

BEBIDAS



TÉS, AGUAS Y REFRESCOS

Limonada / Naranja	\$69
(470 ml)	
Botella de agua (500 ml)	\$45
Jarra Limonada / Naranja	\$235
(1,750 ml)	
Té Verde, Negro	\$60
o Jazmín (470 ml)	
Jarra de Té Verde, Negro	\$235
o Jazmín (1,750 ml)	
Jarra de Calpico	\$235
(Natural o Mineral) (1,750 l)	
Agua Perrier (350 ml)	\$85
Calpico (Natural o Mineral) (470 ml)	\$70
Té Verde Arizona (460 ml)	\$75
Refresco Familia Coca Cola	\$55
(355 ml)	
Agua Mineral Lata (460 ml)	\$65
Jugo de Mango (460 ml)	\$65
Jugo de Piña (460 ml)	\$65
Jugo de Arándanos (460 ml)	\$65
Jugo de Manzana (460 ml)	\$65

CAFÉ

Americano (240 ml)	\$70
Espresso (90 ml)	\$85
Capuchino (240 ml)	\$80

APERITIVOS

Mimosa (350 ml)	\$135
Aperol Spritz (550 ml)	\$180
Campari Spritz (550 ml)	\$180
Gin Tonic (460 ml)	\$120
Negroni (300 ml)	\$199

GINEBRA 60 ml

Befeater	\$130
Bombay	\$156

DIGESTIVO

Ruso Negro (300 ml)	\$95
Rey Alfonso (300 ml)	\$95
Carajillo Licor 43 (300 ml)	\$175
Carajillo Baileys (300 ml)	\$185

SIN ALCOHOL

Pantera (350ml)	\$105
Conga (350 ml)	\$70
Piñada (350 ml)	\$95
Lychee Mineral (350ml)	\$110
Fresada (350ml)	\$95
Calps Mango (350ml)	\$75
Clamato Preparado (469 ml)	\$125

COCTELERÍA TRADICIONAL

Piña colada (350 ml)	\$120
Margarita (350 ml)	\$120
Tequila sunrise (470 ml)	\$130
Desarmador (470 ml)	\$120
Cuba libre (470 ml)	\$110
Sangría (550 ml)	\$135
Clericot (550ml)	\$139
Martini Cosmpolitan	\$125
(300 ml)	

VODKA 60 ml

Smirnoff	\$125
Absolut	\$125
Stolichnay	\$135
Gray Goose	\$180

COGNAC 60 ml

Rémy Martin V.S. o V.S.O.P	\$225
Martell V.S. o V.S.O.P.	\$215



ARNOLD
PALMER



NEGRONI



MOJITO
LICI



FRESADA



CLERICOT



CALPICOT

BEBIDAS



CERVEZAS

Corona (355ml)	\$65
Corona Light (355ml)	\$65
Negra Modelo (355ml)	\$72
Pacífico (355ml)	\$65
Pacífico Light (355ml)	\$70
Modelo Especial (355ml)	\$72
Sapporo (355ml)	\$135
Asahi (330ml)	\$130
Ultra (355 ml)	\$72
Stella Artois (330 ml)	\$72

WHISKY 60 ml

Red Label E.R	\$140
Black Label E.N	\$210
Chivas Regal	\$190
Buchanan's 12	\$200
Buchanan's 18	\$235
Jack Daniels	\$145

LO EXCLUSIVO

Ozeki Sake (frío o caliente) (125 ml)	\$175
Takashimizu Junmai Daiginjo (300 ml)	\$595
Cosmo Sake (300 ml)	\$110
Green Sake (550 ml)	\$115
Pasion Sake (300 ml)	\$125
Sake Bombo (Modelo Especial, Negra Modelo, Pacífico / Corona) (470 ml)	\$130

LICORES Y CREMAS 60 ml

Baileys	\$140
Licor 43	\$150
Sambuca (Blanco & Oscuro)	\$130
Chinchón (Dulce & Seco)	\$140

