



**LAS COSAS CLARAS Y SUSHI DRAGON EN LA MESA**

# ENTRADAS

- Edamame** (Frijoles de soya asados) **\$85**  
acompañados con un toque de limón, soya y shichimi
- Gyozas (5 pz)** **\$70**
- Kushiage de queso crema (3 pz)** **\$75**
- Kushiage de queso gouda (3 pz)** **\$80**
- Kushiage de camarón y queso (3 pz)** **\$85**
- Kushiages orden mixta (6 pz)** **\$120**
- Nama harumaki (4 pz)** **\$130**  
hoja de arroz, rellena de aguacate, salmón, pepino y queso crema, acompañado con una salsa dulce-picante
- Nigiris (1 pz)** **\$50**  
Pieza de arroz con el pescado de tu elección
- Nigiris (4 pz)** **\$160**  
Pieza de arroz con el pescado de tu elección

edamame



nigiris

# SOPAS

- Sopa tipo ramen acompañada con alga, verduras y champiñones** **\$145**  
proteína a elegir: pollo, arrachera o camarón
- Tempura udon** **\$180**  
Camarones y verdura tempurizada con fondo tempura y pasta udon, con un toque de shichimi y cebollín.
- Miso ramen** **\$210**  
laminas de cerdo, acompañado con huevo cocido, elote, naruto, cebollín y alga deshidratada

# YAKISOBA

Verduras a la plancha con pasta fina sazonada con salsa teriyaki

- Vegetariano** **\$110**
- Res** **\$130**
- Pollo** **\$120**
- Camarón** **\$135**
- Mixto** **\$145**  
res, camarón y pollo



tempura udon



miso ramen

Nota: nuestros platillos marcados con un (\*) tienen un tiempo de preparación de 20 a 25 minutos.

# TEPPANYAKI

Verduras a la plancha sazonado con soya  
y un toque de la casa

<b>Verduras *</b>	\$100
<b>Res *</b>	\$120
<b>Pollo *</b>	\$110
<b>Camarón *</b>	\$125
<b>Mixto *</b> res, camarón y pollo	\$135

# GOHAN

<b>Gohan sencillo</b> arroz al vapor	\$45
<b>Gohan con proteína</b> proteína a elegir camarón / pollo / res	\$75
<b>Gohan especial</b> acompañado de camarón, pollo, res, aguacate y queso crema	\$90

# YAKIMESHI

<b>Vegetariano</b>	\$70
<b>Res</b>	\$85
<b>Pollo</b>	\$80
<b>Camarón</b>	\$90
<b>Mixto</b> res, camarón y pollo	\$95
<b>Dragón especial</b> camarón, res, pollo, aguacate y queso crema	\$105
<b>Mariscos</b> camarón, salmón, pulpo y cangrejo	\$115



# SUSHI BALL

Esfera de arroz empanizada, rellena de pepino, aguacate,  
queso crema y proteína a elegir:

<b>Vegetariana</b>	\$70
<b>Camarón y Cangrejo</b>	\$90
<b>Mar y Tierra</b> res y camarón	\$105
<b>Mexa</b> arrachera, cebolla y tocino	\$115
<b>Salmon</b>	\$135



Todos nuestros platillos son elaborados al momento y  
con gran dedicación para tu paladar.

# CALIFORNIA ROLL

Vegetariano	\$65
Camarón	\$80
Cangrejo	\$80
Camarón cangrejo	\$85
Atún	\$90
Salmón	\$95
Pulpo	\$95

# ABOKADO ROLL

Vegetariano	\$80
Camarón	\$90
Cangrejo	\$90
Camarón cangrejo	\$95
Atún	\$100
Salmón	\$100
Pulpo	\$110

# CHIZU ROLL

Vegetariano	\$75
Camarón	\$85
Cangrejo	\$85
Camarón cangrejo	\$90
Atún	\$95
Salmón	\$100
Pulpo	\$105

# CHIPS ROLL

<b>Takis roll</b> p.d. aguacate, queso y salmón frito p.f. salsa tampico, chipotle y takis fuego	\$110
<b>Flamin roll</b> p.d. aguacate, queso y camarón empanizado p.f. salsa chipotle y cheetos flamin hot	\$110
<b>Rancho roll</b> p.d. arrachera y cebolla p.f. salsa chipotle y rancheritos	\$110



¡Síguenos!



