



www.sushiirapuato.com

www.themayanroll.com

MENÚ

フードメニュー



ENTRADAS

\$179	N Tuna tartar (wonton frito con atún picante, chicharrón de serrano y aguacate).
\$95	Tako Sunomono (pulpo, pepino, alga marina, fideo japonés y vinagreta sunomono).
\$95	Ebi Sunomono (camarón, pepino, alga marina, fideo japonés y vinagreta sunomono).
\$110	Sake Sunomono (salmón, pepino, alga marina, fideo japonés y vinagreta sunomono).
\$105	Sunomono Mix (pulpo, camarón y salmón).
\$69	N Edamame (vaina de frijol de soya al vapor o a la plancha).
\$85	N Gyosa de Pork Belly (3 Piezas, panceta y verdura).
\$81	Gyosa de Res (3 Piezas, carne de res y verdura).
\$89	N Gyosa de Camarón (3 Piezas, camarón y verdura).
\$105	N Gyosa Mixta (2 Piezas de cada una).

1 Pza	3 Pza
\$39	\$89
\$55	\$129
\$62	\$142
\$66	\$145
\$53	\$129
\$59	\$149
\$39	\$89
\$55	\$110
\$35	\$85
\$36	\$92
\$44	\$99
\$62	\$110

N Todas nuestras brochetas fritas incluyen 1 de 3 aderezos:
(Tártara, Chipotle o Salsa Kushiage).

Yakitori de Pollo (cebolla morada y pollo, sabor dulce).
Yakitori de Filete (sabor salsa dulce).
Yakitori de Camarón (sabor salsa dulce).
Yakitori Mixta (pollo, filete, camarón y pork belly).
Yakitori Pork Belly. (sabor salsa dulce).
Yakitori de Rib Eye. (sabor salsa dulce).
Kushiague de Queso (queso gouda empanizado).
Kushiague de Salmón (con queso gouda empanizado).
Kushiague de Plátano (con queso gouda empanizado).
Kushiague de Pollo (con cebolla morada empanizado).
Kushiague de Cangrejo (relleno de queso crema empanizado).
Ebi Edith (camarón empanizado, relleno de queso crema).

CEVICHES

Finas láminas de pescado fresco preparados al estilo Mayan Roll acompañadas de tostadas horneadas con cebolla morada, serrano, alga marina y un toque de soya.

\$184	Pulpo.
\$184	Salmon Fresco.
\$172	Atún Fresco.
\$199	Mixto (atún, salmón, pulpo).

ENSALADAS

\$55	Kyuri Salada (pepino rallado con vinagreta y ajonjolí).
\$85	Teriyaki Salada (ensalada con piel de salmón, salsa teriyaki y cubos de mango).
\$99	Ensalada Mayan (zanahoria y pepino, fideo japonés, camarón, pulpo y cangrejo vinagreta).
\$99	Ensalada Verde con Pollo (pechuga a la plancha).
\$130	Ensalada Verde con Mariscos (pulpo, camarón, salmón y cangrejo a la plancha).
\$75	Ensalada Verde (lechugas mix, espinaca, pepino, apio, brócoli, corazón de palmito bañado en vinagreta de ajonjolí).

SOPAS CALIENTITAS

\$60	Misoshiro (miso, algas y queso tofu).
\$55	Yasai Supu (sopa de verduras).
\$72	Yasai Supu con Fideos (fideos cristalinos).
\$85	Sopa de 5 Hongos Miso (sabor miso).
\$115	Borusu de Marisco (con hongos).
\$155	N Borusu Especial (mariscos y cangrejo de concha suave frito).
\$105	Borusu de Marisco (algas, fideo japonés, pulpo, camarón y salmón).

