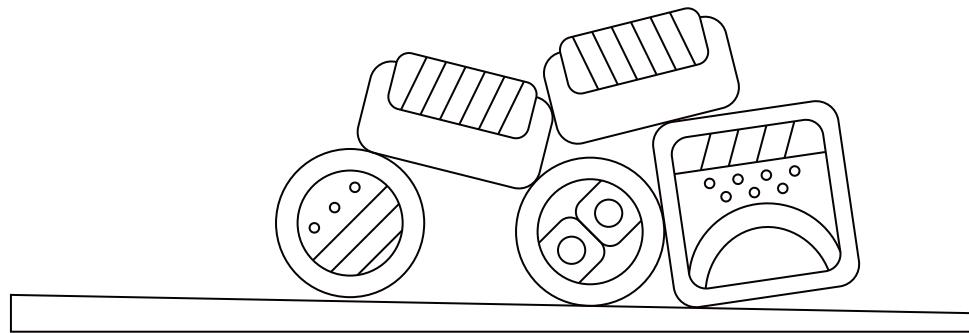


wazabi. roll & box

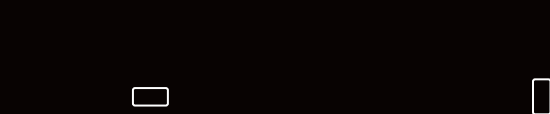
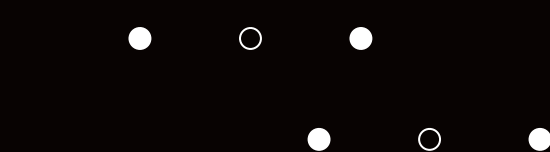
sushi.roll.bar.terraza.box.tepa.drinks

;))





wazabi.



papas gajo \$75

edamames \$105

balls rellenas \$105

4 balls de arroz, empanizadas
saladas; rellenas de philadelphia con tampico ó
dulce de cajeta.

banderillas \$115

2 banderillas empanizadas
rellenas de alga, arroz, tampico, philadelphia, pepino.

dumplings res \$125 camarón \$140

6 piezas fritas.

rollitos wazabi pollo \$115 camarón \$125

6 rollitos fritos, rellenos de verdura.

gyza shrimp \$140

3 pirámides de alga, rellenas de arroz,
pepino, cebollín, aguacate, coronados con camarón
empanizado
envueltos en tocino y philadelphia.

entradas.

temakis pollo \$110 atún \$120 salmón \$130

2 conos de alga, rellenos de arroz, pepino, zanahoria, aguacate.

rollitos vietnamita pollo \$110 atún \$120 salmón \$130

3 rollitos con tortilla de arroz, rellenos de lechuga, fideos, pepino, zanahoria, repollo morado.

shashimi de atún \$190

Láminas de atún, en salsa de aguachile o nuestra salsa de soya especial con un toque picante y ajonjolí.

niguiris

Dos bocadillos de arroz coronado con mariscos.