# ESPECIALIDADES

<b>Mushu Roll</b> p.d. arrachera, aguacate y queso gouda p.f. queso cheddar, topping de queso parmesano y salsa macha.	<b>\$175</b>	<b>Monkey Roll</b> p.d. camarón empanizado y kakieage (verduras tempura) p.f. platano macho frito y salsa anguila.	<b>\$130</b>
<b>Kyuri Roll</b> p.d. aguacate, queso crema y salmón a la plancha p.f. cubierto de pepino y soya enmelada.	<b>\$130</b>	<b>Fruit Roll</b> p.d. pepino, salmón frito y queso crema p.f. cubierto de kiwi o mango (mango solo por temporada), shichimi y anguila.	<b>\$145</b>
<b>Geisha Roll</b> p.d. espárragos, aguacate y camarón capeado p.f. salmón flameado, acompañado con salsa de anguila y coronas de chiles.	<b>\$135</b>	<b>Kani Roll</b> p.d. pepino, aguacate y queso crema p.f. kanikama, salsa anguila y cebollin.	<b>\$110</b>
<b>Sumo Roll</b> p.d. verdura capeada y espárragos p.f. aguacate, camarón roca, marinado en chipotle y shichimi	<b>\$160</b>	<b>Oni Roll</b> p.d. arrachera, aguacate y ensalada kanikama p.f. tocino, un topping de queso gouda con camarón y un toque de sriracha.	<b>\$150</b>
<b>Ebi Roll</b> p.d. pepino, aguacate y queso p.f. camarón fresco y aderezo tampico.	<b>\$115</b>	<b>Rainbow Roll</b> p.d. queso crema y cangrejo empanizado p.f. atún, salmón y aguacate, acompañado con salsa de reducción de soya.	<b>\$155</b>
<b>Bekon Roll</b> p.d. camarón capeado, aguacate y arrachera p.f. tocino y aderezo chipotle.	<b>\$120</b>	<b>Sensei Roll</b> p.d. salmón fresco y aguacate p.f. queso crema, costra de salmón, puntos de salsa chipotle y sriracha.	<b>\$185</b>
<b>Zake Roll</b> p.d. pepino, aguacate, queso crema p.f. salmón fresco y salsa tampico.	<b>\$125</b>	<b>Invertido Roll</b> p.d. pepino, aguacate, queso crema, cangrejo, camarón, salmón y atún p.f. envuelto en alga y aderezo tampico.	<b>\$200</b>
<b>Japón Roll</b> p.d. arrachera, aguacate y queso gouda p.f. empanizado y acompañado de salsa chipotle.	<b>\$125</b>	<b>Chicken Roll *</b> p.d. zanahoria, calabaza, cebolla y queso gouda p.f. pechuga de pollo empanizada, acompañado con salsa chipotle y agri dulce.	<b>\$160</b>
<b>Fuji Roll</b> p.d. arrachera y aguacate p.f. queso gouda gratinado, tocino, serrano y aderezo chipotle.	<b>\$130</b>	<b>Tartar de atún *</b> base de arroz con atún, aguacate y cebolla frita, acompañado con salsa reducción de soya.	<b>\$155</b>
<b>Dragón Roll</b> p.d. aguacate y camarón empanizado p.f. atún fresco, puntos de chipotle y coronas de chile serrano, bañados en salsa anguila.	<b>\$140</b>		

“Algunos de nuestros platillos incluyen alimentos crudos y alérgenos, cuya ingestión es responsabilidad del cliente.”

¡Síguenos!



# POKE BOWL

**Salmón al chipotle** \$180  
base de arroz, edamames, kiwi, mango, naranja, lechuga, salmón al chipotle y chile crujiente.

**Atún enmelado** \$150  
base de arroz, fresa, mango, naranja, edamames, atún sazonado con miel y coco rallado.

**Salmón frutal** \$180  
base de arroz, pepino, aguacate, edamames, toronja y salmón a la toronja.



# POSTRES

**Plátano frito** \$130  
plátano macho frito con mantequilla, flameado con brandy y acompañado con una bola de nieve sabor vainilla.

**Crepa roll** \$120  
rollo estilo crepa, rellena de fresa, kiwi, mango, frosting (consistencia cremosa), acompañado de chocolate líquido y lechera.

**Helado tempura** \$95  
helado de vainilla frito, con un toque de chocolate y trozos de galleta oreo.



crepa roll

# CHAROLAS SUSHI

**Estudiantil \*** \$300  
california roll camarón, chizu roll camarón, abokado roll camarón y california roll camarón empanizado.

**Ejecutiva \*** \$355  
california roll camarón cangrejo, chizu roll camarón, ebi roll y zake roll.

**Premium \*** \$560  
dragón roll, rainbow roll, geisha roll, kani roll y edamames

# BEBIDAS

**Agua natural** \$25

**Fuze tea** \$35

**Refresco 600 ml** \$39

**Bubba tea** \$40

**Calpi** \$35  
sabor natural, mango o durazno

**Blue Calpi** \$40  
bebida oriental a base de arroz con un toque de boost

**Red Calpi** \$40  
bebida oriental a base de arroz con un toque de jugo de arandanos.

**Chupachups refresco** \$40

**Hata Ramune** \$60  
bebida de refresco japonés

# TOPPINS

**Camarón roca** \$30  
**Ensalada de kanikama** \$30  
**Chips** \$20  
**Aderezos** \$20  
**Proteína** \$30  
**Empanizado** \$20

**Nota:** al cambiar algún ingrediente incrementa el costo del producto.