



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



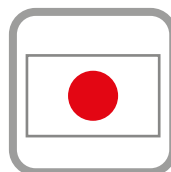
CERDO

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 \$72 / 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



KUROMAME \$77 / 50g

QUESO CREMA

黒豆クリームチーズ和え
Frijol negro preparado dulce con queso crema



TAKANA NATTO \$83 / 50g

高菜納豆

Frijoles de soya fermentados con hojas de mostaza preparadas



CARPACCIO DE \$132 / 200g

SMOKED AVOCADO

瞬間スモークアボカド

Carpaccio de aguacate con aderezo cítrico, queso parmesano



PATO MARINADO \$220 / 60g

鴨ロース

Pato marinado en salsa especial de soya en cocción lento



TSUKEMONO \$110 / 120g

漬物盛り合わせ

Mixto de verduras encurtidas



ENSALADA

サラダ



ENSALADA DE SHABU SHABU \$230 / 100g
黒豚冷しゃぶサラダ
Mix de lechugas, kuro buta (cerdo japonés), cebolla morada, shiraga, cebollín frances, salsa de ajonjolí



PASTEL DE PAPA \$105 / 200g
ポテトサラダ 燗玉のせ
Papas machacadas y saladas con atún ahumado y huevo duro ahumado



ENSALADA DE MAGURO TATAKI \$204 / 60g
まぐろのたたきとアボカドのサラダ
Ensalada de atún sellado, aguacate y mixto de verduras con aderezo de kombu (alga marina)



ENSALADA DE ALGA \$121 / 150g
海藻サラダ さっぱりポン酢
Ensalada de alga con ponzu (salsa de soya con cítricos hecha en casa)



GREEN SALAD \$99 / 110g
グリーンサラダ 昆布ドレッシング
Ensalada mezcla de verduras con aderezo de kombu (alga marina)



SOPA

汁物



MISOSHIRU \$61 / 180g
本日のお味噌汁
Sopa de pasta de soya fermentada con ingredientes del día

SOPA DE PESCADOR \$121 / 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 \$121 / 360g
クラムチャウダー
Crema de almejas con tocino ahumado



CHAWANMUSHI \$105 / 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 \$231 / 100g

海老マヨ

Camarones azules fritos aliñado con salsa mayonesa



OKRA TOFU \$83 / 100g

オクラ豆腐

Tofu con salsa de okra (verdura con textura babosa)



※Yema de huevo cruda



MAGURO NEBA NEBA \$220 / 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.



※Yema de huevo cruda



AVOCADO YUKKE 95 / 100g

アボカドユッケ

Aguacate rebanado y salsa picante de miso (pasta de soya fermentada)



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



Smoke en mesa

CARPACCIO

SMOKED TAI

\$187 / 50g/L
瞬間スモーク鯛
カルパッチョ
Carpaccio de huachinango con salsa cítrica



HOTATE \$66 pza

MANTEQUILLA

帆立バター

Hotate (vieira japonesa) asado con mantequilla



MAPO TOFUDE CAMARON \$182 / 50g

海老ミンチの麻婆豆腐

Molida de camarón y tofu salteados en salsa picante estilo chino



ALMEJA AL SAKE \$242 / 600g

アサリの酒蒸し

Almejas chiones al vapor con sake, ajo, chile y mantequilla

TIPICO KURA

定番おつまみ



KAKUNI \$116 / 120g

トロトロ豚の角煮

Tocino de cerdo cocido y servido con huevo medio cocido



CHASHU \$99 / 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

ししとう素揚げ

ヒマラヤピンク塩を添えて
Pimiento japonés frito \$88 / 80g



GYOZA \$105 / 6pzas

餃子

Ravioles estilo chino relleno de carne y verduras



servido con salsa preparada de soya y vinagre

YASAI GYOZA

野菜餃子 \$88 / 6pzas

Ravioles estilo chino relleno de tofu y verduras



"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

DEEP FRIED

揚げ物



CAMARON EMPANIZADO
特大海老フライ \$105/pza / 30g
Camarón gigante empanizado



TEMPURA CAMARON AZUL
海老の天ぷら \$50/pza / 25g
Tempura de camarón azul



TEMPURA SILLAGO
キスの天ぷら \$66/pza / 10g
Tempura de pescado sillago



POLLO KARAAGE \$110 / 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 \$154 / 260g
ロース豚カツ
Lomo de cerdo sazonado y
empanizado con salsa preparada de
tonkatsu y salsa tar-tare



WAGYU MENCHI \$352 / 150g
日本産和牛使用!! 和牛メンチカツ
Empanizado de wagyu picado
acompañado de salsa preparada de
tonkatsu y salsa tar-tare



OSTION EMPANIZADO \$264 / 110g
牡蠣フライ
Ostiones grandes empanizados
acompañado de salsa preparada de
tonkatsu y salsa tar-tare