LO NOVEDOSO

Limonada (Frambuesa, Fresa, Zarzamora, Maracuyá, Lychee)	\$105
Luces de La Habana	\$115
Calpicot (550 ml)	\$135
Margarita Mango	\$150
Mojito (Frambuesa, Maracuyá Fresa o Lychee) (350 ml)	\$145
Arnold Palmer (469 ml)	\$80
Limonada Real (530 ml)	\$80
Geisha Fresh (460 ml)	\$120
Blue Sake (460 ml)	\$145
Sake Eléctrico (460 ml)	\$175

TEQUILA 60 ml

Blancos:	
Don Julio	\$180
Don Julio 70	\$245
Herradura Plata	\$170
Reposados:	
Don Julio	\$194
Herradura	\$175
Jose Cuervo Tradicional	\$185
Jose Cuervo Especial	\$175
Jimador	\$175
Cazadores	\$170
Extra Añejo:	
Don Julio	\$240

RON 60 ml

Bacardi Blanco	\$140
Bacardi Añejo	\$150
Capitan Morgan	\$140

TAKASHIMIZU
JUNMAI DAIGINJO

SAKE
ELÉCTRICO

GEISHA
FRESH

BLUE SAKE

APEROL
SPRITS

LIMONADA
REAL

ENTRADAS

Todos los platillos se preparan al momento



KUSHIAGE (5 piezas)

Brochetas de queso y camarón empanizadas.
(3 piezas de queso y 2 piezas de camarón)

\$135

EDAMAMES SALTEADOS (170 grs)



Frijol de soya en vaina salteados con sriracha, cajún y tobanjan, con un toque de mantequilla y salsa de soya.

\$155

TAKOS SAKANA (4 piezas 100 grs)



Tortilla wonton en forma de taco rellena con atún, salmón fresco, cebollín, mayonesa wasabi, brotes de cilantro y yuzu soy.

\$165

SHISHITO PEPPER (120 grs)



NEW

Pimientos shishitos salteados en aceite de ajonjolí mirín y soya, coronado con hojuelas de bonito flakes.

\$205

GYOZAS (5 piezas)



NEW

Empanaditas de cerdo al vapor y fritas, acompañadas de salsa rayu, soya y vinagre de arroz.

\$190

SPICY CRISPY RICE (5 piezas 60 grs)



NEW

Cuadritos de arroz crujientes, coronados con atún, mayonesa picante, rebanada fina de jalapeño, ralladura de limón real, masago y salsa dulce.

\$190

TORI KARAAGE (150 grs)



NEW

Muslo de pollo marinado con ajo y jengibre, rebosado con una receta oriental.

\$150

TUNA TARTAR (90 grs)



Atún sazonado con aceite de oliva, limón, sal, pimienta, aguacate, coronado con masago, cebolla frita, acompañado con tostaditas wonton y agua chile de sriracha.

\$195

TOSTADA SPICY TUNA (4 Piezas 95 grs)



Wonton, con ensalada de cangrejo picante, atún picante, masago, salsa de mango y salsa dulce.

\$145

Todos los platillos se preparan al momento.
El consumo de proteína cruda es bajo la responsabilidad del comensal.

TIRADITOS



TIRADITO SAKE TATAKI (100 grs)

Cortes medianos de salmón sellado con ajonjolí en espejo de aceite de cilantro y curry, verdura rayada, cebolla morada, tobiko, salsa yuzu y brotes de rábano.

\$199



TIRADITO HAMACHI (100 grs)

Cortes medianos de cola amarilla en espejo de aceites de cilantro y curry, coronado con láminas finas de ajo frito, masago, miso seco, salsa yuzu y brotes de cilantro.

\$315



TIRADITO ATÚN HIROSHIMA (100 grs)

Cortes medianos de atún en una cama de verduras ralladas, chile serrano y cilantro, bañado con salsa tataki.

