



ENTRADAS

GYOZAS TOKUBETSU Mini dumplings rellenos de carne de cerdo y hongo shiitake con ponzu de trufa. Orden de 6	\$250
GYOZAS Mini dumplings rellenos de carne de cerdo y vegetales. Orden de 6 fritas o al vapor	\$145
CAMARONES ROCA Camarones tempura con salsa spicy	\$185
TOSTADAS DE SALMÓN O ATÚN SPICY Salmón o atún spicy con aguacate. Orden de 3	\$190
TARTAR DE ATÚN Atún con aceite de trufa, puré de aguacate e ikura	\$295

AGEDASHI TOFU Tofu frito con salsa especial, cebollín, katsuobushi y jengibre	\$130
TACOS DE RIB EYE Rib eye aderezado con salsa de ajonjolí. Orden de 3	\$195
TUNA TATAKI Atún sellado con salsa especial de la casa	\$195
TACOS KARIKARI Trio de tacos, pulpo frito con salsa sambal, camarón tempura con salsa de mango, jaiba empanizada con salsa de aguacate, cilantro y chipotle. Orden de 3	\$220
ESPÁRRAGOS CON RIB EYE Espárragos envueltos con rib eye y salsa teriyaki	\$195
SUSHI CAKES Cubos de salmón o atún spicy con aguacate y cebollín sobre arroz empanizado. 6 piezas	\$185
PULPO ROBATAYAKI Brochetas de pulpo con salsa robotayaki	\$175

KUSHIAGE
Queso gouda empanizado. Orden de 3 \$90

EDAMAMES
Vainas de soya al vapor \$90 Spicy \$95

EBI FURAI
Camarones empanizados rellenos de queso crema y chile serrano. Orden de 3 \$130

TEMPURA EBI
Camarones capeados. Orden de 3 \$120

SOPAS

MISOSHIRU. Sopa de miso con tofu, algas y cebollín	\$60
SHIFU. Sopa de mariscos, harusame y aguacate, ligeramente picante	\$95

ENSALADAS

SUNOMONO TAKO Pepino, pulpo, kanikama, harusame, zanahoria y vinagreta especial	\$140
ROLLOS TSUMETAI Vegetales envueltos en hoja de papel arroz con salsa de cacahuete	\$125
SEAWEED SALAD Ensalada de alga	\$110
KENKOU Láminas de atún sobre lechuga con pepino, germen de alfalfa y aguacate	\$165

RAMEN

EBI SUPAISHI. Fideos de ramen con huevo y camarón, ligeramente picante	\$170
SAYORAMEN. Fideos de huevo con rib eye, pork belly, espárrago, germen de soya, champiñón y wakame	\$220
TORI KARAAGE RAMEN. Pollo karaage, hongo shiitake, wakame, huevo, espinaca	\$185
CURRY RAMEN. Fideos de ramen con pollo y curry	\$150

UDON

NIKU UDON. Fideos de udon con rib eye y salsa sukiyaki	\$185
TEMPURA UDON. Fideos de udon con camarón capeado y kamaboko	\$160

DONBURI .250gr

GYU DON. Rib eye con cebolla en salsa sukiyaki sobre arroz al vapor	\$250
SAKE DON. Salmón, aguacate y alga sobre arroz al vapor	\$220
MAGURO DON. Atún, aguacate y alga sobre arroz al vapor	\$220
UNA DON. Anguila sobre arroz al vapor con ajonjolí tostado	\$295
KATSU DON. Lomo de cerdo empanizado sobre arroz al vapor, huevo y cebollín	\$155

CHIRASHI SUSHI

Variedad de pescado fresco sobre arroz al vapor *Pregunte disponibilidad	\$295
--------------------------------------------------------------------------	-------

WOKS

WOK60

Fideos de arroz con camarón, res, brócoli, pimiento rojo, germen de soya pimiento, espárragos y salsa teriyaki \$190

SAYONARA WOK

Pasta yakisoba salteada con pollo, calamar baby, camarón, espárragos, pimiento, ajo y salsa picante \$190

