

HOKUSAI

北齋



—

ENTRADAS

1

前
菜

YAKIMONO

Brochetas a la plancha.

Pollo..... **\$40** Pulpo **\$50**

Res..... **\$60** Camarón **\$65**

KUSHIAGE

Brochetas fritas.

Pollo..... **\$45** Queso..... **\$45**

Res..... **\$55** Camarón **\$65**

EDAMAMES.....\$85

Frijol de soya hervido.

Al vapor | Asado

GYOZA.....\$165

Empanada rellena, frita
y cocinada al vapor.

Pollo | Camarón | Pork Belly

SUSHIKAKE\$195

Cuadros de arroz crocante con
pescado picante, aguacate,
ajonjolí y salsa de anguila.

Atún | Salmón

ROYAL NIGIRI.....\$190

Rollitos rellenos de calamar
frito picante, aderezados con
salsas de anguila, habanero
mango, aguacate y ajonjolí.

Atún | Salmón

CAMARONES YUZU\$235

Camarones tempura sobre cama
de lechuga, aderezados con
salsa yuzu y shishimi
togarashi.

CAMARONES ADOBO....\$245

Camarones al tempura salteados en
adobo agridulce acompañado de una
base de lechuga.

SALMÓN GOONG.....\$255

Cubitos de salmón con pimiento,
cebolla y nuez de la india bañados
en salsa de la casa.

三

SASHIMI

2

刺身

*Cortes de pescado fresco (fino o grueso)
con guarnición de nabo y wasabi.
Salsa del día (sólo fino).*

TAKO..... \$120-\$190

Pulpo.

SHAKE..... \$165-\$225

Salmón crudo o sellado.

SHIROMI..... \$165-\$225

Pescado blanco.

MAGURO..... \$180-\$245

Atún crudo o sellado.

HAMACHI.... \$190-\$275

Pescado cola amarilla.

MIXTO GRUESO..... \$275

Salmón, atún y hamachi (pescado cola amarilla).

MIXTO FINO..... \$245

Pulpo, atún y hamachi (pescado cola amarilla).

GOMA SAKANA. \$190-\$240

Salmón o atún sellado con ajonjolí acompañado de chips de ajo, aceite curry y cebollita habanero con salsa de cítricos.

Atún | Salmón**Pulpo rasurado..... \$180**

Laminas de pulpo acompañadas de salsa de soya, cítricos y vegetales frescos.

Callo sambal Yuzu.. \$150

Sashimi de callos sobre un espejo de salsa sambal, yuzu y pepino encurtido.

Hamachi ceniza**habanero..... \$210**

三

DONBURI

3

*Tazón de sushi servido
con shari (arroz avinagrado).*

寿司丼**CHIRASHI-DON \$245**

Variedad de pescados frescos sobre arroz avinagrado, jengibre encurtido, shiitake tamago y takuan (nabo encurtido).

TEKKA-DON..... \$235

Atún fresco sobre arroz avinagrado, ajonjolí, kisami nori y salsa de soya suave.

SHAKE-DON..... \$240

Salmón fresco sobre arroz avinagrado, ajonjolí, kisami nori y salsa de soya suave.

KATSUN-DON..... \$165

Pork belly empanizado sobre arroz al vapor con cebollín, huevo y soya suave.

UNA-DON \$240

Anguila de río y alga marina en hilos sobre arroz avinagrado, ajonjolí y salsa de anguila.

GYU-DON..... \$275

Rib-Eye a la plancha sobre cama de arroz al vapor, harusame, cebollín, tofu y salsa teriyaki.

KARAAGE..... \$270-\$275

Proteína marinada en soya, ajo y jengibre, salteada en rabo de cebolla y montada sobre una cama de arroz al vapor.

Cangrejo | Rib-Eye

POKE BOWL.....\$255

Base de arroz shari, mayonesa picante, pepino, alga, ajonjolí, aguacate, tofu, cebollín y kakiage de betabel.

Atún | Salmón | Hamachi

四

NIGIRI SUSHI

4

*Cortes de pescado
sobre arroz avinagrado.*

握
り
寿
司

TAKO..... \$55

Pulpo.

SHAKE..... \$75

Salmón crudo o sellado.

SHIROMI..... \$65

Pescado blanco.

MAGURO..... \$85

Atún crudo o sellado.

TAMAGOYAKI..... \$65

Omelette dulce.

EBI..... \$75

Camarón.

UNAGI \$65

Anguila de agua dulce.

MASAGO..... \$65

Huevo de capelín.

CANGREJO..... \$75

Cangrejo.

HAMACHI..... \$75

Cola amarilla.

IKURA..... \$95

Huevo de salmón.

UNI..... \$110

Erizo de mar.

CALLO TATAKI \$110

2 piezas de callo sellado.

