



5人木
cocina nikkei



サトウ
cocina nikkei

**ALTACIA**
CENTRO COMERCIAL

**CASA DE LA PIEDRA**
Cocinamos, lo que gusta y vive.

**MURANO**
Center

**ALTARIA**
CENTRO COMERCIAL

LEÓN

| IRAPUATO

| AGUASCALIENTES

ENTREMESES FRIOS

SASHIMI NEW STYLE (SALMÓN) 120 grs. \$319

12 piezas de salmón en finos cortes, realizados con ralladura de jengibre, cebollín fresco y un toque de ajo. Bañados en una exquisita yuzu sauce, flasheados con aceite de oliva, puré de ajo y un delicado toque de aceite de ajonjolí.

HAMACHI SERRANITO 120 grs. \$329

12 piezas de hamachi en cortes finos, sazonados con puré de ajo, chile serrano, hojas de cilantro fresco y un toque vibrante de yuzu sauce.



GYU TATAKI 150 grs. \$329

Delicados cortes de filete de res, realizados con puré de ajo, jengibre fresco, cebollín y una irresistible yuzu sauce, flasheados con aceite de oliva y ajonjolí.

DRY MISO 150 grs. \$319

Fresco pescado blanco, acompañado de miso deshidratado, crujientes chips de ajo y negí. Realzado con una delicada mezcla de yuzu y aceite de oliva extra virgen.

MAGURO TATAKI 200 grs. \$289

Atún sellado con una deliciosa costra de ajonjolí mixto, bañado en un aderezo de cilantro y salsa de jalapeño, acompañado de un fresco mix de lechugas.

CEVICHE PERUANO (COSTANERA) 195 grs. \$339

Exquisita combinación de mariscos y pesca del día, sazonados con ají amarillo, acompañados de julianas de cebolla morada y pepino fresco. ¡Un bocado vibrante y lleno de frescura!



BLUE FIN SERRANO 120 grs. \$399

12 finas piezas de atún, rociadas de una salsa de pimienta cítrica, crujiente bubu araré y rodajas de chile serrano. ¡Un equilibrio perfecto entre frescura y textura!

TACOS CRUJIENTES (4 pzas.) 160 grs. \$289

Crujientes hojaldres de won-ton coronados con ceviche Sato, marinado en salsa de chile caribe, decorados con aguacate fresco, salsa acevichada y masago. ¡Un bocado irresistible!

TACOS DE BLACK COD (4 pzas) 130 grs. \$569

Jugosos trozos de bacalao negro marinados en salsa Den Miso, servidos sobre lechugas francesas y coronados con crujiente poro frito. ¡Un platillo lleno de elegancia y sabor!

CÓCTEL SATO 120 grs. \$289

Refrescante cóctel de mariscos con aguacate, masago, pepino y cebollín, coronado con kanikama. ¡ Perfecto para comenzar ¡


Algunos de nuestros platillos, productos o ingredientes, están sujetos a hábitos alimenticios incluyen alimentos crudos, proclives a alergias, cuya ingestión es responsabilidad del cliente. Gramajes antes de cocinar. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.


*PM. Precio del Mercado.




ENTREMESES FRÍOS





TOSTADAS DE PULPO MACHA 30 grs.  **\$99 C/U**
Crujientes tostadas de won-ton con pulpo, nuez de la india y salsa macha, sobre una suave base de aguacate.


CARACOLA REINA 90 grs.  **\$499**
Caracola reina de Ensenada, delicadamente montada sobre una cama de pepino, bañada con yuzu, decorada con cilantro fresco y un toque de salsa picante. ¡Un platillo fresco y lleno de carácter!


OSTIONES Y ALMEJAS FRESCAS 30 grs.  **\$114 C/U**
Frescas almejas chocolates de Ensenada bañadas en nuestra salsa especial, decoradas con cilantro. Además, ostiones frescos de Ensenada, con salsa de la casa, tobiko y cilantro. ¡Un festín del mar!

ABULÓN 90 grs.  **PM.**
Delicioso abulón sobre una cama de pepino, bañado en yuzu, decorado con cilantro fresco y dip de chipotle. ¡Una combinación refrescante y llena de sabor!

TORRE DE SALMÓN 80 grs.  **\$279**
Exquisitos y frescos bocados de salmón combinado con espárrago, pepino, aguacate, cilantro, envuelto en hoja de arroz bañado en Yuzu sauce y aceite de Rayu.

TORRE DE LANGOSTA 200 grs.  **PM.**
Exquisita langosta envuelta en papel de arroz, acompañada de un mix de lechugas, aguacate y espárragos, aderezada con salsa cítrica y aceite de ajonjolí. ¡Un platillo ligero y lleno de frescura!

CALLOS NIKKEI (4 pzas.) 200 grs.  **\$939**
4 piezas de callo fresco sobre pepino, adornadas con Chile Caribe y bañadas en salsa de pimienta y cítricos, con un toque de Chile de árbol. ¡Irresistible!

PULPO AL RAYÚ 120 grs.  **\$329**
12 piezas de pulpo bañadas en salsa rayu, coronadas con cebolla, cilantro fresco y Chile serrano finamente picado. ¡Una combinación de sabores picantes y frescos en cada bocado!

SALSASHI corte grueso 235 grs. \$499 / corte fino 120 grs. \$364
Combinación de pescados frescos: atún, hamachi, salmón y huachinango, en cortes gruesos o finos, bañados con nuestras salsas de la casa (4 piezas de cada uno). ¡Un festín de sabores marinos!

CURRICANES 155 grs.  **\$359**
Rollos de salmón rellenos con una deliciosa combinación de cangrejo, masago y pepino, bañados en salsa de ají amarillo. ¡Un bocado suave y lleno de sabor!

TORO SERRANO 120 grs.  **\$589**
12 piezas de atún toro en cortes finos, acompañadas de salsa de pimienta cítrica, crujiente bubu are y rodajas de Chile serrano.

Algunos de nuestros platillos, productos o ingredientes, están sujetos a hábitos alimenticios incluyen alimentos crudos, proclives a alergias, cuya ingestión es responsabilidad del cliente. Gramajes antes de cocinar. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

ENTREMESES CALIENTES



ESPARRRAYAKI 160 grs.

\$369

Espárragos envueltos en fino rib eye asado al grill, con negi, togarashi, sobre una cama de arroz al vapor y bañados en salsa teriyaki. ¡Una combinación jugosa y llena de sabor!

CRAB CAKE (4 pza.) 130 grs.



\$199

Deliciosas croquetas de cangrejo acompañadas de ensalada fresca de mango, pepino, zanahoria y harusame, decoradas con mayonesa Kewpie y salsa Otafuku. ¡Un plato crujiente que te sorprenderá!

SHITAKE KABAYAKI (4 pzas.) 100 grs.

\$239

Exquisitos hongos silvestres en tempura, coronados con callo de almeja y calamar a la mantequilla, bañados en una suave salsa de yuzu. ¡Un festín de sabores!

