

MENÚ

フードメニュー



ENTRADAS

\$75	Tostada de Atún.
\$80	Tostada de Salmón.
\$80	Tostada de Pulpo.
\$199	Aguachile de Camarón (Rojo o Verde).
\$215	Aguachile Diablo (Rojo o Verde).
\$195	Ceviche de Pulpo.
\$190	Ceviche de Salmon Fresco.
\$180	Ceviche de Atún Fresco.
\$215	Ceviche Mixto (atún, salmón, pulpo).
\$115	Sunomono Mix (pulpo, camarón y salmón).
\$89	Edamame (vaina de frijol de soya al vapor o a la plancha).
\$92	Gyosa de Pork Belly (3 Piezas, panceta y verdura).
\$85	Gyosa de Res (3 Piezas, carne de res y verdura).
\$92	Gyosa de Camarón (3 Piezas, camarón y verdura).
\$169	Gyosa Mixta (2 Piezas de cada una).

1 Pza	3 Pza	
\$44	\$95	Kushiage: Brocheta frita empanizada
\$61	\$119	Kushiage de Queso (queso gouda empanizado).
\$45	\$95	Kushiage de Salmón (con queso gouda empanizado).
\$45	\$95	Kushiage de Plátano (con queso gouda empanizado).
\$45	\$105	Kushiage de Pollo (con cebolla morada empanizado).
\$49	\$105	Kushiage de Cangrejo (relleno de queso crema empanizado).
\$74	\$129	Ebi Edith (camarón empanizado, relleno de queso crema).
		Yakitori: Brocheta a la plancha sabor Salsa Teriyaki
\$45	\$99	Yakitori de Pollo (cebolla morada y pollo, sabor dulce).
\$60	\$145	Yakitori de Filete (sabor salsa dulce).
\$75	\$155	Yakitori de Camarón (sabor salsa dulce).
\$79	\$160	Yakitori Mixta (pollo, filete, camarón y pork belly).
\$63	\$145	Yakitori Pork Belly. (sabor salsa dulce).
\$62	\$155	Yakitori de Top Sirloin. (sabor salsa dulce).

ENSALADAS

\$99	Kyuri Salada (pepino rallado con fideo cristalino, alga marina y vinagreta de la casa).
\$119	Ensalada Mayan (zanahoria y pepino, fideo japonés, camarón, pulpo y cangrejo vinagreta).
\$119	Ensalada Verde con Pollo (pechuga a la plancha).
\$149	Ensalada Verde con Mariscos (pulpo, camarón, salmón y cangrejo a la plancha).
\$89	Ensalada Verde (lechugas mix, espinaca, pepino, apio, brócoli, corazón de palmito bañado en vinagreta de ajonjolí).

SOPAS CALIENTITAS

\$69	Misoshiro (miso, algas y queso tofu).
\$63	Yasai Supu (sopa de verduras).
\$85	Yasai Supu con Fideos (fideos cristalinos).
\$99	Sopa de 5 Hongos Miso (sabor miso).
\$143	Borusu de Marisco (con hongos).
\$185	Borusu Especial (mariscos y cangrejo de concha suave frito).
\$125	Borusu de Marisco (algas, fideo japonés, pulpo, camarón y salmón).



GOHAN

\$45	Gohan (arroz blanco al vapor con ajonjolí).
\$94	Gohan Salmonado (furikake de salmón).
\$94	Gohan Ebi (furikake de camarón).
\$75	Gohan Tampico (ensalada de cangrejo).
\$104	Gohan de Pork Belly Teriyaki.
\$96	Gohan Teriyaki (pollo y salsa dulce).
\$109	Gohan Teriyaki doble (pollo y salsa dulce).
\$149	Unagui Don (pepino, anguila y salsa de anguila).
\$89	Gohan Mayan (tampico, aguacate, salsa de anguila y ajonjolí).
\$89	Edamame Don (frijol de soya, alga marina, pepino y ajonjolí).
\$79	Gohan Mayan Veggie (palmito, cebollín, pepino, alga marina, aguacate y ajonjolí).
\$165	Gohan Mayan Especial (atún picante, pepino, aguacate, edamame y alga marina).
\$129	Gohan Teriyaki Especial (pollo 160g tampico, aguacate, salsa teriyaki y ajonjolí).

