIAGE $55
Mezcla de callo de almeja y mitsuba (hierba japonesa)

TEMPURA / 1pza
CAMARÓN $55

TEMPURA / 1pza
CHIKUWA $70
Pasta de pescado

KITSUNE $25 / 50g
Tofu frito preparado

TANUKI $15 / 30g
Bolitas de tempura

TORORO $25 / 60g
Papa de ñame rallada

TSUKIMI $25
Huevo crudo / 1pza

ONTAMA $25 1pza
Huevo medio cocido

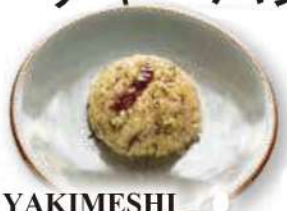
WAKAME $15 / 10g
Alga marina

NIKU $115 50g
Carne de wagyu

"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

YAKIMESHI Arroz frito oriental

チャーハン



YAKIMESHI TAKANA **$98** / 220g
高菜チャーハン
Arroz frito con takana (hoja de mostaza preparada), shirasu (angulas japonesas) chile de árbol y huevo

YAKIMESHI CHASHU **$99** / 220g
チャーシューチャーハン
Arroz frito con chashu (cerdo marinado japonés) naruto (pasta de pescado) y huevo

YAKIMESHI MARISCOS **$140** / 220g
海鮮チャーハン
Arroz frito con camarón, pescado blanco, callo de almeja y huevo

Preparar
En mesa

TEPPAN YAKIMESHI MARISCOS **$232** / 240g
海鮮餡掛けチャーハン
Yakimeshi en Teppan con salsa espesa

GARLIC RICE **$105** / 220g
しそと柴漬けの
ガーリックライス
Arroz frito con shiso (albahaca japonesa), shibazuke (encurtida), ajo, cebolla, huevo

ONIGIRI **$70/pz** / 110g
おにぎり
梅　サーモン　塩昆布　明太子
Triángulo de arroz con alga marina salada, chamoy o salmón Ora King

YAKI ONIGIRI **$75/pz** / 110g
焼きおにぎり
まぐろ味噌　塩昆布醤油　チーズ醤油
Onigiri asado con ingredientes de atún con miso (pasta de soya), alga marina salada con salsa de soya o queso con salsa de soya

GOHAN **$50** / 150g
炊きたてご飯
コシヒカリ使用
Arroz blanco al vapor de Koshihikari 100%

"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

DELUXE LUNCH
特撰ランチ

LUN.- DOM. 11:30 -17:00

Servido con misoshiru 180gr (sopa de pasta de soya), tskemono 30gr (verduras encurtidas), tofu 50gr (cuajada de soja) y chawanmushi 180gr (sopa natilla salada de huevo).

NIGIRI GOZEN $490
鮮魚のにぎり寿司 御膳

Variedad de nigiris 105gr, tamago 15gr,hosomaki 30gr (rollo delgado) acompañados de tempura 60gr.

SHOKADO BENTO $595
松花堂弁当

Ración de comida combinada de arroz, tempura 60gr, sashimi 55gr, hosomak 20gr, battera salmón 5gr, bacalao miso 30gr.

Todos los precios que aparecen en la carta
son de moneda nacional mexicana y incluyen I.V.A.
Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo

izakaya sushi, sake KURA

LUNCH MENU
定食メニュー

LUN.- DOM. 11:30 -17:00

Special lunch incluye: Goghan 150gr (arroz blanco al vapor) Misoshiru 180ml (sopa de pasta de soya), tofu 50gr (cuajada de soja), tsukemono 30gr (verduras encurtidas), té de cebada.

SASHIMI TEISHOKU $575
刺身定食

Mixto de sashimi fresca del día 130gr, acompañada de tempura 60gr.

