



Sushi-teca

Lo mejor en comida japonesa e italiana



Entradas

Brochetas empanizadas

QUESO	\$49.00
PLÁTANO	\$38.00
CALABAZA	\$38.00
PLÁTANO C/ QUESO	\$52.00
CHAMPIÑÓN	\$52.00
PESCADO	\$58.00
SALMÓN	\$58.00
CAMARÓN (2 PZAS.)	\$59.00
CRISPY HOT	\$54.00
<i>(Brocheta de queso empanizada con papas adobadas).</i>	
HONGO TAMPICO	\$125.00



Yakitori

Brochetas bañadas en salsa dulce

CEBOLLA	\$42.00
CEBOLLA Y PIMIENTO	\$42.00
PLÁTANO	\$42.00
CHAMPIÑÓN	\$54.00
ATÚN	\$65.00
PESCADO	\$65.00
SALMÓN	\$65.00
QUESO PANELA	\$52.00
CAMARON (2 PZAS.)	\$62.00
BROCOLI	\$54.00

Edamame

Frijol de soya en vaina

AL VAPOR	\$85.00
PREPARADO	\$90.00
CAPEADO	\$90.00
CRUNCH	\$90.00
SALSA DE TAMARINDO Y SHISHIMI	\$90.00



Yaki onigiri

Triangulos de arroz
(frito o asado)

TAMPICO	\$85.00
CHAMOY	\$85.00
QUESO	\$85.00
QUESO Y CHAMOY	\$95.00

Origami

SENCILLO	\$85.00
Bola de arroz rellena de tampico con queso, cubierta de crujientes perlititas de arroz tostado, bañada con salsa kushiague.	
ESPECIAL	\$95.00
Bola de arroz rellena de tampico con queso cubierta de crujientes perlititas de arroz tostado y tiras de salmón ahumado bañado con salsa kushiague.	



BETA	\$95.00
Bola de arroz rellena de chamoy con queso cubierta de crujientes perlititas de arroz tostado bañada con salsa kushiague.	

Ensaladas

FAGGIOLLINI	\$154.00
Lechuga, zanahoria, mango, elotito y coco rayado frito con aderezo de mango.	

BRANZINO	\$160.00
Lechuga, queso panela, mezcla de pimientos, aceituna negra, jitomate cherry con aderezo de miel y mostaza.	

KANITECA	\$168.00
Deliciosa ensalada de pepino, zanahoria, pimiento verde, cangrejo y tampico.	

PALMIRA	\$154.00
Lechuga, palmitos, elotitos, jitomate, aguacate y deliciosa salsa de vinagreta.	

DE LA CASA	\$168.00
Fresca ensalada de lechuga, jitomate, palmito, elotito, trocitos de queso panela, huevo duro y crotones con un exquisito aderezo.	

ANTIPASTO	\$145.00
Calabaza, zetas, portobello, morrón verde, morrón rojo, palmito, cebolla y salsa vinagreta <i>(Todo va asado a la plancha).</i>	



Sopas

MARINA	\$120.00
Sopa de alga, pescado, germen de soya y champiñón.	

FOKET	\$120.00
Crema de jitomate con un toque de queso y crema.	

MINUTA	\$110.00
Sopa de verduras.	

SILVESTRE	\$120.00
Sopa de hongos.	

YASAI UDON	\$125.00
Sopa de tallarines orientales con camarones capeados tipo tempura.	



