

OSAKA

JAPANESE FUSION



ENTRADAS

GYOZAS

VEGETALES	\$120
RES	\$140
PUERCO	\$140



Todas nuestras gyozas son fritas.

TATAKI ATUN

\$250

Atún cellado con costra de ajonjolí, acompañado con ensalada mixta.

CAMARONES ROCA

\$140

Camarones empanizados con jugo de limón amarillo y salsa spicy con ensalada.

VERDURAS TEMPURA

\$120

Vegetales capeados acompañados con salsa teriyaki.

EDAMAMES

\$100

EDAMAMES PREPARADOS

TERIYAKIS

SALMÓN	\$300
RES	\$220
POLLO	\$180
CAMARÓN	\$220
MIXTO	\$240



Acompañados con vegetales y Salsa Teriyaki

SOPAS

UDON

Fideos gruesos, vegetales y camarón.

\$180

MISO

Tofu, cebollín, wakame.

\$85

SALMON

Cebollín y salmón.

\$120

YAKIMESHIS

ARROZ FRITO

CAMARÓN	\$145
RES	\$160
POLLO	\$140
MIXTO	\$160



YAKITORIS

BROCHETAS

SALMÓN	\$160
CAMARÓN	\$135
POLLO	\$120
RES	\$140

Todas las brochetas llevan cebolla, pimienta verde y salsa teriyaki



KUSHIAGUES



QUESO \$100

Brochetas de queso manchego empanizadas.

CAMARON \$120

Camarón con queso crema empanizadas.

POKE

SALMÓN \$235

ATÚN \$220

MIXTO \$250



Arroz blanco, limón amarillo, ensalada de argo, pepino persa, mango y aguacate.

SPICY O CITRICO

NIGIRIS

Cada orden trae 2 piezas

CAMARÓN	\$100
HAMASHI	\$125
ATÚN	\$110
SALMÓN	\$110
TORO	\$250
BLUEFIN	\$200
ERIZO	\$250
IKURA	\$170
ANGUILA	\$130
ESCOLAR	\$120
MASAGO	\$120
TOBIKO NEGRO	\$130
TOBIKO ROJO	\$130
OJO DE TIGRE	\$350
TOMATE	\$180



SASHIMIS

HAMASHI	\$350
ATÚN	\$280
SALMÓN	\$280
ATÚN ESCOLAR	\$350
TORO	\$650
BLUEFIN	\$500
MIXTO	\$300



TORO - SALMÓN	\$475
TORO - HAMASHI	\$500
TORO - BLUEFIN	\$600
BLUEFIN - SALMÓN	\$450
BLUEFIN - HAMASHI	\$480

SHOT ERIZO \$150

Todos los sashimis van sarseados con receta de la casa.

CONOS TEMAKIS

SALMÓN	\$140
HAMASHI	\$160
ATÚN	\$140
ANGUILA	\$150
CALLO ALMEJA	\$130
CAMARÓN	\$130
CANI CAMA	\$120
CANGREJO	\$170
CONCHA SUAVE	



ENSALADA

WAKAME



Ensalada de argo con pepino persa, preparada con cítrico de la casa.

\$140

CEVICHE

ASIATICOS

SALMÓN	\$250
ATÚN	\$250
CALLO	\$220
MIXTO	\$280



SALMÓN	\$280
ATÚN	\$280
CAMARÓN	\$260

Preparadas con Salsa Spicy, aguacate y pepino.

Todos nuestros ceviches van acompañados con tostadas gyosas



ROLLOS

SASHIMI OSAKA

\$260

Aguacate, Kaware, canicanol spicy con alioli de cilantro.
Puede ser de atún o salmón.

TUNA ESPECIAL

\$270

Forrado de atún, pepino, aguacate, camarón tempura con topin de salmón spicy y limón amarillo.

ROLLO OSAKA ESPECIAL

\$350

Forrado de Hamashi, pepino, aguacate, atún yamagobo, topín cítrico de atún y salmón acompañado de cangrejo concha suave.

HAMASHI ESPECIAL

\$250

Forrado de Hamashi, atún, salmón, pepino, aguacate, con rodajas de chile serrano y puntos de sirashoi.

MAGURO ROLL

\$250

Forrado de salmón, aguacate, pepino, hamashi, topin, atún cítrico con kaware.

KATO ESPECIAL

\$250

Forrado de atún o salmón, aguacate, pepino, camarón tempura y camarón canicamol spicy con piel de salmón y limón amarillo.

ROLLO NEVADO

\$150

Por dentro camarón cocido, aguacate, pepino y ajonjolí.

CALIFORNIA ROLL

\$100

Canicamol spicy, pepino, aguacate y ajonjolí.

PHILADELPHIA ROLL

\$130

Queso crema, salmón fresco, pepino, aguacate y ajonjolí.

PHILADELPHIA ESPECIAL

\$150

Salmón fresco, aguacate, pepino y con masago por fuera.

ARCOIRIS

\$200

Pepino, aguacate, camarón, forrado de atún, hamashi, salmón, aguacate y masago.

BANANA ROLL

\$160

Queso Philadelphia, aguacate, camarón tempura, forrado de plátano macho y salsa de anguila.