TORI KARA TEISHOKU
鶏唐揚げ定食 **$235** / 180g

Frito de pollo marinado de salsa de soya, ajo y jengibre

TONKATSU TEISHOKU
ロースカツ定食 **$290** / 260g

Empanizado de lomo de cerdo servido con salsa tonkatsu y salsa tar-tare

Cualquier cambio en la preparación de algún platillo que no se lo señale al mesero, sera responsabilidad del cliente.
Preguntar sobre preparación especial en caso de alergias
Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo

izakaya sushi, sake KURA

POSTRE
デザート

MOCHI HELADO **$121** / 180gr
大福アイス
Helado y crema batida cubiertos con mochi(pasta de arroz), servido con variedad de frutas

MATCHA GARDEN **$121** / 70gr
箱庭風 抹茶ティラミス
Tiramisú de matcha preparado en cajita de MASU como jardín japonés

STRAWBERRY CREAM CAKE
苺のショートケーキ **$132** / 140gr
Pastel de crema batida importada de francia con fresa.

CHEESE SOUFFLE **$115** 90gr
スフレチーズケーキ
Pastel de queso esponjoso servido con crema batida y mermerada de blueberry

FONDANT AU CHOCOLAT
フォンダンショコラ **$145** / 80gr
Pastel tibio de chocolate con chocolate disuelto adentoro, servido con helado de matcha y gelatinas

PASTEL DE MATCHA **$115** / 50gr
抹茶シフォン ほうじ茶アイス添え
Pastel de matcha y crema batida servido con helado de houji (té verde tostado) y fresa

PASTEL DE HOUJI **$95** / 100gr
ほうじ茶ロールケーキ
Pastel swiss roll de te houji (té verde tostado) servido con variedad de frutas

PUDDING **$75** / 150gr
蔵プリン(バニラ)、マンゴー、抹茶
Ala Kura (vainilla), mango, matcha

HELADOS DE LA CASA **$75/bol** / 80gr
自家製アイス
抹茶、ほうじ茶

- MATCHA — Te verde
- HOUJICHA — Te verde tostado

HELADOS **$75/bol** / 80gr
アイスクリーム
黒ゴマ、ライチ、あずき、バニラ

- KUROGOMA — Ajonjolí negro
- LYCHEE
- AZUKI — Frijol rojo
- VAINILLA

TODOS LOS PRECIOS QUE APARECEN EN LA CARTA
SON DE MONEDA NACIONAL MEXICANA E INCLUYEN I.V.A.

izakaya sushi, sake KURA

DRINK MENU

CERVEZAS IMPORTADAS

SAPPORO LATA 473ml	**$195**
SAPPORO PREMIUM 355ml	**$165**
SAPPORO RESERVA 355ml	**$170**
SAPPORO LIGHT 355ml	**$155**
ASAHI SELECT 355ml	**$170**
ASAHI DRY 330ml	**$165**
STELLA ARTOIS 330ml	**$70**

CERVEZAS ARTESANALES

PERRO DEL MAR IPA 355ml	**$155**
VERANIEGA MEXICAN ALE 355ml	**$155**
FOCA STOUT 355ml	**$155**

BEBIDAS FRIAS

AGUA DEL DIA 300ml	**$40**
CALPIS NATURAL o MINERAL 300ml	**$50**
LIMONADA NATURAL o MINERAL 300ml	**$50**
NARANJADA NATURAL o MINERAL 300ml	**$50**
JUGO DE NARANJA 296ml	**$75**
AGUA HETHE NATURAL 355ML	**$55**
AGUA HETHE GRANDE NATURAL 750ML	**$120**
AGUA HETHE MINERAL 355ML	**$70**
AGUA HETHE GRANDE MINERAL 750ML	**$135**
AGUA EMBOTELLADA 355ml	**$40**
CLAMATO PREPARADO 300ml	**$ 45**
TOPO CHICO 355ml	**$ 75**
REFRESCOS 355ml	**$ 55**

COCA- COLA. COCA- COLA LIGHT, COCA- COLA ZERO, SPITE, SPRITE ZERO, SIDRAL, SIDRAL LIGHT, GINGER ALE, FRESCA, CIEL MINERAL Y FANTA.)

