ENTRADAS
おつまみ

Edamame 100gr + $10 ..... $80

Onigiri NUEVO
Bola de arroz en forma de triangulo.

- Clásico $50
- Umeboshi *(ciruela encurtida)* $60
- Salmón $60
- Tuna mayo $60

Harumaki 1pz $90
Rollo tipo primavera, relleno de ostión y queso, salsa de ostión y shiso.

Gyozas 5pz $130
Empanadillas de carne de cerdo.

Ensalada de Alga VEGGIE .. $95
100gr de mezcla de algas.

Ensalada
Mezcla de lechuga, vegetales y cebolla frita

- Veggie $120
- Con pescado $200

Katsu de Atún $175
Atún en panko frito, tartar de huevo, col y salsa tonkatsu.

Croqueta de Atún 2pz $120
Empanizadas en panko, col verde, salsa tonkatsu.

Fish & Chips NUEVO $120
Tiras de pescado de temporada frito y papas a la francesa

TE RECOMENDAMOS:

Ceviche de Temporada NUEVO $120
Nakaochi, jengibre, chile jalapeño, aguacate, cilantro, aceite de oliva y ponzu, acompañado de tostadas de maiz azul.

Karaage
Tiras de pollo frito estilo japonés, col verde, limón amarillo, mayonesa

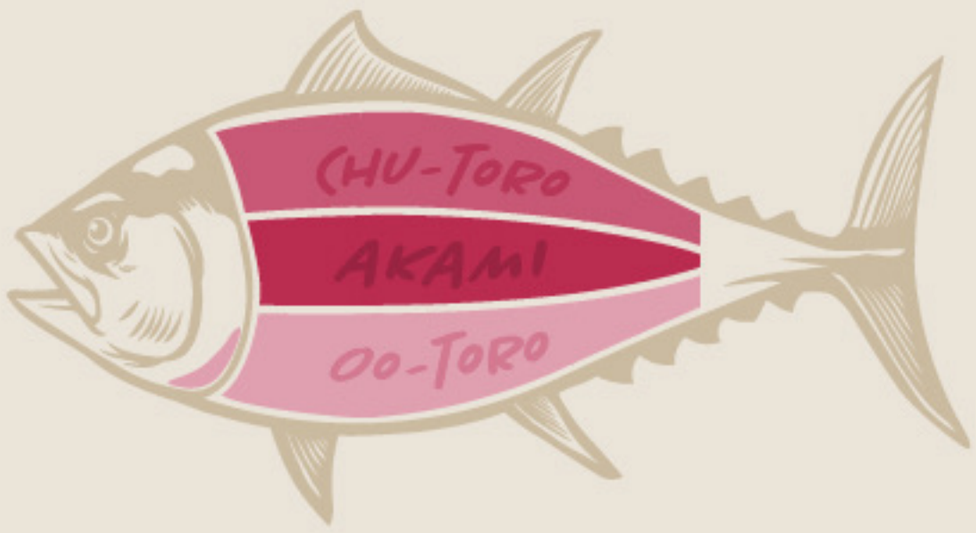
- Clásico 4pz + $10 ..... $150
- Teriyaki 4pz $160

Ostión 🇲🇽
Servido con ponzu, cebollin y togarashi:

- Fresco 1pz $50
- Fresco 6pz $230

Servido con salsa tártara y salsa tonkatsu:

- Frito 1pz $70
- Frito 6pz $300



CONSULTA LA DISPONIBILIDAD DE
SAKU FRESCO PARA LLEVAR

SASHIMI
刺身

Atún aleta azul 🇲🇽 $250
2pz Chu-toro, 2pz Akami, 2pz Oo-toro

Salmón $250

Buri JUREL $320

Madai PARGO ROJO $320

Hotate CALLO JAPONÉS $450

Sashimi mixto $280
Atún, salmón y pesca japonesa.
Puede variar según la temporalidad.

NIGIRI
握り

Masago HUEVA DE PEZ CAPELÍN NUEVO $65

Akami $90

Chu-toro $90

Oo-toro/Kamatoro $120

Uni 🇲🇽 ERIZO *(según temporada)* $190

Buri JUREL $140

Madai PARGO ROJO $120

Salmón $100

Shima-aji JUREL RAYADO $180

Wagyu $190

Unagi ANGUILA $110

Ikura HUEVA DE SALMÓN $180

Kaniniku *(ensalada de cangrejo)* $180

Hotate CALLO JAPONÉS $350

Orden de Nigiri 5pz $380
Selección del chef dependiendo disponibilidad.
Puede variar según la temporalidad.