\$192



SASHIMIS



Precio de corte fino / corte grueso



Corte fino	Corte grueso
------------	--------------

O-TORO (110 grs)		
----------------------------	--	--



\$530

\$550

CHUTORO (110 grs)		
-----------------------------	--	--

\$490

\$510

AKAMI (110 grs)		
---------------------------	--	--

\$450

\$470

SALMÓN (110 grs)		
----------------------------	--	--

\$350

\$390

HAMACHI (110 grs)		
-----------------------------	--	--

\$480

\$505

El peso del gramaje de estos platillos corresponden a la proteína.

ENSALADAS



ENSALADA DE MARISCOS (155 grs)

Variedad de mariscos frescos, camarón, callo, kanikama, pulpo, pescado blanco, masago, pepino preparado con sal, limón y srirasha.

\$205



SUNOMO SALAD (125 grs)

Pepino encurtido, alga wakame, ensalada de alga chuka, kanikama, camarón, pulpo, fideo harusame, bañada con vinagreta de soya y dashi.

\$215

ENSALADA KENSAO (95 grs)

Lechugas mixtas, zanahoria, aguacate, jitomate, germinado de alfalfa, pollo empanizado con aderezo de jengibre y cacahuete.

\$155

SOPAS

CURRY UDON (90 grs)

Caldo dashi, curry, pollo, carne, hongo, zanahoria, cebolla, fideo udon y cebolleta.

MISO BUTA RAMEN (110 grs)

Fideos de ramen en un caldo miso, acompañado con carne de cerdo picante, maíz, cebollita juliana, alga wakame, germen de soya, huevo cocido y naruto roll.

UDON TEMPURA (100 grs)



Rica sopa a base de caldo dashi, camarón tempura, fideo udon, cebollín y shichimi togarashi (chile en polvo japonés).

SUIMONO YASAI (200 ml)

Caldo dashi, cebollín, espárragos, germinado de soya, champiñón, brócoli, espinaca, wakame, fideo harusame y Shichimi togarashi (chile).

MISO NATURAL (300 ml)

Miso disuelto en dashi, tofu y cebollín.

SOPA KENSAO (90 grs)

Deliciosa sopa con caldo miso, camarón, cangrejo, pulpo, aguacate, pepino, wakame, fideo de arroz, limón y arroz.



\$255



\$235



\$245

\$145

\$125

\$194

El peso del gramaje de estos platillos corresponden a la proteína.

ARROZ ORIENTAL

Todos los platillos se preparan al momento



GOHAN SASHIMI \$185 125 grs

Arroz sazonado con mariscos, camarón, kanikama, salmón, callo, atún, pescado blanco, masago, preparados con salsa ponzu, rebanadas de limón y cebollín.

YAKIMESHI GARLIC \$179 90 grs

Arroz frito con vegetales, pimienta roja, zanahoria, cebolla, ajo tostado, camarón, res, pollo, cebollín salteado al wok con mantequilla y soya.



YAKIMESHI ESPECIAL \$229 120 grs

Arroz frito con calabaza, zanahoria, tocino, camarón, res, pollo y queso manchego, servido con aguacate, ensalada de cangrejo picante y queso crema.

Todos los platillos se preparan al momento.
El consumo de proteína cruda es bajo la responsabilidad del comensal.



DONBURI BASE

170 grs de arroz, mayonesa spicy, alga kizami, aguacate, salsa dulce y ajonjolí.

PROTEÍNA (40 grs)

O-TORO \$250

CHUTORO \$230

AKAMI \$210

SALMÓN \$185

HAMACHI \$215

EBI \$180

PULPO \$185

PESCA
BLANCA \$185

EXTRA DE PROTEÍNA (30 grs)

\$85

\$85

\$85

\$65

\$80

\$65

\$65

\$65

El peso del gramaje de estos platillos corresponden a la proteína.