HOKKIGAI..... \$110

Almeja roja.

SHIMAKOJADA \$110

Sardina.

SHABA..... \$110

Caballa.

OMAKASE..... \$560-1,250

6 o 12 piezas de la selección de chef, postre y té verde.

五

TEMPURA

5

Fritura japonesa.

天
ぷ
ら

Verduras..... \$110

Camarón \$190

Mixto..... \$120

六

MAKISUSHI

6

Rollo de sushi.

卷
き
寿
司

TERIYAKI \$120

Pollo dulce con lechuga, zanahoria, aguacate y hojas de menta, en hoja de arroz con salsa de anguila y picante.

VEGGI \$110

Aguacate, espárrago, pepino, zanahoria shitake dulce, ajonjolí.

AGUACATE\$140

Anguila y cangrejo envuelto en aguacate, salsa de anguila y ajonjolí.

CANGREJO SPICY.....\$150

Cangrejo picante, pepino y aguacate envuelto en ajonjolí.

CALIFORNIA\$125

Cangrejo, pepino y aguacate, envuelto en masago.

UNAGI\$155

Anguila, aguacate, espárrago, masago, zanahoria dulce y ajonjolí.

DRAGÓN\$195

Camarón tempura, aguacate y pepino, envuelto en furikake de camarón.

SHAKE SPICY.....\$155

Cebolla asada, salsa de mango habanero, masago, aguacate y shirasa envuelto en salmón.

CRUNCH\$170

Rollo tempura con tártara de atún, aguacate, salsa picante y anguila.

MANGO\$190

Aguacate, naranja y camarón tempura, envuelto en mango, togarashi y salsa de anguila.

KRAFF\$140

Hoja de soya, arroz, jaiba suave tempurizada, aguacate, masago y salsa spicy.

HOKUSAI.....\$225

Pepino, aguacate y calamar frito, envuelto en atún, salsa tártara y *sweet chilly* y *cebollini*.

OJO DE DRAGÓN.....\$225

Cangrejo, salmón, aguacate y espárrago al tempura acompañado de salsa de soya dulce y spicy, sin arroz.

七

TEMAKI

7

Conos de sushi

手卷

KO\$120

Nori, arroz, jaiba suave a la plancha, tobiko y aguacate.

SHAKE SPICY.....\$170

Salmón, ajonjolí, lechuga, aguacate y salsa picante.

MAGURO SPICY.....\$170

Atún, aguacate, ajonjolí lechuga y salsa picante.

HAMACHI SPICY.....\$185

Hamachi, lechuga, aguacate y salsa picante.

CAMARÓN SPICY.....\$180

Camarón tempura, aguacate, kakiage, furikake de shiso y salsa picante.

TOBIKO \$110

Tobiko (huevo de pez volador), arroz, aguacate, lechuga, negi, ajonjolí y salsa de soya suave.

MASAGO \$155

Aguacate, lechuga, negi, ajonjolí, masago y salsa soya suave.

IKURA \$190

Ikura (huevo de salmón), arroz, aguacate, lechuga, negi, ajonjolí y salsa de soya suave.

ANGUILA \$155

Anguila, arroz, aguacate, ajonjolí y salsa de anguila.

八

SARADA

8

*Ensaladas*サ
ラ
ダ**TSUNOMONO \$90**

Harusame, wakame, ajonjolí y vinagreta.

Camarón | Pulpo**HOKUSAI \$100**

Wakame, alga nori, chuka sarada, ajonjolí y vinagreta.

SALMÓN TATAKI \$120

Salmón sellado, hojas verdes, jitomate cherry, pepino, betabel, hojas de cilantro, aderezo de cítricos.

ATÚN TATAKI \$140

Atún sellado, lechuga, pepino, betabel, tomate cherry y salsa de cítricos.

SASHIMI \$160

Atún, salmón, róbalo, kanikama, lechuga, pepino, betabel, tomate y salsa de ajonjolí.

九

SOPA

9

吸
物**MISO \$90**

Sopa de soya, tofu, negi (cebollín) y nameko (hongo), wakame.

YUDOFU \$95

Fondo de shiitake, tofu, cebollín, shiitake y enoki.

SUMASHI \$95

Harusame, cebollín, pescado blanco y fondo de shiitake.

TORI SOSHUI \$95

Pollo, huevo, arroz, calabaza, zanahoria, negi y fondo de shiitake.

SOPA DE COCO... \$110-140

Leche de coco, bulbo de limón y setas.

Pollo | Camarón**CAMARÓN THAI \$170**

Fondo de camarón perfumado con bulbo de limón y camarón al vapor.