"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

ROBATA A LAS BRASAS DE CARBÓN BINCHO-TAN

炉端焼 備長炭使用



YAKITORI MIX \$143

焼鳥盛り合わせ

Mixto de 5 pzs de yakitori

PREPARACION DE SPICY PARA YAKITORI +10/pz

Queso mozzarella, salsa spicy,
chile molido japonés y cebollín

YAKITORI \$33/pz

炭火焼鳥

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

LOS PRECIOS SON POR PIEZA



PATO CON NEGI
ねぎま鴨 \$88 / 40g
Pato con poro japonés



PATO \$99 / 50g
鴨



HAVAS \$44
そら豆 / 80g



SHISHITO \$44
ししとう / 50g
Pimiento japonés



PAPADA DE CERDO
豚バラ \$45 / 60g



HUEVO DE CODRNIZ
うずらの卵 \$55 / 4pzas



OKRA \$33
オクラ / 50g
Verdura con textura babosa



LECHUGA OREJONA \$44
ロメインレタス / 1pza



LENGUA DE RES \$150
仙台風!! 牛タン / 80g



ESPARRAGOS 30
アスパラ / 50g
Con hojuela de pescado bonito



KABOCHA \$33
かぼちゃ / 60g
Calabaza dulce japonesa



VERDURAS A LA PARRILLA \$187 / 450g
焼き野菜盛り合せ



WAGYU \$150 / 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 \$33
蓮根 / 345ml
Rizoma de loto



COSTILLA CORDERO
子羊 \$154 / 60g



CHAMPIÑON \$33 / 50g
マッシュルーム



NEGI \$33 / 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 \$308
中トロたたきポン酢 / 100g
Chu-toro sellado con salsa ponzu (salsa de soya con cítrico)



TORO SALMON \$209
サーモンのはらす / 100g
La parte con más grasa de ORA KING salmón, marinado de shio-koji (arroz y sal fermentado)



MENTAIKO \$176 / 40g
明太子レア焼きで...
Huevo marinada picante de abadejo termino un cuarto



ABULON \$198 / 40g
あわび肝焼き
Abulón con su viscera



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



SARDINA \$88 / 50g
KABAYAKI
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

CABEZA DE ATÚN
まぐろ頭部

¿Qué es KAMA de pescado?



ATUN \$264 / 150g
まぐろ



ORA KING SALMON \$308
サーモン / 150g



HAMACHI \$264 / 150g
かんぱち
Pescado cola amarilla

CACHETE \$66 / 150g
まぐろ頬肉

GARGANTA \$66 / 150g
まぐろ喉肉

TORO CABEZA \$66
まぐろ脳天 / 150g

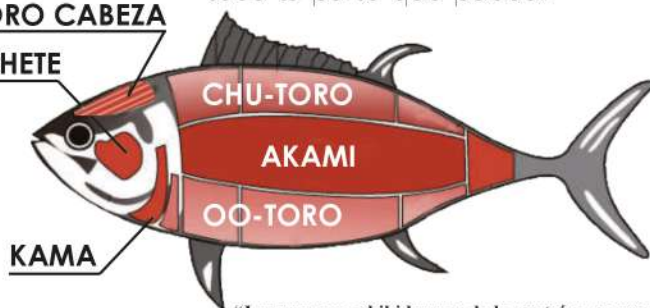


Es un parte espinosa de pescado abajo de branquia y al lado de aleta pectoral.

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!!

TORO CABEZA
CACHETE



"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

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 \$352
八種盛り
CHIKUWA
PULPO BABY
PAPA

GRANDE 14pzs \$682
十四種盛り
HUEVO
UOGASHIAGE
HOTATE
KINCHAKU
HAMPEN
RENKON

LOS PRECIOS SON POR PIEZA



HUEVO \$28 / 1pza
卵



AGUACATE \$50 / 100g
アボカド



HAMPEN \$94
ふわふわはんぺん / 350g
Pastel de pasta de pescado



COL CON CARNE \$72 / 50g
ロールキャベツ
Rollo de col con carne molida



ATSUAGE \$55
厚揚げ / 1pza
Tofu frito



KONNYAKU \$33 / 30g
こんにゃく / 30g
Gelatina de papa japnesa



NABO \$33 / 120g
大根



SHITAKE \$66
しいたけ / 20g
Hongo japonés



HOTATE \$55 / 1pza
帆立



SHIRATAKI \$33 / 50g
しらたき / 50g
Hilo de konnyaku



OSTIÓN \$50 / 1pza
牡蠣



POLLO \$33 / 50g
鶏



CHIKUWA \$66 / 30g
ちくわ / 30g
Flauta asada de pasta de pescado



HUEVO DE CODORNIZ \$55 / 4pzas
うずらの卵



RENKON \$33 / 20g
蓮根 / 20g
Rizoma de loto



TOFU \$44 / 150g
絹ごし豆腐



CHIKUWABU \$66 / 30g
ちくわぶ / 30g
Cilindro de pasta harina de trigo



KINCHAKU \$55 / 10g
もち巾着 / 10g
Bolsa de tofu frito con mochi



PULPO BABY \$33 / 20g
たこ



UOGASHI AGE \$94 / 150g
魚河岸あげ / 150g
Bola de pescado con tofu



PAPA \$28 / 60g
じゃがいも



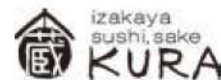
SATSUMAAGE \$55 / 60g
自家製!! さつまあげ
Croqueta de pasta de pescado

