



SABAKU



SETS DE HANDROLLS ハンドロールセット

	SET 3 \$330	SET 4 \$425	SET 5 \$570	SET 6 \$675
TRUCHA SPICY	*	*	*	*
CAMARON MISO	*	*	*	*
PESCA DEL DIA	*	*	*	*
CALLO YUZU		*	*	*
SOFTSHELL CRAB			*	*
ATUN ALETA AZUL SABAKU				*

ENTRADAS アペタイザー

SOPA MISO				\$70
Zanahoria, daikon, tofu y cebollin				
ALMEJA RELLENA				\$130
Mantequilla miso, sake y alga wakame				
OSTIONES BENDITO MAR	TRIO	MEDIA	DOCENA	
Mignonette de kimchi, ponzu	\$175	\$280	\$480	
CRUDO DE PESCA DEL DIA				\$185
Manzana verde, leche de tigre de mandarina, tostadas hoja de arroz				
GYOZAS CON SHISHITOS				\$170
Relleno de camarón				
ENSALADA DE PEPINO				\$140
Pepino persa , alga wakame y vinagreta de soya				
YAKITORI DE PORK BELLY				\$155
Glaseado de soya y jengibre				
YAKITORI DE HONGOS				\$80
Shoyu dashi				

POSTRES デザート

HELADO DE AJONJOLI NEGRO				\$90
Base de crema de coco con jubilee de fresas				
CAMELADO				\$105
Gelatina de café , helado de vainilla y caramelo miso				
SORBETE DE TEMPORADA				\$80
Pregunta por él				

BEBIDAS ドリンク

SIN PIQUETE				
CALPIS				\$55
TE VERDE				\$45
CASA DEL AGUA NATURAL				\$60
CASA DEL AGUA MINERAL				\$70
SODA				\$75
CHELA				
PACIFICO				\$60
SAKAYAMA				\$135
SAPPORO				\$150

HAND ROLLS テマキ

ATUN ALETA AZUL	\$130
Marinado Sabaku o Spicy	
TRUCHA SALMONADA	\$120
Marinado Sabaku o Spicy	
CALLO	\$130
Mayonesa yuzu y furipanko	
CAMARON MISO	\$110
A la parrilla con mantequilla miso	
VEGANO	\$90
Pepino y zanahoria encurtida, tofu y cremoso de aguacate	

HANDROLLS ESPECIALES スペシャルテマキ

SOFT SHELL CRAB	\$195
Tempura, xoconostle, cremoso aguacate y polvo de algas	
PULPO PARRILLADO	\$195
BBQ coreana y papa paja	
PESCA DEL DIA	\$160
Salsa criolla y supremas de naranja	
HONGOS SHIMEJI	\$150
Cremoso de tofu con avellana y aceite de albahaca	
TONKATSU	\$160
Lomo cerdo empanizado, katsu y ensalada de col	
CALAMAR	\$150
Calamar frito, mayo de ajo negro y pepino encurtido	

SAKE

COPA DE SAKE DE LA CASA	\$60
JUNMAI	
TOKKURI DE SAKE	\$200
JUNMAI	
JUNMAI DAIGINJO 300ML	\$390
TAKASHIMIZU	
JUNMAI GINJO 300ML	\$370
HAKUTSURU SUPERIOR	
HONJOZO SAKE CUP 200ML	\$250
JYOSEN HONJOZO	
NIGORI 300ML	\$300
NAKANO KUNIZAKARI	
DAIGINJO 300ML	\$430
GEKKEIKAN	

PRECIOS INCLUYEN EL 16% DE I.V.A. Y SON EN PESOS MEXICANOS. PRECIOS SUJETOS A CAMBIO.

LAS PROPINAS NO SON OBLIGATORIAS. FORMAS DE PAGO ACEPTADAS: EFECTIVO, TARJETAS DE DÉBITO Y CRÉDITO (0% DE COMISIÓN).



SABAKU



HANDROLL SETS ハンドロールセット

	SET 3 \$330	SET 4 \$425	SET 5 \$570	SET 6 \$675
SPICY TROUT	*	*	*	*
MISO BUTTER SHRIMP	*	*	*	*
CATCH OF THE DAY	*	*	*	*
YUZU BAY SCALLOPS		*	*	*
SOFTSHELL CRAB			*	*
BLUEFIN TUNA SABAKU				*

STARTERS アペタイザー

MISO SOUP				\$70
Carrot, daikon, tofu and chives				
MISO BUTTER CLAM				\$130
Clam sautéed in miso butter and sake with wakame seaweed				
OYSTERS BENDITO MAR	TRIO	HALF	DOZEN	
Kimchi mignonette, ponzu	\$175	\$280	\$480	
CATCH OF THE DAY CRUDO				\$185
Green apple, mandarin "leche de tigre", rice paper crisps				
GYOZAS AND SHISHITOS				\$170
Shrimp filling				
CUCUMBER SALAD				\$140
Pickled and cured cucumber with wakame and soy vinaigrette				
PORK BELLY SKEWER				\$155
Ginger and soy glaze				
MUSHROOM SKEWER				\$80
Marinated with Shoyudashi				

DESSERTS デザート

BLACK SESAME ICE CREAM				\$90
Coconut cream base, finished with strawberry jubilee				
CAMELADO				\$105
Coffee jello, vanilla ice cream and miso caramel				
SEASONAL SORBET				\$80
Ask about it				

DRINKS ドリンク

ALCOHOL FREE				
CALPIS				\$55
GREEN TEA				\$45
CASA DEL AGUA STILL				\$60
CASA DEL AGUA SPARKLING				\$70
SODA				\$75
BEER				
PACIFICO				\$60
SAKAYAMA				\$135
SAPPORO				\$150

HAND ROLLS テマキ

BLUEFIN TUNA	\$130
Sabaku or Spicy	
TROUT	\$120
Sabaku or Spicy	
BAY SCALLOP	\$130
Yuzu mayo and furipanko	
SHRIMP	\$110
Grilled with miso butter	
VEGAN	\$90
Pickled cucumber and carrot, tofu and avocado mousse	

SIGNATURE HANDROLLS スペシャルテマキ

SOFT SHELL CRAB	\$195
Tempura, xoconostle, avocado and seaweed powder	
GRILLED OCTOPUS	\$195
Korean BBQ, potato crisps	
CATCH OF THE DAY	\$160
Criollo sauce and orange	
SHIMEJI MUSHROOMS	\$150
Hazelnut tofu cream and basil oil	
TONKATSU	\$160
Fried pork loin, katsu sauce and coleslaw	
FRIED CALAMARI	\$150
Fried calamari, black garlic mayo and pickled cucumber	

SAKE

SAKE CUP 40ML	\$60
JUNMAI	
SAKE TOKKURI 240ML	\$200
JUNMAI	
JUNMAI DAIGINJO 300ML	\$390
TAKASHIMIZU	
JUNMAI GINJO 300ML	\$370
HAKUTSURI SUPERIOR	
HONJOZO SAKA CUP 200ML	\$250
JYOSEN HONJOZO	
NIGORI 300ML	\$300
NAKANO KUNIZAKARI	
DAIGINJO 300ML	\$430
GEKKEIKAN	

PRICES INCLUDE 16% VAT AND ARE IN MEXICAN PESOS. PRICES ARE SUBJECT TO CHANGE.

TIPS ARE NOT MANDATORY. ACCEPTED PAYMENT METHODS: CASH, DEBIT AND CREDIT CARDS (0% COMMISSION).