

ENTRADAS

TOSTADA CHU'TORO 2 pzas 40gr 235
(Láminas de chu'toro marinado en soya-limón, salsa spicy de la casa y cremoso de aguacate con un toque de brotes de cilantro, aros de cebolla cambray y furikake de shiso. Servido en una tostada de wonton)

HIROSHITO PEPPERS 🌱 80gr 170
(Pimientos Padrón con salsa de la casa ligeramente picante y furikake)

SOPA MISO 200ml 70
(Tofu, negi & wakame)

ENSALADA DE ALGA 🌱 50gr 130

EDAMAMES AL VAPOR 🌱
Trufados 125
Con sal de Colima 100

EBI TEMPURA 2pzas 125
(Camarones estilo tempura acompañados de una salsa de cacahuete ligeramente picante)

CAMARONES ROCA 80gr 290
(Camarón tempura servido con salsa spicy, furikake shiso y cebollín)

SASHIMIS

SANTŌ TIRADITO 80gr 220
(Pargo bañado en nuestra salsa estilo tiradito, shishimi togarashi y yuzukosho)

CHU'TORO 80gr 320
(Atún medio graso)

O'TORO 80gr 345
(Atún graso sellado con carbón binchotan)

ZUCCHINI TRUFA 🌱 70gr 125
(Finas láminas de calabaza asada a la mantequilla vegana, sazonadas con sal de colima y tartufata)

SALMÓN 80gr 200

HAMACHI 80gr 120

ROBALO 80gr 170
(Toque de yuzu, ume, sal de Colima y brote de cilantro)

AKAMI 80gr 300
(Atún magro)

CONCHAS

(sujeto a disponibilidad)

ALMEJA CHOCOLATA 1 pza 175
(Estilo "tiradito". Yuzu, yuzukosho y sal de Colima)

NIGIRIS

UNI & IKURA 12gr 300
(Erizo & caviar de salmón)

UNI 12gr 250
(Erizo de mar)

AKAMI 12gr 80
(Nikiri y un toque de wasabi)

AKAMI ESPECIAL 12gr 95
(Sellado con nikkiri, reducción de soya, negi & lámina de ajo frito)

CHU'TORO 12gr 100
(Nikiri y un toque de jengibre)

CHU'TORO WAGYU 12gr 140
(Chu'toro flameado con grasa de Wagyu, negi)

O'TORO 12gr 135
(Sellado con salsa nikkiri, y un toque de wasabi)

O'TORO ESPECIAL 12gr 165
(Miso cacahuete, limón eureka, chile serrano)

SALMÓN 12gr 80
(Toque de yuzu y yuzukosho)

SALMÓN MANTEQUILLOSO 12gr 125
(Flameado a la mantequilla & ponzu, ralladura de limón amarillo, brote de cilantro)

SALMÓN TORO 12gr 95
(Salmón graso con un toque de yuzu y yuzukosho con un toque de sal de Colima)

SHIITAKE ESPECIAL 🌱 12gr 60
(Hongo shiitake preparado con soya, chile serrano y cebollín)

PARGO 12gr 80
(Yuzu, yuzukosho y un toque de furikake)

ROBALO 12gr 95
(Salsa de la casa, yuzukosho y ume)

HOTATE 12gr 70
(Callo de hacha)

HAMACHI NEGI & TRUFA 12gr 100
(Tartufata, cremoso de trufa y negi)

HAMACHI CHOCO 12gr 95
(Chocolate oaxaqueño flameado y sal de Colima)

HAMACHI UMAMI 12gr 125
(Yuzu-soya, hojita de cilantro, toque de sriracha de la casa)

UNAGI 12gr 105
(Flameado con toque de tare)

AGUACATE 🌱 12gr 45
(Salsa tare y ajonjolí)

HONGO ENOKI 🌱 12gr 95
(Mantequilla vegana clarificada, tartufata)

WAGYU A5 12gr 280
(Flameado con salsa tare y un toque de yuzukosho)

HAND ROLLS

UNI 35gr 300
(Erizo de mar)

AKAMI 35gr 145
(Ajonjolí)

CHU'TORO 35gr 165
(Cebollín)

O'TORO 35gr 165
(Cebollín)

SALMÓN 35gr 105
(Ajonjolí)

AGUACATE TEMPURA 🌱 35gr 95
(Salsa Tare)

EBI TEMPURA 1pza 105
(Camarón tempura, aguacate y salsa tare)

HOTATE 35gr 125
(Tartar de callo de hacha, con mayonesa, masago y ajonjolí)

HAMACHI NEGI & TRUFA 35gr 175
(Hamachi, negi, aceite de trufa, acompañado de ponzu trufada)

SPICY TUNA 35gr 115
(Atún spicy, pepino kiury)

SPICY SALMÓN 35gr 105
(Spicy mayo, pepino kiury)

WAGYU A5 35gr 365
(Toque de sal de Colima)

VEGGIE SARADA 🌱 35gr 95
(Lechuga, daikon, pepino kiury, aguacate, salsa miso con cacahuete)

ESPÁRRAGOS FLAMEADOS 🌱 35gr 95
(Aceite de ajonjolí)

UNAGI 35gr 155
(Flameado, pepino kiury, salsa tare)

CRISPY SOFTSHELL CRAB 35gr 135
(Aguacate, pepino kiury)

SHROOMS 🌱 35gr 115
(Hongo enoki, hongo shimeji salteados con mantequilla vegana, paprika)

BOWLS

DELUXE 110gr 380
(Hamachi, akami, salmón, aguacate, sobre arroz shari)

AKAMI SALMÓN 80gr 280
(Salmón, akami, ajonjolí, cebollín, kizami nori y tzuma)