CAMARÓN \$60

ATÚN \$65

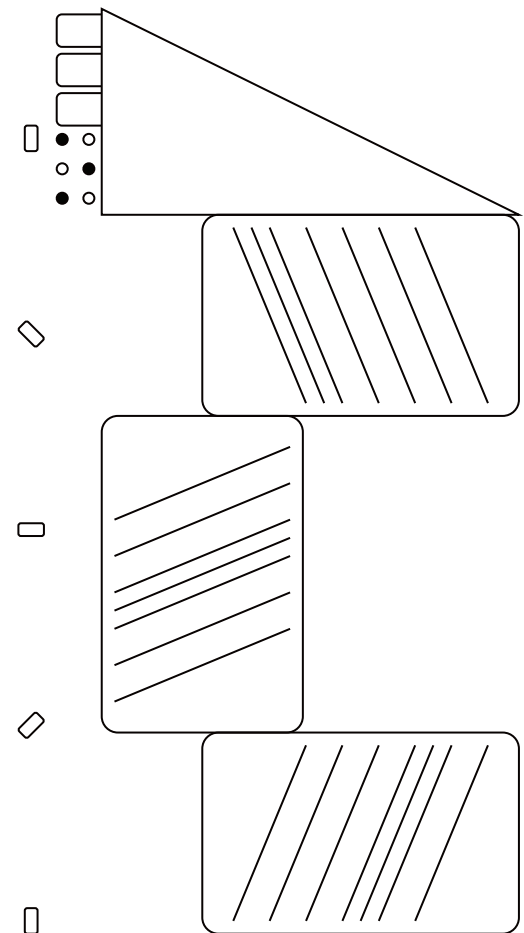
PESCADO \$65

SALMÓN \$70

○

●

○





EMPANIZADO \$145

IN: CAMARÓN, PHILADELPHIA, PEPINO
TOP: TAMPICO

CALIFORNIA \$115

IN: SURIMI, ZANAHORIA, PEPINO

PHILADELPHIA \$145

IN: SURIMI, AGUACATE, PEPINO
TOP: PHILADELPHIA, TAMPICO

UMAKI / AGUACATE \$145

IN: PHILADELPHIA, PEPINO
TOP: AGUACATE, TOCINO, CEBOLLÍN

MASAGO \$150

IN: POLLO EMPANIZADO, PEPINO
TOP: SPICY MAYO, AGUACATE, MASAGO, AJONJOLÍ



sushi rolls.

URAMAKI / CAMARÓN EMPANIZADO \$160

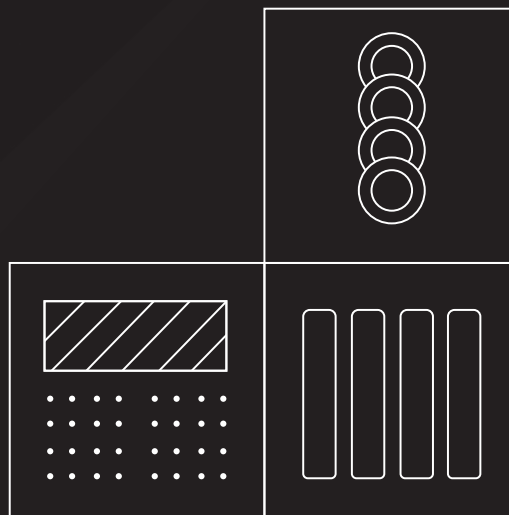
IN: SURIMI, PHILADELPHIA, CAMARÓN
EMPANIZADO, PEPINO
TOP: SURIMI, CAMARÓN EMPANIZADO

URAMAKI / ATÚN \$155

IN: PHILADELPHIA, PEPINO
TOP: ATÚN, ZANAHORIA, BETABEL

URAMAKI / POLLO EMPANIZADO \$150

IN: ZANAHORIA, POLLO EMPANIZADO, PEPINO
TOP: SPICY MAYO, POLLO EMPANIZADO



QUINOA \$150

IN: REPOLLO MORADO, ZANAHORIA, PEPINO TOP:
AGUACATE

BEEF ROLL EMPANIZADO \$155

IN: ARRACHERA, AGUACATE, PEPINO
TOP: SALSA DE TARTARA, TOCINO, SERRANO

ROJO \$145

IN: SURIMI, PEPINO
TOP: PHILADELPHIA, BETABEL, LIMÓN, TAJÍN

MARINE ROLL \$165

IN: PHILADELPHIA, PEPINO
TOP: SURIMI, ATÚN, SALMÓN, CAMARÓN, TAMPICO

COLIFLOR \$150

IN: REPOLLO MORADO, ZANAHORIA, PEPINO
TOP: AGUACATE

CHEESE ROLL \$155

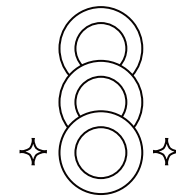
IN: CAMARÓN, ZANAHORIA, PEPINO
TOP: QUESO GRATINADO, CEBOLLÍN

BANANA ROLL \$165

IN: PHILADELPHIA, PEPINO
TOP: CAMARÓN EMPANIZADO, ANGUILA

****AGREGAR INGREDIENTE EXTRA

POLLO \$25 CAMARÓN \$30 SALMON Ó ATÚN \$35



**FAVORITO
DE LA CASA:**

**BEEF ROLL
EMPANIZADO**

¡prueba algo
diferente!