ROLLOS

SPIDER ROLL **\$270**

Por dentro cangrejo concha blanda, atún spicy, pepino, aguacate, kaware forrado con alga.

GUACHINANGO ROLL **\$240**

Roll capeado, relleno con camarón, aguacate, pepino, topin de atún spicy con limón amarillo.

MEY ROLL ESPECIAL **\$300**

Forrado de hamashi, pepino, aguacate, atun yamagobo, topin, salmón, cítrico spicy con un toque de masago.

LANGOSTINO ESPECIAL **\$280**

Forrado de atún, aguacate, pepino, salmón con aderezo spicy con un langostino frito.

CALLO ESPECIAL **\$250**

Forrado de salmón, aguacate, pepino, camarón cocido con topin de callo preparado y aderezo de cilantro.

ATUN SPICY **\$200**

Atún spicy, pepino, aguacate, kaware, yamagobo envuelto en hoja sayay y salsa spicy.

SALMON AGUACHILE **\$350**

180 grs. de salmón fresco por dentro atún, aguacate, con topin de hamashi en salsa citrica con habanero.

SALMON ROLL **\$200**

Por dentro pepino, aguacate, yamagobo y camarón cocido.

PETTER ROLL **\$280**

Por dentro hamashi, pepino, forrado con un poco de aguacate, puede ser salmon, atún o mixto con chicharrón de salmón spicy y limón amarillo.

UNAGUI ROLL **\$280**

Forrado de anguila, relleno de pepino, aguacate, salmón o camarón tempura.



POSTRES

MOCHIS \$140

NIEVE TEMPURA \$100

PLÁTANOS CAPEADOS \$120



BEBIDAS

CERVEZAS

ULTRA	\$55
TECATE ROJO	\$45
TECATE LIGHT	\$45
INDIO	\$45
XX AMBAR	\$55
LAGUER	\$45
BOHEMIA OSCURA	\$55
BOHEMIA CLARA	\$55
HEINEKEN	\$55

CERVEZA ARTESANAL

LUPUROSA	\$100
SIREÑA	\$100
PERRO DE MAR	\$100
FOCA PARLANTE	\$100
ASTILLERO	\$100
ROMPE OLAS	\$100
SAMPORO	\$140
ASAHI	\$140
JUAN CORDERO	\$100
MANTARRAYA	\$100
VERENIEGA	\$100

MEZCAL

400 CONEJOS	\$130
AMARAS	
EL GUSANO	
VERDE	

TEQUILAS

DON JULIO 70
DON JULIO BLANCO
DON JULIO REPOSADO
HERRADURA REPOSADA
HERRADURA PLATA
HERRADURA ULTRA
1800 REPOSADO
1800 CRISTALINO
CORRALETO
JOSE CUERVO

\$140

RON

BACARDÍ BLANCO
BACARDÍ AÑEJO
BACARDÍ SOLERA
MALIBÚ
CAPITÁN MORGAN

\$120

WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK	\$150
JOHNNIE WALKER RED	\$120
BUCHANANS	\$150
JACK DANIEL'S	\$120
MACALLAN	\$200
JW GREEN LABEL	\$225
JW DOUBLE BLACK	\$225
JW GOLD LABEL	\$225



BEBIDAS

MARGARITA CHERRY

MARGARITA BLANCO
TORONJA
GINGER
LIMÓN
ARANDANO

\$140

LUCKY PLUM SUR

RON SAKE
LIMÓN
ARANDANI

\$140

CATRIN

TEQUILA
LIMÓN
JUGO DE NARANJA
JUGO DE TORONJA
GRANADINA

\$140

PINA COLADA

PIÑADA
MARGARITA
MOJITO
CARAJILLO
LICOR EXPRESO
SAKE BOMB
SAKE CERVEZA
(SAMPARO O ASAHI)
CLAMATO

\$120

SAKE BOMB

SAKE CERVEZA
(SAMPARO O ASAHI)
CLAMATO

\$140

JARRITO

\$140

PULPA DE TAMARINDO
JARABE NATURAL
CERVEZA INDIO
CLAMATO

BLACK Y RED

WHISKY
FRESA
MIEL
LIMÓN

\$140

SANGRIA PREPARADA

AGUA NATURAL
JARABE NATURAL
LIMÓN
GINEBRA
VINO TINTO

\$100

MARTES

VODKA
BLACKBERRI
PEPINO
LIMÓN
JARABE

\$140

HAY CHIHUAHUA

MEZCAL
TORONJA
LIMÓN
MIEL DE AGABE

\$140



BEBIDAS

VINOS

LOMITA CABERNET SAUVIGNON (TINTO)	\$850
LOMITA SAUVIGNON BLANC (BLANCO)	\$750
MAGONI MERLOT MALBEC (TINTO) BOTELLA AZUL	\$700
TINTO ORIGEN 43 MAGONI (TINTO)	\$800
CASA MAGONI CHARDONNAY (BLANCO)	\$600
MONTE XANIC CHARDONNAY (BLANCO)	\$500
ROGANTO BLANC DE BLANCO (BLANCO)	\$400
L.A. CETTO ZINFANDEL (ROSADO)	\$340
NEBBIOLO MAGONI (TINTO)	\$1000



Gracias por su Preferencia