"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

NABE ESTOFADO JAPONÉS EN CAZUELA

鍋

ORDEN PARA 2 PERSONAS



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 \$980

- **KAMPACHI 260g \$920**
カンパチ



SUKIYAKI すき焼き 関東式

Carne de wagyu o res nacional
preparado en salsa dulce 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 \$20/pz
オーガニック卵

EXTRA ORDEN

追加オーダー 130g

WAGYU \$850

RES \$380

KAMPACHI \$340

VERDURAS \$130

COMPLEMENTO

しめ

GOHAN \$40 150g

RAMEN \$70 1pza

UDON \$70 1pza

TOPPING

HUEVO \$20 1pza

QUESO \$30 40g

IKURA \$200 50g

“Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo”

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 \$165

QUESO MANCHEGO

RENKON

POLLO

CAMARÓN

CEBOLLA

PESCADO BLANCO \$44 / 30g
白身魚

PULPO BABY \$33 / 30g
たこ

CEBOLLA \$28 / 60g
玉ねぎ

ESPÁRRAGO \$33 / 25g
アスパラ

KAKUNI \$50 / 50g
角煮カツ
Tocino de cerdo cocido



ANGUILA \$88 / 30g
うなぎ

OSTIÓN \$50 / 30g
牡蠣

RENKON \$33 / 30g
蓮根
Rizoma de loto

POLLO \$33 / 30g
鶏

QUESO BRIE \$75 / 30g
ブリーチーズ

QUESO MANCHEGO \$39 / 30g
マンチェゴチーズ

HUEVO PREPARADO \$39 / 1pza
煮卵

CALABAZA \$28 / 60g
ズッキーニ

HOTATE \$110 / 30g
帆立
Vieira japonesa

CAMARON \$50 / 25g
海老
Camarón azul



SHISHITO \$44 / 50g
ししとう
Pimiento japonés



“Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo”

WAGYU PURO JAPONÉS

和牛 日本直輸入



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



WAGYU

BARA CHIRASHI \$484

和牛ばらちらし丼

Combinación de mixto de wagyu importado de japon con anguila, ikura (huevo de salmón) etc.



WAGYU CHILI \$242

和牛チリロール

/ 45g



Rollo de aguacate, pepino y chiles treados cubierto por rebanada de wagyu importado de japon con salsa anguila y poro frito



WAGYU

ROASTBEEF DON \$484

和牛ローストビーフ丼

Roastbeef de wagyu importado de japon con su jugo



ROAST BEEF WAGYU \$396

和牛ローストビーフ

Roast beef de Wagyu

■ **NIGIRI WAGYU** \$220/pz / 20g

和牛 握り

■ **CARPACCIO WAGYU**

和牛カルパッチョ \$374 / 60g

■ **SIUMAI** \$242 / 70g

和牛焼売

■ **ROBATA WAGYU** \$150 / 50g

和牛串

SASHIMI ESPECIAL

特選刺身



SASHIMI DEL \$682
DIA GRANDE / 450g

日替り新鮮刺身八種盛り
8 mixto de sashimi del día
por sugerencia del chef



SASHIMI DEL \$429
DIA MEDIANO / 150g

日替り新鮮刺身五種盛り
5 mixto de sashimi del día
por sugerencia del chef



SASHIMI \$253 / 90g
DEL DIA CHICO

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 \$198
/ 80g
Sashimi de atún la parte
más valiosa del lado
de las espinas



MAGURO MIX \$286
まぐろ三種盛り / 90g
Sashimi mixto de atún
aleta azul de akami,
chu-toro y oo-toro



SMOKED TORO \$264 / 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 \$480 / 600g
貝の刺身 盛り合わせ
Sashimi mixto de almejas



HOTATE \$55/pz
帆立
Vieira japonesa



OSTION \$70/pz
殻牡蠣



ABULON \$209 / 50 gr cv
あわび刺身



ALMEJA GENEROSA
みる貝刺身 \$319 / 70g



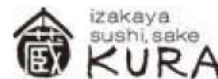
ALMEJA CHOCOLATA
チョコラタ貝 \$77 / pz

OSTIÓN
BENDITO MAR \$70
殻牡蠣 ベンディトマル

ALMEJA CHOCOLATA
GIGANTE \$77
チョコラタ貝

ORA KING SALMON

オーラキングサーモン



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 \$121
サーモン握り / 20g



SASHIMI SALMON \$319
サーモン刺身 / 60g



SALMON DON \$352
サーモン丼 / 80g
ORA KING salmón crudo
rebanado

CONO DE SALMÓN \$198
サーモン手巻き / 40g

ERIZO FRESCO DE ENSENADA

エンセナーダ産
ウニの季節が
やってきた!