TAZÓN
丼もの

Negitoro Don $140
Atún molido con verduras fresca, cebolla frita
sobre cama de arroz de sushi.

Poke + $10 ..... $195
Variedad de pescados con verduras fresca sobre cama de arroz de sushi.

Katsu Don $230
Atún empanizado en panko, tartar de huevo y salsa tonkatsu.

Nakaochi Don NUEVO $240
150gr de atún, huevo de codorniz, ensalada de alga, masago sobre cama de arroz shari.

Maguro Don $240
Sashimi de atún premium sobre cama de arroz de sushi.

Salmón Ikura $270
Sashimi premium sellado con mayonesa picante, aguacate, cebolla frita e ikura.

Tuna Spicy Aburi $310
Sashimi premium sellado con mayonesa picante, aguacate, cebolla frita e ikura.

Unagi Don $320
80gr unagi (anguila), gohan, tamago.

Kaisen Don $370
Mezcla de pescado japonés, ikura, pepino, shiso, ajonjolí.

Wagyu Don $750
Wagyu A5 Ribeye/Sirloin 60 gramos sobre arroz blanco.

ROLLO
ロール寿司

Umekiu VEGGIE $90
Pepino, shiso, ume, ajonjolí.

Negitoro $120
Atún molido, ajonjolí y cebollín.

Negitoro Flameado $190
Atún molido, queso flameado, pepino y philadelphia

Tekka Maki $120
Salmón o atún, arroz de sushi y alga.

Philadelphia $175
Salmón, aguacate, pepino, ajonjolí y queso philadelphia.

Spicy Tuna $175
Atún, pepino, aguacate, ajonjolí y mayonesa picante.

Unagi ANGUILA $190
Anguila en tempura, ajonjolí y pepino, se sirve con salsa de anguila.

Mucho Maguro $180
80gr de atún, arroz y alga.

Buri-Madai $225
Buri, madai, aderezo de alga, soya, ajonjolí y chile serrano, pepino.

Unatama $230
Unagi, pepino, tamagoyaki (*huevo dulce*).

Salmón Aburi $230
Por fuera: salmón flameado con mayonesa.
Por dentro: salmón, aguacate e ikura.

Salmón Unagi $260
Por fuera: salmón, aguacate, spicy mayo y salsa de anguila. Por dentro: anguila flameada y queso crema.

TEMAKI
手巻き寿司

Negitoro hand roll $100
Atún molido, ajonjolí, cebollín, shiso y pepino.

Salmon skin hand roll $100
Salmón, piel de salmón frita, pepino y mayonesa picante.

Pescado Kimchi hand roll $120
Kimchi, variedad de pescado, aceite de ajonjolí y pepino.

Shiromi hand roll $120
Kanpachi (*amber jack*), mayonesa serrano, cebollín.

Avokani Skin hand roll $150
Ensalada de cangrejo, guacamole preparado, pepino y piel de salmón.

RAMEN
ラーメン

Ramen de Puerco + $20 ..... $240
Base de miso, 3 rebanadas de chashu (*puerco*), chop suey o espinaca, huevo, cebollín.

Ramen de Pescado + $20 ..... $240
Base de miso con ostion, atún aleta azul, espinaca huevo y cebollín.

Yakisoba de Res

Crepa de Matcha

YAKISOBA
焼きそば

Res $180
Veggie $160

EXTRAS
エクストラ

Wasabi *(orgánico)* COSTO XGR $20
Sopa Miso $50
Gohan $40
Teishoku *(Sopa miso y gohan)* $60

POSTRE
デザート

Panna cotta $70
Crepa de Matcha $140
Cotton Chessecake............... $120

PESCADERÍA
魚屋

¿Sabías que también puedes llevar producto fresco a tu casa?

Pregunta por la disponibilidad y variedad de producto fresco que tenemos según la temporada.

PRODUCTOS QUE PUEDES ENCONTRAR:

- Saku de Buri, Salmón, Atún Aleta Azul
- Hotate
- Wasabi fresco
- Ostión fresco
- Ooba (*shiso*)
- Rallador de wasabi
- Rollo de fresh master

MURAJIRO
村治郎

Última orden 20 minutos antes del cierre.

Miércoles a sábado, 1:00 a 9:00 pm

Domingo 1:00 a 8:00 pm

Calle Primera y Av. Benito Juárez
#7982, El Sauzal, Ensenada, B.C.

(646) 109 6748 @sakanaya_murajiro