TÉ (DIVERSOS) 345ml	**$60**
RAMUNE HATA (LYCHEE Ó BLUEBERRY) 200ml	**$130**

CERVEZAS NACIONALES

CORONA 355ml	**$60**
CORONA LIGHT 355ml	**$60**
VICTORIA 355ml	**$60**
MODELO ESPECIAL 355ml	**$60**
NEGRA MODELO 355ml	**$60**
PACIFICO 355ml	**$60**
CLAMATO EXTRA 250ML	**$45**
MICHELADA EXTRA 15ML	**$20**
CUBANA EXTRA 15ML	**$30**

CERVEZA DE ARROZ

HAIKU Rice Lager 355ml **$165**

La primera cerveza artesanal de arroz hecha en México

Sabor : Suave y refrescante
Aroma : Dulce por el arroz
Cuerpo : Medio
Alcohol : 5.2%

SHIOSAI Rice IPA 355 ml **$154**

BEBIDAS CALIENTES

TÉ (DIVERSOS)	**$60**	345ml
MATCHA	**$60**	345ml
MATCHA LATTE	**$65**	360ml
ESPRESSO	**$50**	45ml
ESPRESSO DOBLE	**$55**	60ml
ESPRESSO CORTADO	**$50**	45ml
ESPRESSO CORTADO DOBLE	**$60**	60ml
AMERICANO	**$50**	180ml
LATTE	**$60**	180ml
CAPUCHINO	**$60**	195ml

LECHE OPCIONAL

Leche deslactosada +$10
Leche de soya +$25

SAKE
日本酒

JUNMAI DAIGINJO Y DAIGINJO
純米大吟醸酒と大吟醸酒

DASSAI 45
獺祭 45

COPA	120ml	**$365**
MASU/JARRA	180ml	**$515**
BOTELLA	720ml	**$2600**
BOTELLA	1,800ml	**$4900**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	△

SHINSEI
神聖

COPA	120ml	**$345**
MASU/JARRA	180ml	**$490**
BOTELLA	720ml	**$1950**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	×

DASSAI 23
獺祭 磨き二割三分

COPA	120ml	**$1100**
MASU/JARRA	180ml	**$1550**
BOTELLA	720ml	**$5900**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	△

KUBOTA MANJU
久保田 萬寿

COPA	120ml	**$695**
MASU/JARRA	180ml	**$995**
BOTELLA	720ml	**$4900**
BOTELLA	1,800ml	**$9200**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	◎	△

KUBOTA JUNMAI DAIGINJO
久保田 純米大吟醸

COPA	120ml	**$720**
MASU/JARRA	180ml	**$995**
BOTELLA	720ml	**$3100**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	◎	×

KUBOTA HEKIJU YAMAHAI
久保田 碧寿 山廃仕込

COPA	120ml	**$590**
MASU/JARRA	180ml	**$980**
BOTELLA	720ml	**$5300**
BOTELLA	1,800ml	**$9200**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	◎	△

JUNMAI DAIGINJO Y DAIGINJO

純米大吟醸酒と大吟醸酒

SAWANOTSURU MINUME KIMOTO
沢の鶴 敏馬 生もと造り

COPA	120ml	**$825**
MASU/JARRA	180ml	**$1200**
BOTELLA	720ml	**$4700**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
○	◎	×

TAKASHIMIZU
高清水 純米大吟醸

COPA	120ml	**$275**
MASU/JARRA	180ml	**$395**
BOTELLA	1,800ml	**$3850**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	◎	×

NANBU BIJIN SHINPAKU
南部美人 心白

COPA	120ml	**$345**
MASU/JARRA	180ml	**$490**
BOTELLA	720ml	**$3200**
BOTELLA	1,800ml	**$4500**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	×

OZEKI JUNMAI DAIGINJO
大関 純米大吟醸

COPA	120ml	**$295**
MASU/JARRA	180ml	**$450**
BOTELLA	720ml	**$1750**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	△

KAMOTSURU GOLD
賀茂鶴 ゴールド

COPA	120ml	**$490**
MASU/JARRA	180ml	**$690**
BOTELLA	720ml	**$2800**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	×

NAMI -hecho en México
メキシコ産日本酒 波

COPA	120ml	**$675**
MASU/JARRA	180ml	**$730**
BOTELLA	720ml	**$2550**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	×

SÔTÔ SUPER PREMIUM JUNMAI DAIGINJO

BOTELLA 720ml $4600

SAKE
日本酒

JUNMAI GINJO Y GINJO
純米吟醸酒と吟醸酒

HAKKAISAN
八海山

MASU/JARRA	180ml	**$690**
BOTELLA	720ml	**$2900**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	◎	○