+

YAKIMESHI

10

焼き飯

Arroz frito

Verduras.....	\$90	Pollo.....	\$100
Camarón.....	\$120	Porkbelly.....	\$100
Res.....	\$110	Habanero y res..	\$170
Mixto.....	\$160		

Pollo, camarón y porkbelly.

十一

GOHAN

11

ご飯

*Arroz al vapor***GOHAN.....\$75**

Arroz blanco al vapor.

FURIKAKE.....\$85

Arroz blanco al vapor con furikake de camarón.

TERIYAKI.....\$270

Pollo o res con arroz blanco al vapor, ajonjolí y salsa teriyaki.

TERIYAKI RIB-EYE.....\$310

Rib eye a la plancha sobre arroz al vapor, ajonjolí y salsa teriyaki.

十二

PASTA

12

麵

TEMPURA UDON.....\$170

Udon (fideo de trigo grueso) con verduras de temporada y camarón al tempura.

TEMPURA SOBA.....\$190

Soba (fideo de trigo sarraceno) con verduras de temporada y camarón al tempura.

YAKISOBA MIXTA.....\$225

Tallarín de trigo suave a la plancha con camarón filete de res, zanahoria, col, calabaza, echalote, cebolla y salsa yakisoba y hojuelas de bonito.

PAD THAI.....\$240

Fideo de arroz, salteado en salsa de tamarindo acompañada de echalotes, cacahuete, camarón y huevo.

YAKISOBA DE CARNE....\$255

Tallarín de trigo suave a la plancha con filete de res, zanahoria, col, calabaza, echalote, huevo, cebolla y salsa yakisoba.

十三

TEPPANYAKI

13

Verduras de temporada asadas a la plancha acompañadas de salsa de ajonjolí.

鉄板焼き

POLLO.....	\$190
RIB-EYE	\$310
ROBALO	\$210
SALMÓN.....	\$275
CAMARÓN.....	\$265
MIXTO	\$330

(Camarón, rib-eye y pollo)

十四

CURRY

14

Estofado estilo japonés acompañado con gohan (arroz), cebolla, zanahoria, papa, champiñones, pimiento, calabaza y manzana.

カレー

POLLO.....	\$140
RES.....	\$170
MIXTO	\$165

十五

SHABU SHABU

15

Antiguo estilo de cocina en el cual se prepara en su mesa.

しゃぶしゃぶ

RIB-EYE.....	\$315
ESPECIAL.....	\$315
PESCADOS.....	\$315



十六

POSTRES

16

デザート

CAMELADO.....\$145

Gelatina de café y Káhlua con espuma de vainilla y avellanas tostadas.

TEMPURA HELADO.....\$145

Chocolate o dulce de leche.

HARUMAKI DE PLÁTANO.....\$145

Rollito de plátano, caramelo, bourbon, salsa de chocolate con leche y helado de chocolate.

HELADOS DE TEMPORADA....\$90

CHEESECAKE JAPONÉS.....\$145

Pastel de queso esponjoso.



十七

BEBIDAS

17

飲み物

Sodas sin alcohol

SODA DE GUAYABA.....\$75

SODA DE ZANAHORIA..... \$75

SODA VERDE.....\$75

SODA DE PEPINO \$75

十八

CÓCTELES

18

カクテル

PAINAPPURU\$150

Brandy, jugo de piña, pimienta y calabaza con especias.

KYURI \$150

Whisky, jugo de toronja, jugo de piña, pepino y jarabe natural.

KUROBU.....\$165

Sake, mezcal, clavo de olor, jugo de toronja y calpis.

UME.....\$180

Plum Dew, té verde, ginger ale.

SHOGA.....\$125

Vodka, jugo de naranja, jengibre, sandía, ginger ale.

HOKUSAI.....\$190

Whisky, sake junmai, cordial té verde, soda lychee.

十九

CERVEZAS

19

ビール

SAPPORO LIGHT 355ML\$95

ASAHI DRY 330ML \$110

SAPPORO RESERVE 355ML\$95

SAPPORO PREMIUM 650ML \$160

二十

SAKE

20

酒

Caliente o frío

DRY JUNMAI 180ML **\$250**

NIGORI JUNMAI 375ML..... **\$250**

HANA-AWAKA 250ML..... **\$290**

YAMADANISHIKI JUNMAI 300ML.... **\$370**

KARATAMBA HONJOZO 300ML..... **\$370**

MURAI TANREI JUNMAI 300ML..... **\$1,200**

MURAI NIGORI GENSHU 720ML..... **\$2,500**

HOKUSAI
北齋

Nuestros pescados y mariscos provienen de proveedores certificados, sin embargo el consumo de alimentos crudos genera un alto riesgo y es responsabilidad de quien los consume, especialmente con una preexistente condición de salud.

Todos los precios exhibidos son en moneda nacional (MXN) e incluyen IVA.