



MISHIRO





MISHIRO



ENTREMESES

Calientes

FLAUTAS DE ANGIULA (6 piezas) \$269

Hoja de won-ton crujiente rellena de anguila, esparrago, tobiko y queso crema, bañado de salsa dulce y dash de ajonjolí.

CRAB CAKE (4 piezas) \$146

Cangrejo picado, cebollín, queso crema y nuez, empanizado y acompañada de salsa tonkapsu y mayonesa.

IKA EBI TOGARASHI (180gr) \$210

Calamares y camarones crujientes salteados al wok, con aceite de ajonjolí picante y negi.

DUMPLING DE CAMARÓN (6 piezas) \$160

Empanadas japonesas rellenas de camarón, acompañadas de salsa ponzu, negi, shichimi y aceite de ajonjolí picante.

GYOZAS (6 piezas) \$175

Empanadas japonesas rellenas de carne de cerdo con verduras, acompañadas de salsa ponzu, negi, shichimi y aceite de ajonjolí picante.

EDAMAMES (150gr) \$95

Vainas de frijol de soya con dash de sal de mar.

EDAMAMES SPICY (150gr) \$115

Vainas de frijol de soya salteados con ajo, mantequilla, soya de limón y shichimi.

TEMPURA DE CAMARÓN (10 piezas) \$285

Camarones 21/25 capeados acompañados de kakiague, salsa ponzu, nabo y negi.

TEMPURA MIX \$260

2 piezas de camarón 21/25, 2 piezas de pescado y verduras acompañados de salsa ponzu, nabo y negi.

HARUMAKI: 6 pzas \$175

Rollo primavera, relleno de vegetales acompañados de salsa agridulce.

TAKO YAKI (4 piezas) \$180

Croquetas de pulpo con salsa de bbq japonesa, cebollín y ojuelas de pescado con top de mayonesa.

KUSHIAGE DE QUESO (4 piezas) \$180

Brocheta empanizada de queso manchego.

KUSHIAGE DE EBI CHESS (4 piezas) \$200

Brocheta rellena de camarón.





POSTRES

Postres

POSTRES

| | |
|------------------------------------|-------|
| TEMPURA HELADO | \$130 |
| CAMELADO CON HELADO Y KAHLUA | \$130 |
| TIRAMISÚ DE MATCHA | \$145 |
| HELADO DE MATCHA | \$110 |
| HELADO DE LYCHEE | \$110 |

NOTAS

Del chef

 **INGREDIENTE POR FUERA**

 **COMIDA CRUDA**

 **INGREDIENTE POR DENTRO**

 **PLATILLO CON PICANTE**

PRECIOS NETOS; IVA INCLUIDO.

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL.

SI PRESENTA ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA, POR FAVOR INFÓRMELO A SU MESERO AL REALIZAR SU PEDIDO PARA TOMAR LAS MEDIDAS NECESARIAS.



ROLLOS

Rollos

- DOBLE TUNA (NAGARE MAKI):**  **\$195**
-  Spicy tuna y aguacate.
 -  Atún punto de shiracha, cebollín, salsa de anguila y ajonjolí.
- MICH MAKI:** **\$160**
-  Camarón empanizado queso crema aguacate por dentro,
 -  Camarón, top de tampico y mayonesa chipotle (maki empanizado).
- CAUSE MAKI:** **\$180**
-  Camarón empanizado, queso crema, aguacate y pepino.
 -  Masago, Top de tampico, Salsa de anguila y ajonjolí.
- TEMPURA MAKI:** **\$210**
-  Salmón, kanikama, aguacate, pepino, queso crema, rollo tempurizado.
 -  Top de tampico y salsa de anguila.
- CALIFORNIA:** **\$195**
-  Kanikama, aguacate y pepino.
 -  Ajonjolí tostado por fuera.
- NEW STY MAKI:** **\$195**
-  Salmón sellado con ajo, jengibre, yuzu soy, aguacate, cebollín y queso crema.
 -  Ajonjolí.
- ATÓMICO MAKI:** **\$195**
-  Camarón tempura, esparrago, aguacate, masago y dip de chipotle. TOP salsa de dulce y ajonjolí.
 -  Nori, salsa dulce y ajonjolí.
- MAIDO MAKI:** **\$295**
-  Tamago, anguila, salmón, kanikama, pepino, aguacate y nabo curtido.
 -  Nori. (Cortado en 7 piezas).
- NOBU MAKI:** **\$220**
-  Aguacate, tampico, cebollín, jaiba suave en tempura y masago.
 -  7 cortes envuelto en hoja de pepino con jaiba suave en tempura.