NIGIRI

1 Pza / 20 grs

Kensao
SUSHI & BAR
JAPANESE RESTAURANT



O-TORO \$ 115

CHUTORO \$ 105

AKAMI \$ 92

HAMACHI \$ 132

SALMÓN
CANADIENSE \$ 85



SALMÓN
CHILENO \$ 75

LUBINA \$ 85



KAMPACHI
\$ 85



PESCA
BLANCA \$ 65

UNI \$ 215

UNAGI \$ 125

IKURA \$ 215

TOBIKO \$ 125

MASAGO \$ 120

HOTATE \$ 120

Todos los platillos se preparan al momento.
El consumo de proteína cruda es bajo la responsabilidad del comensal.

TEMAKI

1 Pieza/40 grs. (arroz, pepino y aguacate)



O-TORO
\$215



CHUTORO
\$ 205



AKAMI
\$195



HAMACHI \$185

SPICY
SALMÓN \$133

PIEL DE
SALMÓN \$ 113

ATÚN ALETA
AMARILLA \$ 113

SPICY TUNA \$125

PESCA
BLANCA \$110

UNAGI \$154

KANI CONCHA
SUAVE \$ 187

EBI TEMPURA \$125

TAMPICO
\$109



El peso del gramaje de estos platillos corresponden a la proteína.

CALIFORNIA ROLL

8 Piezas



CALIFORNIA SAKE \$176

Aguacate, arroz / alga nori, pepino, lechuga, mayonesa masago, salmón fresco y ajonjolí.

Aguacate, arroz / alga nori, pepino, lechuga, mayonesa masago, kanikama y ajonjolí.

CALIFORNIA KANI \$176



MASABIKO ROLL \$245

Masago, mayonesa wasabi, limón real y arroz / alga nori, aguacate, pepino, lechuga y salmón.



NEGITORO \$255

Alga nori / O-toro sazonado con aceite, shichimi y cebollín.



NEGI HAMA \$205

Alga nori / hamachi sazonado con aceite de ajonjolí y cebollín.



SAKE KAWA ROLL \$145

Alga nori / arroz, piel de salmón frita, aguacate, pepino, salsa de anguila y ajonjolí.

CALIFORNIA \$144

Aguacate y arroz / alga, pepino, aguacate y camarón.

Aguacate y arroz / alga, pepino, aguacate y camarón.

EMPANIZADO \$159

CALIFORNIA QUESO POR FUERA \$192

Aguacate y arroz / alga, pepino, aguacate y camarón.

YASAI MAKI \$175

Papel de soya, arroz / alga nori, lechuga, espárrago, aguacate, betabel, zanahoria, pepino, hongo shitake, cebollín y ajonjolí.

Alga nori / arroz, atún, ensalada de cangrejo picante, wasabi y cebollín.

SPICY TUNA MAKI \$185

SAKEMAKI \$176

Alga nori / arroz, salmón, wasabi y cebollín.

Todos los platillos se preparan al momento.

El consumo de proteína cruda es bajo la responsabilidad del comensal.

ESPECIALES DEL CHEF

8 Piezas



HAMACHI LEMON \$ 285

Por Fuera: Hamachi, masago, limón real, mayonesa wasabi, miso seco.

Por Dentro: Alga Nori, hamachi, atún akami spicy, aguacate, cebollín y ajonjolí.



AKAMI ROLL \$ 285

Por fuera: Atún akami, masago, limón real, mayonesa wasabi y miso seco.

Por dentro: Alga nori, hamachi spicy, aguacate y pepino.



SAKE HOTATE \$ 375

Por fuera: Salmón fresco, tobiko rojo, uni, mayonesa wasabi, limón real, yuzu kosho, miso seco, brotes de rábano y yuzu soy.

Por dentro: Alga nori, callo de hacha picante, pepino y aguacate.



O-TORO-03 \$ 445

Por Fuera: O-toro, limón real, ikura, mayonesa wasabi, yuzu kosho, brotes de rábano y yuzu soy.

Por Dentro: Alga Nori, hamachi, atún akami spicy, aguacate, cebollín y ajonjolí.

