



COMBOS SENSEI

EXCLUSIVAMENTE EN EL RESTAURANTE DE LUNES A VIERNES

COMBO SENSEI WAN \$ 135

ELIJE UN KUSHIAGE , UN SIGNATURE ROLL Y UNA BEBIDA INCLUYENDO CERVEZA NACIONAL

COMBO SENSEI TU \$150

ELIJE UN KUSHIAGE , UN YAKIMESHI Y UNA BEBIDA INCLUYENDO CERVEZA NACIONAL

COMBO SENSEI TRI \$190

ELIJE EDAMAMES O CALABAZA TEMPURA , UN YAKIMESHI Y UNA BEBIDA INCLUYENDO CERVEZA NACIONAL

ENTRADAS

SENSEI

SUSHI BAR

番

EDAMAMES \$75

Asados a la plancha con aceite de ajonjolí, sazonados con soya y un toque de picante.

GYOSAS DE CERDO O CANGREJO \$95

Dumplings fritos rellenos de carne de cerdo o cangrejo y salsa agri dulce de mango

TATAKI DE RES \$135

Finos cortes de filete de res sellado a la plancha con salsa de mango

TATAKI DE ATÚN \$150

Atún sellado con ajonjolí, salsa de soya y mirin

VERDURAS TEMPURA \$95

Calabaza, zanahoria, brócoli y apio en crujiente pasta tempura

BABY SQUIDS \$100

Calamares rellenos de pasta de cangrejo, salsa dulce de la casa, ajonjolí negro, cama de pepino y ensalada de algas

ENSALADA DE RES C/ADEREZO MISO \$110

Tiras de filete con daikon acompañadas con jícama, pepino y zanahoria bañadas con salsa miso, ajonjolí y togarashi

ASUGYU \$115

Espárragos envueltos en rib eye y salsa teriyaki

CALABAZA TEMPURA \$60

Con Salsa Lucky

SENSEI BOWLS

ALOHA BOWL \$ 140

salmon aguacate pepino tampico alga nori salsa chipotle sobre arroz gohan

TAKO BOWL \$ 135

pulpo zanahoria aguacate pepino alga arroz con soya

SAKE TUNA BOWL \$160

atun salmon zanahoria pepino jengibre curtido aguacate ajonjolí negro cebollín sobre arroz gohan

BOWL TUNA SPICY \$ 150

atun aguacate pepino salsa spicy ensalada de algas zanahoria calabaza ajonjolí negro cebollín arroz

ROBATAYAKI

Brochetas asadas (por piezas)

YAKITORI \$50

Pollo asado con cebolla, pimiento rojo o verde y salsa teriyaki

EBI-YAKI \$55

Camarón, con cebolla, pimiento rojo o verde y salsa teriyaki

GYU-YAKI \$55

Rib eye con con cebolla, pimiento rojo o verde y salsa teriyaki

Todo en nuestros precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA.
Nuestro menú contiene ingredientes crudos, favor de notificar de alguna alergia con anticipación.
La empresa no se hace responsable de restricciones alimenticias y/o alergias a algún ingrediente.

Donburi

DONBURI

TORI DON \$99

Chicken, teriyaki and sesame seed

TEKKA DON \$105

Sake flambéed tuna.

GYU DON \$99

Grilled beef and tofu.

Cortes de carne, pescado o mariscos y verduras sobre cama de gohan.