YAKIMESHI

\$68	Yakimeshi (arroz frito con verduras).
\$79	Yakimeshi Tampico.
\$99	Yakimeshi Arrachera.
\$105	Yakimeshi Camarón y Pulpo.
\$105	Yakimeshi Top Sirloin.
\$99	Yakimeshi Pork Belly.
\$102	Yakimeshi Filete de Res.
\$95	Yakimeshi Mixto (pollo, res y camarón).
\$99	Yakimeshi Especial (tampico, aguacate, queso crema y salsa chipotle).

UDON

Fideo grueso en caldo

\$195	Tempura Udon (kakiague y soft shell crab).
\$229	Tempura Ebi Udon (kakiague y 7 camarones capeados).
\$229	Udon de Mariscos (alga marina, pulpo, camarón, salmón y cangrejo).
\$195	Father & son (pollo capeado, huevo cocido y alga nori).
\$170	La tía Sabina (mix de hongos y alga marina).
\$145	Sopa Udon (alga marina y cebollín).

RAMEN

Fideo delgado en caldo

\$205	Tempura Ramen (tempura mixto, pollo, filete de res y camarón).
\$225	Kaisen Ramen (pulpo, camarón, salmón, cangrejo y alga nori).
\$175	Miso Ramen (sabor miso picante con verduras y hongos).
\$185	Bekon Ramen (pork belly ahumado).
\$210	Gyosa Ramen (3 gyosas mixtas, cerdo, camarón y res).
\$229	Ebi Ramen (2 gyosas, 2 camarón capeado, 2 camarón a la plancha y alga nori).

*Todos los ramen incluyen huevo cocido, naruto, zanahoria, cebolla, espinaca y champiñón.

URAMAKIS

Rollos Tradicionales

CALIFORNIA ROLL	
Cubierto de arroz y ajonjolí, relleno de queso, pepino, aguacate y ...	
\$125	Anguila Ahumada.
\$105	Atún fresco.
\$105	Camarón.
\$105	Kani.
\$105	Ostión Ahumado.
\$105	Pulpo.
\$105	Salmón.
\$119	Spicy Tuna.
\$119	Spicy Salmón.
\$97	Surimi.
\$97	Tampico.
\$89	Vegetariano.
\$125	Especial (masago y camarón).



KYURI ROLL	
Envuelto en pepino, por dentro arroz, aguacate, queso y ...	
\$125	Anguila Ahumada.
\$105	Atún fresco.
\$105	Camarón.
\$105	Kani.
\$109	Ostión Ahumado.
\$109	Pulpo.
\$109	Salmón.
\$119	Spicy Tuna.
\$119	Spicy Salmón.
\$92	Surimi.
\$92	Tampico.
\$89	Vegetariano.
\$175	Mayan Especial (tampico y topping de pulpo picante).



TUCÁN ROLL	
Envuelto en aguacate y ajonjolí, por dentro queso, pepino y ...	
\$140	Anguila ahumada.
\$110	Atún fresco.
\$110	Camarón.
\$110	Kani.
\$97	Ostión ahumado.
\$97	Pulpo.
\$97	Salmón.
\$125	Spicy Tuna.
\$125	Spicy salmón.
\$105	Surimi.
\$105	Tampico.
\$99	Vegetariano.
\$145	Mayan Especial (masago con top de tampico y camarón empanizado).



FILA ROLL	
Cubierto de queso crema y ajonjolí, relleno de pepino, aguacate y ...	
\$139	Anguila ahumada.
\$109	Atún fresco.
\$109	Camarón.
\$115	Kani.
\$115	Ostión ahumado.
\$115	Pulpo.
\$115	Salmón.
\$125	Spicy Tuna.
\$125	Spicy salmón.
\$105	Surimi.
\$105	Tampico.
\$99	Vegetariano.
\$139	Especial (masago y camarón).



INGREDIENTES EXTRA					
\$18	Queso crema.	\$29	Camarón.	\$25	Salsa de Anguila.
\$30	Empanizado.	\$27	Atún.	\$33	Chicharrón de Habanero.
\$30	Tampico.	\$27	Salmón.	\$55	Alga por fuera (futomaki).
\$22	Chipotle.	\$35	Pulpo.	\$55	Charola chica y mediana.
\$59	Masago.	\$19	Surimi.	\$75	Charola grande.
\$20	Ume.	\$59	Anguila.	\$18	Ayudante de palillos.
\$59	Kani 2 Pza.	\$30	Camarón Empanizado.	\$35	Camarón al coco.
\$30	Capeado	\$15	Aguacate	\$35	Platano capeado.