KIKUSUI
菊水

MASU/JARRA	180ml	**$540**
BOTELLA	720ml	**$1900**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	×

TAMANO HIKARI CLASSIC YAMAHAI
玉乃光 クラシック山廃

MASU/JARRA	180ml	**$390**
BOTELLA	720ml	**$1770**
BOTELLA	1,800ml	**$3650**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	◎	◎

KUBOTA SENJU
久保田 千壽

MASU/JARRA	180ml	**$450**
BOTELLA	720ml	**$1700**
BOTELLA	1,800ml	**$3500**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	◎	○

IPPONGI DENSHIN YUKI
一本儀 伝心 雪

MASU/JARRA	180ml	**$485**
BOTELLA	720ml	**$1900**
BOTELLA	1,800ml	**$4300**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	△

HAKUTSURU TOKUSEN
白鶴 特選

MASU/JARRA	180ml	**$490**
BOTELLA	720ml	**$1450**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	×

JUNMAI GINJO Y GINJO

純米吟醸酒と吟醸酒

AIYU DRY
愛友 辛口

MASU/JARRA	180ml	**$420**
BOTELLA	720ml	**$1700**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	◎	×

NAMI -hecho en México
メキシコ産日本酒 波

MASU/JARRA	180ml	**$445**
BOTELLA	750ml	**$1800**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	×

JOZEN ROSADO
熟成の上善如水

MASU/JARRA	180ml	**$580**
BOTELLA	720ml	**$2250**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	○

JOZEN BLANCO
上善如水

MASU/JARRA	180ml	**$450**
BOTELLA	720ml	**$1900**

Dulce 甘 — Seco 辛

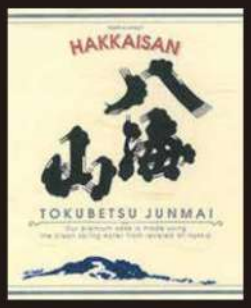
Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	△

SAKE
日本酒

JUNMAI Y HONJOZO
純米酒と本醸造酒

HAKKAISAN TOKUBETSU JUNMAI
八海山 特別純米



MASU/JARRA	180ml	**$390**
BOTELLA	720ml	**$1900**
BOTELLA	1,800ml	**$3450**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
○	◎	○

TAKASHIMIZU SAKENOKUNI
高清水 酒之国

MASU/JARRA	180ml	**$285**
BOTELLA	720ml	**$1070**
BOTELLA	1,800ml	**$2200**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	◎	○

ASABIRAKI SUIJIN
あさ開　水神

MASU/JARRA	180ml	**$345**
BOTELLA	720ml	**$1750**
BOTELLA	1,800ml	**$2900**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	△

TAKASHIMIZU KARAKUCHI
高清水 辛口

MASU/JARRA	180ml	**$350**
BOTELLA	720ml	**$1300**
BOTELLA	1,800ml	**$2590**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	◎	○

SAWANOTSURU JITSURAKU
沢の鶴 実楽

MASU/JARRA	180ml	**$295**
BOTELLA	720ml	**$600**
BOTELLA	1,800ml	**$2990**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
○	◎	◎

OZEKI KARA TANBA
大関 辛丹波

MASU/JARRA	180ml	**$390**
BOTELLA	720ml	**$1175**
BOTELLA	1,800ml	**$2900**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	◎	◎

OZEKI YAMADANISHIKI
大関 山田錦

MASU/JARRA	180ml	**$290**
BOTELLA	720ml	**$1400**
BOTELLA	1,800ml	**$2700**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	◎	◎

SUEHIRO DENSHO YAMAHAI
末廣 伝承 山廃

MASU/JARRA	180ml	**$290**
BOTELLA	1,800ml	**$2695**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
○	◎	◎

JUNMAI Y HONJOZO
純米酒と本醸造酒

SAWANOTSURU YAMADANISHIKI
沢の鶴 山田錦

MASU/JARRA	180ml	**$245**
BOTELLA	720ml	**$950**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
○	◎	◎

DAISHICHI KIMOTO
大七 生もと造り

MASU/JARRA	180ml	**$315**
BOTELLA	1,800ml	**$3100**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
○	◎	◎