Arroz

GOHAN Arroz al vapor.	\$75.00
GOHAN KON Arroz blanco con tampico.	\$98.00
GOHAN ESPECIAL Atún Spicy, pepino, camarón y alga.	\$189.00
YAKIMESHI Arroz frito con verduras.	\$98.00
YAKIMESHI ESPECIAL Arroz frito con tampico.	\$128.00
YAKIMESHI KON Arroz frito con verduras, camarón y atún a la plancha.	\$128.00
OSHIRASHI Arroz, robalo, salmón ahumado, atún, lechuga, chiles toreados, bañado con soya (crudo o empanizado).	\$168.00
BURGER - TECA Hamburguesa de arroz tostado con salmón fresco, lechuga, jitomate, cebolla, aguacate, chiles toreados y aderezo del chef.	\$130.00
BURGER - TECA ESPECIAL Hamburguesa de arroz tostado con salmón ahumado, lechuga, jitomate, cebolla, aguacate, chiles toreados y aderezo del chef.	\$135.00
BURGUER - THAI Hamburguesa de arroz tostado con pescado empanizado, lechuga, jitomate, cebolla, aguacate, chiles toreados y aderezo del chef.	\$135.00
CRISPY BIG BURGER Hamburguesa de arroz con salmón fresco, cangrejo, camarón, lechuga, jitomate, pepino, cebolla morada, empanizada con papas crujientes y alga	\$220.00



Tempura

Capeados acompañados de kakiague y servidos con salsa tempura

VERDURAS	\$138.00
MIXTO	\$189.00
PESCADO	\$258.00
CAMARÓN	\$235.00

Sashimi

	Fino	Grueso	Rasurado
ATÚN	\$189.00	\$215.00	\$215.00
PESCADO	\$189.00	\$215.00	\$215.00
SALMÓN (Fresco)	\$198.00	\$230.00	\$230.00
SALMÓN (Ahumado)	\$210.00	\$240.00	\$240.00
CAMARÓN	\$220.00		\$240.00
ARCOIRIS (Atún, pescado, salmón, camarón).	\$220.00	\$240.00	\$240.00

Teppan yaki

Verduras a la plancha

VERDURA	\$148.00
DE LA CASA (Con queso panela)	\$210.00
PESCADO	\$350.00
ATÚN	\$350.00
SALMÓN	\$360.00
MIXTO (Pescado, atún, salmón)	\$360.00
CAMARÓN	\$325.00



Plato fuerte

SABA TERIYAKI Filete de pescado bañado en salsa de yakitori acompañado de arroz.	\$360.00
SAKE TERIYAKI Filete de salmón bañado en salsa de yakitori acompañado de arroz.	\$365.00
STEAK DE ATÚN Atún marinado con vino, hojas de albahaca, pimienta, limón y toques del chef, con guarnición de papita cambray y cebollita al limón.	\$360.00
CAMARONES ARRIERO Camarones flameados, sazonados con aceite de olivo, cebolla morada, cilantro, chilito serrano y morrón rojo.	\$245.00
CAMARONES AL AJILLO Camarones preparados con un toque de ajo, chile guajillo y vino blanco.	\$245.00
CAMARONES ORIENTALES Camarones capeados con espárragos, bañados en salsa oriental.	\$245.00
CAMARONES RISOTTO Camarones empanizados sobre una cama de lechuga.	\$245.00
PESCADO SHU Tiras de robalo capeado con una base de papa cambray, bañado en salsa oriental hecha con vino blanco, decorado con chile de árbol.	\$360.00



SALMON FLORENCIA
Salmón a la plancha acompañado con pasta fetuccini sazonado con azafran.

\$365.00

PESCADO DI FORNNO
Filete de pescado perfumado con vino, cilantro, oregano a la mantequilla con guarnición de pure de papa y verduras al vapor.

\$360.00



Californias

CALIFORNIA EBI
Camarón, pepino y aguacate.

\$105.00

CALIFORNIA KANI
Cangrejo, pepino y aguacate.

\$105.00

CALIFORNIA SAKE
Salmón, pepino y aguacate.

\$105.00

CALIFORNIA SAKE AHUMADO
Salmón ahumado, pepino y aguacate.

\$115.00

CALIFORNIA VERDURA
Zanahoria, pepino y aguacate.

\$95.00

UME MAKI
Chamoy y pepino.

\$110.00

KAPA MAKI
Pepino.

\$75.00

KAPA MAKI ESP
Pepino y aguacate.

\$85.00

TAMPICO
Cangrejo, mayonesa y chilito picado.

\$130.00

TAMPICO ESP
Cangrejo, mayonesa, chilito picado y piel de salmón.

\$145.00



Especialidades

TACOS JAPONESES
Diabla, talla, pastor y campechano.

