

しいたけロール

Entradas

GYOZA 5 piezas \$169

● **EDAMAME** \$163

AKATSUKI TUNA \$213

Cangrejo, aguacate, queso crema tampico, envueltos en atún marinado con un toque de ajonjolí y juliana de jalapeño.

Tostadas

• **ATÚN • SALMÓN NORUEGO**
• **ATÚN SPICY**

1 pieza \$103 2 piezas \$203

● **Sushi Cake** \$212

Atún Spicy con salsa chipotle y toque de salsa dulce, julianas de aguacate y serrano con toque de ajonjolí negro montado sobre base de arroz (horno o frito).

BABY SQUID \$165

Calamar relleno de pasta baby, servido con salsa de anguila y toque de ajonjolí.

● **CAMARONES DRAGÓN** \$275

Camarones al tempura, servidos con salsa sriracha.

● **COLIFLOR ROCCA** \$169

Fresca coliflor al tempura con salsa spicy.

Sopas

MISOSHIRO \$99

Tofu, cebollín y hongo shiitake.

SUMASHI \$128

Fideo harusame, pescado, camarón, espinaca y hongo shiitake.

TORIZOZUI \$141

Espinaca, arroz, cebollín, champiñón, huevo, pollo y toque de shichimi.

SOPA SHIITAKE \$241

Fideo harusame, zanahoria, champiñón, cebollín, mariscos, y toque de shichimi.

RAMEN RÍO \$241

Fideo ramen, camarón, kakiague de zanahoria, cebollín, huevo, shiitake y toque de shichimi.

● **RAMEN PORK BELLY** \$241

Pork belly, fideo ramen, shiitake fresco naruto, huevo cocido, germen de soya, cebollín y toque de shichimi.

RAMEN SPICY \$275

Rib eye, huevo, pasta ramen, naruto cebollín, germen de soya y chile de árbol.

TEMPURA UDON \$275

Fideo udon con verduras y camarón (3pzas) al tempura con toque de cebollín.

Arroces

YAKIMESHI \$127

Arroz frito con verduras, carne, camarón y huevo.

Con tampico o chipotle: \$141

YAKIMESHI DE VERDURAS \$108

Arroz frito con verduras.

Con tampico o chipotle: \$120

ONIGIRI \$96

Triángulo de arroz relleno con queso crema o Chipotle, o chamoy, o Tampico, natural, asado o empanizado.

GOHAN

Arroz al vapor. \$71 Con tampico o chipotle: \$84

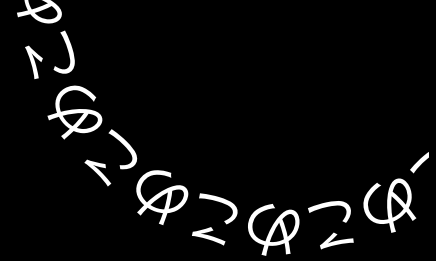
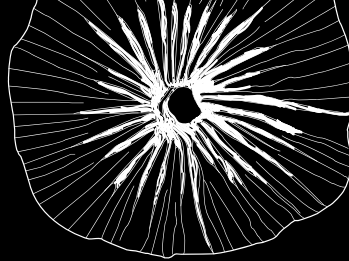
CURRY DE POLLO \$204

Delicioso curry con vegetales y pollo acompañado de gohan.

GOHAN TERIYAKI \$195

Tazón de gohan con pollo, teriyaki y toque de ajonjolí.

しいたけロール



Tempura

Platillo tradicional japonés, capeado con pasta tempura acompañado de un aderezo oriental especial.

CAMARÓN 8 PZS	\$354
VERDURAS	\$215
MIXTO 3 PZS	\$295


Yakitori

Brochetas asadas con toque de shichimi servidas con salsa yakitori.

SALMÓN NORUEGO C/ ESPÁRRAGOS 2 PZS \$297

FILETE 2 PZS \$146
Filete de res con calabaza y cebolla.

POLLO 2 PZS \$113
Pechuga con cebolla y pimienta verde.

 **RIB EYE ANGUS PRIME \$367**
jugosas láminas de rib eye angus prime rellenas de espárragos asado a la plancha. Servidos con salsa yakitori y frijol de soya asado.

CAMARÓN 2 PZS \$190
Camarones con pimienta y cebolla.

FILETE CON ESPÁRRAGOS \$215

*Recomendación del chef.

Kushiage


Brochetas empanizadas acompañadas de salsa kushiage con tártara.