UNI DON \$704 / 80g
ウニ丼
Tazon de arroz con erizo



CAJA ERIZO 780 / 80g
ウニ刺身一箱
Sashimi de erizo



NIGIRI ERIZO \$198 / 10g
握り



HOSOMAKI ERIZO \$295
細巻き / 20g



CONO ERIZO \$295/pz
手巻き / 20g

SUSHI & SASHIMI

寿司 刺身

	NIGIRI 握り / 20g	SASHIMI 刺身 / 60g	HOSOMAKI CONO / 30g 細巻 手巻
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	\$396	\$220
MAGURO NEGI-TORO Toro rallado con cebollín 本まぐろ ネギトロ	\$121	\$176	\$132
KAMPACHI Pescado cola amarilla かんぱち	\$88	\$176	\$132
HAMACHI はまち/パッテラはまち	\$140	\$340	\$240
KATSUO TATAKI Pescado bonito sellado 日本産!! 鰹たたき	\$88	\$176	\$132
HUACHINANGO 鯛	\$77	\$132	\$88
SIERRA さわら	\$72	\$132	\$88
SARDINA MARINADA めいわし	\$72	\$132	\$88
MACARELA MARINADA マカレラ / 80g	\$77	\$132	\$88
TAMAGO Pastel de huevo 玉子 / 40g	\$55		\$66



NIGIRI
握り



SASHIMI
刺身



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



CONO
手巻

	NIGIRI 握り / 20g	SASHIMI 刺身 / 60g	HOSOMAKI CONO / 30g 細巻 手巻
ANGUILA うなぎ / 30g	\$143		\$176
CALAMAR いか	\$83	\$143	\$88
PULPO たこ	\$77	\$132	\$88
CAMARÓN Camarón azul cocido 蒸し海老	\$83		\$88
BOTAN EBI Camarón dulce fresco 牡丹海老	\$143		
IKURA Huevo de salmón marinada いくら / 10g	\$160		\$250
TOBIKO Huevo de pez volador とびこ / 10g	\$77		\$94
ABULÓN 生あわび	\$132		
ALMEJA GENEROSA みる貝 / 15g	\$143		
ALMEJA CHOCOLATA チョコラタ貝	\$99		\$121
HOTATE Vieira japonesa 帆立	\$143	\$308	\$198
CALLO DE ALMEJA 貝の小柱	\$77	\$132	\$77
ROBALO	\$77	\$132	\$77
MADAI	\$123	\$475	
BURI	\$113	\$443	

"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 \$682
十二貫盛り



MEDIANO 8 pzs \$429
八貫盛り



CHICO 5 pzs \$253
五貫盛り

BATTERA PASTEL DE SUSHI

押し寿司



MACARELA/12pz \$220
CHICA/6pz \$132
焼き鯖バッテリー
Battera de macarela sellada



SMOKED SALMON/12pz \$209
CHICA/6pz \$121
スモークサーモンのバッテリー
Battera de salmón ahumado,
ikura (huevo de salmón), queso crema
y un toque de piel de limón



ANGUILA/12pz \$286
CHICA/6pz \$176
うなぎのバッテリー
Battera de anguila con salsa
anguila

Ch 50 gr
Gde 80 gr

SPICY



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



SPICY TUNA/12pz \$319
CHICA/6pz \$176
スパイシーツナバッテリー
Battera de atún aleta azul

SPICY KAMPACHI/12pz \$308
CHICA/6pz \$165
スパイシーかんぱちバッテリー
Battera de kampachi (pescado
cola amarilla)

SPICY SALMON/12pz \$462
CHICA/6pz \$275
スパイシーサーモンバッテリー
Battera de Salmón Ora King

SPICY HAMACHI/12pz \$470
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 \$308/4pz

海鮮太巻き

Rollo grueso de atún akami de aleta azul, anguila, camarón, calamar y verduras etc.



NEGI-TORO GORDO \$297

ネギトロ巻き

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 \$187

海老天巻き

Camarón azul 3 pzas

Rollo de tempura de camarón azul, salsa de anguila, ajonjolí y cebollín



FUTOMAKI VEGETABLE \$143 / 80g

野菜の太巻き

Rollo grueso de kampo, takuan, shibazuke (encurtidas), seta frita, pepino, espárrago y nabo frito



SPICY



SPICY TUNA \$209 / 50g

スパイシーツナ巻き

Rollo de atún aleta azul

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



SPICY KAMPACHI \$198 / 50g

スパイシーかんぱち巻き

Rollo de kampachi (pescado cola amarilla)

SPICY SALMÓN \$253 / 50g

スパイシーサーモン巻き

Rollo de salmón Ora King

SPICY JAIBA SUAVE \$231

スパイシーソフトシェル巻き

Rollo de jaiba suave / 1pza



SPICY HAMACHI \$230 / 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 4pzs)