NAMI -hecho en México
メキシコ産日本酒 波

MASU/JARRA	180ml	**$490**
BOTELLA	750ml	**$1950**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	◎	○

ONI NO SHITABURUI
千代むすび 鬼の舌震い

MASU/JARRA	180ml	**$195**
BOTELLA	1,800ml	**$1950**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
○	○	◎

SÔTÔ JUNMAI

BOTELLA 720ml $2550

SAKE
日本酒

DE LA CASA
普通酒

GEMBEISAN NO ONIKOROSHI
源兵衛さんの鬼殺し

MASU/JARRA 180ml **$190**
BOTELLA 1,800ml **$1450**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	◎	◎

TAKASHIMIZU KIMOTO
高清水 生酛造り

MASU/JARRA 180ml **$360**
BOTELLA 1,800ml **$3300**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
○	◎	○

OZEKI
大関

MASU/JARRA 180ml **$150**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	◎	◎

SAWANOTSURU
沢の鶴 純米

MASU/JARRA 180ml **$175**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	◎

SAYURI NIGORI
白鶴 さゆり 濁り酒

BOTELLA 300ml **$725**
BOTELLA 720ml **$1600**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	×

KAWATSURU SANUKI CLOUDY

NIGORI
濁り酒

MASU/JARRA 180ML $435
BOTELLA 720ML $1750

OZEKI NIGORI
大関 にごり

BOTELLA 375ml **$580**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	×	×

KIKUSUI NIGORI -perfect snow-
菊水 にごり

BOTELLA 300ml **$980**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	×	×

SAKE ESPUMOSO & FRUTAL

発泡酒と果実酒

HAKKAISAN SPARKLING
八海山 スパークリング

BOTELLA 360ml **$1700**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	×	×

TAKASHIMIZU -sake digestivo
高清水 デザート純吟

COPA 120ml **$360**
BOTELLA 500ml **$1270**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	×

UMESHU HANNYATOU
-con un toque de chile
吟香梅 般若刀

COPA 120ml **$260**
BOTELLA 720ml **$1600**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	◎	×

NANBU BIJIN YUZU
南部美人 無糖ゆず酒

COPA 120ml **$390**
BOTELLA 720ml **$2300**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	○

UMESHU TAKARA
タカラ梅酒

COPA 60ml **$120**

Dulce 甘 — Seco 辛

* Derecho, en las rocas, mineral o natural, ginger ale, agua tonica, coca-cola

NANBU BIJIN UME
南部美人 無糖梅酒

COPA 120ml **$490**
BOTELLA 720ml **$2500**

Dulce 甘 — Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	×

UMESHU CHOYA
チョーヤ梅酒

COPA 60ml **$145**

Dulce 甘 — Seco 辛

* Derecho, en las rocas, mineral o natural, ginger ale, agua tonica, coca-cola

SHOCHU -destilado de SAKE

焼酎

Si se interesa en el alcohol japonés, probablemente haya oído hablar del "SHOCHU", un licor destilado popular en Japón. Está hecho de arroz o trigo sarraceno y algunos también se aromatizan con camote, soba, hojas de shiso o caña de azúcar.
Shochu se puede disfrutar en las rocas o derecho, al igual que el whisky.
La diferencia es que el Shochu se disfruta tibio diluido con agua caliente también.
Shochu es diferente a "Sake", ya que se destila mientras que el sake está más cerca del vino. El sake a menudo se presenta como vino de arroz fuera de Japón para evitar confusiones.