GOHAN

- \$43 **Gohan** (arroz blanco al vapor con ajonjolí).
- \$94 **Gohan Salmonado** (furikake de salmón).
- \$94 **Gohan Ebi** (furikake de camarón).
- \$65 **Gohan Tampico** (ensalada de cangrejo).
- \$94 **Gohan de Pork Belly Teriyaki** (80g).
- \$92 **Gohan Teriyaki** (pollo 80g y salsa dulce).
- \$105 **N Gohan Teriyaki doble** (pollo 160g y salsa dulce).
- \$139 **Unagui Don** (pepino, anguila y salsa de anguila).
- \$79 **Gohan Mayan** (tampico, aguacate, salsa de anguila y ajonjolí).
- \$79 **Edamame Don** (frijol de soya, alga marina, pepino y ajonjolí).
- \$69 **Gohan Mayan Veggie** (palmito, cebollín, pepino, alga marina, aguacate y ajonjolí).
- \$149 **Gohan Mayan Especial** (atún picante, pepino, aguacate, edamame y alga marina).
- \$119 **Gohan Teriyaki Especial** (pollo 160g tampico, aguacate, salsa teriyaki y ajonjolí).

YAKIMESHI

- \$58 **Yakimeshi** (arroz frito con verduras).
- \$69 **Yakimeshi Tampico**.
- \$89 **Yakimeshi Arrachera**.
- \$95 **Yakimeshi Camarón y Pulpo**.
- \$95 **Yakimeshi Rib Eye**.
- \$89 **Yakimeshi Pork Belly**.
- \$92 **N Yakimeshi Filete de Res**.
- \$85 **Yakimeshi Mixto** (pollo, res y camarón).
- \$89 **Yakimeshi Especial** (tampico, aguacate, queso crema y salsa chipotle).

RAMEN

Fideo delgado en caldo

- \$185 **Tempura Ramen** (tempura mixto, pollo, filete de res y camarón).
- \$212 **N Kaisen Ramen** (pulpo, camarón, salmón, cangrejo y alga nori).
- \$159 **Miso Ramen** (sabor miso picante con verduras y hongos).
- \$165 **Bekon Ramen** (pork belly ahumado).
- \$199 **Gyosa Ramen** (3 gyosas mixtas, cerdo, camarón y res).
- \$219 **N Ebi Ramen** (2 gyosas, camarón capeado, camarón a la plancha y alga nori).

*Todos los ramen incluyen huevo cocido, naruto, y vegetales.

UDON

Fideo grueso en caldo

- \$165 **Tempura Udon** (kakiague y soft shell crab).
- \$219 **Tempura Ebi Udon** (kakiague y 7 camarones capeados).
- \$219 **Udon de Mariscos** (alga marina, pulpo, camarón, salmón y cangrejo).
- \$159 **N Father & son** (pollo capeado, huevo cocido y alga nori).
- \$159 **N La tía Sabina** (mix de hongos y alga marina).
- \$129 **Sopa Udon** (alga marina y cebollín).



URAMAKIS

Rollos Tradicionales

CALIFORNIA ROLL

Cubierto de arroz y ajonjolí, relleno de queso, pepino, aguacate y ...

\$105	Anguila Ahumada.
\$92	Atún fresco.
\$92	Camarón.
\$92	Kani.
\$89	Ostión Ahumado.
\$89	Pulpo.
\$89	Salmón.
\$109	Spicy Tuna.
\$109	Spicy Salmón.
\$82	Surimi.
\$82	Tampico.
\$75	Vegetariano.
\$109	Especial (masago y camarón).



KYURI ROLL

Envuelto en pepino, por dentro arroz, aguacate, queso y ...

\$105	Anguila Ahumada.
\$92	Atún fresco.
\$92	Camarón.
\$92	Kani.
\$89	Ostión Ahumado.
\$89	Pulpo.
\$89	Salmón.
\$109	Spicy Tuna.
\$109	Spicy Salmón.
\$82	Surimi.
\$82	Tampico.
\$75	Vegetariano.
\$135	Mayan Especial (tampico y topping de pulpo picante).



TUCÁN ROLL

Envuelto en aguacate y ajonjolí, por dentro queso, pepino y ...