\$230.00

MOZART CRISPY
Papas adobadas por fuera, por dentro alga, atún empanizado, espárrago y encima pescado roca y salsa de aguachile.

\$185.00

TUNA-KOI
Bocadillos de atún fresco rellenos de cangrejo frito y marinado en soya con aguacate y queso, encima salsa dulce y ajonjolí.

\$168.00



ORICATSU
Arroz tostado por fuera, cangrejo, mango, queso, pepino, aguacate, encima aderezo chipotle y salsa kushiague (Frito).

\$140.00

CAMPI ROLL
Pepino por fuera, salmón ahumado, kakiague y aderezo especial de chipotle.

\$130.00

TUNA CAKE
Combinación de arroz al vapor con aguacate, hojuelas de maíz tostado y atún fresco aderezado al cilantro.

\$145.00

MAKAO FISH
Aguacate por fuera por dentro alga, pescado empanizado, pepino y encima usura de tempura y atún spicy.

\$185.00

KIOTO
Pepino por fuera, salmón, cangrejo, atún y encima salsa toricatsu.

\$154.00

SAKANA
Usura de tempura por fuera, por dentro cangrejo, alga, queso, chiles toreados, espárrago y encima una combinación de atún spicy, cilantro y hojuelas de maíz crunch.

\$185.00

ASAHI ESP.
Alga y pepino por fuera, masago, cangrejo, tampico, aguacate y encima kakiague de verduras.

\$185.00

TEMPU ROLL
Usura de tempura por fuera, atún marinado con salsa especial por dentro camarón tempurizado, queso, pepino, aguacate y bañado en salsa udon.

\$148.00

DRAGON
Salmón a la plancha por fuera, por dentro alga, espárragos, chiles toreados, kakiague y aguacate bañado en salsa dulce.

\$148.00

SENSEI MAKI
Empanizado por fuera, cangrejo, pepino, aguacate y chipotle.

\$135.00

KANI TACO
Taquitos de jicama con cangrejo, aguacate y aderezo chipotle, ligeramente bañados con chamoy y un toque de salsa dulce.

\$125.00

HAWAIIAN MAKI
Salmón fresco, cangrejo, piña y tampico chipotle.

\$145.00

SHU ESPECIAL
Mango, queso y aguacate por fuera, por dentro cangrejo capeado, camarón empanizado y encima aderezo y salsa dulce.

\$145.00



SHIRO MAKI \$185.00
Salmón ahumado, caviar y queso por fuera, por dentro piel de salmón, chiles toreados y aguacate. Encima aderezo y salsa dulce.

ARCOIRIS \$175.00
Salmón ahumado, atún, cangrejo, aguacate y queso por fuera, por dentro robalo al ajillo, piel de salmón y encima mitad aderezo chipotle mitad tampico con salsa dulce.

SAKE ESP \$154.00
Salmón ahumado por fuera, pepino, aguacate y tampico chipotle.

KAKIAGUE ESP \$145.00
Kakiague de camarón por fuera, aguacate, salmón empanizado, encima aderezo de chipotle y salsa dulce.

PICOSITO \$130.00
Chiles toreados por fuera, salmón y tampico.

MASTER THAI \$195.00
Rollo flameado con salmón por fuera, por dentro alga, cangrejo, kakiague de betabel, kakiague de verduras, pepino, aguacate, aceite de ajonjolí, chipotle, encima salsa dulce, aderezo de chipotle y envuelto en aluminio.

VOLCANCITO \$154.00
Sushi flameado con alga por fuera ligeramente capeado relleno de tampico y mango (6 piezas).

SHIMAKI \$145.00
Hojuelas de maíz por fuera, por dentro atún empanizado, kakiague, aguacate y encima aderezo chipotle y salsa dulce.

MOYITO ESP \$158.00
Aguacate por fuera, salmón ahumado, cangrejo y tampico de chipotle.

TUNA ROLL \$140.00
Cangrejo empanizado por fuera, atún empanizado, aguacate, aderezo especial de chipotle.

MASAGO ESP. \$185.00
Huevo de pez volador, queso por fuera, por dentro alga, robalo capeado, pepino, aguacate y encima tampico.