TORI DON \$115

Pollo asado con verduras, salsa teriyaki y ajonjolí

TEKKA DON \$125

Atún flameado con sake y verduras

GYU DON \$120

Rib eye asado con verduras y tofu, con salsa ligeramente picante

DEL MAR \$130

Con pulpo y atún con un toque de cilantro

DE CERDO \$105

En salsa agri dulce

SAKE DON \$125

De salmón

YAKIMESHI

Arroz salteado con verduras, salsa de soja y cebollín

YAKI TORI de pollo \$105

YAKI GYU de res \$115

YAKI VEGETARIANO \$85

YAKI EBI de camarón \$115

YAKI MIXTO de pollo, res, camarón y verduras \$120

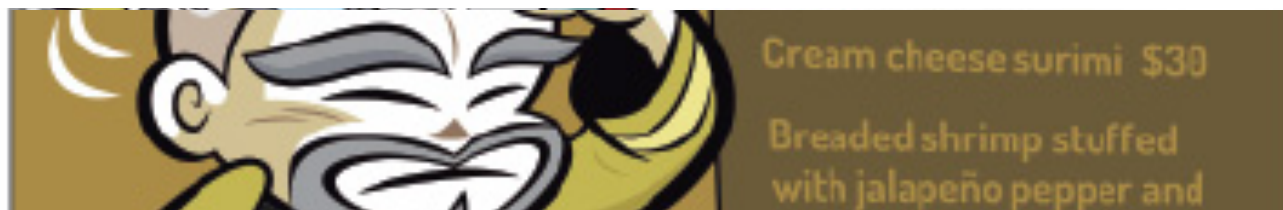
YAKI MARISCO de pulpo, camarón y salmón \$125

YAKI TORI Chicken \$80

YAKI GYU Beef \$85

YAKI VEGGIE \$75

YAKI EBI Shrimp \$95



Cream cheese surimi \$30

Breaded shrimp stuffed
with jalapeño pepper and
cream cheese \$32

KUSHIAGE

Queso manchego \$25

Plátano con queso \$25

Salmón con queso \$35

Surimi con queso \$35

Camarón empanizado con queso y jalapeño \$35



WON TON

Rellenos de espinaca, zanahoria, queso crema y calabaza, acompañados con salsa de chabacano.

EBI TON de camarón \$65

SAKE TON de salmón \$65

SURIMI TON de surimi \$60

TORI TON de pollo \$60

GOHAN

Arroz al vapor

Natural \$70

Tampico \$80

Tampico Chipotle \$85

Mohimi (masago) \$85

Furikake camarón \$85

Furikake salmón \$85





SASHIMI

WITH SENSOS SPECIAL LIME AND CORI LIME JUICE
(PLEASE ASK YOUR SERVER IF YOU
YOU WILL NEED SOMETHING TO DRINK IT)

SASHIMI

SASHIMI DE FILETE (CORTE FINO) \$120

Cortes de res sellado con salsa especial y crujiente de poro

SASHIMI DE ATÚN (CORTE FINO) \$130/ (CORTE GRUESO) \$150

Cortes de atún con salsa especial

SASHIMI DE SALMÓN FRESCO (CORTE FINO) \$130/ (CORTE GRUESO) \$150

Cortes de salmón con salsa especial

SASHIMI DE SALMÓN AHUMADO (CORTE FINO) \$140/ (CORTE GRUESO) \$160

Cortes de salmón ahumado

SASHIMI DE PULPO (CORTE FINO) \$125/ (CORTE GRUESO) \$150

Cortes de pulpo con salsa especial

SASHIMI MIXTO (CORTE FINO) \$140/ (CORTE GRUESO) \$160

Selección de dos tipos de sashimi

SASHIMI HAMACHI (CORTE GRUESO) \$220

HAMACHI (THIN) \$150 / (THICK) \$180

NIGIRI

Bloque de arroz moldeado con una cubierta de pescado, marisco u otro ingrediente

MAGURO \$30

SAKE de salmón \$30

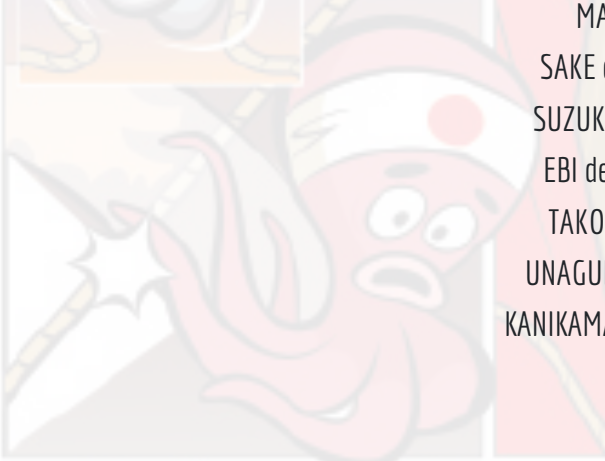
SUZUKI de róbalo \$30

EBI de camarón \$30

TAKO de pulpo \$30

UNAGUI de anguila \$40

KANIKAMA de cangrejo \$30



NIGIRI

Traditional sushi in a block of white rice

MAGURO \$30
SAKE - Salmon \$30
SUZUKI - Sea Bass \$30
EBI - Shrimp \$30
TAKO - Octopus \$30
UNAGUI - Eel \$40
KANIKAMA - Crab \$30