\$119	Anguila ahumada.
\$97	Atún fresco.
\$97	Camarón.
\$97	Kani.
\$97	Ostión ahumado.
\$97	Pulpo.
\$97	Salmón.
\$115	Spicy Tuna.
\$115	Spicy salmón.
\$87	Surimi.
\$87	Tampico.
\$82	Vegetariano.
\$119	Mayan Especial (masago con top de tampico y camarón empanizado).



FILA ROLL

Cubierto de queso crema y ajonjolí, relleno de pepino, aguacate y ...

\$119	Anguila ahumada.
\$97	Atún fresco.
\$97	Camarón.
\$97	Kani.
\$97	Ostión ahumado.
\$97	Pulpo.
\$97	Salmón.
\$115	Spicy Tuna.
\$115	Spicy salmón.
\$87	Surimi.
\$87	Tampico.
\$82	Vegetariano.
\$115	Especial (masago y camarón).



INGREDIENTES EXTRA

\$18	Queso crema.	\$22	Camarón.	\$55	N Ajo macho 50g.
\$30	Empanizado.	\$27	Atún.	\$25	Salsa de Anguila.
\$22	Tampico.	\$27	Salmón.	\$33	N Chicharrón de serrano 50g.
\$22	Chipotle.	\$27	Pulpo.	\$55	N Alga por fuera (futomaki).
\$59	Masago.	\$19	Surimi.	\$55	Charola chica y mediana.
\$20	Ume.	\$59	Anguila.	\$75	Charola grande.
\$59	Kani 2 Pza.	\$30	Camarón Empanizado.	\$18	Ayudante de palillos.
\$30	N Capeado	\$20	N Salsa Kushiague	\$25	N Tártara

*Nuevo

Ordena chicharrón de serrano con tus rollos. Seguro te encantará!



MAKIS EMPANIZADOS

\$129

Tikal (arrachera, espinaca, queso gouda, aguacate y chiles toreados).

\$134

Kukulkan (cubierto de cangrejo y queso relleno de tampico, camarón empanizado y aguacate).

\$128

Tulum (relleno de camarón y aguacate con topping de tampico).

\$145

Chichen (cubierto de salmón, por dentro queso, pepino, aguacate y chipotle).

\$130

Hunab Ku (cubierto de queso y ajonjolí relleno de camarón empanizado, aguacate y tampico).

\$122

Chipo Roll (queso, aguacate, cangrejo y chile chipotle).

\$135

Arrachera Roll (arrachera, queso gouda, aguacate y salsa chipotle).

\$125

Uxmal (aguacate, tampico y ostión ahumado).

\$135

Cobá (cubierto de queso y ajonjolí relleno de tampico, aguacate, pulpo y camarón).

\$155

Quetzal (relleno de camarón, tampico y aguacate, con topping de atún picante).

\$135

Xel ha (cubierto de queso y ajonjolí, relleno de aguacate pepino y atún picante).

\$169

Tako Roll (capeado, relleno de queso, aguacate y tampico con top de pulpo chipotle).

\$179

Jaguar Roll (capeado, relleno de queso, aguacate y tampico con top de camarón capeado, salsa de anguila y chipotle).



CHAROLAS PIRAMISUSHI

Complementa tu piramisushi con una orden de kushiague mixta

KUSHIAGUE MIXTA 10 pzs \$359

AMBAR: 12 PERSONAS \$1,399

6 Rollos empanizados

- Tikal
- Arrachera
- Kukulkan
- Uxmal
- Hunab Ku
- Chichen

6 Rollos especialidad

- Ahau
- Kan
- Etnab
- Cauac
- Men
- Bacalar Roll

CUARZO: 12 PERSONAS \$1,299

7 Rollos empanizados

- Chipo (2)
- Cancun (2)
- Arrachera (2)
- Kukulkan (1)

5 Rollos especialidad

- Oc
- Lamat
- Tsuki
- Ben
- Etnab

JADE: 10 PERSONAS \$1,199

5 Rollos empanizados

- Arrachera
- Kukulkan
- Xel Ha
- Hunab Ku
- Cancun

5 Rollos frescos

- Ben
- Oc
- Etnab
- Kani
- Tsuki

TURQUEZA: 20 PERSONAS \$2,799

12 Rollos Frescos Especialidades

- Ahau
- Kan
- Akbal
- Lamat
- Cimi
- Bekon Roll
- Cauac
- Salmoni
- Cib
- Muluc
- Etnab
- Ich