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



MAKIS EMPANIZADOS

\$143	Tikal (arrachera, espinaca, queso gouda, aguacate y chiles toreados).
\$149	Kukulkan (cubierto de cangrejo y queso relleno de tampico, camarón empanizado y aguacate).
\$149	Tulum (relleno de camarón y aguacate con topping de tampico).
\$159	Chichen (cubierto de salmón, por dentro queso, pepino, aguacate y chipotle).
\$144	Hunab Ku (cubierto de queso y ajonjolí relleno de camarón empanizado, aguacate y tampico).
\$139	Chipo Roll (queso, aguacate, cangrejo y chile chipotle).
\$149	Arrachera Roll (arrachera, queso gouda, aguacate y salsa chipotle).
\$148	Uxmal (aguacate, tampico y ostión ahumado).
\$149	Cobá (cubierto de queso y ajonjolí relleno de tampico, aguacate, pulpo y camarón).
\$179	Quetzal (relleno de camarón, tampico y aguacate, con topping de atún picante).
\$159	Xel ha (cubierto de queso y ajonjolí, relleno de aguacate pepino y atún picante).
\$205	Tako Roll (capeado, relleno de queso, aguacate y tampico con top de pulpo chipotle).
\$205	Jaguar Roll (capeado, relleno de queso, aguacate y tampico con top de camarón capeado, salsa de anguila y chipotle).
\$179	Sushi Bola (Kani, queso crema, aguacate, tampico, camarón, salsa de anguila, chipotle y sriracha).



CHAROLAS PIRAMISUSHI.

Complementa tu piramisushi con una orden de kushiage mixta

KUSHIAGE MIXTA 12 pzs \$469

AMBAR: 14 PERSONAS \$1,799

6 Rollos empanizados

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

6 Rollos especialidad

- Ahau
- Kan
- Etznab
- Cauac
- Men
- Bacalar Roll

CUARZO: 12 PERSONAS \$1,599

7 Rollos empanizados

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

5 Rollos especialidad

- Oc
- Lamat
- Tsuki
- Ben
- Etznab

JADE: 10 PERSONAS \$1,299

5 Rollos empanizados

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

5 Rollos frescos

- Ben
- Oc
- Etznab
- Kani
- Tsuki

TURQUEZA: 20 PERSONAS \$3,499

12 Rollos Frescos Especialidades

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

8 Rollos Empanizados

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

2 Ordenes Kushiage 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.
\$179	\$219
\$189	\$239
\$199	\$249
\$235	\$279

- Atún fresco.
- Salmón.
- Pulpo.
- Mixto: Pulpo, Salmón y Atún.

NIGIRI SUSHI 2 PZ.

2 Pzs
\$83
\$83
\$83
\$75
\$49
\$125
\$79
\$120

- Sake (Salmón fresco).
- Maguro (Atún fresco).
- Tako (Pulpo).
- Ebi (Camarón).
- Tampico (Ensalada de cangrejo).
- Unagui (Anguila ahumada).
- Kani (Cangrejo Importado).
- Masago (Huevo de pez volador).

COMBINACION DE NIGIRIS

\$309
\$309
\$289
\$375

- He (2 pulpo, 2 salmón, 2 atún, 2 camarón).
- Hun (2 salmón, 2 kani, 2 atún, 2 camarón).
- Ka (2 spicy tuna, 2 tampico, 2 kani, 2 pulpo).
- Ox (2 anguila, 2 spicy salmón, 2 masago, 2 camarón).



MAKIMONO O TEMAKI (Rollo o Cono)

\$79
\$79
\$79
\$85
\$79
\$115
\$113
\$64
\$98
\$89
\$79
\$105
+\$25

- Kani (Cangrejo importado).
- Ebi (Camarón).
- Tako (Pulpo).
- Sake (Salmón).
- Maguro (Atún importado).
- Unagui (Anguila ahumada).
- Masago (Huevo de pez volador).
- Tampico (Ensalada de cangrejo).
- Spicy Tuna (Atún picante).
- Piel de Salmón.
- Ostión Ahumado.
- Mayan (Tampico, Atún importado y Masago).
- Kiuri Temaki (Cono envuelto en pepino)



MAKIS ESPECIALIDADES

\$219
\$145
\$145
\$145
\$135
\$165
\$149
\$145
\$179
\$149
\$139
\$149
\$149
\$145

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

COTIZA PARA TUS EVENTOS!



