



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



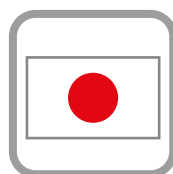
CERDO

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



Smoke  
en mesa

**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



“Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo”

# ENSALADA

## サラダ



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



**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)



**ENSALADA DE MAGURO \$204 / 60g**  
**TATAKI**  
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)



**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 citricos hecha en casa)



# 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 TOFU DE 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"

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**

炭火烧鳥

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




**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

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



**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

# 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…  
Hueva marinada picante de abadejo termino un cuarto



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



**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



**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

CABEZA DE ATÚN  
まぐろ頭部

**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

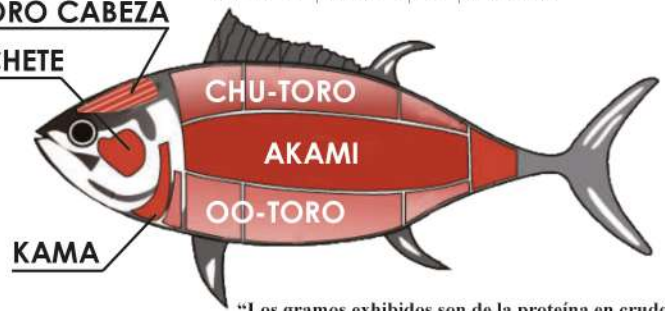


**TORO CABEZA**  
**CACHETE**

¿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.

Manifetamos que comemos toda la parte que pueda!!



“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**  
こんにやく  
Gelatina de papa japnesa



**NABO \$33 / 120g**  
大根



**SHITAKE \$66**  
しいたけ  
Hongo japonés / 20g



**HOTATE \$55 / 1pza**  
帆立



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



**OSTIÓN \$50 / 1pza**  
牡蠣



**POLLO \$33 / 50g**  
鶏



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



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



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



**TOFU \$44 / 150g**  
絹ごし豆腐



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



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



**PULPO BABY \$33 / 20g**  
たこ



**UOGASHI AGE \$94 / 150g**  
魚河岸あげ  
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

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

# 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** ファイル **\$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 /150g

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

# SANDOS Elaborados con Shokupan



**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 japonés, de Wagyu empanizado (120 gr) bañado con Salsa katusando y karashi mayo

# 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  
Vicira 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 / 50g**



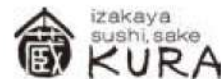
**ALMEJA CHOCOLATA**  
チョコレタ貝 **\$77/pz**

**OSTIÓN**  
**BENDITO MAR \$70**  
殻牡蠣 ベンディトマル

**ALMEJA CHOCOLATA**  
**GIGANTE \$77**  
チョコレタ貝

# 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 / 15g	SASHIMI 刺身 / 60g	HOSOMAKI O CONO / 40g 細巻 手巻		NIGIRI 握り / 15g	SASHIMI 刺身 / 60g	HOSOMAKI O CONO / 40g 細巻 手巻
<b>MAGURO AKAMI</b> Lomo de atún aleta azul 本まぐろ 赤身	\$121	\$264	\$176	<b>ANGUILA</b> うなぎ / 30g	\$143		\$176
<b>MAGURO CHU-TORO</b> Mezcla de akami y toro 本まぐろ 中トロ	\$127	\$320	\$199	<b>CALAMAR</b> いか	\$83	\$143	\$88
<b>MAGURO OO-TORO</b> Parte más graso de atún 本まぐろ 大トロ	\$198	\$396	\$220	<b>PULPO</b> たこ	\$77	\$132	\$88
<b>MAGURO NEGI-TORO</b> Toro rallado con cebollín 本まぐろ ネギトロ	\$121	\$176	\$132	<b>CAMARÓN</b> Camarón azul cocido 蒸し海老	\$83		\$88
<b>KAMPACHI</b> Pescado cola amarilla かんぱち	\$88	\$176	\$132	<b>BOTAN EBI</b> Camarón dulce fresco 牡丹海老	\$143		
<b>HAMACHI</b> はまち/パッテラはまち	\$140	\$340	\$240	<b>IKURA</b> Huevo de salmón marinada いくら / 10g	\$160		\$250
<b>KATSUO TATAKI</b> Pescado bonito sellado 日本産!! 鰹たたき	\$88	\$176	\$132	<b>TOBIKO</b> Huevo de pez volador とびこ / 10g	\$77		\$94
<b>HUACHINANGO</b> 鯛	\$77	\$132	\$88	<b>ABULÓN</b> 生あわび	\$132		
<b>SIERRA</b> さわら	\$72	\$132	\$88	<b>ALMEJA GENEROSA</b> みる貝 15g	\$143		
<b>SARDINA MARINADA</b> めいわし	\$72	\$132	\$88	<b>ALMEJA CHOCOLATA</b> チョコラタ貝	\$99		\$121
<b>MACARELA MARINADA</b> マカレラ 20g	\$77	\$132	\$88	<b>HOTATE</b> Vieira japonesa 帆立	\$143	\$308	\$198
<b>TAMAGO</b> Pastel de huevo 玉子 / 40g	\$55 30g		\$66 40g	<b>CALLO DE ALMEJA</b> 貝の小柱	\$77	\$132	\$77
				<b>ROBALO</b>	\$77	\$132	\$77
				<b>MADAI</b>	\$123	\$475	
				<b>BURI</b>	\$113	\$443	