MAKIS CLÁSICOS: Precios según proteína

CALIFORNIA
AVOCADO
CHESS MAKI

| | | | |
|-------------------------|-------|-------------------------|-------|
| a. Pulpo | \$165 | d. Salmón | \$170 |
| b. Camarón | \$155 | e. Atún | \$170 |
| c. Kani | \$155 | f. Anguila | \$220 |



Por fuera



Por dentro



ENTREMESES

Frios

SALMON NEW STYLE (20gr): \$295

12 piezas cortes delgados acompañado de rayadura de jengibre, cebollín ajo y yuzu-soy, flasheado con aceite de oliva y ajonjolí caliente.

HAMACHI SERRANITO (120gr): \$335

12 piezas cortes delgados acompañados de pure de ajo, chile serrano, hojas de cilantro y yuzu-soy.

WHITE FISH DRY MISO (120gr): \$335

12 piezas cortes delgados de pescado blanco, acompañados de miso deshidratado, chip de ajo, negi, salseado con yuzu y aceite de olivo.

TORRE DE SALMÓN (6 piezas): \$279

Rollo vietnamita (papel arroz) rellenos de salmón, espárragos, aguacate y hojas de cilantro, bañados en salsa de aceite de ajonjolí picante.

GYU TATAKI (12 piezas): \$295

Cortes delgados de filete de res, condimentado con pure de ajo, jengibre, yuzu-soy, flasheado con aceite de olivo y ajonjolí caliente.



SOMMER ROLL (6 piezas): \$320

Rollo de hoja de pepino, hoja de lechuga, con salmón, spicy tuna, camarón, kanikama, aguacate y salsa agri dulce.

TAKO TIRADITO (12 piezas): \$320

Cortes delgados de pulpo acompañados de juliana de pepino, brote de cilantro, punto de salsa shiracha, sal gruesa, bañados de yuzu.

KURRI KAN (4 piezas): \$359

Cortes delgados de atún o salmón rellenos de kanikama, masago, negui, aguacate, pepino y mayonesa acevichada (punto de shiracha salsa dulce y ajonjolí).

TOSTADA DE ATÚN (150gr): \$275

3 piezas won ton crujientes, cubos de atún sellado y acompañados de tomate cherry, pepino, cilantro, chile serrano, cebolla morada, marinados con vinagreta japonesa (un toque de mayo spicy).



SOPAS y Ensaladas

SOPAS

- MISO DE MARISCOS:** \$87
Sopa de soya con mariscos, wakame, harusame y negi.
- MISO TOFU:** \$87
Fondo de miso harusame, cebollín, wakame y tofu.
- MISO RAMEN:** \$275
Tallarines con fondo de miso rojo, acompañados con chazu, negi, kamaboko, huevo y cilantro.
- TONKOTSU RAMEN:** \$275
Tallarines con fondo de cerdo, acompañados de chazu, negi, kamaboko, huevo y cilantro.
- SPICY RAMEN:** \$295
Tallarines con fondo de cerdo picante, acompañados de rib eye, negi, cebolla y ajonjolí.



ENSALADAS

- ENSALADA DE ATÚN:** \$295
Mix de lechugas acompañadas de atún sellado a la pimienta y bañado con vinagreta de cebolla y crocantes bobu arabe.
- SUNOMONO ESPECIAL:** \$197
Pepinillos curtidos acompañados de harusame, wakame y combinación de mariscos (camarón, pulpo y pescado blanco) bañados con vinagreta japonesa.
- ENSALADA KIURY:** \$160
Fideos de pepino y piel de salmón frita, y vinagreta japonesa.
- ENSALADA DRY MISO:** \$295
Mix lechugas, kiury, nabo rayado, pescado blanco, miso deshidratado hojuelas de ajo y yuzu.