HOKKAI \$209 / 60g

北海道ロール

Rollo de ikura (huevo de salmon),
callo de almeja, atún marinado,
tobiko (huevo de pez volador),
camaron, salmón ahumado
y queso crema



CALLO MAYO \$264 / 50g

帆立のマヨロール

Rollo de callo de hotate (vieira
japonesa), salsa spicy estilo japonés,
aguacate, salsa anguila, tobiko
(huevo 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
(huevo de pez volador)



RAINBOW \$220 / 50g

レインボーロール

Rollo de atún aleta azul,
salmón Ora King, huachinango,
ikura (huevo 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
CAMARÓN Tempura 1pza	\$35
CERDO (Chasu) 80gr	\$60
EXTRA GALLETA 3pzs	\$5
EXTRA QUESO CREMA 30gr	\$20
EXTRA SALSA DE ANGUILA 30ml	\$19
PESCADO BLANCO 40gr	\$90
POLLO Karaage 80gr	\$35
SALSA SPICY 25ml	\$19
SALMÓN 40gr	\$100
TOCINO 80gr	\$35
TRUFA 1gr	c/g \$60

“Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo”

丼物



MARISCOS MIX DON
豪華海鮮丼 \$495 / 80g
Combinación de mixto de pescados crudos y mariscos



MAGURO DON \$264 / 80g
本まぐろ丼
Atún aleta azul crudo marinado por salsa de soja



CHU-TORO DON \$319 / 80g
中トロ丼
Trozos de chu-toro (mezcla de akami y toro) de atún aleta azul



MAGURO MIX DON \$319 / 80g
まぐろ三色丼
Tres partes diferentes de atún aleta azul crudo (akami, chu-toro y oo-toro)



IKURA DON \$616 / 60g
いくら丼
Huevas de salmón crudas marinadas de salsa de soja



IKURA SALMON DON
海鮮親子丼 \$528 / 100g
Combinación de salmón Ora King crudo y huevas de salmón crudas preparadas



HAMACHI / KAMPACHI DON \$319 / 80g
かんぱち丼
Kampachi (pescado cola amarilla) crudo rebanado



NEGI-TORO DON
ネギトロ丼 \$319 / 80g
Toro (parte graso de atún aleta azul) crudo picado con cebollín



TORORO MENTAI DON
とろろ明太子丼 \$352 / 80g
Papa de ñame rallado y huevo de bacalao picante



NEBANEBA MAGURO DON \$363 / 50g
ネバネバまぐろユッケ丼
Atún aleta azul crudo marinado por salsa picante de miso (pasta de soja) con ingredientes extras de okra (verdura con textura babosa), natto (frijoles de soja fermentados), tororo (papa de ñame rallada) etc.



Servidos con wasabi aguacate y jengibre aparte



PREPARACION DE SPICY PARA TAZONES + \$19



EBI KATSU DON \$284 / 80g

特大海老カツ丼

Camarón gigante empanizado con huevo y cebolla



TEN DON \$220 / 80g

天丼

Mixto de tempura de pescado, mariscos y verduras con salsa dulce salada de soya



WAGYU DON \$308 / 150g

日本直輸入 !! 和牛丼

Wagyu importado de japon con cebolla, jengibre y salsa especial



UNAGI DON \$506 / 150g

うなぎ蒲焼き丼

Anguila marinada y asada



CHICKEN KATSU DON

チキンたれカツ丼 \$209 / 200g

Pechuga de pollo empanizada con col picado preparado de salsa dulce salada



YAKITORI DON

焼鳥丼 \$264 / 150g

Yakitori de muslo, pechuga y pato con negi (poro japonés) acompañado de shishito (pimiento japonés), shitake (hongo japonés) y cebollín, preparado de salsa yakitori



OYAKO DON \$176 / 150g

親子丼

Trozos de muslo de pollo cocidos en caldo de pescado bonito con huevo y cebolla

“Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo”

RAMEN

ラーメン



RAMEN \$175

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 \$190

あつさり醤油ラーメン

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 \$190

Fideo frio servido aparte con salsa de base de puerco y salsa de soya



/ 50g



MAPO RAMEN

海老ミンチの \$210

麻婆ラーメン
Fideo de trigo en salsa picante estilo chino con camarón molido



/ 50g



VEGETARIAN RAMEN \$190

ベジタリアンラーメン

Caldo a base de vegetales con ingredientes veganos



GUARNICIONES PARA COMPLEMENTAR RAMEN



■RAMEN SET \$110 / 4pzas

Paquete de mini yakimeshi y mini gyoza

■NEGI PICANTE \$33 / 1pza

■NEGI \$22 / 60g

■BUTA KIMUCHI \$66

Chicoria china, chashu y pasta de kimuchi / 60g

■CHASHU \$66 / 60g

■NORI \$22 / 1pza

■HUEVO \$22

■ANKAKE MOYASHI \$55 / 60g

■RAMEN OSUSUME \$121 / 1pza

Paquete de negi picante, buta kimuchi y nori

UDON

うどん



UDON \$140

かけうどん

Fideo de trigo en caldo caliente de base de pescado bonito



UDON FRIO \$140

冷やしうどん

Fideo de trigo en caldo frio de base de pescado bonito

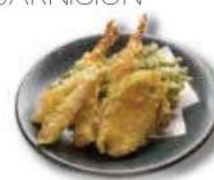


SALAD UDON \$155 / 30g

サラダうどん

Fideo de trigo con lechugas, pepino japonés, atún ahumado con brotes y salsa de ajonjolí