Rocas | Derecho | Con agua natural o agua mineral | Con agua caliente

CAMOTE

芋焼酎

TENSHI NO YUWAKU
天使の誘惑

VASO	60ml	**$335**
BOTELLA	750ml	**$2100**

Recomendación

TOMINO HOUZAN
富乃宝山

VASO	60ml	**$390**
BOTELLA	750ml	**$2400**

Recomendación

KICCHO HOUZAN
吉兆宝山

VASO	60ml	**$175**
BOTELLA	750ml	**$2050**

Recomendación

SATSUMA HOUZAN
薩摩宝山

VASO	60ml	**$270**
BOTELLA	750ml	**$1650**

Recomendación

KAIDO ROJO
海堂 赤

VASO	60ml	**$120**
BOTELLA	750ml	**$1450**

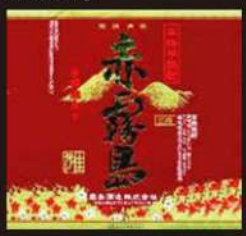
Recomendación

KAIDO AZUL
海堂 青

VASO	60ml	**$120**
BOTELLA	750ml	**$1460**

Recomendación

AKA KIRISHIMA
赤霧島



VASO	60ml	**$95**
BOTELLA	750ml	**$1400**

Recomendación

KURO KIRISHIMA
黒霧島

VASO	60ml	**$160**
BOTELLA	750ml	**$1210**

Recomendación

SHOCHU

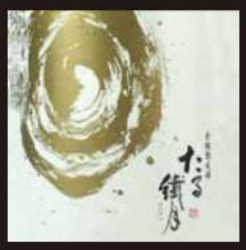
焼酎

KAWABE
川辺

VASO	60ml	**$310**
BOTELLA	750ml	**$1900**

Recomendación

TARU SENGETSU
たる繊月



VASO	60ml	**$335**
BOTELLA	750ml	**$1900**

Recomendación

OTROS

その他の焼酎

IICHIKO CEBADA
いいちこ むぎ焼酎

VASO	60ml	**$155**

Recomendación

KOISHISO SHISO
恋しそう 紫蘇焼酎

VASO	60ml	**$210**
BOTELLA	750ml	**$1670**

Recomendación

VINOS BLANCOS
白ワイン

KURA
Valle de Guadalupe, Ensenada, México
Chardonnay. Chenin Blanc
BOTELLA 750m1 **$640** COPA 125ml **$130**

TOURAINE SAUVIGNON, JACKY MARTEAU
Estate Loire, France
Sauvignon Blanc
BOTELLA 750 ml **$860**

XION RIAS BAIXAS
España
Albariño
BOTELLA 750 ml **$920**

CUVÉE MARINE, MÉNARD ESTATE
Cascogne, Francia
Colombard , Sauvignon Blanc, Gors Manseng
BOTELLA 750 ml **$640** COPA 125ML **$130**

MADERA 5
Valle de Guadalupe, Ensenada, México
Sauvignon Blanc, Chardonnay
BOTELLA 750ml $960 COPA 125ml $160

VINOS ESPUMOSOS
スパークリングワイン

BUBBLE T.O PET' NAT'
Ródano, Francia
BOTELLA 750 ml **$1180**

VINOS ROSADOS

ロゼ

FLYING SOLO Gayda, Francia.
GRENACHE, CINSAULT.
BOTELLA 750 ml **$625** COPA 125 ml **$130**

CONVERTIBLE V. de Guadalupe, Ensenada, México
ZINFANDEL, GARNACHA, COLOMBARD
BOTELLA 750ml **$810**

LES 3 PETITS COCHONS ROSES AOP.
Madarian, Francia
TANNAT, CABERNET SAUVIGNON, MARSELAN.
BOTELLA 750 ml **$625** COPA 125 ml **$130**

VINOS TINTOS

赤ワイン

KURA Valle de Guadalupe, Ensenada, México
CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, NEBBIOLO
BOTELLA 750ml **$780** COPA 125ml **$135**

MADERA 5 Valle de Guadalupe, Ensenada, México
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON
BOTELLA 750ml **$950** COPA 125ml **$158**

ANXELIN Valle de Encinillas, Chihuahua, México
CABERNET SAUVIGNON 12 meses en barrica
BOTELLA 750ml **$810**

LE JEUNE Beaujolais FRA
GAMAY
BOTELLA 750ml **S990**

COCKTAIL ORIGINAL
オリジナルカクテル

CASSIS N ORANGE $150
Cassis 15ml, Sake 45ml, Cordial cáscara de naranja 45ml, jugo de arándano 15ml.

TOKIO HIGHBALL $185
Chivas 12 30ml, Hanya Tou 45ml, jarabe de hierbabuena 15ml, agua tónica.

HOUGI OLD FASHION $165
Havana 7 Años 45ml, jarabe de houji 15ml, Angostura.

SHIZO SPRITZ $210
Beefeater Dry 30ml, Licor de Shizo 30ml, jarabe de lavanda 30ml, vino espumoso, agua tónica.