COMBOS.

COMBO ROLLS \$195

1 sushi roll
3 rollitos wazabi

SMALL BOX \$370

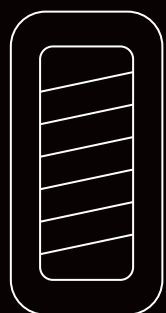
3 sushi roll

COMBO PAREJA \$370

2 sushi roll
2 rollitos wasabi
2 balls rellenas

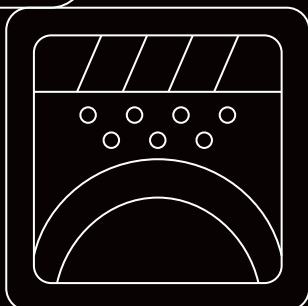
BIG BOX \$620

6 sushi roll



COMBO MIX \$630

Establecido o ármalo con los
sushi rolls de nuestro menú:
5 sushi rolls especiales
4 rollitos wazabi
4 balls rellenas



CALIFORNIA

IN: SURIMI, PHILADELPHIA, PEPINO

CALIFORNIA AGUACATE

IN: REPOLLO MORADO, SURIMI, PHILADELPHIA, PEPINO
TOP: AGUACATE, CAMARÓN EMPANIZADO, TAMPICO

EMPANIZADO

IN: ARRACHERA, TOCINO, PEPINO
TOP: SALSA DE TÁRTARA, CEBOLLÍN

POLLO

IN: POLLO EMPANIZADO, AGUACATE, PEPINO
TOP: SPICY MAYI, POLLO EMPANIZADO

ATÚN Y SALMÓN

IN: PHILADELPHIA, PEPINO
TOP: ATÚN, SALMÓN, ENSALADA KANI



wazabi.

b o x e s & a l o t o f r o l l s

especiales.

Acompañados con una base de arroz,
espárragos y cama de lechuga.

GRILLED LIME SALMÓN \$240

Salmón a la plancha coronado con nuestra salsa
especial tropical de pepino y piña.

CAMARONES / PLANCHA, EMPANIZADOS, AL COCO \$225

sushi boat.

(RESERVAR) \$700

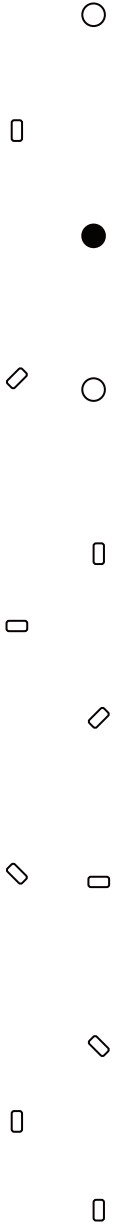
Deleita el sabor del barco de sushi para una ocasión
especial, incluye cinco sushi rolls, tres dumplings
y cuatro nigiris.

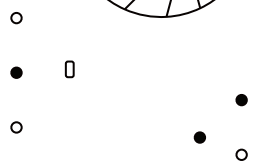
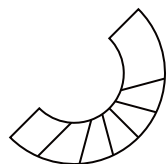
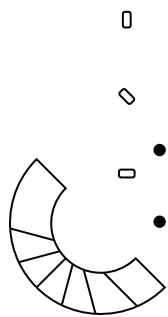
comple mentos.

ARROZ CULICHI POLLO \$125 CAMARÓN \$140

Arros frito con verduras.