ROLLOS FRESCOS

8 PIEZAS



SUZUKI DE SU \$ 205

Yuzu kosho, limón real, miso seco, pesca blanca, cilantro, masago y arroz / alga nori, pepino, aguacate, tampico, atún asado y camarón.



MAGURO ESPECIAL \$ 215

Sriracha, masago, cebollín, limón, atún y arroz / alga, pepino, aguacate, camarón y ensalada de cangrejo picante.



CALIFORNIA SPICY TUNA \$ 215

Sriracha, aguacate, masago, atún picante y arroz / alga, pepino, aguacate, salmón y atún.



CRUNCHY ROLL \$ 265

Salsa dulce, salsa de mango, masago, fritura tempura, pescado blanco, salmón, atún y arroz / alga, pepino, aguacate y anguila.



TOMATOE ROLL \$ 255

Sriracha, cebollín, ensalada de callo, fritura tempura, atún y arroz / aguacate y ensalada de callo.



CALLO ESPECIAL \$ 305

Ralladura de limón real, limón verde, callo de hacha, masago y arroz / alga, tampico, pepino, marlin ahumado, camarón y aguacate.



CHUKA ROLL \$ 215

Masago, aderezo de cacahuete, sriracha, alga chuka y arroz / alga nori, pepino, aguacate, salmón, pulpo y queso crema.



SALMON ESPECIAL \$ 209

Arroz, chimichurri de shitake, brotes de rábano, ikura y salmón / Alga, aguacate, pepino y hamachi.



CALLO ROCA \$ 305

Arroz cebollín, callo de hacha capeado con salsa roca, rebanadas de jalapeño y tobiko rojo / alga, pepino y aguacate.

GREEN MASTER \$ 255

Sriracha, limón, salsa dulce, atún, salmón, anguila, ensalada de Kanikama, papel de soya y arroz / camarón tempura, pepino, queso crema y aguacate.



NIKKEI ROLL \$ 204

Shichimi, cebollín, ajonjolí, salsa acevichada, pesca blanca, atún, arroz / alga nori, camarón empanizado, aguacate y queso crema.

Todos los platillos se preparan al momento.
El consumo de proteína cruda es bajo la responsabilidad del comensal.

ROLLOS CALIENTES CAPEADOS

8 Piezas



SAKE ROLL TEMPURA \$ 164

Laminas de jalapeño, salsa explosión, mayonesa wasabi, arroz, capeado tempura y ajonjolí / alga nori, pepino, aguacate y salmón spicy.



SPIDER ROLL \$ 265

Alga nori, mayonesa masago / arroz, masago, cangrejo concha suave tempura, aguacate, pepino, lechuga sangría, espárrago y salsa dulce.



ECLIPSE ROLL \$ 295

Salsa dulce, anguila, y arroz / alga, pepino, aguacate, salmón, cangrejo y queso crema.

SOL NACIENTE \$ 265

Masago, cebollín, ensalada de cangrejo picante, pescado blanco / alga, arroz, aguacate, salmón, camarón, marlin ahumado y queso crema.

BANANA ROLL \$ 205

Aderezo de cacahuete, plátano frito y arroz / alga, aguacate, camarón tempura, queso crema y ajonjolí.

SPRING ROLL \$ 225

Cebollín, masago, ensalada de cangrejo, calabaza y arroz / aguacate, queso crema, camarón, pescado blanco y salmón.

HIROSOSHI \$ 214

Salsa dulce, aguacate, camarón capeado, queso crema y arroz / alga, pepino, aguacate, camarón tempura y ensalada de cangrejo.

ROLLOS CALIENTES FLAMEADOS

8 PIEZAS



SHAKE HOT ESPECIAL

Salsa dulce, cebollín, ensalada de camarón picante, queso gouda, salmón y arroz / alga, pepino, aguacate, camarón tempura, cangrejo y queso crema.



OSHI SUZHI SAKE \$ 215

Chile serrano, mayonesa spicy, salmón / arroz, masago, atún spicy y aguacate.