ALMEJAS A LA MANTEQUILLA (4 pzas.) 280 grs.



\$245

Almejas a la mantequilla con cremini, espinaca, kanikama y callo de almeja, realzadas con un toque de soya. ¡Un plato delicioso!

DUMPLING DE CERDO (5 pzas.) 100 grs.



\$179

Empanadas de cerdo cocidas al vapor, acompañadas de una irresistible salsa ponzu con cebollín, togarashi y jalapeño.

IKA EBI TOGARASHI 170 grs.



\$219

Calamares y camarones crujientes salteados al wok con aceite de ajonjolí picante y negi, sobre una cama de harusame frito. ¡Una explosión de sabor y textura en cada bocado!

SOFT SHEL CRAB (2 pzas.) 120 grs.



\$299

Cangrejos de concha suave crujientes, acompañados de salsa de cilantro y jalapeño, sobre una cama de kakiague. ¡Un delicioso contraste de sabores y texturas!

FLAUTAS DE ANGUILA (6 pzas.) 70 grs.

\$289

Crispantes hojas de won-ton rellenas de anguila, espárrago, masago y queso crema, bañadas en salsa dulce y un toque de ajonjolí.

Algunos de nuestros platillos, productos o ingredientes, están sujetos a hábitos alimenticios incluyen alimentos crudos, proclives a alergias, cuya ingestión es responsabilidad del cliente. Gramajes antes de cocinar. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.





ENTREMESES CALIENTES



TACOS DE RIB EYE 150 grs.

\$329

Dos tacos de Rib Eye en corte fino, acompañados de cebolla morada y una deliciosa salsa de ajonjolí. ¡Un toque sabroso y jugoso en cada bocado!

TACOS DE LANGOSTA (2 pzas.) 80 grs.

\$249

Dos tacos de cola de langosta tempurizada, acompañados de ensalada de vegetales, mayonesa acevichada y ají amarillo, montados en suave tortilla de harina.

GYOZAS (5 pzas.) 100 grs.

\$179

Deliciosas empanadas japonesas de cerdo, acompañadas de una fresca salsa de cilantro y jalapeño.

EDAMAMES 200 grs. \$119

SAZONADOS \$129

Vainas de frijol de soya al vapor, suaves y llenas de sabor natural.

¡Un aperitivo delicioso! Los SAZONADOS preparados con puré de ajo, togarashi, un toque de soya, y twist de limón ¡Te encantarán!

KUSHIAGUE DE QUESO (3 pzas.) 120 grs.

\$145

Brochetas de queso gouda empanizado, crujientes por fuera y suaves por dentro.



KUSHIAGUE DE CAMARÓN CON QUESO (3 pzas.) 90 grs.

\$199

Crujientes kushiagues de Camarón rellenas de queso crema.

TACOS DE SOFT SHELL CRAB 50 grs.

\$159 C/U

Taco crujiente de cangrejo de concha suave, acompañados de ensalada de chicoria, bañados en salsa de ají amarillo y mayonesa acevichada.

¡Un sabor fresco y vibrante en cada bocado!

FOIE GRAS TERIYAKI 200 grs.

\$699

Asado a la plancha con salsa teriyaki, acompañado de manzana caramelizada y pan melba crujiente. ¡Simplemente delicioso!

COMBINACIÓN DEL CHEF 260 grs.

\$699

Un festín de sabores: crab cake, flauta de anguila, shitake, taco de camarón, gyozas y kushiyakis. ¡Ideal para compartir!

Algunos de nuestros platillos, productos o ingredientes, están sujetos a hábitos alimenticios incluyen alimentos crudos, proclives a alergias, cuya ingestión es responsabilidad del cliente. Gramajes antes de cocinar. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

ENSALADAS

ENSALADA DE ATÚN 200 grs.



\$289

Fresco mix de lechugas, acompañado de atún sellado a la pimienta, bañado en salsa de cebolla y coronado con crujiente bubu árabe.

ENSALADA DE PATO 120 grs.



\$379

Pato laqueado acompañado de Lechuga Chicoria, Arúgula, Cilantro, y un toque de mostaza, coronado con finas láminas de Camote crujiente y aderezo de miel mostaza. ¡Una combinación irresistible!

SUNOMONO ESPECIAL 70 grs.



\$209

Deliciosa combinación de mariscos acompañados de pepino rallado, wakame, harusame cocido y ajonjolí, bañados en una refrescante vinagreta de manzana. ¡Un platillo ligero y lleno de sabor!

ENSALADA EBI SHIRO 140 grs.

\$209

Con Ikura

\$309

Lechugas mixtas con ikura, acompañadas de pepino, zanahoria, shiro gari y camarón, bañadas en nuestra vinagreta especial. ¡Un plato fresco y lleno de color!



SOPAS

MISOSHIRU DE MARISCOS 100 grs.

\$199

Sopa de mariscos con harusame, tofu y negui, en un rico y reconfortante fondo de miso.

WON-TON 60 grs.

\$159

Delicioso fondo de dashi con won-ton relleno de camarón al cilantro, acompañado de harusame, wakame y negui. ¡Un caldo reconfortante lleno de frescura y sabor!

TOM HA KAI 60 grs.



\$159

Sopa cremosa de leche de coco con camarón, mejillones y un toque de aceite picante. ¡Lleno de sabor!

MISOSHIRU 70 grs.

\$109

Reconfortante fondo de miso con harusame, tofu, wakame y negui. La combinación perfecta entre Tradición y sabor.

Algunos de nuestros platillos, productos o ingredientes, están sujetos a hábitos alimenticios incluyen alimentos crudos, proclives a alergias, cuya ingestión es responsabilidad del cliente. Gramajes antes de cocinar. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.





ARROZ

ARROZ TAHI CON MARISCOS 140 grs. \$219

Arroz salteado con calamar, pulpo, camarón, pimientos, cebolla, apio y germen, todo realzado con mantequilla y salsa de soya.

ARROZ WOK 210 grs. \$175

Arroz al wok con cerdo, pollo y res, acompañado de zanahoria, huevo y negi. ¡Un delicioso platillo!

ARROZ WOK CON RIB EYE 200 grs. \$299

Arroz al wok con ribeye, negi (tallo de cebolla) y un toque de salsa de soya.

GOHAN 100 grs. \$75

Arroz al vapor, ligero y esponjoso, el acompañante perfecto para cualquier platillo.



GOHAN POLLO TERIYAKI 100 grs. \$149

Arroz al vapor, ligero y esponjoso, con pollo y salsa teriyaki.

CAMARONES

CAMARÓN THAI 180 grs. \$279

Camarones tempurizados salteados al wok con cremini y chile de árbol, bañados en salsa sweet chili. ¡Un equilibrio perfecto entre crujiente, picante y dulce!

CAMARÓN ALMENDRADO 180 grs. \$295

4 piezas de Camarones crujientes con hojuelas de almendra, bañados en deliciosa salsa sweet chili. ¡Un bocado irresistible y lleno de sabor!