FIDEOS POLLO \$125 CAMARÓN \$140





ATÚN / SALMÓN / CAMARÓN
G \$190 CH \$140

BASE: LECHUGA, ESPINACA,
BRÓCOLI.

VEGETALES: ZANAHORIA,
BETABEL, PEPINO, ALGA NORI,
FRUTA DE TEMPORADA.

TOPING: AJONJOLÍ, ADEREZO,
AGUACATE.

POLLO / ARRACHERA
G \$185 CH \$135

BASE: ARROZ BLANCO

VEGETALES: ZANAHORIA, PEPINO,
REPOLLO MORADO, GERMEN DE
ALFALFA, AGUACATE,
PHILADELPHIA.

TOPING: CEBOLLÍN, AJONJOLÍ,
ADEREZO CHIPOTLE.

EDAMAMES Y AGUACATE
G \$185 CH \$135

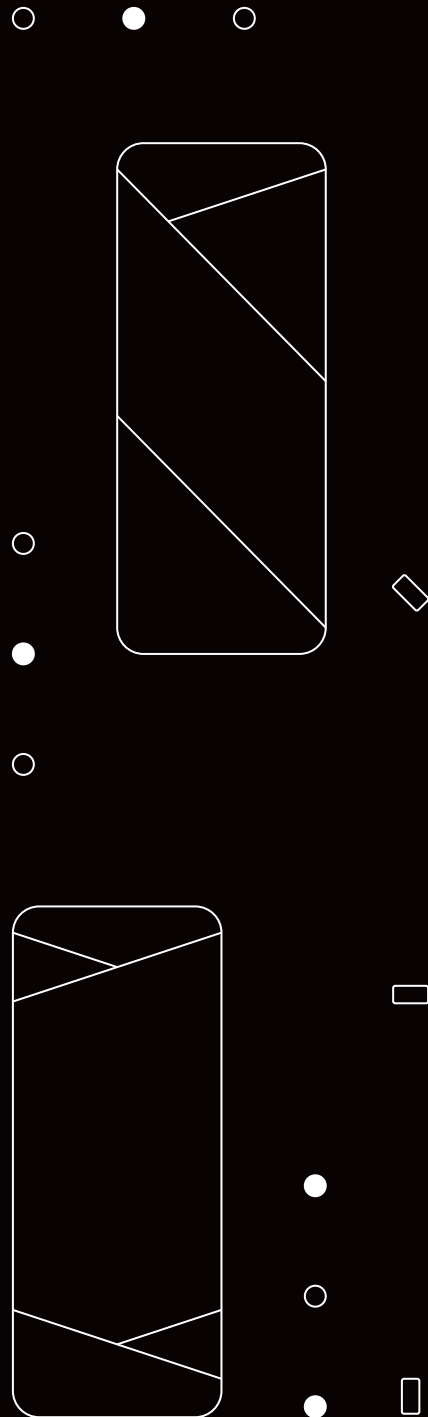
BASE: QUINOA Y COLIFLOR.

VEGETALES: ZANAHORIA,
PEPINO, REPOLLO MORADO,
GERMEN DE ALFALFA, FRUTA
DE

TEMPORADA, ALGA NORI.

TOPING: AJONJOLÍ, ADEREZO
AGUACATE.

BOWLS.



sushi burritos.

Envueltos en alga nori, con base de arroz, acompañados de salsa de anguila y cebolla agridulce.