MEIWEI

Arroz frito con huevo, res, pimiento, calabaza y aceite de ajonjolí \$170

YAKIMESHI

Arroz frito con res, camarón, pollo, huevo, tocino, pimiento rojo, zanahoria y cebolla \$135

PAD THAI

Fideos de arroz con salsa de tamarindo y pescado, acompañados de tofu, cacahuete, chile y cebollín

POLLO \$185

CAMARÓN \$250

COLA DE LANGOSTA BABY \$320



ROLLOS

EBI TEMPURA. Masago, camarón tempura, espárrago, chispas tempura \$150

CRAB ROLL. Hoja de soya, kanikama, masago con ponzu de mantequilla 6 piezas \$150

TAMPICO SPICY. Atún, salsa tampico spicy, pepino, queso crema y aguacate \$160

SPICY TUNA. Atún spicy, sriracha, ajonjolí y cebollín \$160

SAKE SPICY. Salmón, salsa tampico spicy, pepino, queso crema y aguacate \$160

EBI CHIZU. Camarón natural y empanizado, queso crema, masagomayo, aguacate, pepino \$155

DRAGON. Anguila, aguacate, masago, pepino, salsa de anguila \$170

RAINBOW. Salmón, hamachi, atún, camarón, aguacate, queso crema y pepino \$170

SAYONARA ROLL. Hoja de soya, hamachi spicy, poro, hojuelas de ajo, aguacate y pepino \$175

MANGO ROLL. Mango, camarón empanizado, queso crema y pepino *pregunte disponibilidad \$140

SAKE KAWA. Piel de salmón frita, kanikama, queso crema, aguacate y sriracha \$140

BANANA TUNA. Plátano frito, atún y queso crema \$145

HIKARU. Aguacate, camarón empanizado, kanikama, sriracha, pepino, queso crema, masagomayo y chispas tempura \$150

KOI. Salmón spicy, masago, aguacate	\$165
SOFT CRAB ROLL. Alga, jaiba suave empanizada, aguacate, pepino, masagomayo, salsa de anguila	\$160
SUSUKI. Hamachi e ikura con emulsión de cilantro, aguacate y pepino	\$185
MITSUKI. Anguila, kanikama empanizada, queso crema, aguacate y almendra tostada	\$185
SAKE TEMPURA. Salmón, aguacate, salsa chipotle, capeado por fuera	\$165
OASIS ROLL. Salmón, queso crema, aguacate, masago, chispas tempura	\$165
SAKE EBI. Salmón, camarón empanizado, aguacate, queso crema y sriracha	\$180
TAMPICO FURAI. Rollo empanizado con camarón, pepino, queso crema y salsa tampico y de anguila	\$150
CALIFORNIA. Kanikama, aguacate, pepino y queso crema	\$135
FILADELFIA. Salmón, aguacate, pepino y queso crema	\$140

NIGIRIS

UNAGUI Anguila	\$60
SAKE Salmón	\$50
MAGURO Atún	\$55
EBI Camarón	\$40
HAMACHI	\$60
CARACOL	\$45
MASAGO Hueva de capelán	\$45
KANIKAMA	\$45
IKURA Hueva de salmón	\$105
*Con aceite de trufa	\$40

SASHIMI .140GRS

SAKE	\$210
MAGURO	\$210
CARACOL	\$175
HAMACHI	\$245

TEPPANYAKI

RIB EYE	\$290
SAKE	\$295
MAGURO	\$295
EBI	\$210
TORI	\$190

HOSOMAKI 6 piezas

SAKE	\$140
MAGURO	\$140
UNAGUI	\$145
HAMACHI	\$145

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE CON MATCHA ICE	\$120
CHEESECAKE JAPONÉS con helado de vainilla	\$115
MATCHA ICE Helado de té matcha	\$75
HELADOS	\$70
Sake con naranja y hierbabuena	
Te Chai	
Ferrero Rocher	
HELADO TEMPURA Helado de vainilla con chocolate, cajeta o fresa	\$115
AMAI Gelatina de kahlúa, chocolate, helado de vainilla y almendra	\$100