NETTAI $155
Sake 45ml, Aperol 15ml, Nanbu Bijin 15ml, jarabe de maracuyá 15ml, jugo de piña 60ml y vino espumoso.

COCKTAILES ESTANDARES
スタンダードカクテル

APEROL SPRITZ $165
Cinzano Pro Spritz 90ml, 60ml Aperol, agua mineral, naranja.

NEGRONI $160
Beefetear 30ml, Campari 30ml, Cinzano Rosso 30ml, naranja.

TOM COLLINS $145
Beefetear 60ml, 30ml jugo de limón, jarabe natural, agua mineral.

DAIQUIRI $110
Havana 3 45ml, jugo de limón 20ml, jarabe natural.

CARAJILLO $135
Espresso 50ML
Licor 43 60ML

LYCHEE MARTINI $145
Absolut 30ml, Lychee 60ml, Choya 30ml, jugo de limón, jarabe natural.

BRAMBLE $145
Gin Beefetear 45 ml, 15 ml Chamboard, jarabe natural, jugo de limón, hierbabuena, zarzamoras.

TOMMYS MARGARITA $145
Tequila Altos Blanco 45ml, 30ml miel de agave,jugo de limón.

MEZCAL MULE $175
Mezcal Unión 60ml, 15ml jarabe de jengibre, jugo de limón verde,ginger ale, hojas de menta.

MEZCALITA $110
Mezcal Unión 60ml, jugo de limón 30ml jugo de naranja 10ml, Licor Triple Sec 15ml

MOJITO $110
Havana 3 60ml, jugo de limón 30ml jarabe 30ml, hierbabuena 10gr y agua mineral 15ml

SPIRITS
蒸留酒

TEQUILA / 60ml

HERRADURA BLANCO	$165
HERRADURA REPOSADO	$175
ALTOS BLANCO	$175
ALTOS REPOSADO	$215
DON FULANO AÑEJO	$350
DON JULIO 70	$300

MEZCAL / 60ml

AMARÁS ESPADIN	$190
AMARÁS CUPREATA	$235
AMARÁS CENIZO	$255
MEZCAL CAMPANTE	$195

RUM / 60ml

HAVANA CLUB 7AÑOS	$185
BACARDI BLANCO	$140
BACARDI 8 AÑOS	$225
HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS	$320
HAVANA 3 AÑOS	$145

WHISKY JAPONES / 60ml

SAPPORO	$290
AKASHI BLENDED	$330
CHERRY SASANOKAWA	$450
NOBUSHI	$585
KENSEI	$435
TOKI	$265

WHISKY / 60ml

JIM BEAM	$150
JACK DANIEL´S OLD NO.7	$125
GLENFIDDICH	$280
JAMESON	$110
JONNY WALKER RED LABEL	$115
JONNY WALKER BLACK LABEL	$135
CHIVAS 12	$210

VODKA / 60ml

ABSOLUT AZUL	$115
ABSOLUT ELIX	$110
STLICHNAYA	$130
GRAY GOOSE	$170

GINEBRA / 60ml

BEEFEATER DRY	$165
BOMBAY SAPHIRE	$165
HENDRICK´S	$245
ROKU	$210

OTROS / 60ml

CAMPARI	$115
MARTELL VSOP	$295
TORRES 10 Brandy	$95
SISCA Crema de cassis	$110
LICOR 43	$165
GRAND MARNIER	$220
APEROL	$145
BAILEYS Crema de whisky	$110
SAMBUCA Licor vaccari	$95
FRANGELICO Licor	$105

1 onz equivale a 29.57 ml

KURA

sushi, sake, izakaya

Precios incluyen IVA y son en moneda nacional .
Aceptamos pago en efectivo, tarjetas MasterCard,
Visa y American Express

En este establecimiento la propina es opcional, no es obligatoria.

La factura de consumo se puede realizar desde el mismo día de este o dentro del mes en curso,
favor de enviar un correo electrónico a kura@grupopatagonia.mx con sus datos de facturación
y ticket de consumo.

Reservaciones al 55 5511 8665
Horario de servicio de Lunes a Domingo de 11:30 am a 00:00 hrs.