MARINE ATÚN/CAMARÓN \$195

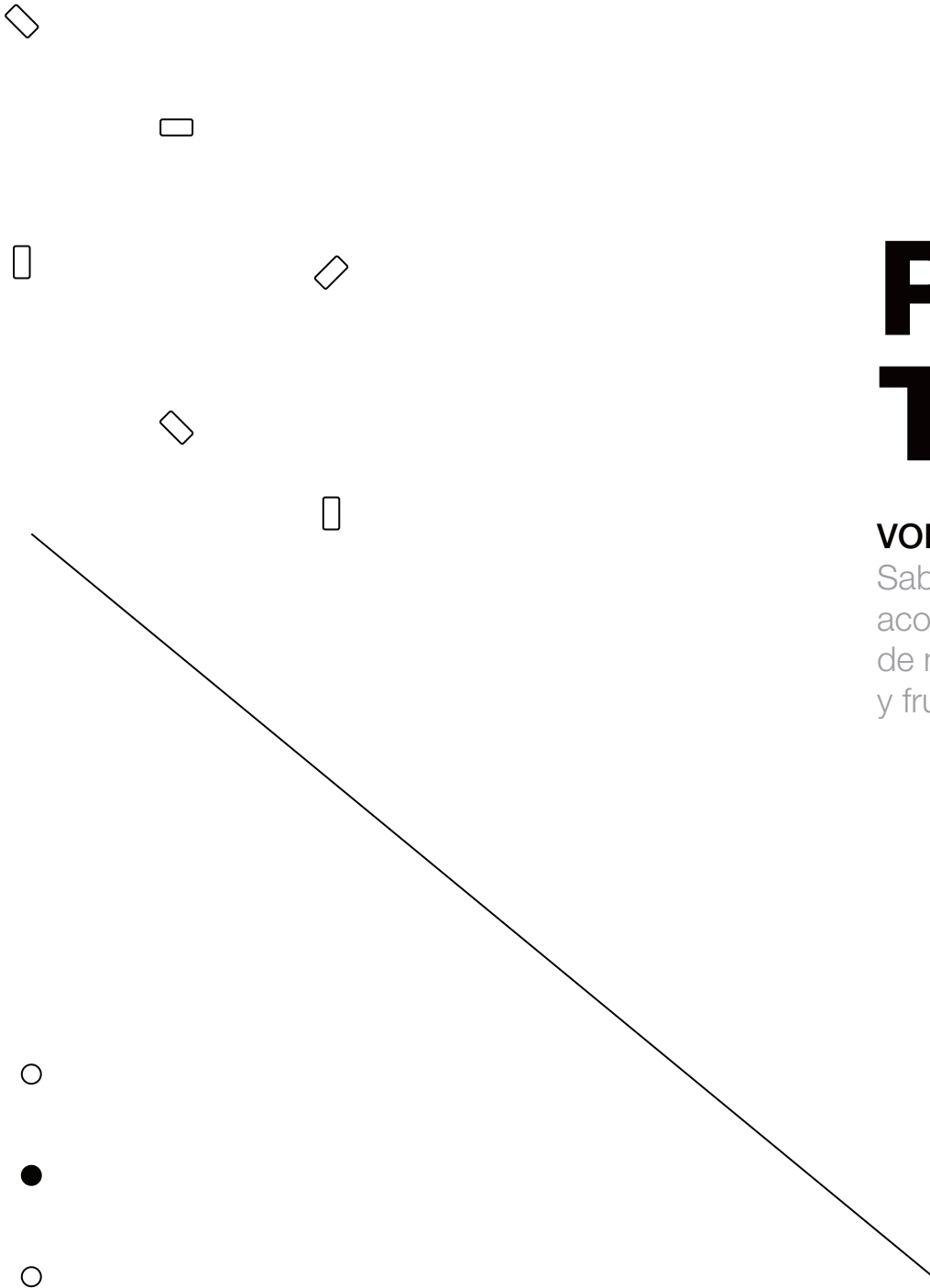
IN: LECHUGA, ZANAHORIA, ALFALFA, REPOLLO MORADO, PEPINO.

PANKO POLLO / CAMARÓN \$185

IN: LECHUGA, ZANAHORIA, ALFALFA, REPOLLO MORADO, PEPINO, PHILADELPHIA, EDAMAMES, ANGUILA.

VEGETARIANO BASE DE COLIFLOR \$175

IN: LECHUGA, ZANAHORIA, ALFALFA, REPOLLO MORADO, PEPINO, AGUACATE.



POS TRES.