8 Rollos Empanizados

- Tulum
- Kukulkan
- Hunab ku
- Tako Roll
- Tikal
- Arrachera Roll
- Cobá
- Uxmal

2 Ordenes Kushiague de Queso

2 Ordenes de Ebi Edith

2 Ordenes de Yakitori de Pork Belly



Menú JAPONÉS

"Especialidades tradicionales"



Ordena chicharrón de serrano con tus rollos. Seguro te encantará!



SASHIMI

Delgado 120g.	Grueso 180g.
\$145	\$189
\$149	\$199
\$149	\$199
\$199	\$235

Atún fresco.

Salmón.

Pulpo.

Mixto: Pulpo, Salmón y Atún.

NIGIRI SUSHI 2 PZ.

2 Pzs

\$69	Sake (Salmón fresco).
\$64	Maguro (Atún fresco).
\$59	Tako (Pulpo).
\$59	Ebi (Camarón).
\$35	Tampico (Ensalada de cangrejo).
\$99	Unagui (Anguila ahumada).
\$59	Kani (Cangrejo Importado).
\$78	Masago (Huevo de pez volador).

COMBINACION DE NIGIRIS

\$229	He (2 pulpo, 2 salmón, 2 atún, 2 camarón).
\$229	Hun (2 salmón, 2 kani, 2 atún, 2 camarón).
\$209	Ka (2 spicy tuna, 2 tampico, 2 kani, 2 pulpo).
\$289	Ox (2 anguila, 2 spicy salmón, 2 masago, 2 camarón).



MAKIMONO O TEMAKI (Rollo o Cono)

\$69	Kani (Cangrejo importado).
\$69	Ebi (Camarón).
\$69	Tako (Pulpo).
\$75	Sake (Salmón).
\$69	Maguro (Atún importado).
\$97	Unagui (Anguila ahumada).
\$70	Masago (Huevo de pez volador).
\$54	Tampico (Ensalada de cangrejo).
\$88	Spicy Tuna (Atún picante).
\$79	Piel de Salmón.
\$69	Ostión Ahumado.
\$89	Mayan (Tampico, Atún importado y Masago).
+\$27	N Kiuri Temaki (Cono envuelto en pepino)



MAKIS ESPECIALIDADES

\$189	Crab Roll Cubierto de Kani y queso, relleno de tampico, aguacate y cangrejo de concha suave frito.
\$135	Mango tuna roll Cubierto de mango y atún fresco, relleno de queso, Tampico y kani.
\$129	Kakiague Roll Kakiague por fuera, relleno de queso, masago y mango, bañado en salsa de anguila.
\$125	Cocotero Roll Cubierto de mango, relleno de queso y camarón al coco.
\$125	Salmoni Roll cubierto de queso y furikake, relleno de Tampico piel de salmón y masago.
\$155	Xuluv Roll Cubierto de masago y furikake, relleno de queso camarón empanizado y Tampico.
\$139	Special Kiury Envuelto en pepino relleno de Tampico, atún fresco, masago y mango, bañado en salsa de anguila.
\$125	Ich Roll Cubierto de durazno y queso, relleno de pepino masago y camarón empanizado.
\$159	Bacalar Cubierto de anguila ahumada y mango, relleno de queso, pepino y aguacate con salsa de anguila.
\$139	Soots Cubierto de queso y kakiague, relleno de salmón, mango y pepino.
\$129	Hoolbox Cubierto de mango y shishimi, relleno de kani, masago y aguacate.
\$139	Mango Maguro Cubierto de mango y shishimi, relleno de queso, aguacate y atún picante.
\$139	Bekon roll Cubierto de pork belly y queso crema, relleno de Tampico, con espinaca preparada.
\$129	Purux Roll Cubierto de arroz yakimeshi, relleno de queso crema, aguacate y pork belly.