GUARNICION



TEMPURA MIX \$165 / 120g

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 \$50



TEMPURA / 1pza

CHIKUWA \$66

Pasta de pescado



KITSUNE \$22 / 50g

Tofu frito preparado



TANUKI \$11 / 30g

Bolitas de tempura



TORORO \$22 / 60g

Papa de ñame rallada



TSUKIMI \$22

Huevo crudo / 1pza



ONTAMA \$22 / 1pza

Huevo medio cocido



WAKAME \$11 / 10g

Alga marina



NIKU \$77 / 50g

Carne de wagyu



"Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo"

OCHAZUKE

お茶漬け

Arroz acompañado de ingredientes, bubuarare (arroz frito), ajonjolí, cebollín y nori, servido con wasabi, tsukemono (encurtidos) y caldo de dashi (caldo de bonito) caliente para echar al arroz



HUACHINANGO \$165
/ 50g

鯛茶漬け
Con salsa de ajonjolí



UME & SHIRASU \$132
/ 15g

梅しらす茶漬け
Chamoy y angulas japonesas



ANGUILA \$200 / 50g
うなぎ茶漬け



YAKIMESHI

Arroz frito oriental

チャーハン

Preparar
En mesa



YAKIMESHI \$88 / 220g
TAKANA

高菜チャーハン
Arroz frito con takana (hoja de mostaza preparada), shirasu (angulas japonesas) chile de árbol y huevo



YAKIMESHI \$99 / 220g
CHASHU

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 \$132 / 220g
MARISCOS

海鮮チャーハン
Arroz frito con camarón, pescado blanco, callo de almeja y huevo



TEPPAN YAKIMESHI MARISCOS \$209 / 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 \$55/pz

おにぎり

梅 サーモン 塩昆布 明太子

Triángulo de arroz con ingredientes de chamoy, salmón Tasmania, alga marina salada, mentaiko (huevo de bacalao picante)



YAKI ONIGIRI \$66/pz

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



SHIRASU GOHAN

しらすご飯 \$77 / 150g

Angulas japonesas cocidas con hojas de mostaza preparadas etc.



GOHAN \$44 / 150g

炊きたてご飯

コシヒカリ使用
Arroz blanco al vapor de Koshihikari 100%



DELUXE LUNCH

特撰ランチ

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

Servido con misoshiru (sopa de pasta de soya), tsukemono (verduras encurtidas), tofu (cuajada de soja) y chawanmushi (sopa natilla salada de huevo)



KURA GOZEN \$495

豪華 蔵 御膳

Ración de comida combinada especial de seiro meshi, tempura, sashimi y unos guisados tradicionales de japon

Shirazu gohan ikura

Arroz mezcla de koshihikari (arroz japonés) y mochigome (arroz para glutinoso mochi) preparado al vapor en cajita de seiro.



NIGIRI GOZEN \$440

鮮魚のにぎり寿司 御膳

Ración de nigiri combinada de pescados frescos y hosomaki (rollo delgado), servido con tempura



SHOKADO BENTO \$418

松花堂弁当

Ración de comida combinada de arroz, tempura, sashimi y unos guisados tradicionales de japon



Todos los precios que aparecen en la carta son de moneda nacional mexicana y incluyen I.V.A.

LUNCH MENU

定食メニュー

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

Special lunch incluye gohan(arroz blanco al vapor), misoshiru(sopa de pasta de soya), tofu(cuajada de soja), tsukemono(verduras encurtidas), té de cebada



SASHIMI TEISHOKU \$396

刺身定食

Mixto de sashimi fresca del día acompañada de tempura



WAGYU MINCED STEAK

黒毛和牛ハンバーグ定食 \$440 / 150g

Steak de wagyu molido con cebolla y huevo estofado en salsa demi grace servido con queso parmesano



TEMPURA TEISHOKU

天ぷら定食 \$286

Mixto de tempura de pescado, mariscos y verduras servido con salsa especial de dashi (caldo de bonito) con soya y un toque de jengibre



MIX FRIED TEISHOKU

ミックスフライ定食 \$286

Mixto de kushikatsu de pollo, camarón, pescado blanco, verduras con salsa preparada BBQ japonés y salsa tar-tare



TORI KARA TEISHOKU

鶏唐揚げ定食 \$231 / 180g

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



TONKATSU TEISHOKU

ロースカツ定食 \$275 / 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

POSTRE デザート



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



MATCHA GARDEN \$121 / pza
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 / pza**
Pastel de crema batida importada de francia con fresa.