WAGYU 80gr 450
(Wagyu A5 japonés, ajonjolí, cebollín, kizami nori y tzuma)

VEGGIE 🌱 60gr 250
(Pepino kiury con limón eureka y togarashi, aguacate con ajonjolí, calabaza salteada con mantequilla vegana, ensalada de alga, edamames al vapor, papa frita y zanahoria, sobre arroz shari)

CHU'TORO 60gr 300
(Chu'toro, daikon, kizami nori, cebollín, ajonjolí)

SAN TŌ

H A N D R O L L B A R

Vegetariano 🌱

Precios expresados en moneda nacional e incluyen 16% de IVA. El consumo de pescado, mariscos y alimentos crudos puede representar un riesgo a la salud, el consumo de estos productos es responsabilidad del comensal. Notifique al personal cualquier alergia.

MAKIS

URA-MAKIS

Rollos con arroz por fuera y alga nori por dentro

DOBLE DRAGÓN (8 pzas) 300gr **315**
(Camarón tempura y espárragos por dentro, aguacate y hojuelas de hanakatsuo por fuera. Bañado en salsa de mango-trufa, ajonjolí y salsa tare)

SPICY TUNA (8 pzas) 250gr **260**
(Aguacate por dentro, spicy tuna, cebollín y hojuelas de tempura crujientes por fuera. Acompañado de salsa tare y spicy mayo de la casa, ajonjolí)

DARUMA (8 pzas) 270gr **325**
(Soft shell crab tempura y aguacate por dentro, masago y salsa tare por fuera)

VEGGIE DRAGON (8 pzas) 250gr **230**
(Espárrago tempura y hongo enokí por dentro, cubierto con aguacate, nuestra salsa de mango- trufa, coco rallado, salsa tare)

SENDAI (8 pzas) 320gr **365**
(Camarón tempura, espárrago, pepino y cebollín por dentro. Aguacate, tartar de hotate, spicy mayo, láminas de chile serrano y salsa tare por fuera)

TZURAI HONO (8 pzas) 300gr **230**
(Salmón fresco, Pepino y aguacate por dentro, arroz por fuera, servido con salsa spicy, tanuki y cebollín)

EBINAGI (8 pzas) 320gr **335**
(Camarón tempura, Pepino y aguacate por dentro, anguila, salsa de anguila por fuera)

HOSO-MAKI

Rollo tradicional con alga nori por fuera

SAN-SHAKE (6 pzas) 150gr **345**
(Salmón fresco, piel de salmón frita e ikura con un toque de yuzu)

FUTO-MAKI

Rollo tradicional de mayor dimensión.
Alga nori por fuera.

ŌKI (5 pzas) 200gr **290**
(Pesca del día, aguacate, espárrago, negí, ensalada de alga y pepino)

SET MENU NIGIRI

- Ningún set se puede modificar -

SET MENU 3 36gr 290

- AKAMI
- CHU'TORO
- O'TORO

SET MENU 5 60gr 360

- AKAMI
- SALMÓN TORO
- HAMACHI TRUFA
- HOTATE
- PARGO

SET MENU 7 84gr 690

- PARGO
- CHU'TORO
- O'TORO
- IKURA
- UNAGI
- HAMACHI CHOCO
- SALMÓN TORO

SET MENU 9 108gr 860

- SALMÓN TORO
- CHU'TORO
- O'TORO
- UNAGI
- IKURA
- HAMACHI TRUFA
- HOTATE
- PARGO
- ROBALO

SET MENU VEGGIE 🌱 210

- AGUACATE
- SHIITAKE ESPECIAL
- HONGO ENOKI

SET MENU HAND ROLLS

- Ningún set se puede modificar -

SET MENU 3 105gr 410

- SOPA MISO
- AKAMI (Atún magro)
- SALMÓN
- HAMACHI NEGI & TRUFA (Cola amarilla, cebollín y trufa)

SET MENU 4 140gr 480

- SOPA MISO
- AKAMI (Atún magro)
- SALMÓN
- HOTATE (Callo de hacha)
- SPICY TUNA

SET MENU 5 175gr 640

- SOPA MISO
- CHU'TORO (Atún graso)
- SALMÓN
- HOTATE (Callo de hacha)
- EBI TEMPURA (Camarón tempura)
- HAMACHI NEGI & TRUFA (Cola amarilla, cebollín y trufa)

SET MENU 6 210gr 780

- SOPA MISO
- O'TORO (Atún graso)
- SPICY TUNA
- HOTATE (Callo de hacha)
- EBI TEMPURA (Camarón tempura)
- HAMACHI NEGI & TRUFA (Cola amarilla, cebollín y trufa)
- UNAGI

SET MENU VEGGIE 🌱 290

- EDAMAMES CON SAL DE COLIMA
- ESPÁRRAGOS FLAMEADOS
- VEGGIE SARADA (Lechuga, pepino, aguacate y nabo)
- AGUACATE TEMPURA

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE DE MATCHA 200gr **145**

CRÈME BRÛLÉE DE TARO 200gr **145**

SET DE MOCHIS 3 pzas **260**

(Delicioso helado artesanal cubierto con una masa de arroz suave)

Extra 1 pza **90**

A elegir:

- COCO
- CONEJITO
- TARO
- FERRERO
- MATCHA
- TEMPORADA

SAN TŌ

H A N D R O L L B A R

Vegetariano 🌱

Precios expresados en moneda nacional e incluyen 16% de IVA.
El consumo de pescado, mariscos y alimentos crudos puede representar un riesgo a la salud, el consumo de estos productos es responsabilidad del comensal.
Notifique al personal cualquier alergia.