TEMAKI

Conos de alga nori rellenos con arroz, pepino, aguacate y una gran variedad de ingredientes

SALMÓN \$60

CAMARÓN \$60

ANGUILA \$68

PULPO \$60

ATÚN \$60

KANIKAMA \$60

MASAGO \$60

Temaki

Cone shaped nori filled with white rice and vegetables.

SALMON \$55

SHRIMP \$55

EEL \$68

OCTOPUS \$55

TUNA \$55

SEA BASS \$55

BEEF \$98

TERIYAKI

Cortes de carne y verduras salteadas con salsa teriyaki acompañados de arroz al vapor

TORI TORI de pollo \$130

TORI TORI de cerdo \$105

TORI TORI de res \$135

TEKKA TEKKA de atún \$140

SAKE SAKE de salmón \$140

EBI EBI de camarón \$135

SOPAS

MISO SHIRO \$40

Tofu and shiitake mushrooms.

MISO CYU \$45

Beef and vegetables

MISO EBI \$48

Shrimp and vegetables.

SOUPS

MISO SAKE \$68

Salmon and vegetables.

MISO TORI \$45

Chicken and vegetables.

SKIN SALMÓN \$75

Scallop, shrimp and salmon, crunchy salmon skin with an apricot-citrusy sauce.



MISO SHIRO \$65

Sopa de miso con tofu y hongos shitake

MISO GYU \$75

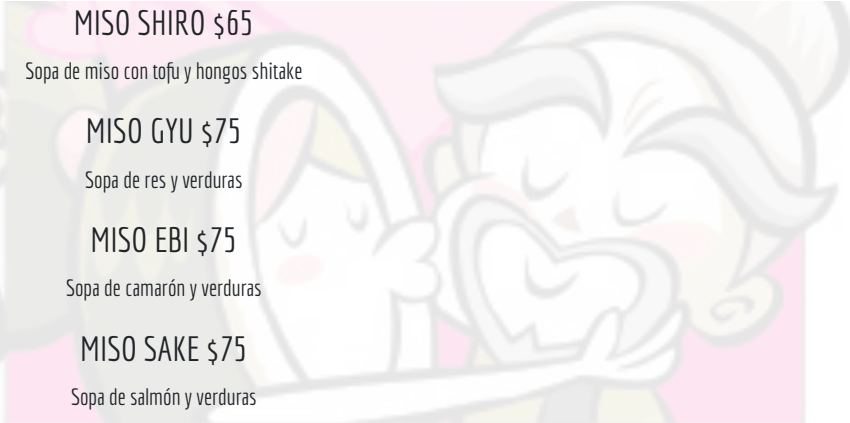
Sopa de res y verduras

MISO EBI \$75

Sopa de camarón y verduras

MISO SAKE \$75

Sopa de salmón y verduras



MISO TORI \$70

Sopa de pollo y verduras

SKIN SALMON \$95

Callo, camarón, salmón y piel de salmón



SENSEI SIGNATURE ROLLS

Los exclusivos del sensei

*FASHION ROLL \$105

P/F Papel rosa
P/D Queso, tampico, pepino y camarón

OSTIÓN AHUMADO \$90

P/F Pepino
P/D Queso y ostión ahumado

EBI TEMPURA ROLL \$95

P/F Capeado
P/D Camarón pepino y aguacate

*GOLDEN ROLL \$90

P/F Arare
P/D Queso, salmón ahumado, mango y pepino

*CAMARÓN Y HABANERO \$95

P/F Pepino y togarashi
P/D Queso, camarón, surimi, masago, habanero y aguacate

COCONUT ROLL \$90

P/F Coco y salsa de coco
P/D Coco mango y camarón

SALMÓN AHUMADO C/ENELDO ROLL \$99

P/F Eneldo
P/D Salmón ahumado, queso y espárragos

FIESTA ROLL \$98

O. Cream cheese, kanikama, shrimp spices, and eel sweet sauce
I. Breaded Eel, tampero sauce and avocado

FURIKAKE ROLL \$88

O. Furikake
I. Shrimp, cream cheese and avocado

*CRUNCHY SPICY TUNA ROLL \$90

DE PULPO ROLL \$95

P/F Hoja amarilla
P/D Pulpo, cilantro y jitomate

FIESTA ROLL \$105

P/F Queso crema, kanikama, condimento de camarón y salsa de anguila
P/D Anguila empanizada, tampico y aguacate

FURIKAKE ROLL \$90

P/F Furikake de camarón
P/D Camarón, queso y pepino

*CRUNCHY SPICY TUNA ROLL \$105

P/F Atún, salsa spicy, chispas tempura y togarashi