CHEESE SOUFFLE \$99 / pza
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 **\$132 / pza**
Pastel tibio de chocolate con chocolate disuelto adentro, servido con helado de matcha y gelatinas



PASTEL DE MATCHA \$94 / pza
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 \$83 / pza
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 \$66 / pza
蔵プリン(バニラ)、マンゴー、抹茶
Ala Kura (vainilla), mango, matcha

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

■ MATCHA
Te verde

■ HOUJICHA
Te verde tostado

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

■ KUROGOMA ■ LYCHEE
Ajonjolí negro

■ AZUKI
Frijol rojo

■ VAINILLA

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

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 355ml	\$70

CERVEZAS ARTESANALES

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

BEBIDAS FRIAS

AGUA DEL DIA 300ml	\$35
CALPIS NATURAL o MINERAL 300ml	\$45
LIMONADA NATURAL o MINERAL 300ml	\$45
NARANJADA NATURAL o MINERAL 300ml	\$45
JUGO DE NARANJA 300ml	\$75
AGUA HETHE NATURAL 355ML	\$55
AGUA HETHE GRANDE NATURAL 750ML	\$120
AGUA HETHE MINERAL 355ML	\$70
AGUA HETHE GRANDE MINERAL 750ML	\$135
AGUA SANTA MARÍA 300ml	\$25
CLAMATO NATURAL 300ml	\$45
TOPO CHICO 355ml	\$75
REFRESCOS 355ml	\$45
TE Verde, Houji, Cebada, Negro 330ml	\$45
MATCHA 330ml	\$50

CERVEZAS NACIONALES

CORONA 355ml	\$55
CORONA LIGHT 355ml	\$55
VICTORIA 355ml	\$55
MODELO ESPECIAL 355ml	\$55
NEGRA MODELO 355ml	\$55
LEON 355ml	\$55
PACIFICO 355ml	\$55
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 **\$160**



BEBIDAS CALIENTES

TE Verde, Negro, Houji	\$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

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
◎	○	△

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 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
◎	◎	×

JUNMAI DAIGINJO Y DAIGINJO

純米大吟醸酒と大吟醸酒

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
◎	○	×

KUBOTA MANJU

久保田 萬寿



COPA	120ml	\$670
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
◎	◎	△

KUBOTA HEKIJU YAMAHAI

久保田 碧寿 山麴仕込



COPA	120ml	\$590
MASU/JARRA	180ml	\$885
BOTELLA	720ml	\$3950
BOTELLA	1,800ml	\$8300

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	\$260
MASU/JARRA	180ml	\$375
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	\$330
MASU/JARRA	180ml	\$470
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

HAKKAISAN

八海山



MASU/JARRA 180ml \$590
BOTELLA 720ml \$2600

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

KUBOTA SENJU

久保田 千壽



MASU/JARRA 180ml \$450
BOTELLA 720ml \$1900
BOTELLA 1,800ml \$4300

Dulce 甘  Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
☒	☒	☐

KIKUSUI

菊水



MASU/JARRA 180ml \$790
BOTELLA 720ml \$2900

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 \$2450
BOTELLA 1,800ml \$4300

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 \$375
BOTELLA 720ml \$1770
BOTELLA 1,800ml \$3450

Dulce 甘  Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
☒	☒	☒

HAKUTSURU TOKUSEN

白鶴 特選



MASU/JARRA 180ml \$1250
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 **\$395**
BOTELLA 720ml **\$1500**

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 **\$690**
BOTELLA 750ml **\$2650**

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 **\$480**
BOTELLA 720ml **\$1900**

Dulce 甘  Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	○

JOZEN BLANCO

上善如水



MASU/JARRA 180ml **\$390**
BOTELLA 720ml **\$1450**

Dulce 甘  Seco 辛

Recomendación temperatura

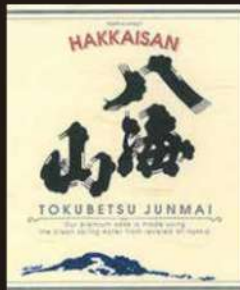
Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	△

SAKE

日本酒

HAKKAISAN TOKUBETSU JUNMAI

八海山 特別純米



MASU/JARRA	180ml	\$370
BOTELLA	720ml	\$1750
BOTELLA	1,800ml	\$3300

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

TAKASHIMIZU SAKENOKUNI

高清水 酒之國



MASU/JARRA	180ml	\$285
BOTELLA	720ml	\$1070
BOTELLA	1,800ml	\$2700

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	\$1990
BOTELLA	1,800ml	\$3450

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	\$1930
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	\$1650
BOTELLA	1,800ml	\$2980

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	\$3600

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	\$1990
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