YAKIMESHI ROLL \$140.00
Arroz frito por fuera, aguacate, camarón empanizado kakiague y encima, aderezo de chipotle.

FULI MAKI \$145.00
Salmón fresco por fuera, cangrejo, pepino, aguacate, chipotle y salsa dulce.



MANGUITO \$140.00
Mango, queso filadelfia y shishimi por fuera, cangrejo, aguacate y kakiague.

BANANA \$135.00
Platano frito por fuera, salmón empanizado, aguacate y salsa dulce.

KAKIAGUE ROLL \$135.00
Kakiague por fuera, salmón empanizado, aguacate y salsa dulce.

SUSHITECA ESP \$148.00
Kakiague por fuera, robalo capeado, aguacate, chiles toreados y tampico.

MIDORI \$148.00
Cangrejo capeado por fuera, por dentro alga, queso, chiles toreados, pepino y aguacate. Encima aderezo de chipotle y salsa dulce.

BETAMAKI \$145.00
Kakiague de betabel y plátano por fuera, cangrejo, aguacate, queso, piña, aderezo de chipotle y salsa dulce.

EDAMAKI ESP \$140.00
Plátano empanizado por fuera, cangrejo, kakiague, piña, aderezo de chipotle y salsa dulce.

SUSHI CAKE \$135.00
Triángulos de arroz fritos bañados con trocitos de atún aderezados.

FILADELFIA ESP \$185.00
Caviar negro por fuera, salmón, pepino, aguacate y queso.

YUKIO \$145.00
Asado por fuera, salmón, pepino, aguacate, queso y tampico.



Bateras (6 piezas)

MASAGO BATERA \$165.00
Arroz, huevo de pez volador y una mezcla de cangrejo, queso y aderezo chipotle.

BANANA BATERA \$140.00
Arroz, plátano frito, cangrejo, kakiague, aguacate y salsa dulce.

TATAKI BATERA \$148.00
Arroz, camarón, salmón ahumado, chiles toreados, aguacate y encima tampico.

SAKE BATERA \$148.00
Arroz, salmón fresco, salmón ahumado, atún, chiles toreados y aguacate.

Porciones extras

TAMPICO	\$48.00
PIEL DE SALMÓN	\$35.00
AGUACATE POR FUERA	\$25.00
PEPINO POR FUERA	\$20.00
EMPANIZADO	\$22.00
CAPEADO	\$22.00
SALSA DULCE	\$30.00
DIF. DE SALMÓN FRESCO A SALMÓN AHUMADO	\$25.00
QUESO FILADELFIA POR DENTRO	\$30.00
QUESO FILADELFIA POR FUERA	\$35.00
MASAGO	\$138.00
CAVIAR	\$138.00



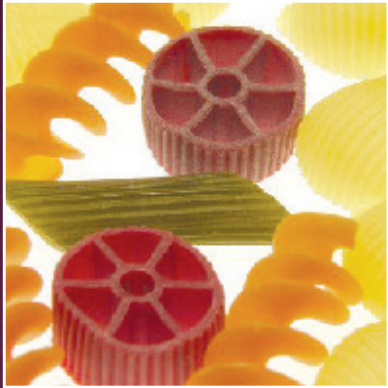
TIRADITAS DE PAPA	\$130.00
Gajos de papa crujientes muy al estilo italiano rellenos de queso con tocino.	
ZETAS AL AJILLO	\$154.00
Preparados con un toque de ajo, chile guajillo y vino blanco.	
LASAGNA FUMMATO	\$168.00
Rellena de calabaza, granos de elote y rajas de chile poblano en un case de jitomate al gratín.	