	PIEZA	ORDEN 3	ORDEN 6
QUESO	\$73	\$180	\$295
PLÁTANO CON QUESO	\$67	\$173	\$288
PLÁTANO	\$55	\$155	\$253
CAMARÓN	\$83	\$213	
EBI EDITH	\$94	\$256	

Camarón con queso crema.

Teppanyaki de Mae

Verduras asadas a la plancha, incluye gohan acompañadas de proteína a elegir.

CAMARÓN 8 PZS	\$435
POLLO 150 gr.	\$295
FILETE 150 gr.	\$410
 SALMÓN NORUEGO 150 gr.	\$516
MIXTO	\$435
Pollo, filete, 3 camarones	
MARISCOS	\$435
Pulpo, camarón, calamar y robalo.	

Noodles

UDON CON MARISCOS \$242

Pasta udon, vegetales y mariscos con salsa agripecante.

YAKISOBA \$253

Pasta udon con champiñón, cebollín, zanahoria, salsa agripecante y filete.

YAKI UDON \$296

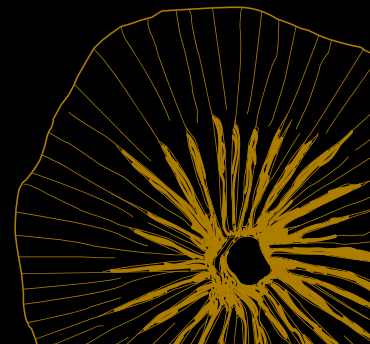
Salmón noruego con chipotle, pasta udon y vegetales.

 **UDON SAN \$277**
Camarón, res y pollo con vegetales, pasta udon y salsa agripecante.

 **SHIITAKE EBI DON \$288**

 **Opción Vegana**

 **Recomendaciones Shiitake**



しいたけロール

Ensaladas

SHIITAKE \$246

Mezcla de lechugas con aguacate, seaweed salad, jitomate Cherry, zanahoria con láminas de salmón noruego (o atún a elegir) fresco e ikura.

SUNOMONO \$246

Zanahoria, pepino, fideo harusame, pulpo y ajonjolí con toque de vinagre dulce.

FRUTOS \$190

Mix de lechugas con mango, fresa, nuez y aderezo de frutos rojos.

VERDURAS \$135

Combinación de lechugas, brócoli, jitomate Cherry, champiñón y espárrago.

Nigiri

Sabor y frescura en un solo bocado.

Importado

ANGUILA \$89

SALMÓN AHUMADO \$87

KANIKAMA \$66

 **SALMÓN NORUEGO** \$88

MASAGO \$88

IKURA \$124

ATÚN \$88

PULPO \$89

HAMACHI \$89

Nacional

CAMARÓN \$71

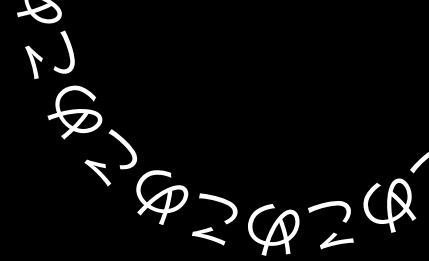
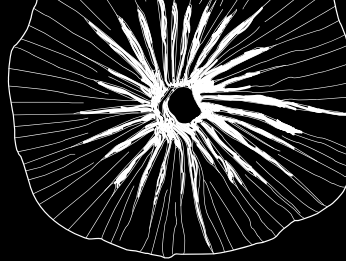
ROBALO \$90

COMBINACIÓN ESPECIAL

8 NIGIRIS PARA DELEITE DE SU PALADAR \$566

Atún, salmón noruego fresco, masago, camarón, pulpo, salmón ahumado, anguila y kanikama.

 **Opción Vegana**  **Recomendaciones Shiitake**



Donburi

SPICY SAKE TUNA DON \$310

Atún, aguacate, salmón noruego, cebollín con salsa spicy sobre tazón de gohan y toque ajonjolí.

POLLO AGRIDULCE \$217

Pechuga de pollo frita con salsa agridulce y toque de ajonjolí sobre tazon de gohan.

ATÚN SEAWEEED \$311

Atún spicy, aguacate, seaweed salad sobre tazón de gohan y toque de ajonjolí.

 **SALMÓN NORUEGO TERIYAKI** \$311

Salmón noruego, aguacate, frijol de soya asado, chipotle y ajonjolí negro.