MAKIS ESPECIALIDADES



\$149	Ahau (sol) Cubierto de salmón fresco, relleno de queso, aguacate y atún picante.	
\$149	Imix (Dragón) Cubierto de atún, aguacate y ajonjolí relleno de queso, pepino y cebollín.	
\$105	Ik (Viento) Cubierto de aguacate y ajonjolí, relleno de espinaca, cebollín, zanahoria y palmito bañado en vinagreta.	
\$169	Akbal (noche) Cubierto con alga relleno de queso, furikake de salmón, tampico, pulpo, masago, aguacate y salsa de anguila.	
\$175	Kan (Semilla) Hoja de soya con queso, aguacate, atún, salmón, camarón y kani.	
\$159	Chichan (Serpiente) Cubierto de pulpo y queso, relleno de pepino aguacate y cebollín.	
\$153	Cimi (Enlazador de Mundos) Salmón por fuera y ajonjolí, relleno de Pepino, aguacate, cebollín bañado en vinagreta.	
\$185	Manik (Mano) Cubierto de anguila ahumada y queso, relleno de pepino, aguacate, bañado en salsa de anguila y ajonjolí.	
\$139	Lamat (Estrella) Cubierto de plátano macho capeado, relleno de tampico y bañado en salsa de anguila.	
\$149	Muluc (Luna) Cubierto de atún relleno de queso, pulpo y aguacate.	
\$139	Oc (Perro) Cubierto de tampico, relleno de queso, aguacate y camarón empanizado.	
\$159	Chuen (Mono) Cubierto de kani, atún, salmón, masago, aguacate y queso con camarón y pepino por dentro.	
\$163	Eb (Humano) Cubierto de kani y queso, relleno de salmón, aguacate y cebollín.	
\$139	Ben (Caminante del cielo) Cubierto de queso gouda gratinado y chiles toreados, relleno de cangrejo empanizado, aguacate y salsa chipotle.	
\$185	Ix (Mago) Envuelto en alga y hoja de pepino, relleno de queso, aguacate, masago, kani, salmón y atún.	
\$145	Men (Águila) Bañado con ajonjolí y salsa de anguila, relleno de aguacate, mango, surimi y camarón empanizado.	
\$160	Cib (Guerrero) Cubierto de queso y furikake de salmón, relleno de ostión ahumado, Kani y tampico.	
\$173	Caban (Tierra) Aguacate, mango y queso con topping de atún picante.	
\$142	Etnab (Espejo) Cubierto de piña y queso, relleno de camarón al coco frito con salsa de piña colada.	
\$175	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

\$229	Top Sirloin (160g).
\$209	Arrachera.
\$199	Pork Belly.
\$154	Pollo.
\$209	Filete.
\$219	Salmón (150g).
\$219	Camarón (7 piezas).
\$189	Udon (fideo grueso).
\$209	Mixto (pollo, filete de res y camarón).
\$225	Mariscos (pulpo, camarón, salmón y surimi).

TEPPANYAKI

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

\$139	Verduras (zanahoria, cebolla morada, calabaza, morrón, brócoli, coliflor, champiñones y germen de soya).
\$209	Arrachera (240g).
\$219	Top Sirloin.
\$209	Pork Belly.
\$209	Filete de Res.
\$175	Pechuga de Pollo.
\$205	Mixto (pollo, filete de res y camarón).
\$215	Camarón (7 piezas).
\$225	Mariscos (pulpo, salmón, cangrejo y camarón).

FIDEOS A LA PLANCHA

\$239	Yakisoba (fideos, mariscos y verduras julianas sabor salsa inglesa). (pulpo, salmón, cangrejo y camarón).
\$239	Yakiudon (fideo grueso con filete de res y verduras a la plancha con soya).
\$239	Porky Udon Teriyaki (pork belly con fideo grueso y verdura con salsa teriyaki)
\$239	Yakisoba de Sirloin (fideos, rib eye y verduras julianas sabor salsa inglesa).