P/D Aguacate, spicy de atún, chispas tempura

KASOKU \$99

P/F Salmón frito, queso crema y salsa chipotle
P/D Verduras capeadas, champiñones, queso manchego y aguacate

*ROLLO MONTERREAL \$105

P/F Atún sellado, arare, cebollín, germinado de alfalfa, salsa de anguila, togarashi y aderezo de wasabi
P/D Camarón empanizado, aguacate y daikon

PEPITO ROLL \$85

O. Manchego Cheese
I. Skirt steak and avocado with

KANI SENSEI \$105

O. Kanikama, cream cheese and sesame seeds
I. Shrimp, salmon, avocado and

*HAMACHI FURAI \$140

Rollo empanizado sin arroz con salsa de sake

P/F Papel de soya

P/D Hamachi, masago, habanero, masago, naranja, espárragos, queso crema, camarón
kanikama y aguacate

EBI TUNA ROLL \$99

P/F Camarón

P/D Atún, queso, aguacate y pepino

*TYSON ROLL EMPANIZADO \$105

P/F Queso crema, tampico

P/D Salmón, camarón, aguacate y queso manchego

*TODITO ROLL \$105

P/F Alga Nori

P/D Queso, atún, salmón, surimi, camarón y aguacate

MANZANA Y CAMARON ROLL \$99

P/F Togarashi

P/D Philadelphia, aguacate, pepino, manzana y camarón

*CAMARÓN Y VERDURA TEMPURA \$99

P/F Queso y verdura tempura

P/D Camarón y aguacate

PEPITO ROLL \$95

P/F Queso manchego

P/D Arrachera, aguacate y chiles toreados

TAKO ESPECIAL \$99

P/F Queso crema, pulpo, salsa de anguila y ajonjolí negro

P/D Piel de salmón frita, pepino, camarón

POLLO BBQ ROLL \$90

P/F Empanizado y salsa BBQ

P/D Pollo, zanahoria y aguacate

*PERIQUITO ROLL \$105

P/F Aguacate, tártara y ajonjolí

P/D Camarón empanizado, tampico y queso crema

*DORITO ROLL \$105

P/F Empanizado, queso manchego y Doritos

P/D Arrachera, jalapeño, cilantro y Doritos

POLLO ESPECIAL ROLL \$95

P/F Lechuga orejona

P/D Pechuga de pollo, aguacate y jitomate

KANI SENSEI ROLL \$105

P/F Kanikama, queso crema y ajonjolí

P/D Camarón, aguacate, salmón y pepino

ZEBRA ROLL \$90

P/F Ajonjolí negro

P/D Atún, pepino, masago

CEVICHITO ROLL \$99

P/F Papel verde

P/D Atun, cilantro y chiles toreados

ZAKE ROLL \$99

P/F Salmón fresco

P/D Surimi, queso y aguacate

EBI ROLL \$95

P/F Queso crema y camarón

P/D Surimi y pepino

*UNAGY CRAZY \$105

P/F Anguila, salsa de anguila y ajonjolí

P/D Camarón empanizado, queso crema y aguacate

*CEVICHITO ESPECIAL \$110

P/F Queso crema, pasta won ton frita y ensalada de atún

P/D Atun, aguacate, lechuga y cilantro

GRANIZO ROLL \$105

P/F Atún, arare, togarashi y salsa Sriracha
P/D Camarón empanizado, aguacate, poro frito y cilantro