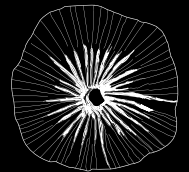
MENÚ INFANTIL 1

Yakimeshi de verduras \$197
Fantasmita con mango
Pollo frito

MENÚ INFANTIL 2

Yakimeshi de verduras \$197
Fantasmita con mango
Dedos de pescado

En ambos menú puedes elegir rollo empanizado o sin empanizar



Temakis

TEMAKI ESPECIAL \$144

Envuelto en nori con cangrejo, tampico, masago, aguacate, pepino y toque de ajonjolí.

EL TUNA \$144

Atún, aguacate, kakiague de zanahoria, salsa spicy, envuelto en nori.

EL CUCU SHIITAKE \$165

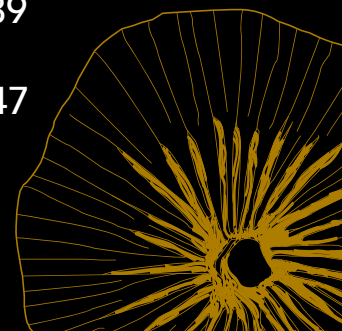
Salmón noruego fresco, queso crema, tampico, cangrejo y aguacate, envuelto en hoja de pepino.

ADICIONALES

SALSA DULCE \$37 **SALSA CHIPOTLE** \$37

SALSA TAMPICO \$42 **ORDEN DE AJOS** \$39

ORDEN DE Q. CREMA \$33 **ORDEN DE AJOS CON SALSA DE AJONJOLÍ** \$47



しいたけロール

Sashimi

Exquisita presentación de un platillo de alta tradición de Japón.

Corte fino

SALMÓN NORUEGO \$299

ATÚN \$288

PULPO \$299

ROBALO \$310

SALMÓN AHUMADO \$310

 **COMBINACIÓN SHIITAKE** \$325
Atún, róbalo, pulpo y salmón fresco.

HAMACHI \$310

Corte grueso

SALMÓN NORUEGO \$403

ATÚN \$380

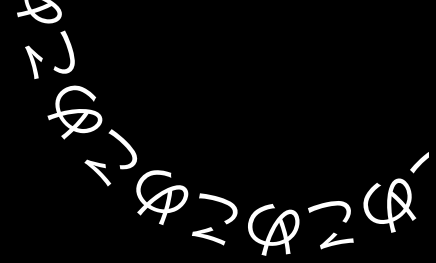
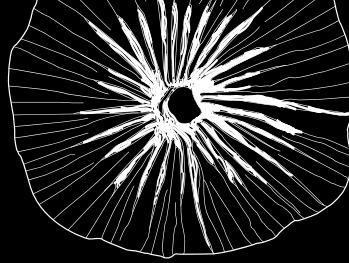
PULPO \$404

ROBALO \$416


SALMÓN AHUMADO \$416

 **COMBINACIÓN SHIITAKE** \$453
Atún, róbalo, pulpo y salmón fresco.

HAMACHI \$404



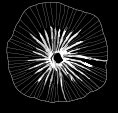
Postres

 **TEMPURA HELADO** \$179
Helado de vainilla tempurizado, servido con salsa de chocolate cajeta o coulis de fresa a elegir.

CAMELADO \$162
Cubos de gelatina de café con helado de vainilla en una crema de café.

PASTEL \$176
Pregunte por la selección del día.

 **KRUNCH-KAWAII** \$179
Julianas de plátano con manzana al tempura, toque de canela con helado de vainilla y salsa de chocolate.



En tu mesa

FRESAS SAKURA \$201

PLÁTANOS TOKIO \$201

MANGOS KIOTO \$201

Café y té

AMERICANO \$60

ESPRESSO \$60

ESPRESSO DOBLE \$91

CAPUCHINO \$66

Con chocolate o cajeta \$70

AFOGGATO \$91

Espresso con helado de vainilla.

IRLANDÉS \$172

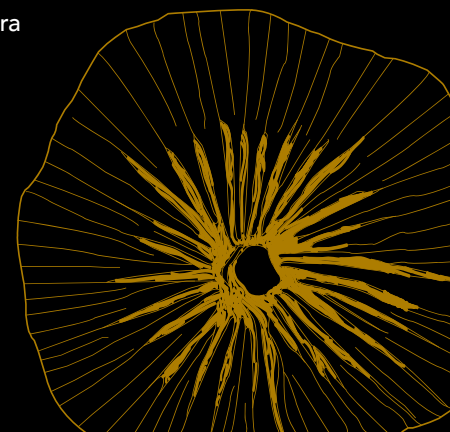
VERDE \$78

GINGER EMOTION: Té verde con jengibre y limón.