SAYONARA

ASIAN CUISINE



SAKE

		BOTELLA
SAKE DE LA CASA	Ozeki Jarra 250ml	\$210
JUNMAI	Yamadanishiki 300ml	\$460
JUNMAI	Ozeki Draft 300ml	\$420
JUNMAI GINJO	Hakutsuru Superior 300ml	\$570
JUNMAI NIGORI	Hakutsuru Sayuri 300ml	\$560
SPARKLING	Hana Awaka 250ml	\$450
SPARKLING	Mio Sparkling 300 ml	\$580

VINO TINTO

	BOTELLA	COPA
3V Casa Madero (<i>Blend, Valle de Guadalupe, México</i>)	\$870	\$170
Celeste	\$	
Cune Crianza (<i>Tempranillo, Rioja, España</i>)	\$700	
Matarromera Crianza (<i>Tempranillo, Ribera del Duero, España</i>)	\$1,450	
Robert Mondavi PS (<i>Cabernet Sauvignon, Estados Unidos</i>)	\$760	

VINO BLANCO

	BOTELLA	COPA
2V Casa Madero (<i>Valle de Guadalupe, México</i>)	\$710	\$145
Casa Madero (<i>Chardonnay, Valle de Guadalupe, México</i>)	\$710	

VINO ROSADO

	BOTELLA	COPA
Casa Madero (<i>Valle de Guadalupe, México</i>)	\$710	\$145
Beringer (<i>Zinfandel, Napa Valley, Estados Unidos</i>)	\$700	

COCTELERIA

Mezcal-lindo (<i>Mezcal, tamarindo, limón</i>)	\$115
Supai Kurutta (<i>Sake, frutos rojos y mezcal</i>)	\$120
Margarita	\$95
Hattori Hanzo (<i>sake y tequila</i>)	\$120
Negroni (<i>Ginebra, Campari y Vermouth</i>)	\$110
Aperol Spritz (<i>Aperol, prosecco y soda</i>)	\$110
Sangría	\$95
Tinto de verano	\$95

TEQUILA

Don Julio 70	\$130
Don Julio Añejo	\$110
Don Julio Reposado	\$100
Tradicional	\$80
Maestro Dobel	\$140
Herradura Blanco	\$130
Espolón	\$95

MEZCAL

Amores	\$95
Bruxo Receta Inicial	\$110
400 Conejos	\$120

WHISKY

Hibiki	\$195
Etiqueta roja	\$110
Etiqueta negra	\$120
Buchanans 12 años	\$120
Buchanans 18 años	\$235
Glenfiddich 12 años	\$150
Glengrant	\$130
Wild Turkey	\$110
Jack Daniels	\$100

GINEBRA

Bull Dog	\$130
Hendricks	\$140
Tanqueray	\$130

VODKA

Grey Goose	\$140
Sky	\$110
Stolichnaya	\$120
Smirnoff	\$110
Absolut	\$110

RON

Havana 7 años	\$100
Appleton Estate	\$95
Zacapa 23 años	\$175
Matusalem Platino	\$110
Bacardi Blanco	\$90

LICORES

Chum Churum Soju coreano	\$150
Aperol	\$100
Cinzano Rosso	\$90
Cinzano Blanco	\$90

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

Campari	\$80
Plum Dew	\$90
Baileys	\$90
Frangelico	\$80
Licor 43	\$95
Sambuca negro	\$85
Carajillo	\$110

CERVEZA IMPORTADA

Asahi 334ml	\$149
Sapporo lata 650ml	\$205

CERVEZA

Tecate light	\$45
XX Lager	\$45
XX Ambar	\$45
Indio	\$45
Amstel Ultra	\$60
Heineken	\$60
Chelada	\$20
Michelada	\$25
Ojo rojo	\$35
Té verde	\$45
Refrescos	\$35
Agua purificada	\$40
Limonada	\$40
Naranjada	\$40

Todos los precios incluyen I.V.A.
Aceptamos efectivo y tarjetas de crédito
Facturación disponible en
facturacion@sayonara.mx