SNACK ROLL \$90

P/F Mango y chamoy
P/D Pepino, camarón, jícama y zanahoria

SHINJU ROLL \$105

P/F Papel de soya blanco con ajonjolí y salsa de anguila
P/D Salmón cocido, mayonesa spicy, queso, aguacate, calabaza capeada, camarón y kanikama

SENSEI ROLL \$105

P/F Hoja de soya amarilla, salsa de chipotle y kakeague
P/D Verduras tempura, aguacate, atún ahumado, pepino y queso crema

SNACK ROLL DE FRUTAS \$105

P/F Queso crema, kiwi, fresa y mango
P/D Salmón ahumado, pepino y queso crema

SPICY SALMON ROLL \$105

P/F Aguacate, pepino y spicy de salmón
P/D Queso crema y salmón fresco

IRO MAKI \$105

P/F Salmón, camarón y kanikama
P/D Tampico y pepino

PEPITO DE CAMARÓN \$99

P/F Queso gouda
P/D Camarón y chiles toreados

UNAGI ESPECIAL \$110

P/F Anguila, arare, aguacate, salsa de anguila y togarashi
P/D Philadelphia, pepino, kanikama, salmón

TAKOSAKE \$105

P/F Aguacate, salmón, salsa de anguila y ajonjolí negro
P/D Pulpo capeado, queso crema y pepino

BIKOMAKI \$95

P/F Aguacate, salsa de anguila y chipotle
P/D , surimi capeado, queso crema y pepino

TEMPURA ESPECIAL \$105

P/F Kanikama rollo capeado, tampico y salsa de anguila
P/D Anguila, queso crema y aguacate

VEGGIE ROLL \$95

P/F Zanahoria y queso crema
P/D Espárragos, tofu, shitake y germen de soya

BANANA ROLL \$99

P/F Plátano frito y queso crema
P/D Camarón tempura, aguacate y pepino



CALIFORNIA ROLLS

los clásicos con aguacte, pepino y queso crema por dentro y ajonjolí por fuera. Pídelos con el ingrediente de tu elección

CAMARÓN \$85

SALMÓN \$85

PULPO \$85

ANGUILA \$95

SURIMI \$80

ARRACHERA \$85

POLLO \$80

UME MAKI \$70

P/F Alga y ajonjolí

P/D Chamoy y pepino

KAPA MAKI \$70

P/F Alga y ajonjolí

P/D Pepino

TEKA MAKI \$75

P/F Alga y ajonjolí

P/D Atún

PHILADELPHIA ROLL \$85

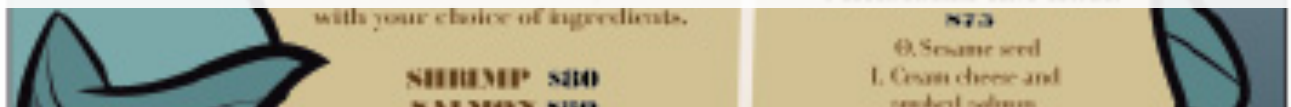
P/F Ajonjolí

P/D Salmón ahumado y queso

PHILADELPHIA ESPECIAL \$90

P/F Masago

P/D Queso, aguacate y salmón ahumado



TEPPANYAKI

Carne de vegetales a la plancha con la carne de tu elección



POLLO \$140
DEL MAR \$180
PULPO \$170
CAMARON \$160
SALMÓN \$170
ARRACHERA \$145
ATÚN \$170

ESPECIALIDADES JAPONESAS

YAKISOBA \$185

Pasta delgada asada con carne, camarón y verduras con salsa dulce de soya

CAMARONES TEMPURA \$180

Camarones rellenos de nuestra salsa tamponico y chipotle envueltos en pasta tempura acompañados con salsa de aguacate y wasabi