**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 \$682**  
十二貫盛り 180gr



**MEDIANO 8 pzs \$429**  
八貫盛り 120gr



**CHICO 5 pzs \$253**  
五貫盛り 75gr

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 / 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 \$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 SALMÓN \$253 / 50g**  
スパイシーサーモン巻き  
Rollo de salmón Ora King

**SPICY KAMPACHI \$198 / 50g**  
スパイシーかんぱち巻き  
Rollo de kampachi (pescado cola amarilla)

**SPICY JAIBA SUAVE \$231**  
スパイシーソフトシエル巻き  
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 4 pzs )



**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), camarón, 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  
本まぐろ丼 / 80g  
Atún aleta azul crudo marinado por salsa de soya



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



**MAGURO MIX DON** \$319  
まぐろ三色丼 / 80g  
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 soya



**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 grasa 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 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** + \$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



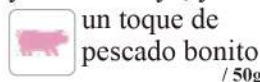
**RAMEN \$175**  
豚骨醤油ラーメン  
Fideo de trigo en caldo a base de puerco y salsa de soya



/ 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 \$190**  
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 \$210**  
Fideo de trigo en salsa picante estilo chino con camarón molido



/ 50g



**VEGETARIAN RAMEN \$190 / 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 \$110 / 4pzas**  
Paquete de mini yakimeshi y mini gyoza

■ **NEGI PICANTE \$33 / 1pza**

■ **NEGI \$22 / 60g**

■ **BUTA KIMUCHI \$66**

Chicolia china, chashu y pasta de kimuchi / 60g

■ **RAMEN OSUSUME \$121 / 1pza**

Paquete de negi picante, buta kimuchi y nori

■ **CHASHU \$66 / 60g**

■ **NORI \$22 / 1pza**

■ **HUEVO \$22**

■ **ANKAKE MOYASHI \$55 / 60g**

# UDON

## うどん



**UDON \$140 / 140g**  
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 / 250g  
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 / 60g**  
天ぷら盛り合わせ  
Tempura mixto de camarón azul, sillago y verduras

GUARNICIONES PARA COMPLEMENTAR UDON



**TEMPURA / 1pza**



**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

**KAKIAGE \$55**  
Mezcla de callo de almeja y mitsuba (hierba japonesa)



**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

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

### お茶漬け



**HUACHINANGO \$165**  
鯛茶漬け  
Con salsa de ajonjolí / 50g



**UME & SHIRASU \$132**  
梅しらす茶漬け  
Chamoy y angulas japonesas / 15g



**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 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** / 110g  
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** / 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



**SHIRASU GOHAN \$77** / 150g  
しらすご飯  
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 180gr (sopa de pasta de soya), tsukemono 30gr (verduras encurtidas), tofu 50gr (cuajada de soja) y chawanmushi 180gr (sopa natilla salada de huevo).



### KURA GOZEN \$495

#### 豪華 蔵 御膳

**Combinación de platillos:**  
tempura 60gr, sashimi 60gr,  
Bacalao Miso 30gr, shirazu gohan  
ikura (20gr angula, 3gr ikura).

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

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



### SHOKADO BENTO \$418

#### 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

# 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 soja), tofu 50gr (cuajada de soja), tsukemono 30gr (verduras encurtidas), té de cebada.