CAMARÓN KATAIFILO 200 grs. \$319

4 piezas de Camarones rellenos de salmón y queso crema, envueltos en crujiente pasta filo, acompañados de aguacate, salsa de mango y un toque de sriracha.

CAMARÓN ROCA 180 grs. \$289

Tradicionales Camarones en tempura crujientes, bañados en una salsa cremosa y picante, y coronados con cebollín. ¡Una explosión de sabor en cada bocado!

CAMARÓN MIDORI 180 grs. \$279

Camarones en tempura acompañados de frescas perlas de melón, nueces crocantes y una suave salsa dulce de lima. ¡Un balance perfecto entre lo crujiente y lo fresco!

COMBINACIÓN DE CAMARONES 400 grs. \$589

Combinación de camarones roca con midori, almendras crujientes y estilo kataifilo. ¡Un festín de sabores y texturas que cautivará tu paladar. Ideal para compartir.

Algunos de nuestros platillos, productos o ingredientes, están sujetos a hábitos alimenticios incluyen alimentos crudos, proclives a alergias, cuya ingestión es responsabilidad del cliente. Gramajes antes de cocinar. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

SASHIMIS



Corte grueso de 12 pzas. 200 grs.

Corte grueso de 6 pzas. 100 grs.

SHAKE (salmón)	\$386	\$217
HAMACHI (yellow tail)	\$567	\$317
TAI (pesca del día)	\$396	\$225
SHIMESABA (macarela)	\$318	\$188
AKAMI (blue fin)	\$625	\$335
TORO (Disponibilidad por temporada)	\$699	\$369
TAKO (pulpo)	PM.	PM.
SASHIMI MIX 230 grs. (12 pzas. Selección del chef)	\$496	
CHIRASHI SUSHI 230 grs.		\$668

Una exquisita combinación de pescados y mariscos frescos, seleccionados por el chef y servidos sobre arroz de sushi. 16 piezas que deleitarán todos tus sentidos.

NIGIRIS



Orden de 2 pzas. Nigiri 35 grs.

Orden de Hand roll 35 grs.

Orden de 2 pzas. Nigiri 35 grs.

Orden de Hand roll 35 grs.

AKAMI (blue fin)	\$149	\$149	MASAGO	\$119	\$119
SHAKE (salmón)	\$129	\$129	IKURA	\$289	\$289
TAI (pesca del día)	\$129	\$129	TAMAGO	\$79	\$79
HAMACHI (yellow tail)	\$149	\$149	TOBIKO	\$189	\$189
ANGUILA	\$159	\$159	TORO (Disponibilidad por temporada)	\$169	\$169
EBI (camarón)	\$99	\$99	KANIKAMA	\$99	\$99
TAKO (pulpo)	\$99	\$99	SHIMESABA (macarela)	\$95	\$95
TATAKI (atún)	\$149	\$149	GUNKAN TORO 45 grs. (Toro con Ikura)	\$299	
TATAKI (salmón)	\$129	\$129	GUNKAN HAMACHI 45 grs. (Hamachi con Ikura)	\$239	

NIGIRI DINER SALSEADOS 200 grs. (8 pzas.)	\$499
UNI ERIZO 40 grs. (2 pzas.)	\$598
NIGIRI WAGYU 30 grs. A5. (2 pzas.)	\$299
FOIE GRAS DE ANGUILA 50 grs. (2 pzas.)	\$269
SUSHI DINER 300 grs. (10 pzas. Selección del Chef)	\$499

Algunos de nuestros platillos, productos o ingredientes, están sujetos a hábitos alimenticios incluyen alimentos crudos, proclives a alergias, cuya ingestión es responsabilidad del cliente. Gramajes antes de cocinar. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

*PM. Precio del Mercado y disponibilidad por temporada.



PLATOS FUERTES



POLLO TERIYAKI 200 grs. \$239

Pechuga de pollo a la plancha con salsa teriyaki, servida sobre una cama de arroz y acompañada de frescos vegetales mixtos.

CURRY DE CAMARÓN 190 grs. \$279

Curry de camarón con un toque de manzana, cebolla, plátano y pimientos. Un platillo lleno de sabores exóticos y perfectamente balanceados.

CURRY DE RIB EYE 200 grs. \$389

Curry de rib eye con manzana, cebolla, plátano y pimientos. ¡Un platillo lleno de sabores intensos y contrastes perfectos!

FILETE EN SALSA DE WASABI 200 grs. \$495

Filete de res en suave salsa de wasabi, acompañado de vegetales mixtos frescos. Una combinación deliciosa y vibrante.

TAI ASIAN 200 grs. \$399

Pesca del día crujiente acompañado de vegetales asiáticos, bañado en una refrescante salsa ponzu con cilantro. Un festín de frescura y sabor.

TACOS DE PATO 120 grs. \$299

Tacos de pato en tortilla de harina, acompañados de salsa de ciruela, nuez de la india, apio fresco y cebollín crujiente. Un sabor único en cada bocado.

BLACK COD EN SALSA MISO 200 grs. \$768

Bacalao negro horneado en una delicada salsa miso, jugoso y lleno de sabor umami.

SEA BAS DRY MISO 200 grs. P.M.

Pescado blanco de la Patagonia al vapor, con miso deshidratado, chips de ajo, negí y un toque de aceite de oliva y Yuzu para un sabor fresco y único.

Algunos de nuestros platillos, productos o ingredientes, están sujetos a hábitos alimenticios incluyen alimentos crudos, proclives a alergias, cuya ingestión es responsabilidad del cliente. Gramajes antes de cocinar. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

*P.M. Precio del Mercado.



PLATOS FUERTES

YAKISOBA NIKKEI 150 grs.

\$419

Tallarines japoneses salteados con rib eye y vegetales mixtos, acompañados de una deliciosa salsa agrídulce Otafuku.

YAKISOBA DE CAMARÓN 180 grs.

\$350

Tallarines salteados con verduras frescas, ajonjolí y jugosos camarones.



YAKISOBA RIB EYE (Rib Eye Angus) 150 grs.

\$388

Tallarines salteados con verduras frescas, ajonjolí y succulento Rib Eye Angus en corte fino.

SALMÓN DEN MISO 200 grs.

\$389

Salmón glaseado con salsa Den Miso, acompañado de edamames, shitake dulce, plátanos y berenjena crujiente.

SALMÓN CRUJIENTE 200 grs.

\$389

Salmón envuelto en hoja de arroz, asado a la plancha, acompañado de espinaca frita y bañado con nuestra salsa especial.

CAZUELA DE KING CRAB (cada 100 grs)

\$939

Cangrejo de Alaska en salsa de mantequilla, acompañado de hongos mixtos y elote dulce, servido en cazuela.



STEAKE HIROSHIMA (cada 100 grs)

Cortes de jugosa carne sellados en sake, bañados en una deliciosa salsa de soya, miso y un ligero toque de ajo.

Rib Eye (100 grs.)