TARTAR DE ATÚN \$115

Fresco atún con aguacate y salsa de soya

CALAMARES TEMPURA \$125

Calamares en pasta tempura acompañados en salsa chipotle

KARAGUE DE POLLO CON SALSA DE TAMARINDO PICANTE \$150

Pechuga de pollo empanizados y acompañados con verduras tempura y salsa de tamarindo

MENÚ INFANTIL

NEMO ROLL \$85

P/F Alga nori P/D Salmón y queso crema

KITTY \$85

Gohan en forma de Kitty relleno de queso crema, salchicha, salmón ahumado y ensalada

TOHUI PANDA \$80

Plato completo con gohan, kushiages de queso, salchicha de pago y verduras al vapor

VAQUITA \$80

Gohan con jamón y queso

KIDS SENSEI \$80

Plato de gohan salchichas de pavo y verdura

INSEKTO \$80

Niguri de jamón y queso en forma de insectos

CHICKEN ROLL \$80

P/F Rollo empanizado, P/D pollo y queso crema

TIRAS DE POLLO \$80

Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA.

Nuestro menú contiene ingredientes crudos, favor de notificar de alguna alergia con anticipación.

La empresa no se hace responsable de restricciones alimenticias y/o alergias a algún ingrediente.

ARMA TU SUSHI

SHI \$ 85

4 INGREDIENTES

(1 Proteína por dentro + 2 adicionales por dentro + 1 recubrimiento por fuera)

1 PROTEÍNA POR DENTRO

Salmón
Salmón ahumado
Camarón
Atún
Atún
Ahumado
Arrachera
Pollo
Surimi
Kanikama
Anguila
Pulpo
Piel de salmón
Ostión ahumado
Tampico
Salchicha
Jamón

2 ADICIONALES POR DENTRO

Hoja de soya
Cebollín
Aguacate
Pepino
Zanahoria
espárragos
Lechuga
Mango
Fresa
Kiwi
Germen de alfalfa
Champiñón
Chile serrano
Cilantro
Coco rallado
Espinaca
Germen de soya
Filadelfia
Manchego
Manzana
Nuez de la india
Pimiento morrón verde o rojo
Tofu
Jitomate
Arándano
Jícama
Chispas tempura

Daikon
Cebolla blanca
Jengibre

1 POR FUERA

Hoja de soya
Cebollín
Aguacate
Pepino
Zanahoria
Espárragos
Lechuga
Mango
Fresa
Kiwi

Masago habanero
Germen de alfalfa
Ajonjolí blanco
Ajonjolí negro
Masago Iceland
Champiñón
Coco rallado
Espinaca
Germen de soya
Filadelfia
Manchego
Manzana
Nuez de la india

Pimiento morrón verde o rojo

Tofu

Jícama

Tampico

Chispas tempura

Eneldo

Doritos

Poro frito

Cebolla blanca

Quinoa

GO \$92

5 INGREDIENTES

(2 Proteína por dentro + 2 adicionales por dentro + 1 proteína o adicional por fuera)

2 PROTEÍNA POR DENTRO

Salmón
Salmón ahumado
Camarón
Atún
Atún
Ahumado
Arrachera
Pollo
Surimi
Kanikama
Anguila
Pulpo
Piel de salmón
Ostión ahumado
Tampico
Salchicha
Jamón

2 ADICIONALES POR DENTRO

Hoja de soya
Cebollín
Aguacate
Pepino
Zanahoria
espárragos
Lechuga
Mango
Fresa
Kiwi
Germen de alfalfa
Champiñón
Chile serrano
Cilantro
Coco rallado
Espinaca
Germen de soya
Filadelfia
Manchego
Manzana
Nuez de la india
Pimiento morrón verde o rojo
Tofu
Jitomate
Arándano
Jícama
Chispas tempura
Daikon
Cebolla blanca
Jengibre

1 POR FUERA

Salmón
Salmón ahumado
Camarón
Atún
Atún ahumado
Arrachera
Pollo
Surimi
Kanikama
Anguila
Pulpo
Eneldo
Doritos
Jamón