### SASHIMI TEISHOKU \$396 刺身定食

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



### 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 /120g

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



### MIX FRIED TEISHOKU ミックスフライ定食 \$286

Mixto de kushikatsu de pollo 60gr, camarón 20gr, pescado blanco 30gr, manchego 20gr, cebolla 50gr y calabaza 30gr, 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 soja, 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 Los gramos exhibidos son de la proteína en crudo



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



**CHEESE SOUFFLE \$99 / 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 \$132 / 80gr**  
フォンダンショコラ  
Pastel tibio de chocolate con chocolate disuelto adentro, servido con helado de matcha y gelatinas



**PASTEL DE MATCHA \$94 / 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 \$83 / 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 \$66 / 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
- AZUKI Frijol rojo
- LYCHEE
- VAINILLA

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

# DRINK MENU

## CERVEZAS IMPORTADAS

<b>SAPPORO LATA</b> 473ml	<b>\$195</b>
<b>SAPPORO PREMIUM</b> 355ml	<b>\$165</b>
<b>SAPPORO RESERVA</b> 355ml	<b>\$170</b>
<b>SAPPORO LIGHT</b> 355ml	<b>\$155</b>
<b>ASAHI SELECT</b> 355ml	<b>\$170</b>
<b>ASAHI DRY</b> 330ml	<b>\$165</b>
<b>STELLA ARTOIS</b> 330ml	<b>\$70</b>

## CERVEZAS ARTESANALES

<b>PERRO DEL MAR IPA</b> 355ml	<b>\$155</b>
<b>VERANIEGA MEXICAN ALE</b> 355ml	<b>\$155</b>
<b>FOCA STOUT</b> 355ml	<b>\$155</b>

## BEBIDAS FRIAS

<b>AGUA DEL DIA</b> 300ml	<b>\$40</b>
<b>CALPIS</b> NATURAL o MINERAL 300ml	<b>\$50</b>
<b>LIMONADA</b> NATURAL o MINERAL 300ml	<b>\$50</b>
<b>NARANJADA</b> NATURAL o MINERAL 300ml	<b>\$50</b>
<b>JUGO DE NARANJA</b> 296ml	<b>\$75</b>
<b>AGUA HETHE</b> NATURAL 355ML	<b>\$55</b>
<b>AGUA HETHE GRANDE</b> NATURAL 750ML	<b>\$120</b>
<b>AGUA HETHE</b> MINERAL 355ML	<b>\$70</b>
<b>AGUA HETHE GRANDE</b> MINERAL 750ML	<b>\$135</b>
<b>AGUA EMBOTELLADA</b> 355ml	<b>\$40</b>
<b>CLAMATO PREPARADO</b> 300ml	<b>\$45</b>
<b>TOPO CHICO</b> 355ml	<b>\$75</b>
<b>REFRESCOS</b> 355ml	<b>\$55</b>
COCA- COLA, COCA- COLA LIGHT, COCA- COLA ZERO, SPITE, SPRITE ZERO, SIDRAL, SIDRAL LIGHT, GINGER ALE, FRESCA, CIEL MINERAL Y FANTA.)	
<b>TÉ (DIVERSOS)</b> 345ml	<b>\$60</b>
<b>RAMUNE HATA</b> (LYCHEE Ó BLUEBERRY) 200ml	<b>\$130</b>

## CERVEZAS NACIONALES

<b>CORONA</b> 355ml	<b>\$60</b>
<b>CORONA LIGHT</b> 355ml	<b>\$60</b>
<b>VICTORIA</b> 355ml	<b>\$60</b>
<b>MODELO ESPECIAL</b> 355ml	<b>\$60</b>
<b>NEGRA MODELO</b> 355ml	<b>\$60</b>
<b>PACIFICO</b> 355ml	<b>\$60</b>
<b>CLAMATO EXTRA</b> 250ML	<b>\$45</b>
<b>MICHELADA EXTRA</b> 15ML	<b>\$20</b>
<b>CUBANA EXTRA</b> 15ML	<b>\$30</b>

## 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%



## BEBIDAS CALIENTES

<b>TÉ (DIVERSOS)</b>	<b>\$60</b>	345ml
<b>MATCHA</b>	<b>\$60</b>	345ml
<b>MATCHA LATTE</b>	<b>\$65</b>	360ml
<b>ESPRESSO</b>	<b>\$50</b>	45ml
<b>ESPRESSO DOBLE</b>	<b>\$55</b>	60ml
<b>ESPRESSO CORTADO</b>	<b>\$50</b>	45ml
<b>ESPRESSO CORTADO DOBLE</b>	<b>\$60</b>	60ml
<b>AMERICANO</b>	<b>\$50</b>	180ml
<b>LATTE</b>	<b>\$60</b>	180ml
<b>CAPUCHINO</b>	<b>\$60</b>	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 山麩仕込