\$279

Akaushi (100 grs.)

\$499

Wagyu Uruguay (100 grs.)

\$570

Wagyu Japonés A5 (100 grs.)

\$970

Algunos de nuestros platillos, productos o ingredientes, están sujetos a hábitos alimenticios incluyen alimentos crudos, proclives a alergias, cuya ingestión es responsabilidad del cliente. Gramajes antes de cocinar. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.





PLANCHAS TEPPANYAKI

 CORAZÓN DE FILETE 200 grs.	\$499
 ARRACHERA 200 grs.	\$319
 RIB EYE ANGUS 100 grs. (Costo cada 100 grs. Orden a partir de 200 grs.)	\$279
ATÚN 200 grs.	\$338
COLA DE LANGOSTA 100 grs. (Costo cada 100 grs. Orden a partir de 200 grs.)	\$585
SALMÓN 200 grs.	\$389
BLACK COD 200 grs. (Bacalao Negro)	\$799
PESCA DEL DÍA 200 grs.	\$395
MIXTO 190 grs. (Pollo, camarón y filete de res)	\$347
SEA BASS 200 grs.	\$990
MARISCOS 200 grs. (Selección del Chef)	\$392
CAMARÓN 180 grs.	\$369
POLLO 200 grs.	\$252
VERDURA 180 grs.	\$180

YAKIMESHI

DE VERDURAS	\$129
MIXTO	\$179
MARISCOS	\$179

ORDENES EXTRA

AJO MACHO	\$149
ORDEN DE TAMPICO	\$39
ELOTITOS TIERNOS	\$69
ESPÁRRAGO	\$98
HONGOS	\$58
CHILES SATO	\$39
SRIRACHA	\$39
SALSA CHIPOTLE	\$39
SALSA DE ANGUILA	\$39
SALSA DE AJONJOLÍ	\$69
QUESO	\$59
FURISAKE 20 grs.	\$59

Algunos de nuestros platillos, productos o ingredientes, están sujetos a hábitos alimenticios incluyen alimentos crudos, proclives a alergias, cuya ingestión es responsabilidad del cliente. Gramajes antes de cocinar. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

*PM. Precio del Mercado.

TRADICIONALES JAPONESSES

TEMPURA DE CAMARÓN 140 grs. (7 pzas.) \$299

TEMPURA DE VERDURAS (7 pzas.) \$189

TEMPURA MIX 100 grs. \$269

SUKIYAKI 200 grs. (Orden para 3 personas) \$599

SHABU SHABU 200 grs. (Orden para 3 personas) \$599
Delicadas lonjas de carne sumergidas en caldo hirviendo, acompañadas de verduras frescas y salsa de sésamo.

TEMPURA UDON 40 grs. \$259
Fondo de pescado con fideos udon, champiñones, verduras y camarón capeado.

MISO RAMEN 90 grs. \$259
Fideos ramen en fondo de miso, con láminas de carne de cerdo asadas, Yude Tamago y verduras frescas.

SHOYU RAMEN 90 grs. \$259
Fideos ramen en caldo de soya, acompañados de cerdo, cebollín, Yude Tamago y nori.

TORI NO KARA AGE 175 grs. \$195
Jugoso pollo empanizado y frito, servido con una salsa agrídulce y limón fresco.

KATSU KARÉ 120 grs. \$209
Cerdo empanizado y frito, servido con curry japonés y arroz.

OKONOMIYAKI 170 grs. \$289
Pancake salado japonés relleno de Panceta y Repollo, cubierto con salsa especial Otafuku y mayonesa, cubierto de Pescado Seco Hanakatsu.

TOFU FRITO 250 grs. \$189
Tofu crujiente por fuera y suave por dentro, acompañado de salsa de soja y cebollín fresco.

OMUSOBA 170 grs. \$269
Fideos soba salteados con Panceta, envueltos en una suave capa de huevo.

PLATILLO NUEVO


WAFU-TENSHINHAN 280 grs. \$269
Arroz cubierto con un delicioso huevo revuelto en salsa de soya, con camarones y verduras salteadas.



Algunos de nuestros platillos, productos o ingredientes, están sujetos a hábitos alimenticios incluyen alimentos crudos, proclives a alergias, cuya ingestión es responsabilidad del cliente. Gramajes antes de cocinar. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.





SUGERENCIAS DE LA BARRA







RED FIRE ROLL 40 grs.  **\$189**
Relleno de camarón empanizado y pepino, cubierto con spicy tuna, aguacate, salsa de anguila y un toque de salsa de ajonjolí picante. ¡Un explosión de sabores en cada bocado!


SPICY SHRIMP CRAB ROLL 40 grs.   **\$199**
Relleno de camarón picante y kani, envuelto en hoja de soya y papel arroz, acompañado de un mix de lechugas y won-ton frito, todo bañado en salsa de anguila y un toque de sriracha para un sabor único.

CRAB ROLL 40 grs.  **\$235**
Jaiba suave capeada, aguacate, queso crema y cebollín, todo envuelto en fresca hoja de pepino, coronado con masago y bañado en salsa de anguila para un sabor único y refrescante.

DRAGON ROLL 40 grs.  **\$198**
Camarón empanizado y queso crema picante, cubiertos con mango, aguacate y ajonjolí, acompañados de un dip de chipotle y salsa de anguila para un toque irresistible

ACEVICHADO ROLL 40 grs.   **\$219**
Camarón empanizado y aguacate, envueltos en atún fresco, bañados con mayonesa acevichada, cebollín y un toque de togarashi para un sabor único.


PARRILLERO ROLL 40 grs.   **\$189**
Salmón fresco flameado, envuelto en finas hierbas, y relleno de aguacate, queso crema y kani, para una experiencia de sabor única.

NARITA ROLL 100 grs.  **\$198**
Relleno de Cangrejo y aguacate, cubierto de masago y un toque fresco de pepino, y Camarón, bañado en mayonesa y un toque de shiracha. ¡Nueva Creación, tienes que probarlo!


VEGETALES ROLL 40 grs.    **\$152**
Relleno de pepino, aguacate y mix de lechugas, envuelto en hoja de soya y papel arroz, decorado con salsa de anguila, shiracha y takuan.

SHRIMP TEMPURA 40 grs. **\$169**
Camarón tempura y espárrago, bañados en salsa spicy y espolvoreados con ajonjolí tostado.

CRISPY ROLL 40 grs. **\$179**
Relleno de pepino y aguacate, cubierto con spicy tuna y won-ton frito, todo bañado en salsa de anguila y cebollín fresco.

SPICY TUNA 40 grs.  **\$179**
Delicioso atún spicy, pepino y aguacate, envuelto en arroz.

CALIFORNIA 40 grs. **\$129**
Kani, aguacate, pepino y queso crema, envueltos en arroz y espolvoreados con ajonjolí tostado.

MANGO THÁI 40 grs.  **\$199**
Delicado mango cubriendo anguila, relleno de queso crema, aguacate, pepino y ajonjolí, bañados en salsa de anguila.