COTIZA PARA TUS EVENTOS!



MAKIS ESPECIALIDADES



\$139

Ahau (sol) Cubierto de salmón fresco, relleno de queso, aguacate y atún picante.



\$135

Imix (Dragón) Cubierto de atún, aguacate y ajonjolí relleno de queso, pepino y cebollín.



\$89

Ik (Viento) Cubierto de aguacate y ajonjolí, relleno de espinaca, cebollín, zanahoria y palmito bañado en vinagreta.



\$145

Akbal (noche) Cubierto con alga relleno de queso, furikake de salmón, tampico, pulpo, masago, aguacate y salsa de anguila.



\$145

Kan (Semilla) Hoja de soya con queso, aguacate, atún, salmón, camarón y kani.



\$125

Chichan (Serpiente) Cubierto de pulpo y queso, relleno de pepino aguacate y cebollín.



\$139

Cimi (Enlazador de Mundos) Salmón por fuera y ajonjolí, relleno de Pepino, aguacate, cebollín bañado en vinagreta.



\$155

Manik (Mano) Cubierto de anguila ahumada y queso, relleno de pepino, aguacate, bañado en salsa de anguila y ajonjolí.



\$125

Lamat (Estrella) Cubierto de plátano macho capeado, relleno de tampico y bañado en salsa de anguila.



\$139

Muluc (Luna) Cubierto de atún relleno de queso, pulpo y aguacate.



\$125

Oc (Perro) Cubierto de tampico, relleno de queso, aguacate y camarón empanizado.



\$145

Chuen (Mono) Cubierto de kani, atún, salmón, masago, aguacate y queso con camarón y pepino por dentro.



\$149

Eb (Humano) Cubierto de kani y queso, relleno de salmón, aguacate y cebollín.



\$129

Ben (Caminante del cielo) Cubierto de queso gouda gratinado y chiles toreados, relleno de cangrejo empanizado, aguacate y salsa chipotle.



\$149

Ix (Mago) Envuelto en alga y hoja de pepino, relleno de queso, aguacate, masago, kani, salmón y atún.



\$125

Men (Águila) Bañado con ajonjolí y salsa de anguila, relleno de aguacate, mango, surimi y camarón empanizado.



\$149

Cib (Guerrero) Cubierto de queso y furikake de salmón, relleno de ostión ahumado, Kani y tampico.



\$155

Caban (Tierra) Aguacate, mango y queso con topping de atún picante.



\$129

Etnab (Espejo) Cubierto de piña y queso, relleno de camarón al coco frito con salsa de piña colada.



\$149

Cauac (Tormenta) Cubierto de masago y furikake de salmón, relleno de tampico, pepino, aguacate y camarón.

El consumo de marisco crudo es responsabilidad del consumidor.

TERIYAKI

Verduras julianas a la plancha con guarnición de arroz blanco y aguacate con ajonjolí

- \$195 **Rib Eye** (160g).
- \$179 **Arrachera**.
- \$155 **Pork Belly**.
- \$135 **Pollo**.
- \$175 **Filete**.
- \$205 **Salmón** (150g).
- \$192 **Camarón** (7 piezas).
- \$155 **Udon** (fideo grueso).
- \$179 **Mixto** (pollo, filete de res y camarón).
- \$195 **Mariscos** (pulpo, camarón, salmón y surimi).

TEPPANYAKI

Cortes a la plancha con guarnición de verduras mixta sabor soya.

- \$122 **Verduras** (zanahoria, cebolla morada, calabaza, morrón, brócoli, coliflor, champiñones y germen de soya).
- \$189 **Arrachera** (240g).
- \$205 **Rib Eye**.
- \$166 **Pork Belly**.
- \$185 **Filete de Res**.
- \$145 **Pechuga de Pollo**.
- \$182 **Mixto** (pollo, filete de res y camarón).
- \$195 **Camarón** (7 piezas).
- \$205 **Mariscos** (pulpo, salmón, cangrejo y camarón).