Pastas

Spaguetti, fettuccini, penne, fusilli

ALFREDO	\$154.00
Ligera salsa a base de queso.	
3 QUESOS	\$154.00
Manchego, mozzarella y parmesano.	
AL BURRO	\$135.00
Pasta tradicional a la mantequilla.	
POMODORO	\$145.00
Salsa de jitomate.	
FOCAZIA	\$160.00
Salsa de cilantro con champiñones.	
INFIERNO	\$148.00
Con un toque de chipotle.	
CHAMPIÑONES	\$160.00
Con crema de champiñones.	
TRIPOLI	\$154.00
Salsa bechamel con chipotle.	
RAVIOLES A LA RIGGATA	\$160.00
Rellenos de verduras y queso, bañados en salsa de pimiento rojo y vino blanco.	
CANELONES SOLENTINA	\$154.00
Rellenos de queso con jitomate.	
CANELONES PORCCINO	\$160.00
Rellenos de hongos y queso.	
ONION CHEESE	\$135.00
Aros de cebolla empanizados rellenos de queso con aderezo de la casa.	
AROS DE CEBOLLA	\$130.00
Aros capeados con una pisca de perejil y cilantro acompañados de aderezo.	



Pizzas

Ingrediente extra \$30.00

PIZZA BITTES	\$148.00
Deliciosos deditos horneados a base de masa de pizza y rellenos de queso, pimientos, calabaza y chile poblano.	
TRADICIONAL	\$180.00
Salsa a base de jitomate y queso.	
DE LA CASA	\$190.00
Záthar, jitomate fresco y aceite de olivo.	
HAWAIIANA	\$190.00
Tocino y piña.	
CARBONARA	\$190.00
Con tocino.	
MEDITERRANEA	\$190.00
Aceituna negra, cebolla y champiñón.	
HONGOS	\$190.00
Champiñón, portobello y zetas.	
ARABE	\$190.00
Záthar y mozzarella.	
3 QUESOS	\$190.00
Mozarella, manchego y parmesano.	
EXTRAVAGANTE	\$190.00
Aceituna verde, champiñones y cebolla.	
ALFREDO	\$190.00
Salsa alfredo y mozzarella.	
DEL HUERTO	\$190.00
Morrón, zetas y piña.	
POBLANA	\$190.00
Chile poblano, champiñones y granos de elote.	
SOL	\$205.00
Dedos rellenos de queso en la orilla, tocino y cebolla.	



VEGETARIANA	\$205.00
Jitomate fresco, pimienta morrón, cebolla, champiñones, granos de elote y calabaza con un toque de oregano.	
DI ROMA	\$205.00
Salsa al pastor, queso, zetas marinadas, piña asada, cebolla morada y cilantro.	
MAMA MIA	\$205.00
Aceituna negra, mezcla de pimientos, champiñón, cebolla morada y queso filadelfia.	
ALCAPONE	\$205.00
Záthar, jitomate deshidratado, aceite de olivo y queso filadelfia.	
LIVORNNO	\$205.00
Brocoli, zetas, pimienta roja y con la orilla de champiñón y queso filadelfia y espolvoreada con queso tipo parmesano.	



Fondues

	2 personas	4 personas
QUESO	\$220.00	\$340.00
CHOCOLATE	\$210.00	\$340.00



Postres

PASTEL DE QUESO	\$130.00
TEMPURA HELADO	\$105.00
Fresa ó chocolate.	
PLATANITOS	\$105.00
Plátano capeado con helado.	
BROWNIE DE CHOCOLATE	\$130.00
Con helado y bañado de chocolate.	
CREPAS DE CAJETA	\$120.00
CREPAS C/HELADO	\$148.00
BOLA DE HELADO	\$54.00
VOLCAN	\$125.00
Postre horneado, relleno de chocolate caliente, con helado.	



Bebidas

REFRESCOS	\$38.00	Con cajeta ó chocolate	\$58.00
AGUA EMBOTELLADA	\$38.00	AMERICANO	\$45.00
SNAPPLE	\$45.00	EXPRESS	\$45.00
LIMONADA	\$46.00	EXPRESS CORTADO	\$52.00
JUGO DE ZANAHORIA	\$54.00	EXPRESS DOBLE	\$90.00
JUGO DE NARANJA	\$54.00	EXPRESS (CORTADO DOBLE)	\$104.00
JUGO DE COCO	\$68.00	TÉ	\$45.00
COCO CAFÉ (Frapeado)	\$95.00	CHOCOLATE CALIENTE	\$54.00
CAPUCCINO	\$54.00		