VOLCÁN \$90

Sabor cajeta ó chocolate,
acompañados de una bola
de nieve sabor vainilla
y frutos rojos.



bebidas&destilados.

GIN

BEEFEATER DRY \$100
BOMBAY SAPHIRE \$100
TANQUERAY \$100
DIEGA \$90
GIN ROKU \$110
HENDRICKS \$160
GINEBRA LARIOS \$70

MEZCAL

MEZCAL 400 CONEJOS ESPADIN JOVEN \$100
MEZCAL UNION UNO JOVEN \$90
MONTELOBOS JOVEN ESPADIN \$130
MEZCAL AMARAS ESPADIN JOVEN \$120

RON

KRAKEN WHITE \$70

VINO TINTO

CASA MADERO 3V

COPA \$180 BOTELLA \$720

CASILLERO DEL DIABLO MERLOT

COPA \$95 BOTELLA \$370

FINCA LAS MORAS CABERNET SAUVIGNON

COPA \$85 BOTELLA \$330

RESERVADO MALBEC

COPA \$80 BOTELLA \$290

RESERVADO MERLOT

COPA \$80 BOTELLA \$290

VODKA

ABSOLUT REGULAR \$90

SMIRNOFF \$80

SMIRNOFF TAMARINDO \$80

WHISKY

BUCHANAN'S 12 \$150

J. WALKER RED LABEL \$80

JACK DANIEL'S \$90

bebidas&destilados.

TEQUILA

MALASANGRE \$105
30-30 CRISTALINO \$130
30-30 AÑEJO \$90
30-30 REPOSADO \$80
30-30 BLANCO \$80
1800 CRISTALINO AÑEJO \$160
1800 AÑEJO \$140
1800 BLANCO \$90
ALACRÁN CRISTALINO \$160
ALACRÁN BLANCO \$120
DON JULIO 70 \$180
DON JULIO REPOSADO \$140
DON JULIO BLANCO \$130
HERRADURA ULTRA \$150
MAESTRO TEQUILERO BLANCO \$140
OCHO PLATA \$120
SIETE LEGUAS BLANCO \$130

CERVEZA

CORONA \$45
CORONA AMBAR \$45
MODELO ESPECIAL \$50
NEGRA MODELO \$50
ULTRA \$50
VICTORIA \$45
PACÍFICO \$45
RUSA CON CERVEZA \$50
MICHELADA \$60 ZANAHORIA \$55

CERVEZA ARTESANAL

MINERVA IPA 24/355 ML \$85
MINERVA STOUT 24/355 ML \$85
MINERVA PALE ALE 24/355 ML \$85
MINERVA VIENA 24/355 ML \$85
COLIMITA LAGER \$90
PARAMO PALE ALE \$90
TICUS PORTER \$90
RIO DE LUMBRE IPA \$100
ZORRA STOUT \$110
ZORRA LAGER \$110
ZORRA IPA \$110
SANTA SABINA STOUT \$100
SANTA SABINA HOP HOP HURRA \$100
FORTUNA SAKE ALE \$80

SIN ALCOHOL

COCACOLA \$40 COCACOLA LIGHT \$40
FRESCA, FANTA, SPRITE, MUNDET \$40
AGUA MINERAL TOPOCHICO \$40
RUSA DE REFRESCO \$45
AGUA NATURAL 600ML \$25

WAZABI COCKTAILS

FUJI SAN \$135

Inspirado en el monte Fuji y los sabores sutiles de primavera en Japón.

YUZZU FIZZ BRULEE \$135

El Yuzu es un fruto único con sabor profundo e inolvidable, este coctel pretende aprovechar las bondades de la ginebra y empalmarlas con este cítrico sin igual.

WAZABI SOUL \$135

Inspirado en el concepto del restaurante con toques sutiles florales y una esencia oriental que lleva la versatilidad y frescura de ingredientes premium que generan un sabor sin igual.

COCTE LERÍA.