LEÓN MAKÍ 30 grs. **\$179**
Delicioso kanikama empanizado, relleno de queso crema y aguacate, coronado con tampico y espolvoreado con ajonjolí.

ROCA ROLL 125 grs. **\$245**
Envuelto en salmón sellado, relleno de spacy camarón roca, con un punto de mayonesa, con una combinación de salsa de anguila y un toque cítrico.

SUGERENCIAS DE LA BARRA

CARRUSEL 80 grs. \$179

Rollo relleno de camarón y pepino, cubierto con una mezcla de salmón, cangrejo, queso crema y aguacate.

UNAGUI ROLL 60 grs. \$229

Delicioso rollo envuelto en anguila, relleno de pepino, aguacate y queso crema, coronado con salsa de anguila y un toque de ajonjolí.

RAINBOW ROLL 100 grs. \$245

Exquisito rollo envuelto en atún, salmón, hamachi y huachinango, relleno de pepino y kani, con un toque fresco de aguacate.

CATERPILLAR ROLL 20 grs. \$165

Delicioso rollo envuelto en aguacate fresco, con pepino, ajonjolí y anguila, salseado con nuestra suave salsa de anguila.

TANUKI ROLL 60 grs. \$299

Envuelto en aguacate, con un delicioso spicy de callo, relleno de pepino y coronado con bubu arabe. Un sabor suave y delicioso.

EMPANIZADO ESPECIAL 20 grs. \$165

Delicioso empanizado relleno de salmón o pesca del día, acompañado de queso y aguacate.

SATO ROLL 40 grs. \$179

Delicado arroz inflado con aguacate y pepino, acompañado de spicy de salmón, bañado en salsa de anguila y un toque de sriracha.

NIKKEI MAKI 180 grs. \$249

Deliciosa mezcla de salmón, hamachi, spicy tuna, camarón y aguacate, envuelta en pepino fresco, bañada en salsa de anguila y un toque de sriracha.

MANCHEGO MAKI 40 grs. \$169

Rollo relleno de camarón empanizado y aguacate, cubierto con queso manchego gratinado y negí, bañado en salsa chipotle.

KING CRAB ROLL 80 grs. \$549

Kanikama tempurizado y aguacate, envuelto en spicy king crab, cubierto con chipotle Sato y bubu arare, coronado con won ton crispy. ¡La Joya de la Corona!



ANGUS ROLL 160 grs. \$389

Pepino, aguacate y espárrago, envueltos en rib eye sellado con finas hierbas, coronado con crujiente chicharrón de rib eye.

UNAKIU ROLL 40 grs. \$189

Anguila, piel de salmón, pepino y ajonjolí, envueltos en alga nori y bañados en delicada salsa de anguila.

LADY ROLL 160 grs. \$275

Spicy kanikama y aguacate envueltos en hoja de frijol de soya, cubiertos con salmón fresco y bañados en salsa de anguila, con un toque de cebollín. ¡De los Favoritos!

BATERA 80 grs. \$199

Delicioso pastel de arroz cubierto con salmón fresco, queso cremoso, aguacate y un toque de ajonjolí.

TARTAR TORO ROLL 145 grs. \$345

Envuelto en Tartar de Toro relleno de pepino, Hamashi y Salmón. Con un toque de Ikura y negi en la parte superior. ¡Simplemente Espectacular!

Gramajes antes de cocinar. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.





BARCO SATO
 Selección del chef.
 Orden para 3 personas.

—CATERING—
 Pregunta por nuestros
 barcos, hangiris y patinetas.
 Para tus eventos especiales.



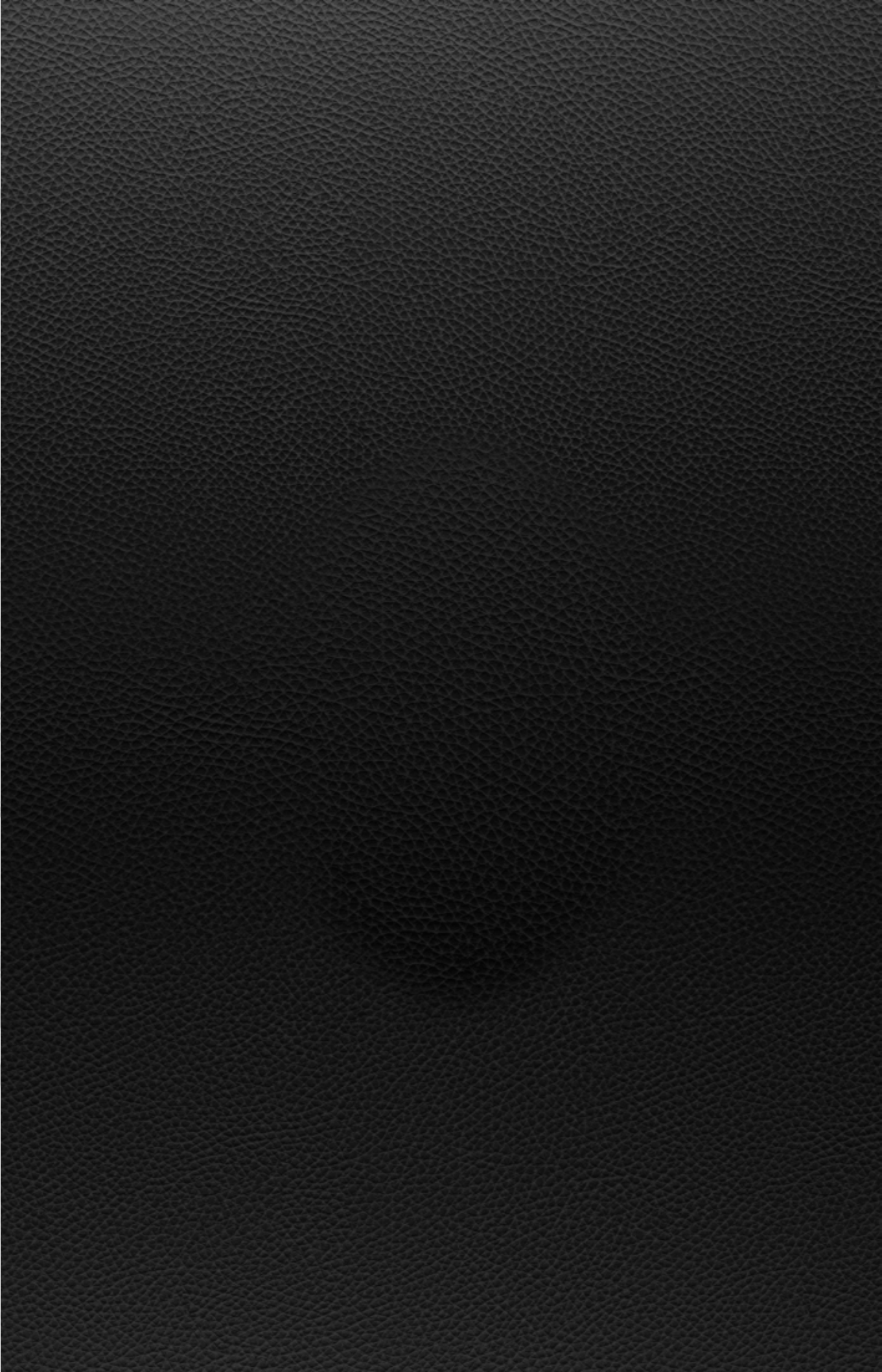
Este establecimiento cuenta con el reconocimiento que otorgan la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud, a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas, por cumplir con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana.