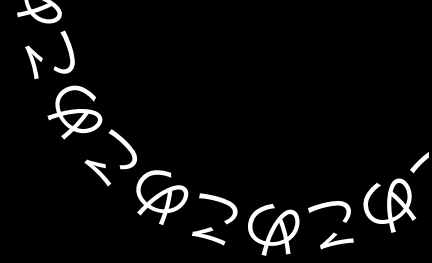
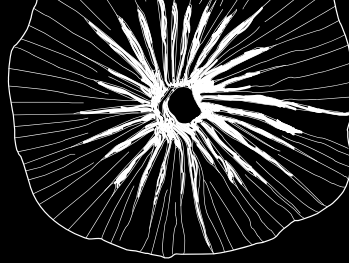
MATCHA: Té verde de sabor vegetal seguido de una dulzura persistente.

TISANAS \$83

FRUTOS ROJOS



しいたけロール



ROLLOS *con fruta*



BANANA ROLL \$237
Por dentro camarón tempura, queso crema y aguacate. Por fuera plátano frito con salsa chipotle y dulce.



PRIMAVERA ROLL \$241
Por dentro pepino, aguacate y salmón noruego. Por fuera queso crema, fresa y kiwi con salsa de tamarindo.



MANGO ROLL \$241
Por dentro aguacate, pepino y salmón noruego fresco. Por fuera queso crema, mango y va salseado con tamarindo.



TROPICAL ROLL \$237
Por dentro camarón kushiague, queso crema y pepino. Por fuera mango, aguacate con nuez caramelizada y salsa dulce.



CUERNAVACA ROLL \$229
Por dentro pasta baby, pepino y aguacate. Por fuera, coco, arándano, queso crema y mango, servido con salsa de tamarindo.

MAKIS

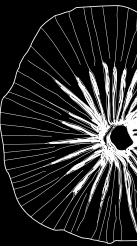
CALIFORNIA \$176
Por dentro camarón, pepino y aguacate. Por fuera ajonjolí.

FILADELFIA \$176
Por dentro salmón noruego y queso crema. Por fuera ajonjolí.

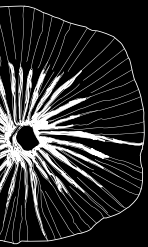
FUTOMAKI \$212
Por dentro pepino, espárrago, aguacate, espinaca, zanahoria dulce. Por fuera alga y salsa dulce.

FILADELFIA ESPECIAL \$199
Por dentro queso crema y salmón noruego. Por fuera ajonjolí y masago.

CALIFORNIA ESPECIAL \$199
Por dentro camarón, aguacate y pepino. Por fuera ajonjolí y masago.



ROLLOS *al horno*



ROLLO DEL CHEF \$298
Por dentro espárrago, espinaca, zanahoria y queso manchego. Por fuera tocino, jitomate cherry con salsa chipotle y cebollín.



EL VOLCÁN \$280
Por dentro salmón noruego, queso crema y aguacate. Por fuera queso manchego fundido con salsa dulce.



HACHI ROLL \$280
Por dentro queso crema, aguacate y cangrejo. Por fuera anguila, pasta baby y salsa dulce.



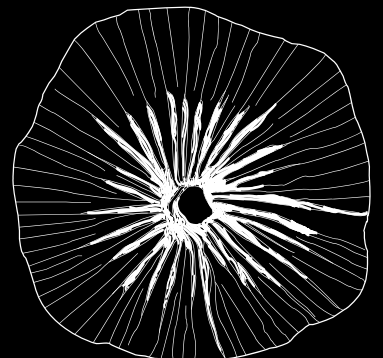
DRAGON ROLL \$298
Por dentro aguacate, queso crema, kakiague de zanahoria, camarón tempura. Por fuera salmón noruego fresco toque salsa dragon y salsa sriracha.



COLMILLUDO \$298
Por dentro espárrago, zanahoria, cebolla, pimienta verde, queso manchego, envuelto en filete, servido en salsa chipotle y cebollín.



EL HORNITO \$280
Por dentro cangrejo queso crema y aguacate. Por fuera salmón noruego, pasta baby y salsa dulce.