AGAVE SHOGA \$135

El mezcal y su fuerza combinado con la profundidad y riqueza del jengibre generan impacto en un coctel lleno de umami, esta es la intención que esconde el sabor fuerte pero profundo.

MEKISHIKO \$135

Nunca un coctel fue tan delicioso al combinar su maridaje como parte de la decoración que generan una experiencia mexicana auténtica, deliciosa y adictiva. Mekishico es la forma en que los japoneses llaman a nuestro país.

PASSION MEZCALITA \$135

Una clásica combinación entre el mezcal y las frutas de la pasión de dos mundos, que generan sabores tropicales con sutiles toques ácidos y amargos que se equilibran con la dulzura del maracuyá oriental.

ANGOSTURA SOUL \$135

La angostura es una pócima elaborada a base de frutas, raíces, semillas aromáticas, cortezas e ingredientes cuyos nombres se mantienen en el más estricto secreto. Este coctel de mezcal con sutiles notas picantes estremecerá tu paladar.

MALASANGRE COCKTAILS

BAD INFLUENCE MARGARITA \$135

TEQUILA BLANCO, LICOR DE MARACUYÁ, JUGO DE LIMÓN, JARABE DE AGAVE, SAL DE ROMERO TATEMADA. FRESCO, ÚNICO.

RUDE TONIC \$135

TEQUILA BLANCO, COINTREAU, GOLPE DE NARANJA, ANGOSTURA, AGUA TONICA, PIMIENTONES, CANELA EN VARA, RODAJAS DE NARANJA. DIRECTO. REVITALIZANTE.

CLASSIC COCKTAILS

GIN

TU GIN FAVORITO + TONIC

FRUTOS ROJOS \$45

PEPINO LIMÓN Y ROMERO \$45

NARANJA Y HIERBABUENA \$45

COPIL \$135

(SÓLO EN TEMPORADA)

TEQUILA BLANCO, JARABE DE KIWI, JUGO DE LIMÓN, TUNA VERDE, GINGER ALE. SABOR FRESCO, ÚNICO.

COA SPRITZ \$135

TEQUILA BLANCO, LICOR DE GROSELLA NEGRA, PROSECCO, JARABE DE AGAVE, FLORES, HIELO SECO. ELEGANTE, NEWTRENDY.

RON

MOJITO HIERBABUENA Y LIMÓN \$95

MOJITO HIERBABUENA Y FRESA \$95

PIÑA COLADA \$95

CLERICOT FRUTOS ROJOS \$95

SANGRE Y SUELO \$135

TEQUILA BLANCO, GRANADINA, CHAMOY, FRAMBUESA, JUGO DE LIMÓN, CAMPARI. DE CARÁCTER INTENSO.

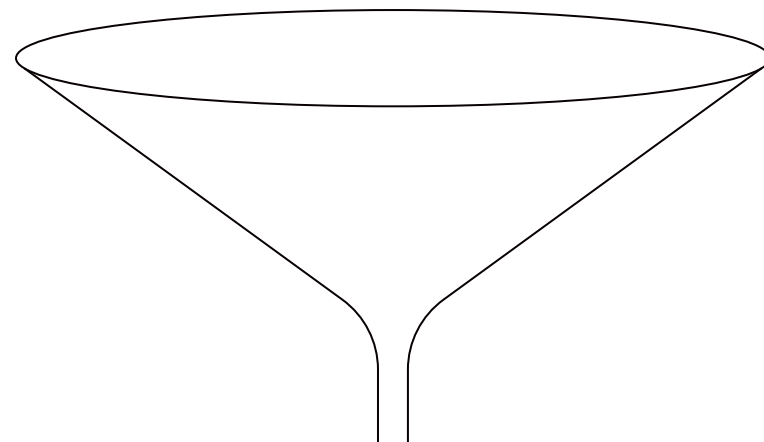
DIGESTIVOS

CARAJILLO \$125

CAFÉ AMERICANO \$40

CAFÉ EXPRESSO \$40

COCTE LERÍA.



wazabi.