“Algunos de nuestros platillos, productos o ingredientes, están sujetos a hábitos alimenticios incluyen alimentos crudos, proclives a alergias, cuya ingestión es responsabilidad del cliente”. Gramajes antes de cocinar. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.



NUESTROS SPONSORS:







WINE&SPIRITS



LEÓN







| IRAPUATO

| AGUASCALIENTES

MENÚ VINOS



VINO TINTO

	COPA 150 ml	BOTELLA 750 ml	
 MT BARÓN BALCHE	\$200.0	\$810.0	Malbec, Cabernet Sauvignon, Grenache y Carignan
GUIDOVA ●	\$000.0	\$000.0	Cabernet Sauvignon
SAKURA VINO DE LA CASA	\$175.0	\$890.0	Cabernet Sauvignon, Merlot
DON LEO TINTO		\$1,120.0	Cabernet Sauvignon, Shiraz
PÁJARO AZUL GUANAMÉ		\$1,560.0	Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Tempranillo
CASA MADERO 3V	\$230.0	\$970.0	Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo
ZIP		\$900.0	Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot y Cabernet Franc
MEGACERO		\$1,780.0	Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon.
INDOMITO TINTO		\$900.0	Syrah y Viognier
ESTOICO TINTO	\$245.0	\$900.0	Tempranillo, Merlot
GUANAME MERLOT		\$980.0	Merlot.
UNICO GRAN RESERVA SANTO TOMAS	\$245.0	\$3,030.0	Cabernet Sauvignon y Merlot
RESERVA REAL		\$990.0	Grenache
 VALBUENA 5TA VEGA SICILIA		\$8,090.0	Tinta fina y Merlot
ÚNICO VEGA SICILIA		\$17,200.0	Tinta fina y Cabernet Sauvignon
PROTOS CRIANZA		\$1,580.0	Tempranillo
MATARROMERA CRIANZA		\$1,780.0	Tempranillo
CANTABURROS RESERVA		\$1,160.0	Tempranillo
CANTABURROS CRIANZA	\$199.0	\$1,040.0	Tempranillo
CANTABURROS ROBLE		\$980.0	Tempranillo
PSI	\$199.0	\$2,200.0	Tempranillo y Garnacha
REINARES		\$830.0	Tempranillo
PAGO DE CARROVEJAS		\$2,150.0	Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
MALLEOLUS		\$1,135.0	Tempranillo
 PINTIA		\$3,800.0	Tinta de toro
LUIGI BOSCA	\$220.0	\$1,270.0	Cabernet Sauvignon
MARA BONARDA	\$000.0	\$000.0	Bonarda
 CAYMUS		\$3,070.0	Zinfandel
RHIANNON		\$1,080.0	Petite Syrah, Syrah, Barbera
 PAUL MAS	\$000.0	\$000.0	Shyra
 PAPAIE	\$000.0	\$000.0	Primitivo

MENÚ VINOS



VINO BLANCO

	COPA 150 ml	BOTELLA 750 ml	
DON LEO		\$1,260.0	Chardonnay
GUANAME SAUVIGNON BLANC	\$198.0	\$990.0	Sauvignon Blanc
BLANCS SAN MIGUEL DE ALLENDE	\$210.0	\$830.0	Sauvignon Blanc, Chardonnay, Semillón
CASA MADERO 2V	\$200.0	\$810.0	Chardonnay, Chenin Blanc
KUL		\$930.0	Chardonnay
ESTOICO BLANCO		\$960.0	Viognier y Chardonnay
INDOMITO BLANCO		\$1,040.0	Viognier
RESERVA REAL DOMEQ		\$990.0	Viognier
DOUBLE BLANC 2B BARÓN BALCHE	\$200.0	\$980.0	Sauvignon blanc, Palomino y Viognier
PACO Y LOLA		\$1,130.0	Albariño
CAMINO DEL PUERTO	\$200.0	\$970.0	Verdejo
PROTOS	\$225.0	\$870.0	Verdejo
MARQUES DE CACERES EXCELLENS	\$230.0	\$940.0	Sauvignon Blanc
BOUZA DO REI		\$1,800.0	Albariño
J MOREU & FILS CHABLIS		\$1,850.0	Chardonnay
GRORGES D. POULLY FUISSÉ		\$2,240.0	Chardonnay
PAUL MAS	\$000.0	\$000.0	Viognier
LOMA ALTA	\$230.0	\$920.0	Cabernet Franc
ROSENHOF	\$220.0	\$900.0	Welschriesling
BARRAMUNDI	\$000.0	\$000.0	Chardoney

VINO ROSADO

	COPA 150 ml	BOTELLA 750 ml	
SIIS CLARETTE	\$199.0	\$890.0	Carignan, Tempranillo, Grenache, Sauvignon Blanc
DON LEO ROSE	\$199.0	\$880.0	Zinfandel (rosado)
V CASA MADERO ROSADO	\$199.0	\$980.0	Shiraz
SAN MIGUEL ROSADO	\$000.0	\$000.0	50 Malbec, 30 Cabernet Sauvignon, Carbernet Franc
SUSUMANIELLO ROSÉ	\$000.0	\$000.0	Varvaglione
PERLES DE GRENACHE	\$199.0	\$970.0	Grenache
SOURCE OF JOY	\$000.0	\$000.0	Garnacha, Syrah y Cinsault

MENÚ VINOS



ESPUMOSOS

MOËT NECTAR

MOËT ROSE IMPERIAL

COPA	BOTELLA
150 ml	750 ml
	\$2,290.0
	\$2,700.0

Consumo responsable

conoce tu límite antes de un consumo excesivo de alcohol



Corveza c/u
355ml | 4.5%



Vino c/u
148ml | 13%
ALC. VOL.



Coctelería c/u
1.5 OZ | 40%
de destilado ALC. VOL.