しいたけロール

ROLLOS *con salsa dulce*



SHIFU ROLL \$280
Por dentro aguacate, queso, pepino y camarón. Por fuera anguila y cangrejo servido con salsa dulce y ajonjolí.



MAXI ROLL \$219
Por dentro queso crema, aguacate y cangrejo. Por fuera kakiague, salsa dulce y ajonjolí.



EL SENSEI \$280
Por dentro aguacate, salmón noruego, anguila y pepino. Por fuera camarón, queso crema, salsa dulce y furikake de salmón noruego.



RÍO MAYO ESPECIAL \$280
Por dentro anguila, pepino y aguacate. Por fuera salmón noruego, queso crema, pasta baby y salsa dulce.



KURENAI ROLL \$267
Por dentro kakiague de betabel, aguacate, queso crema, edamame. Por fuera atún salsa dulce y ajonjolí.



TIGER ROLL \$280
Por dentro camarón capeado, aguacate, salmón y espárragos. Por fuera masago, ajonjolí negro y nuez caramelizada. Servido con salsa de tamarindo.



ABOKADO \$237
Por dentro queso crema, pepino y anguila. Por fuera aguacate salsa dulce y ajonjolí.



UNAGI ROLL \$280
Por dentro queso crema aguacate, camarón. Por fuera anguila, servido con salsa dulce y un toque de ajonjolí.

ROLLOS *empanizados*



SHIITAKE ESPECIAL \$237
Por dentro camarón kushiague y aguacate. Por fuera queso crema, tampico y ajonjolí.



PALMAS ROLL \$244
Por dentro camarón kushiague, aguacate, espárrago. Por fuera nori capeado servido con salsa tampico, chipotle y cebollín.



DORADITO \$237
Por dentro camarón tempura, aguacate, zanahoria y queso manchego. Por fuera salsa dulce y ajonjolí.



NINJA ROLL \$237
Por dentro chiles toreados, queso manchego, aguacate y cangrejo. Por fuera salsa chipotle.



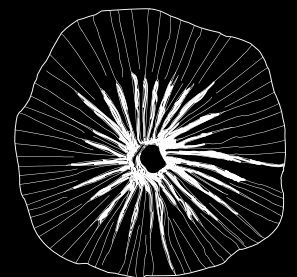
EL ROLLERO \$256
Pechuga de pollo empanizada rellena de pimiento, cebolla, queso manchego y zanahoria. Con salsas chipotle y kushiague.



TORI ROLL \$244
Por dentro queso crema, zanahoria y aguacate. Por fuera pollo empanizado. Con salsa chipotle natural.



TOKIO ROLL \$237
Por dentro aguacate, queso crema, kakiague de zanahoria y camarón empanizado, envuelto en alga, con toque de chipotle y sriracha.



しいたけロール

ROLLOS con ingredientes por fuera



SAKURA \$280

Por dentro salmón noruego, cangrejo, aguacate, cebollín y chiles toreados. Por fuera queso, masago y ajonjolí.



SAPPORO ROLL \$237

Por dentro aguacate, pepino y queso crema. Por fuera salmón ahumado y toque de ajonjolí.



EL TLAHUIKA \$237

Por dentro filete, cebolla al ajillo, calabaza, queso manchego. Por fuera aguacate con salsa de guayaba.



EL TAKO \$280

Por dentro aguacate, pepino y salmón fresco. Por fuera queso crema y pulpo con toque de ajonjolí.



EL JUEZ \$280

Por dentro queso crema, aguacate y kakiague. Por fuera atún y salmón noruego fresco con salsa spicy.



BELLAVISTA ROLL \$237

Por dentro ostión ahumado, queso crema, pepino y cebollín. Por fuera aguacate acompañado de salsa shiitake.



EL ROLLO KRE-ACTIVO \$280

Por dentro pepino, queso crema y cangrejo. Por fuera atún, cebolla y chile serrano.



DOYOBİ ROLL \$237

Por dentro camarón kushiague, tampico y queso. Por fuera aguacate con salsa kushiague y ajonjolí.



SPICY TUNA ROLL \$256

Por dentro pepino, queso crema y cangrejo empanizado, por fuera aguacate, atún fresco toque de cebollín, acompañado de salsa spicy.



PACÍFICO ROLL \$280

Por dentro hamachi, camarón, pepino, cilantro. Por fuera aguacate con jitomate cherry.



