



ENTRADAS

おつまみ

Edamame 100gr  + \$10 \$80

Onigiri **NUEVO**

Bola de arroz en forma de triángulo.

- 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 \$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 maíz 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**
Karpachi (*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

YAKISOBA

焼きそば

Res \$180

Veggie \$160



Crepa de Matcha

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



Cotton Chessecake

Panna Cotta



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
村泊郎

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