FIDEOS A LA PLANCHA

- \$209 **Yakisoba** (fideos, mariscos y verduras julianas sabor salsa inglesa). (pulpo, salmón, cangrejo y camarón).
- \$195 **Yakiudon** (fideo grueso con filete de res y verduras a la plancha con soya).
- \$205 **Porky Udon Teriyaki** (pork belly con fideo grueso y verdura con salsa teriyaki)
- \$209 **Yakisoba de Rib Eye** (fideos, rib eye y verduras julianas sabor salsa inglesa).

EMPANIZADOS CON ENSALADA

Platillo con ensalada mixta y piezas empanizadas.

- \$159 **Ebi Furai** (7 camarones).
- \$125 **Sakana Furai** (7 pescado).
- \$205 **Ebi Chezz Furai** (7 camarones con queso).
- \$209 **Sake Chezz Furai** (7 salmón y queso crema).
- \$145 **Tori Chezz Katsu** (rollo de pollo relleno de verduras).

TEMPURA

Verduras, carnes y mariscos capeados

- \$218 **Mariscos**. Kakiague y (pulpo, salmón, camarón y cangrejo).
- \$155 **Pollo**. Kakiague y pechuga de pollo.
- \$215 **Camarón**. Kakiague 7 camarones.
- \$138 **Veggie**. Kakiage, plátano macho, calabaza, cebolla, pimiento, brócoli, coliflor, champiñones, zetas, aguacate y tofu.

POSTRES



- \$75** Oreo Tempura (con helado de vainilla).
- \$80** Tempura Helado Especial (nutella).
- \$75** Tempura Helado (helado frito) fresa o chocolate.
- \$75** Banana Mayan (plátano macho capeado con helado de vainilla).
- \$59** Camelado (gelatina de café, helado de vainilla y licor de café).
- \$85** Kokonatzu (helado frito cubierto de coco, sabor fresa o chocolate).
- \$90** Kokonatzu Especial (nutella).

BEBIDAS

- \$38** Calpis (bebida japonesa de arroz, mineral o natural).
- \$90** Jarra de calpis.
- \$45** Calpikon (bebida japonesa de arroz sabor durazno, mango o raspberry).
- \$105** Jarras de Calpikon (durazno, mango, raspberry).
- \$38** Limonada o Naranjada (mineral o natural).
- \$85** Jarras de Limonada o Naranjada.
- \$33** Refrescos (manzana, fanta, sprite, coca cola, coca light).
- \$35** Fuze Tea (té negro, verde, durazno).
- \$25** Te caliente (verde, jazmín, negro lichee).
- \$18** Botella de Agua Natural.
- \$38** Chupachups (fresa, frambuesa, melón y mango).



INGREDIENTES EXTRAS

- \$23** Fideo Harusamen.
- \$85** Pasta Udon.
- \$85** Pasta Ramen.
- \$30** Arrachera.
- \$25** Pechuga de pollo.
- \$35** Filete de res.
- \$30** Pork Belly.
- \$24** Tofu.
- \$115** Camarón Grande 7pza.

EVENTOS ESPECIALES



COTIZA PARA TUS EVENTOS!





SE COBRAN LOS ROLLOS DE MAYOR PRECIO

MARTES Y JUEVES DE 2 x 1

California Roll

Cubierto de ajonjolí, relleno de queso crema, pepino, aguacate y el ingrediente de tu elección.

\$82	Cangrejo	\$89	Salmón
\$82	Tampico	\$75	Vegetariano
\$92	Camarón	\$92	N Atún
\$89	N Pulpo	\$109	N Atún picante

Kyuri Roll

Hoja de pepino con queso crema relleno de aguacate y el ingrediente de tu elección.

\$82	Cangrejo	\$89	Salmón
\$82	Tampico	\$75	Vegetariano
\$92	Camarón	\$92	N Atún
\$89	N Pulpo	\$109	N Atún picante

Fila Roll

Cubierto de queso crema y ajonjolí Relleno de pepino, aguacate y el ingrediente de tu elección.