LIMITES DE CONSUMO

Recomendado por la secretaría de salud

5
SERVICIOS DÍA
(HOMBRES)

4
SERVICIOS DÍA
(MUJERES)



LEÓN

| IRAPUATO

| AGUASCALIENTES

MENÚ SAKES



SAKES

JARRA DE SAKE	\$290.0
JARRA LYCHEE	\$370.0
KIKUSUI 300ml	\$850.0
KIKUSUI 720ml	\$1,990.0
MIO SPARKLING 300ml	\$768.0
NIGORI CREAM 300ml	\$460.0
KUBOTA SENJYU 720ml	\$1,190.0
KUBOTA MANJYU 720ml	\$3,750.0
SAKE ORGANIC 300ml	\$650.0
KAMOTSURU GOLD 720ml	\$2,090.0
KAMOTSURU GOLD 180ml	675.0
HANA LYCHEE 750ml	\$885.0
KIRISHIMA ROJO 900ml	\$990.0
YAMADANISHIKI 720ml	\$950.0
YAMADANISHI 300ml	\$481.0
KARATAMBA 720ml	\$840.0
KARATAMBA 300ml	\$410.0
YATSUSHIKA SHOCHU GINZA 750ml	\$860.0
DASSAI 39 300ml	\$900.0
DASSAI 39 720ml	\$1,710.0
DASSAI 45 300ml	\$710.0
DASSAI 45 720ml	\$1,250.0
NAMI DAIGINJO 375ml ●	
NIGORI 375ml	
GINJO 375ml	



LEÓN

IRAPUATO

AGUASCALIENTES

MENÚ DESTILADOS



TEQUILAS

	COPA 60 ml	BOTELLA ml *
DON JULIO 70 700ml*	\$270.0	\$2,520.0
DON JULIO AÑEJO 700ml	\$230.0	\$2,940.0
DON JULIO REPOSADO 700ml	\$220.0	\$2,030.0
DON JULIO BLANCO 700ml	\$210.0	\$1,890.0
CENTENARIO CRISTALINO 750ml	\$300.0	\$4,580.0
CENTENARIO REPOSADO 950ml	\$110.0	\$1,170.0
CENTENARIO PLATA 950ml	\$80.0	\$1,170.0
HERRADURA ULTRA 700ml	\$180.0	\$2,280.0
HERRADURA AÑEJO 750ml	\$240.0	\$2,850.0
HERRADURA REPOSADO 700ml	\$190.0	\$1,940.0
HERRADURA BLANCO 950ml	\$190.0	\$2,530.0
HERRADURA PLATA 700ml	\$150.0	\$1,650.0
1800 CRISTALINO 700ml	\$230.0	\$2,370.0
1800 AÑEJO 700ml	\$220.0	\$2,140.0
1800 REPOSADO 700ml	\$150.0	\$1,800.0
1800 BLANCO 700ml	\$160.0	\$1,850.0
DOBEL DIAMANTE 700ml	\$200.0	\$2,090.0
RES. DE LA FAM. AÑEJO 750ml	\$480.0	\$6,810.0
RES. DE LA FAM. PLATINO 750ml	\$210.0	\$2,980.0
7 LEGUAS REPOSADO 1Lt	\$200.0	\$2,520.0
7 LEGUAS BLANCO 1Lt	\$190.0	\$2,540.0
TRADICIONAL REPOSADO 950ml	\$90.0	\$880.0
ARETE BLANCO FUERTE 750ml ●		
CAMINO BLANCO ●		
CENTENARIO AÑEJO ●		
DON JULIO 1942 ●		

WHISKYS

	COPA 60 ml	BOTELLA ml *
JW ROJA 700ml*	\$150.0	\$1,530.0
JW NEGRA 750ml	\$240.0	\$3,140.0
JW AZUL 750ml	\$880.0	\$9,880.0
CHIVAS 12 750ml	\$200.0	\$2,770.0
CHIVAS 18 750ml	\$390.0	\$5,230.0
BUCHANNAN 12 750ml	\$210.0	\$2,770.0
BUCHANNAN 18 750ml	\$390.0	\$4,590.0
MACALLAN 12 700ml	\$330.0	\$4,940.0
MACALLAN 18 700ml	\$1,110.0	\$12,650.0
GLENFIDICH 12 750ml	\$240.0	\$3,780.0
GLENFIDICH 18 750ml	\$540.0	\$6,680.0
TOKI 750ml	\$230.0	\$2,750.0
HIBIKI 750ml	\$320.0	\$5,090.0
JACK DANIELS 1Lt	\$180.0	\$2,590.0
JIM BEAN 750ml	\$150.0	\$1,440.0



MENÚ DESTILADOS



MEZCAL

	COPA 60 ml	BOTELLA 750 ml
400 CONEJOS ESPADIN	\$150.0	\$1,710.0
AMARÁS ESPADIN JOVEN	\$170.0	\$1,610.0
AMARÁS ESPADÍN TOBALÁ	\$210.0	\$2,620.0
MONTELOBOS ESPADIN	\$180.0	\$1,790.0
MONTELOBOS TOBALA	\$280.0	\$4,120.0
TIBURON ESPADÍN	\$200.0	\$2,470.0
TIBURON TOBALA	\$230.0	\$3,390.0
OJO DE TIGRE	\$180.0	\$2,160.0
CREYENTE CUISHE	\$200.0	\$3,070.0
CREYENTE TOBALA	\$250.0	\$3,230.0
CREYENTE CRISTALINO ●		
SALMERO GUADALUPE ●		
BRUXO I ●		



COGNAC

	COPA 60 ml	BOTELLA 700 ml
HENNESSY VSOP	\$265.0	\$3,230.0
MARTELL VSOP	\$240.0	\$2,860.0
HENNESSY XO ●		

BRANDY

	COPA 60 ml	BOTELLA 700 ml
TORRES X	\$140.0	\$1,520.0
CARLOS I	\$260.0	\$3,300.0
CARDENAL DE MENDOZA ●		



MENÚ DESTILADOS



VODKA & GIN

ROKU GIN 700ml*

BOMBAY 750ml

HENDRICKS 750ml

TANQUERAY 750ml

LONDON 1 700ml

BEEFEATER 750ml

CONDESA CLASICA 750ml ●

CONDESA XOCONOSTLE 750ml

CONDESA SAHUMERIO 750ml

GREY GOOSE 750ml

ABSOLUT AZUL 750ml

STOLICHNAYA 750ml

TANQUERAY TEN ●

COPA 60 ml	BOTELLA ml *
\$210.0	\$2,530.0
\$170.0	\$1,700.0
\$200.0	\$2,730.0
\$185.0	\$1,890.0
\$190.0	\$2,600.0
\$170.0	\$1,810.0
\$190.0	\$2,640.0
\$190.0	\$2,640.0
\$240.0	\$3,410.0
\$220.0	\$2,840.0
\$150.0	\$1,330.0
\$160.0	\$1,560.0



RONES

BACARDI BLANCO 980ml*

BACARDI 8 AÑOS 750ml

MATUSALEM PLATINO 750ml

MATUSALEM CLAS 750ml

HAVANA 7 AÑOS 750ml

FLOR DE CAÑA 7 AÑOS 750ml

ZACAPA 23 AÑOS 750ml

APPLETON ESTATE 750ml

COPA 60 ml	BOTELLA ml *
\$110.0	\$1,270.0
\$150.0	\$2,090.0
\$100.0	\$1,310.0
\$110.0	\$1,550.0
\$145.0	\$1,410.0
\$140.0	\$1,610.0
\$290.0	\$4,070.0
\$139.0	\$1,470.0