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
<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>

# 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
<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>

### KIKUSUI 菊水



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

Dulce 甘 \_\_\_\_\_ Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

### 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
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

### 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
<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

### 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
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

# 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

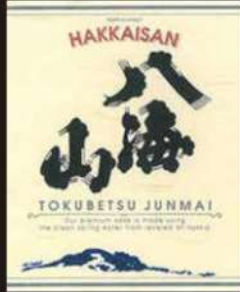
## 日本酒

# JUNMAI Y HONJOZO

## 純米酒と本醸造酒

### 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
○	◎	○

### 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 山麩



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    Seco  
甘 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>

### DAISHICHI KIMOTO

大七 生もと造り



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

Dulce    Seco  
甘 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>

### NAMI -hecho en México

メキシコ産日本酒 波



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

Dulce    Seco  
甘 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

### ONI NO SHITABURUI

千代むすび 鬼の舌震い



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

Dulce    Seco  
甘 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

### SÔTÔ JUNMAI

BOTELLA 720ml \$2550





# SAKE

## 日本酒

### 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
◎	◎	◎

### OZEKI

大関



MASU/JARRA 180ml **\$150**

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
◎	○	×

### OZEKI NIGORI

大関 にぎり



BOTELLA 375ml **\$525**

Dulce 甘  Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	×	×

# DE LA CASA

## 普通酒

### 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
○	◎	○

### SAWANOTSURU

沢の鶴 純米



MASU/JARRA 180ml **\$175**

Dulce 甘  Seco 辛

Recomendación temperatura

Frío 冷	Al tiempo 常温	Caliente 熱
◎	○	◎

## NIGORI

## 濁り酒

### KIKUSUI NIGORI -perfect snow-

菊水 にぎり



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

海棠 赤



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

Recomendación



### KAIDO AZUL

海棠 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



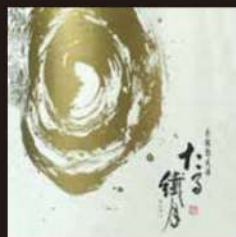
VASO 60ml \$310  
BOTELLA 750ml \$1900

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**

#### **TOURAINÉ 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 **\$990**

## 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.

## 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**

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		WHISKY JAPONES / 60ml		GINEBRA / 60ml	
HERRADURA BLANCO	\$165	SAPPORO	\$290	BEEFEATER DRY	\$165
HERRADURA REPOSADO	\$175	AKASHI BLENDED	\$330	BOMBAY SAPHIRE	\$145
ALTOS BLANCO	\$175	CHERRY SASANOKAWA	\$450	HENDRICK'S	\$245
ALTOS REPOSADO	\$210	NOBUSHI	\$585	ROKU	\$210
DON FULANO AÑEJO	\$350	KENSEI	\$435	OTROS / 60ml	
DON JULIO 70	\$265	TOKI	\$265	CAMPARI	\$115
		WHISKY / 60ml		MARTELL VSOP	\$295
		JIM BEAM	\$150	TORRES 10	\$95
		JACK DANIEL'S OLD NO.7	\$125	Brandy	
		GLENFIDDICH	\$280	SISCA	\$110
		JAMESON	\$110	Crema de cassis	
MEZCAL / 60ml		JONNY WALKER	\$115	LICOR 43	\$140
AMARÁS ESPADIN	\$170	RED LABEL		GRAND MARNIER	\$190
AMARÁS CUPREATA	\$190	JONNY WALKER	\$135	APEROL	\$130
AMARÁS CENIZO	\$255	BLACK LABEL		BAILEYS	\$110
MEZCAL CAMPANTE	\$195	CHIVAS 12	\$270	Crema de whisky	
				SAMBUCA	\$95
				Licor vaccari	
				FRANGELICO	\$105
				Licor	
RUM / 60ml		VODKA / 60ml			
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$85	ABSOLUT AZUL	\$80		
BACARDI BLANCO	\$140	ABSOLUT ELIX	\$110		
BACARDI 8 AÑOS	\$225	STLICHNAYA	\$130		
HAVANA SELECCIÓN	\$320	GRAY GOOSE	\$170		
DE MAESTROS					
HAVANA 3 AÑOS	\$145				

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](mailto: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.