\$87	Cangrejo	\$97	Salmón
\$87	Tampico	\$75	Vegetariano
\$97	Camarón	\$97	N Atún
\$97	N Pulpo	\$115	N Atún picante

ESPECIALIDADES 2 X 1

\$125	Oc (Perro)	Cubierto de Tampico, relleno de queso, aguacate y camarón empanizado.
\$129	Ben (Enlazador de mundos)	Cubierto de gouda gratinado y chiles toreados, relleno de aguacate y cangrejo empanizado.
\$129	Etnab (Espejo)	Cubierto de piña y queso, relleno de camarones al coco frito con salsa de piña colada.
\$125	Lamat (Estrella)	Cubierto de plátano macho capeado, relleno de tampico bañado en salsa anguila.
\$115	Kani Roll	Cubierto de cangrejo y queso relleno de pepino y aguacate.
\$115	Tsuki Roll	Alga por fuera, relleno de queso, tampico y camarón empanizado.
\$128	Meshi Roll	Cubierto de arroz yakimeshi relleno de queso, aguacate, arrachera y salsa chipotle.
\$128	Yaki Sieras Roll	Cubierto de arroz yakimeshi relleno de queso, aguacate, camarón y salsa chipotle.
\$115	Cancun Roll	§ Empanizado relleno de camarón, aguacate y tampico.
\$125	Chipo Roll	§ Empanizado relleno de queso, aguacate cangrejo y chile chipotle.
\$135	Arrachera Roll	§ Empanizado con arrachera, aguacate y queso gouda con salsa chipotle.
\$130	Hunab Ku	§ Empanizado cubierto de queso y ajonjolí, relleno de camarón empanizado, tampico y aguacate.
\$134	Kukulkan	§ Empanizado cubierto de cangrejo y queso relleno de camarón empanizado, tampico y aguacate.
\$135	Xel ha	§ Empanizado cubierto de queso y ajonjolí, relleno de aguacate, pepino y atún picante.

PAQUETES FIESTEROS

Pídelo en charola fiesterera o para llevar.



Paquete \$669

Mayan Roll

- 3 Piezas de Gyosa Mixtas.
- 1 Yakimeshi de filete.
- 2 Piezas Yakitori Mixta.
- 1 Sunomono Mixta.
- 1 Ceviche de Atún.
- 1 Crab Roll
- 1 Caban.

Paquete Especial \$911

- 3 Piezas de Gyosa Mixtas.
- 1 Orden Yakitori Mixta.
- 6 Mini Ebi Edith.
- 1 Edamame (al vapor o a la plancha).
- 1 Pepino Mayan Especial.
- 1 Tucan Mayan Especial.
- 1 Jaguar Roll.
- 1 Kukulkan.
- 1 Toricheez Katzu.

Paquete \$1,199

Empanizados

- 6 Mini Kushiague de Queso.
- 6 Mini Ebi Edith.
- 6 Mini Kushiague de Salmón y Queso.
- 6 Mini Kushiague de Cangrejo y Queso.
- 6 Mini Kushiague de Pollo.
- 1 Orden de Gyosa Mix.
- 1 Kukulkan.
- 1 Cancun.
- 1 Hunab Ku.
- 1 Quetzal.
- 1 Uxmal.
- 1 Toricheez Katzu.
- 1 Sakana Furai.

*Ordenalo con tiempo



MENÚ INFANTIL

Mayan Kids \$125

- 2 Kushiague kids (plátano, queso o salmón)
- Arroz kids (yakimeshi o gohan)
- California kids empanizado o fresco (camarón, cangrejo o tampico).

Los paquete kids incluyen limonada o naranjada.

\$18

Chopstick Helper (ayudante de palillos)



\$38

Refresco Chupa chups (fresa, frambuesa, melón y mango)



PAQUETES CUMPLEAÑEROS

Paquetenfiestes

Ordena cualquiera de nuestros paquetes fiesteros con un 12% de descuento en la semana de tu cumpleaños.



Paquetellenes

Visítanos el día de tu cumpleaños y ordena nuestro menú de 2x1 y postre gratis para el cumpleaños.

* Recuerda traer tu INE, aplica restricciones