ROK \$110

6 INGREDIENTES

(2 Proteína por dentro + 2 adicionales por dentro + 1 proteína por fuera y 1 recubrimiento por fuera)

2 PROTEÍNA POR DENTRO

Salmón
Salmón ahumado
Camarón
Atún
Atún
Ahumado
Arrachera
Pollo
Surimi
Kanikama
Anguila
Pulpo
Piel de salmón
Ostión ahumado
Tampico
Salchicha
Jamón

2 ADICIONALES POR DENTRO

Hoja de soya
Cebollín
Aguacate
Pepino
Zanahoria
Espárragos

Lechuga

Mango

Fresa

Kiwi

Germen de alfalfa

Champiñón

Chile serrano

Cilantro

Coco rallado

Espinaca

Germen de soya

Filadelfia

Manchego

Manzana

Nuez de la india

Pimiento morrón verde o rojo

Tofu

Jitomate

Arándano

Jícama

Chispas tempura

Daikon

Cebolla blanca

Jengibre

1 ADICIONAL POR FUERA

Aguacate

Pepino

Zanahoria

Espárragos

Lechuga

Mango

Fresa

Kiwi

Eneldo

Doritos
Porro frito
Cebolla blanca

1 POR FUERA

Salmón
Salmón ahumado
Camarón
Atún
Atún ahumado
Arrachera
Pollo
Surimi
Kanikama
Anguila
Pulpo
Eneldo
Doritos
Jamón

Todos nuestros precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA.

Nuestro menú contiene ingredientes crudos, favor de notificar de alguna alergia con anticipación.

La empresa no se hace responsable de restricciones alimenticias y/o alergias a algún ingrediente.

MENÚ VEGANO ROLLOS

Germinado Roll \$ 78

P/D Germen de Alfalfa y tofu

P/F Kiwi

Vegano Roll \$ 78

P/D Zanahoria arandano , chile toreado

P/F Cilantro

Shitake Roll \$ 78

P/D Shitake, tofu y aguacate

P/F Arroz y quinoa

Verde Roll \$ 78

P/D Pepino, espárrago y lechuga

P/F Aguacate y ajonjolí

Spicy Vegan Roll \$ 80

P/D Zanahoria, cebollín y daykon

P/F Mango, zanahoria

Quinoa Roll \$ 85

P/D Quinoa y daikon

P/F Alga

TEMAKIS

Quinoa y Arroz \$ 50

Alga, shitake, nuez de la india, cebollín, arroz y quinoa

Daikon y Algas \$ 50

Suma de pepino, daikon, ensalada de algas, aguacate y chile toreado

Spicy de Vegetales \$ 50

Suma de pepino, aguacate y tofu

WRAPS

Noddle Green \$ 65

Hoja de arroz, noodles, nuez, zanahoria, cilantro, serrano, aguacate y tofu.

Noodle Vegano \$ 65

Hoja de arroz, noodles, germinado de alfalfa y espárragos.