ROLLOS

Rollos

- MISHIRO MAKI:**  **\$290**
- ⊗ Salmón, atún, pescado blanco, aguacate, masago y negui.
 - Nori, hoja de pepino. (Cortado en 7 piezas).
- HARUMI ROLL:** **\$185**
- ⊗ Aguacate con camarón empanizado, dip de chipotle y salsa de anguila.
 - Cubierta de mango.
- NIKKEI MAKI:**  **\$190**
- ⊗ Camarón empanizado, aguacate, salsa de ají amarillo, cebollín y shichimi.
 - Envuelto en atún.
- HINODE MAKI:**  **\$185**
- ⊗ Aguacate, queso crema, kani, bañado en salsa de orégano, sopeleado.
 - Envuelto en salmón.
- FONSA MAKI:** **\$165**
- ⊗ Camarón tempura, esparrago y crema spicy
 - Ajonjolí por fuera.
- SPICY TUNA:**  **\$220**
- ⊗ Atún spicy con aguacate y pepino.
 - Nori, salsa de anguila y punto de shiracha.
- MARU MAKI:**  **\$220**
- ⊗ Hamachi spicy con pepino, aguacate y cebollín.
 - Nori, salsa de anguila y punto de shiracha.



- GENBU MAKI:** **\$230**
- ⊗ Camarón cocido con chispas de tempura y toque de mayonesa.
 - Anguila, aguacate, cebollín, masago y salsa de anguila.
- ICHIRO MAKI:** **\$240**
- ⊗ Camarón tempura esparrago aguacate salsa de anguila y spicy mayo.
 - Salmón sellado.
- OKASAN MAKI:** **\$175**
- ⊗ Aguacate y queso crema.
 - Hoja de pepino, top de tampico y camarón empanizado. (Cortado en 7 piezas).



Por fuera



Por dentro



NIGIRIS Y *Pesca del día*

NIGIRI 🍣

2 piezas por orden

| NIGIRI | |
|---------------|-------|
| ATÚN | \$175 |
| SALMÓN | \$150 |
| HAMACHI | \$189 |
| ANGUILA | \$220 |
| CAMARÓN | \$105 |
| PULPO | \$165 |
| IKURA | \$290 |
| MASAGO | \$170 |
| TAMAGO | \$80 |

SELECCIÓN DEL CHEF (12 PIEZAS) \$670 ●

PESCA DEL DÍA (de temporada) 🍣

2 piezas por orden o Cono 1 pz

| | |
|--|-------|
| LOBINA | \$200 |
| CAMPACHI | \$185 |
| TOTUABA | \$195 |
| AMAEBI | \$280 |
| UNI | \$320 |
| SHIMESABA | \$160 |
| CHUTORO | \$220 |
| TORO | \$255 |
| OSTIONES DE CULTIVO RASURADOS (5 piezas) | \$280 |

SASHIMI (Corte grueso) 🍣

8 cortes (160g de proteína)

| SASHIMI | |
|---------------|-------|
| ATÚN | \$420 |
| SALMÓN | \$460 |
| HAMACHI | \$590 |
| MIX | \$590 |





ARROZ

Donburi

ARROZ (220gr)

ARROZ TAI: \$175

Calamar, camarón, pulpo, pimientos, apio, cebolla y germen de soya salteado con mantequilla y salsa de soya.

ARROZ YAKIMESHI MIXTO: \$155

Pollo, carne de res y camarón acompañado de verduras huevo y sazonado con soya.

ARROZ MIDORY: \$161

Arroz con camarón, edamames, brócoli, germen y salsa de soya.

GOHAN: \$70

Arroz al vapor.



DOMBURI

UNAGUI DON (150gr): \$480

Arroz al vapor acompañado de anguila de río, ajonjolí tostado y nori kizami.

TEKA DON (150gr): \$320

Arroz al vapor acompañado con akami marinado, ajonjolí tostado y nori kizami.