EMPANIZADOS CON ENSALADA

Platillo con ensalada mixta, gohan y piezas empanizadas.

\$199	Ebi Furai (7 camarones).
\$139	Sakana Furai (7 pescado).
\$229	Ebi Chezz Furai (7 camarones con queso).
\$229	Sake Chezz Furai (7 salmón y queso crema).
\$159	Tori Chezz Katzu (rollo de pollo relleno de verduras).

TEMPURA

Verduras, carnes y mariscos capeados

\$225	Mariscos. Kakiague y (pulpo, salmón, camarón y cangrejo).
\$165	Pollo. Kakiague y pechuga de pollo.
\$225	Camarón. Kakiague 7 camarones.
\$149	Veggie. Kakiage, plátano macho, calabaza, cebolla, pimiento, brócoli, coliflor, champiñones, zetas, aguacate y tofu.

POSTRES

\$95	Oreo Tempura (con helado de vainilla).
\$95	Tempura Helado Especial (nutella).
\$85	Tempura Helado (helado frito) fresa o chocolate.
\$89	Banana Mayan (plátano macho capeado con helado de vainilla).
\$69	Camelado (gelatina de café, helado de vainilla y licor de café).
\$99	Kokonatzu (helado frito cubierto de coco, sabor fresa o chocolate).
\$105	Kokonatzu Especial (nutella).

BEBIDAS

\$42	Calpis (bebida japonesa de arroz, mineral o natural).
\$105	Jarra de calpis.
\$49	Calpikon (sabores piña, manzana, durazno, mango o raspberry).
\$115	Jarras de Calpikon (manzana, piña, durazno, mango, raspberry).
\$45	Limonada o Naranjada (mineral o natural).
\$105	Jarras de Limonada o Naranjada.
\$38	Refrescos (manzana, fanta, sprite, coca cola, coca light, coca zero).
\$45	Fuze Tea (té negro, verde, durazno).
\$29	Te caliente (verde, jazmín, negro lichee).
\$22	Botella de Agua Natural.
\$45	Bubble tea (manzana, durazno 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.

COTIZA PARA TUS EVENTOS!

EVENTOS ESPECIALES



POSTRES

\$95	Oreo Tempura (con helado de vainilla).
\$95	Tempura Helado Especial (nutella).
\$85	Tempura Helado (helado frito) fresa o chocolate.
\$89	Banana Mayan (plátano macho capeado con helado de vainilla).
\$69	Camelado (gelatina de café, helado de vainilla y licor de café).
\$99	Kokonatzu (helado frito cubierto de coco, sabor fresa o chocolate).
\$105	Kokonatzu Especial (nutella).

BEBIDAS

\$38	Refrescos (coca cola, coca light, coca zero, manzana, sprite, fanta, fresca, delaware punch, agua mineral).
\$42	Calpis (bebida japonesa de arroz, mineral o natural).
\$105	Jarra de calpis.
\$49	Calpikon (sabores, piña, durazno, manzana, mango o raspberry).
\$115	Jarras de Calpikon (sabores, piña, durazno, manzana, mango o raspberry).
\$45	Limonada o Naranja (mineral o natural).
\$105	Jarras de Limonada o Naranja.
\$45	Fuze Tea (té negro, verde, durazno).
\$29	Te caliente (verde, jazmín, negro lichee).
\$22	Botella de Agua Natural.
\$49	Caribe Cooler. (tinto, durazno y piña).
\$49	Strong Bow. (manzana dorada, miel, red berries y manzana rosada).
\$42	Bubble tea. (manzana, durazno y mango).



CERVEZA

\$42	355ml		\$89	355ml		\$99	1L	
\$42	355ml		\$89	355ml		\$99	1L	
\$48	355ml		\$89	355ml		\$109	1L	
\$48	355ml		\$45	355ml		\$109	1L	
\$45	355ml							

MICHELADAS

\$85	Clamato Grande (sin alcohol).
\$55	Clamato Chico (sin alcohol).
\$85	Cubana Grande (salsas).
\$55	Cubana Chica (salsas).
\$85	Chelada Grande. (sal y limón).
\$55	Chelada Chica. (sal y limón).
\$87	Ojo rojo Grande. (salsas y clamato).
\$57	Ojo rojo Chico. (salsas y clamato).

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.