Frio 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

Frio 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
☐	☒	☒

NAMI -hecho en México

メキシコ産日本酒 波



MASU/JARRA 180ml **\$460**
BOTELLA 750ml **\$1870**

Dulce 甘 Seco 辛

Recomendación temperatura

Frio 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
☒	☒	☐

ONI NO SHITABURUI

千代むすび 鬼の舌震い



MASU/JARRA 180ml **\$185**
BOTELLA 1,800ml **\$1775**

Dulce 甘 Seco 辛

Recomendación temperatura

Frio 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
☐	☐	☒



SÔTÔ JUNMAI

BOTELLA 720ml \$2550

SAKE DE TEMPORADA

季節のお酒

Ippongi Denshin AKI Bot de 750 ml \$1550

IppongiaBotIppongi Denshin AKI Garraf \$480

IppongiGarIppongi Denshin AKI Cp \$220

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 \$170
BOTELLA 1,800ml \$1400

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 \$335
BOTELLA 1,800ml \$2990

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 \$1300

Dulce 甘 Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	×

NIGORI

濁り酒

OZEKI NIGORI

大関 にがり



BOTELLA 375ml \$525

Dulce 甘 Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	×	×

KIKUSUI NIGORI -perfect snow-

菊水 にがり



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 \$1550

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 \$470

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 \$240

BOTELLA 720ml \$1350

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 \$2100

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 tónica, coca-cola

NANBU BIJIN UME

南部美人 無糖梅酒



COPA 120ml \$685

BOTELLA 720ml \$1690

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 tónica, 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

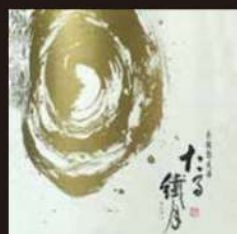
BOTELLA 750ml \$1900

Recomendación



TARU SENGETSU

たる織月



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 750ml **\$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, CINSULT.
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 **\$990**

COCKTAIL ORIGINAL

オリジナルカクテル

LICHIE MARTINI \$145

Absolut 30ml, Lychee 60 ml, Choya 30ml, jugo de limón, jarabe natural, pétalo de rosa Green

GREEN SOUR \$130

Bulleit Bourbon 45ml, 20ml jarabe Simple, 20 ml jugo de limón verde, clara de huevo, 2ml Amargo de Angostura , Matcha.

FRESH \$175

Gin Beefeater 45ml, 45ml jarabe de maracuyá, jugo de limón, vino espumoso, menta.

FRESH ISHIGAKI \$120

Sake 45ml, Aperol 15ml, jugo de piña 60ml, limón verde, jarabe natural , coco rallado.

JAPANESE 75 \$175

Choya 45ml, vino espumoso, 10ml infusión de lavanda, limón amarillo, jarabe natural, lavanda.

COCKTAILS 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

Beefeater 30ml, Campari 30ml, Cinzano Rosso 30ml, naranja.

TOM COLLINS \$145

Beefeater 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 Beefeater 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

MILAGRO AÑEJO	\$180
HERRADURA BLANCO	\$165
HERRADURA REPOSADO	\$175
HERRADURA AÑEJO	\$235
DON JULIO REPOSADO	\$180
DON JULIO AÑEJO	\$190
DON JULIO 70	\$265

MEZCAL / 60ml

AMARÁS ESPADIN	\$170
AMARÁS CUPREATA	\$190
AMARÁS CENIZO	\$255

RUM / 60ml

HAVANA CLUB BLANCO	\$110
HAVANA CLUB AÑEJO	\$75
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$85
MATUSALEM PLATINO	\$75
MATUSALEM CLASICO	\$75
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$95
BACARDI ORO	\$70
ZACAPA 23 AÑOS	\$245

WHISKY JAPONES / 60ml

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

WHISKY / 60ml

JIM BEAM	\$150
JIM BEAM BLACK	\$110
JACK DANIEL'S OLD NO.7	\$125
BUSHMILLS	\$230
BULLEIT	\$140
GLENFIDDICH	\$280
JAMESON	\$110
JONNY WALKER RED LABEL	\$115
JONNY WALKER BLACK LABEL	\$135
JONNY WALKER GOLD LABEL	\$165

VODKA / 60ml

ABSOLUT AZUL	\$80
ABSOLUT ELIX	\$110
STLICHNAYA	\$130
GRAY GOOSE	\$170
GRAY GOOSE L'ORANGE	\$210
CIROC	\$185

GINEBRA / 60ml

HENRY OLIVER	\$135
TANQUERAY	\$145
BOMBAY SAPHIRE	\$145
HENDRICK'S	\$245

OTROS / 60ml

CAMPARI	\$115
HENNESSY Cognac	\$235
TORRES 10 Brandy	\$95
SISCA Crema de cassis	\$110
LICOR 43	\$140
CORDON ROUG Grand marnier	\$190
SOUTHERN COMFORT Licor	\$110
BAILEYS Crema de whisky	\$110
SAMBUCA Licor vaccari	\$95
FRANGELICO Licor	\$105
MISTELA PIJOAN Vermouth	\$95

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.