POKE DE SALMÓN (150gr): \$360

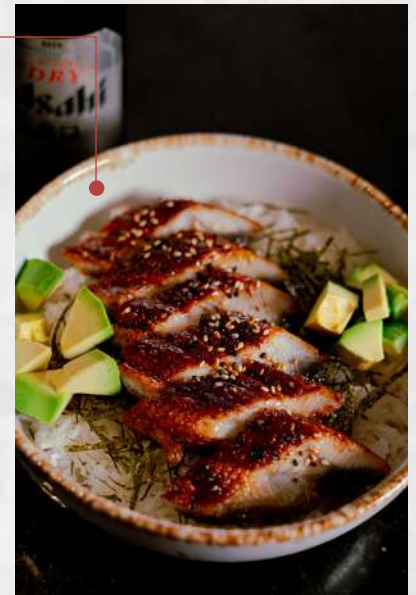
Arroz shari acompañado de kiury, aguacate, cherry, chuca sarada, tamago, cebollín, masago y salmón, dash de ajonjolí.

POKE DE ATÚN (150gr): \$360

Arroz shari acompañado de kiury, aguacate, cherry, chuca sarada, tamago, cebollín, masago y atún, dash de ajonjolí.

TORI MESHI DOM: \$194

Pollo teriyaki con arroz al vapor.





PLATOS

Fuertes

ESPARRAYAKI (150gr):

\$345

Espárragos envueltos en rib eye corte fino, sobre una cama de arroz al vapor bañados con salsa teriyaki.

TAI ASIAN:

\$490

Huachinango crujiente salteado con cebollines toque de ajo soya y aceite de ajonjolí picante. Pescado entero para 2 personas (200g de proteína).

YAKISOBA DE RIB EYE:

\$370

Tallarines con verduras y rib eye corte fino.

BLACK COD EN SALSA MISO (200gr):

\$570

Bacalao negro en salsa miso, marinado durante 24hr en sake horneado.



YAKISOBA DE CAMARÓN:

\$275

Tallarines con verduras y camarones.

POSTA DRY MISO:

\$370

Posta de 200 gr de robalo asada, acompañada de chip de ajos, miso deshidratado, negi, yuzu y aceite de oliva (pesca del día).

SAKANA KARAGUE (200gr):

\$370

Cubos de pescado blanco (o pollo) marinados con salsa de jengibre limón y ajo, dorados con fécula de papa, acompañado con ensalada de papa.

CAMARÓN ROCA (10 pz camarón 21/25):

\$245

En tempura, barnizados con salsa cremosa picante y cebollín.

CAMARÓN MACHA (10 pz camarón 21/25):

\$245

En tempura bañados con dashi agridulce papa cambray chiles de árbol y chip de ajo.

TACO CHEKA (200gr):

\$420

Tacos de rib eye con salsa de ajonjolí y un toque de picante.

GYU TERIYAKI (200gr):

\$320

Filete de res al término sobre una cama de arroz al vapor y verduras salteadas con mantequilla y soya.

SALMÓN VIETNAMITA (200gr):

\$390

Salmón en papel arroz espinaca crujiente y ponzu con mantequilla.





TEPANYAKI

Tepanyaki

TEPPANYAKI

Verduras mixtas acompañadas de la proteína de su elección:

(incuye 170gr porción de arroz frito, yakimeshi de verduras)

| | |
|--|-------|
| ARRACHERA (200gr) | \$260 |
| POLLO (200gr) | \$260 |
| FILETE DE RES (200gr) | \$470 |
| MIXTO (POLLO, CAMARÓN Y FILETE DE RES) (200gr) | \$350 |
| SALMÓN (200gr) | \$390 |
| CAMARÓN (180gr) | \$360 |
| RIB EYE (100gr) | \$270 |
| RIB EYE CORTE FINO (200gr) | \$620 |

ÓRDENES EXTRAS

| | |
|----------------------------|------|
| AJO MACHO (30gr) | \$70 |
| CHILES TOREADOS (plancha) | \$45 |
| ESPÁRRAGO (100gr) | \$60 |
| ELOTE BABY (4 piezas) | \$60 |
| CHICHARRÓN DE CHILE (20gr) | \$45 |
| CHIP DE AJO | \$60 |