AMAI ROLL \$212

Harusame, pepino, zanahoria, lechuga, mango, jícama kakiague de betabel, hierbabuena, edamame envuelto en hoja de soya.



CANGREJITO \$256

Por dentro queso crema, aguacate y camarón. Por fuera cangrejo y ajonjolí.



PRÍNCIPE ROLL \$267

Por dentro queso crema, pepino, aguacate, chiles toreados y camarón al mango. Por fuera kanikague con mango picosito y salsa dulce.



IVANOVICH \$280

Por dentro lechuga, salmón noruego, rib eye, calabaza, espinaca, queso crema, aguacate envuelto en hoja de soya, servido con salsa sriracha.



MAR Y TIERRA \$280

Por dentro filete, cebolla al ajillo, chiles toreados, manchego hongo shiitake, aguacate. Por fuera camarón sushi con salsa mango picante.



YORIYOI \$267

Por fuera hoja de pepino y salsa dulce. Por dentro queso crema, aguacate, camarón kushiague y Tampico.

しいたけロール

ROLLOS

con chipotle y/o tampico



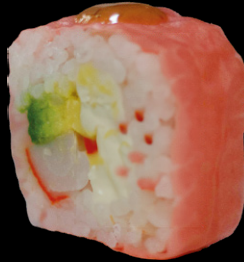
SHIITAKE ROLL \$237

Por dentro camarón kushiague y aguacate. Por fuera queso crema con Tampico y ajonjolí.



CALAVERA HARU \$280

Por dentro kakiague, queso crema y aguacate. Por fuera salmón noruego, salsa chipotle y cebollín.



HANA ROLL \$256

Por dentro cangrejo, tampico, aguacate y queso crema. Por fuera hoja de soya con toque de salsa chipotle.



MIDORI ROLL \$269

Por dentro salmón ahumado, espárrago, espinaca, aguacate, cebollín y queso crema. Por fuera alga con salsa chipotle.



AL AJILLO ESPECIAL \$237

Por dentro aguacate, cebolla asada y camarón al ajillo. Por fuera queso crema, kakiague, salsa chipotle y tampico.



ROLLO PRECIOSO \$269

Por dentro salmón Noruego fresco, camarón, pepino y queso crema. Por fuera aguacate, cangrejo y salsa tampico con un toque de ajonjolí.



AL AJILLO \$235

Por dentro camarón al ajillo, queso crema y aguacate. Por fuera cebolla asada y salsa chipotle.



TAKESHI \$298

Filete cocido con cebolla envuelto en tortilla de harina. Con toque de cebollín y chipotle.



JUTSU ROLL \$257

Por dentro mango espárrago chiles toreados, camarón con perlas de arroz. Por fuera queso crema, salsa yuzu y sriracha



FUJI ROLL \$269

Por dentro camarón empanizado, queso crema, tampico y aguacate. Por fuera seaweed y ajonjolí.



TAKESHI DE PESCADO \$298

Pescado blanco al tempura con un exquisito toque de ajo envuelto en tortilla de harina servido con salsa sriracha.



EL ROLLO DEL GOBER \$219

Por dentro cangrejo empanizado, aguacate y cebollín. Por fuera queso manchego fundido con chiles toreado y salsa chipotle.

Los ¡Únicos!

TODA LA SEMANA | TODO EL DÍA | TODOS LOS DÍAS

2X1

TODOS LOS

Rollos

*Promociones diferentes en las Apps: Uber, Didi y Rappi
No equivale al 50% de descuento.
Si se elige un rollo de diferente valor se cobrará el de mayor precio.
No es válida junto con otras promociones.

.....

Pídelo a domicilio:

Pabellón Vista Hermosa

Av. Río Mayo #1207, Vista Hermosa
CP 62290, Cuernavaca, Morelos.

(777) 331 1190, 91 y 92

☎ **(777) 250 42 42**

Palmas

Oaxaca #1 Esquina Boulevard Juárez,
Co.l Las Palmas C.P. 62050

(777) 202 9025 (777) 202 9690

☎ **(777) 509 2270**

Bellavista, Plaza del Árbol

Av. emiliano Zapata #904, Bellavista
CP 62140, Cuernavaca, Morelos.

(777) 202 5324 y 25

☎ **(777) 126 5051**

**Precios sujetos a cambios sin previo aviso.

***Los precios son en moneda nacional e incluyen el 16% de IVA.
El servicio a domicilio y servicio para llevar tiene un cargo del 5%.

www.shiitakeroll.com