CRUDI-VEGANO BY Luvegan

Lu Vegan Roll \$ 85

P/F Suma de pepino

P/D Morrón rojo, espinaca, espárrago, aguacate, zanahoria y suprema de naranja

Pepino Vegano Roll \$ 85

P/F Pepino en rodaja

P/D Lechuga, jícama y morrón rojo

Crudivegan Roll \$ 85

P/F Alfa Nori

P/D Espinaca, espárrago, morrón verde, pepino, lechuga y aguacate

Supremo Vegano Roll \$ 80

P/F Espinaca

P/D, jícama y suprema de naranja

BEBIDA NATURALES

VASO DE TE \$38

AGUA 600 ML \$28

AGUA DE PEPINO CON LIMÓN \$28

AGUA PURIFICADA \$25

CALPIS \$30

CLAMATO PREPARADO \$38

HORCHATA \$30

JAMAICA \$30

JUGO DE TOMATE PREPARADO \$35

JUGOS VARIOS NATURALES \$38

LIMONADA \$30

LIMONADA REAL \$55

LIMONADA SENSEI \$55

NARANJADA \$30

TE JAZMÍN \$35

TAMARINDO \$30

TE DE ROSAS \$38

TE VERDE (GREEN) FRÍO \$35

TE VERDE CALIENTE \$35

REFRESCOS

AGUA MINERAL LATA \$30

AGUA PERRIER \$35

AGUA QUINA \$28

COCA COLA LATA \$30

COCA COLA LIGHT LATA \$30

COCA COLA ZERO \$30

FANTA LATA \$30

MANZANITA LATA \$30

SPRITE LATA \$30

BEBIDAS NATURALES

CLAMATO PREPARADO \$38

JUGO DE TOMATE PREPARADO \$35

JUGOS (VARIOS NATURALES) \$38

LIMONADA \$30

NARANJADA \$30

TE VERDE \$35

TE DE JAZMIN \$35

TE DE ROSAS \$38

TE RELLENABLE \$38

CERVEZAS

NACIONALES \$35

BOHEMIA \$38

SAPPORO \$115

HEINEKEN \$42

SAKES

KIKO MASUMONE \$ND

TAKARA SIERRA \$ND

NIGORI (CREMA DE SAKE) \$ND

SAKE DE LA CASA \$80

RON \$ 65

Bacardi Blanco, Añejo, Malibu, Capitán Morgan y Habana

VODKA \$ 70

Absolut, Absolut sabores

BRANDY

Don Pedro \$65

Terry \$75

Torres 10 \$75

TEQUILA

Jimador \$60

Herradura Blanco \$65

Don Julio Blanco \$65

Don Julio Reposado \$75

Tradicional \$75

Hornitos \$75

WHISKEY

Johnnie Walker E. Roja \$75

Johnnie Walker E. Negra \$95

Jack Daniels \$85

Chivas Regal \$ND

Buchanan's \$ND

MARGARITAS \$60

Tequila, Controy y jugo de limón, frutas frescas, frozen, en las rocas y

una amplia variedad de sabores, mandarina, tamarindo, mango

Margarita Fusión \$75

Mango y fresa

VINO

Botella \$355

Copa \$75

DAIQUIRIS \$65

Ron, limón y mineral con mucho hielo.

Daiquiri Fresh-Fruit, bahamas y de sabores (Cherry, mango, melón)

CAIPIRINHAS \$70

Destilado de caña de azúcar, limón y azúcar.

Caipirosvka (con vodka)

Caipissima (con ron)

Caipiruva

MOJITOS \$75

Menta, Ron, jugo de limón, jarabe natural y agua mineral.

Mojitos de sabores: Orange, Apple, Kee Wee

Mojito \$75

Mojito 360 \$85

Dry Martini Tradicional \$85

Vermouth, ginebra y esencia de naranja

Dirty Martini \$85

Ginebra, jugo de aceituna y vermouth

Vesper Martini \$78

El original del Agente 007 James Bond

Ginebra, Vodka Stolichnaya y Vermouth

Alejandro Magno \$85

Vodka, Kalua y crema de cacao

Blue Pasion \$75

Ron, Curacao Azul y medio limón

Dorian Gray \$75

Ron, mandarina, naranja y arándano

French Martini \$75

Vodka, piña y licor de frambuesa

Coconut Water \$85

Malibú, vodka, jarabe de coco y mineral

Martini de sabores \$65

Cherry, caramel, kee wee, mango, chamoy, chocolate, manzana verde

CREMAS Y DIGESTIVOS

Kalua (licor de café) \$60

Licor 43 \$75

Midori \$60

Frangelico \$75

Baileys \$70

Contreau \$80

Amaretto Dissarono \$70

Jagermeister (licor de hiervas) \$60

Sangrita \$65

Carajillo \$90

MOCKTAILS \$60

Cocktail sin alcohol

Bora Bora Brew Mocktail

Jugo de piña, granadina y ginger ale

Limonada Real

Limón, jarabe natural, agua mineral y jugo de toronja

Daiquiri virgen Fresh Fruit

Con la fruta de su elección

Pink Lemonade

Limón, granadina, azúcar y agua mineral