MENÚ BEBIDAS



CERVEZA JAPONESA

SAPPORO LATA 473ml	\$147.0
SAPPORO LIGHT 355ml	\$139.0
SAPPORO CRISTAL 355ml	\$145.0
KIRIN 650ml	\$269.0
ASAHI 330ml	\$220.0

CERVEZAS

MICHELOB ULTRA 355ml	\$69.0
CORONA EXTRA 355ml	\$59.0
MODELO ESPECIAL 355ml	\$65.0
VICTORIA 355ml	\$59.0
NEGRA MODELO 355ml	\$65.0
STELLA ARTOIS 330ml	\$75.0
PACIFICO 355ml	\$59.0
CORONA LIGHT 355ml	\$59.0
CORONA CERO 355ml	\$59.0
LIBERTAD RED 355ml	\$129.0



REFRESCOS & AGUA

SANTA MARÍA 400ml	\$42.0
TOPO CHICO 355ml	\$49.0
PERRIER 330ml	\$69.0
AGUA DE PIEDRA 650ml	\$125.0
AGUA TÓNICA 355ml	\$49.0
COCA COLA 355ml	\$49.0
COCA COLA LIGHT 355ml	\$49.0
COCA COLA ZERO 355ml	\$45.0
SPRITE / SPRITE ZERO 355ml	\$49.0
FANTA 355ml	\$49.0
SQUIRT / SQUIRT LIGHT 355ml	\$49.0
SIDRAL MUNDET 355ml	\$49.0

EXTRAS

GRINGA (Jugo de limón, salsas y clamato)	\$25.0
MICHELADA (Jugo de limón, salsas)	\$15.0
CHELADA (Jugo de limón, sal)	\$15.0
CLAMATO (Jugo de limón, salsas y clamato)	\$85.0

MENÚ COCTELERÍA



SIN ALCOHOL

LIMONADA FRUTOS ROJOS	\$119.0	PALOMA	\$120.0
JARRA LIMONADA FRUTOS ROJOS	\$329.0	PIÑA COLADA	\$139.0
RUSA MINERAL	\$75.0	SAKE BOOM	\$160.0
MARISSA SIN ALCOHOL	\$65.0	SANGRIA	\$130.0
PIÑADA	\$109.0	SANGRIA PREPARADA	\$190.0
CALPI	\$49.0	ST-GERMAIN SPRITZ	\$245.0
LIMONADA / NARANJADA	\$49.0	SUNSET	\$180.0
JARRA LIM / NAR / CALPI	\$220.0	CLERICOT BL/RS/TN	\$160.0
JUGO DE NARANJA	\$45.0	CLERICOT JARRA	\$520.0
NARANJADA MARACUYÁ	\$000.0	CLERICOT SATO	\$194.0
		CLERICOT SATO JARRA	\$520.0

COCTELERÍA

APEROL SPRITZ	\$230.0
CARAJILLO	\$175.0
COSMOPOLITAN	\$140.0
DAIQUIRÍ	\$120.0
ELIXIR GIN	\$170.0
ELIXIR MEZCAL	\$180.0
ESPRESSO MARTININI	\$170.0
MARGARITA	\$160.0
MARISSA C/ALCOHOL	\$120.0
MARTINI	\$160.0
MARTINI LYCHEE	\$160.0
MEZCALITA	\$194.0
MOJITO	\$155.0
NEGRONI	\$160.0



"Las cantidades expresadas en mililitros son aproximadas y pueden variar ligeramente conforme a la preparación de cada bebida."

MENÚ BEBIDAS



APERITIVOS

COPA
60 ml

STREGA	\$175.0
CHARTREUSE VERDE	\$210.0
CINZANO ROJO	\$90.0
CAMPARI BITTER	\$145.0
AVERNA AMARO	\$115.0
FRNET BRANCA	\$135.0
MIDORI	\$120.0
DOS DEUS ROJO ●	



DIGESTIVOS

COPA
60 ml

CARAMEL CREAM	\$105.0
PACHARAN ZOCO	\$120.0
OPORTO FERREIRA	\$130.0
BAILEY'S	\$110.0
LICOR 43	\$135.0
CHINCHON DULCE	\$105.0
CHINCHON SECO	\$95.0
CHINCHON CAMPECHANO	\$99.0
VACCARI BIANCO	\$109.0
VACCARI NERO	\$119.0
DISARONNO AMARETTO	\$145.0
FRANGELICO	\$130.0
KAHLUA	\$80.0



CAFÉ&TÉ



CAFE & TÉ

CAFÉ EXPRESSO	\$49.0
CAFÉ EXPRESSO DOBLE	\$89.0
CAFÉ AMERICANO	\$55.0
CAFÉ CAPUCCINO	\$79.0
CAFÉ EUROPEO	\$86.0
CAFÉ IRLANDÉS	\$189.0
FRAPUCCINO	\$48.0
TÉ	\$45.0
JARRA DE TÉ	\$129.0
TÉ DE OCHA	\$45.0



TISANAS

FRUTOS ROJOS	\$120.0
MANGO - PIÑA	\$120.0
LICHIE CON PÉTALOS DE ROSA	\$120.0



Consumo responsable

conoce tu límite antes de un consumo excesivo de alcohol



Cerveza c/u
355ml | 4.5%



Vino c/u
148ml | 13% Alc. Vol.



Coctelería c/u
1.5 OZ | 40% Alc. Vol.
de destilado



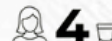
LIMITES DE CONSUMO

Recomendado por la secretaría de salud



5

SERVICIOS DÍA
(HOMBRES)



4

SERVICIOS DÍA
(MUJERES)



LEÓN

IRAPUATO

AGUASCALIENTES

MENÚ

Nuestros especiales



CAMELADO \$145

Gelatina de café acompañado de crema kahlua y helado de vainilla.



TEMPURA HELADO \$159

Hojaldre relleno de helado de vainilla, capeado y bañado con fresa, chocolate o cajeta.



BANANA ROLL \$169

Hojaldre relleno de plátano, dulce de leche, espolvoreado con almendras, hojas de menta y salsa de caramelo enviando.

MOSTACHÓN \$145

Combinación Única de Sabores, La mezcla de merengue, galleta, nuez, crema de queso y fresas frescas



POSTRES

Apple Crumble \$165

Pie de manzana con helado de vainilla

Fondant de Chocolate \$175

Pastelillo de chocolate con centro líquido y acompañado con helado de vainilla.

Fondant de Cajeta \$175

Arroz Cremoso c/ Fresas \$145

Arroz en crema de vainilla acompañado de fresas.

Helado de Matcha \$129

Helado de té verde.

Helado de Lychee \$129

Tapioca \$145

Perlas de tapioca con fruta y leche de coco.

Helado \$125

Vainilla, Chocolate y Fresa.

Mochis \$57

Postre Japonés

Cheese Cake Maracuyá \$198