SAKE TO ME ROLL \$ 225

Arroz, salmón canadiense, salsa tailandesa sweet chilli / Alga, pepino, aguacate, espárrago, anguila y masago.



UNAGUI Q AVOCADO \$ 295

Arroz, anguila, aguacate, tobiko rojo y salsa dulce / Alga, aguacate, pepino y camarón.

Todos los platillos se preparan al momento.
El consumo de proteína cruda es bajo la responsabilidad del comensal.

ROLLOS EMPANIZADOS

8 Piezas



KANI ESPECIAL \$ 196

Aderezo explosión, cebollín, empanizado, surimi y arroz/ aguacate, salmón fresco y queso crema.



GYU MAKI \$ 165

Empanizado, salsa chipotle, salsa dulce, brotes de rábano y arroz / alga, pepino, aguacate, filete de res, esparrago y queso manchego.



GREÑUDO ROLL \$ 238

Hojuelas de pescado, masago, cebollín, salsa dulce, ensalada de cangrejo picante, pescado blanco y arroz / alga, pepino, aguacate, camarón, anguila y queso crema.

CAMARON ONE \$ 214

Cilantro, salsa tataki, camarón tempura, mayonesa masago, salsa dulce y arroz / alga, pepino, aguacate y queso crema.

INGREDIENTES EXTRA

JENGIBRE (100 gr.)	\$33
WASABI (40 gr.)	\$49
AGUACATE (150 gr.)	\$33
QUESO CREMA (60 gr.)	\$27

TAMPICO (130 gr.)	\$38
DINAMITA (130 gr.)	\$33
MASAGO (30 gr.)	\$66
ALGA CHUKA (50 gr.)	\$38

PLATILLOS CALIENTES

160 grs

CAMARÓN ROCA \$238



Trozos de camarón capeados, estilo tempura mezclados con aderezo roca, cebollín y ajonjolí negro y blanco.

120 grs

YAKISOBA \$215



Fideos de soba salteados al wok con vegetales, zanahorias, col, cebolla, calamar, tocino y camarones, sazonado con salsa yakisoba, hojuelas de pescado y jengibre.

175 grs

CONCHA FLAMEADA \$255



Atún, salmón, pargo, pulpo, camarón, cilantro, ensalada de cangrejo picante, mayonesa, masago, flameada con queso parmesano y salsa ponzu.

350 grs

RIB EYE TEPPANYAKI \$450



Filete de rib eye, servido en una plancha de acero con verduras salteadas al grill.

300 grs

TONKATSU \$285



Lomo de cerdo empanizado y frito, servido en una cama de col sobre plancha de hierro, bañado con salsa tonkatsu y salsa miso. Acompañados con arroz al vapor y sopa miso.

350 grs

HAMACHI KAMA \$390



Collar de cola amarilla (hamachi) al horno, sazonado con sal de mar y pimienta, acompañado con espárragos y salsa especial del chef.

200 grs

TEPPANYAKI MIXTO \$345

Filete de res, camarón pollo (o pescado) a la plancha, con vegetales y arroz frito natural.

2 piezas

CALAMAR MATSUMOTO \$275

Calamar relleno de ensalada de cangrejo con fritura de tempura, al horno bañado con salsa dulce, shichimi togarashi y ajonjolí.

Todos los platillos se preparan al momento.
El peso del gramaje de estos platillos corresponden a la proteína.

POSTRES



MOCHI DE SABOR (60-75 grs)

NEW

\$120

Ricos mochis de sabores, acompañados con helado de frutos rojos. (Preguntar por el sabor existente)

HELADO TEMPURA
(155 grs)

\$124



HELADO DE FRUTOS ROJOS (155 grs)

\$95

NUT ROLL
(225 grs)

\$149



HELADO DE NUEZ (155 grs)

\$95

HELADO DE VAINILLA (155 grs)

\$95



Todos los platillos se preparan al momento.