



ENTRADAS

EDAMAME \$55

Frijo de soya al vapor saladitos.

GYOZAS (5 piezas) \$80

Raviolis fritos o al vapor, servidos con nuestra salsa de soya cítrica. Pollo / Camarón / Perco

WONTON DE CANGREJO (4 piezas) \$75

Hojas de wontons dorados, rellenos de cangrejo y queso crema. Servidas con nuestra salsa de jengibre.

TEMPURA (Servidos con nuestra salsa tempura)

VEGETALES (2 piezas cada uno) Champiñones + calabaza + zanahoria + brócoli + cebolla \$74

CAMARÓN Y VEGETALES (2 piezas cada uno) Vegetales + camarones. \$89

CAMARONES (5 piezas) \$95

CHAMPIÑONES (5 piezas) Champiñón relleno de cangrejo estilo tampico + queso crema + "chiles toreados". Servidos con salsa spicy mayo. \$89

CALAMAR FRITO (250 gr) \$98

Calamar frito + mango "Pico de gallo" + salsa de soya cítrica especial.

ALITAS JUMBO (Regulares o sin hueso) \$79

6 piezas preparadas en el momento. A su elección: Spicy / Jengibre / Teriyaki / Buffalo.

KUSHIAGUES (5 piezas)

Tiras empanizadas al panko servidas con salsa coctelera o picosa.

Camarón con queso crema \$99 Camarón \$95 Pechuga de pollo \$79 Queso \$69

ARROZ

WHITE GOHAN (300 gr)

Combinaciones

Arroz al vapor \$34

+ Pasta de cangrejo tampico \$82

+ Atún marinado picosito \$109

+ Camarón tempura picosito \$99

+ Cangrejo picosito \$89

THE SUSHI PLACE GOHAN (300 gr) \$95

Pasta de cangrejo tampico + queso crema + aguacate + salsa de anguila + mayonesa spicy.

ENSALADA DE ATÚN SELLADO (300 gr) \$149

Atún sellado con piel de ajonjolí + pera al vino tinto + jicama + betabel + nuez caramelizada + queso manchego + lechugas mixtas con aderezo de ajonjolí tostado.

YAKIMESHI (300 gr Arroz frito)

Vegetariano \$49

Pollo \$64

Camarón \$75

Res \$75

Combinación \$75

(Camarón + res + pollo + vegetales)

THE SUSHI PLACE YAKIMESHI (320 gr) \$99

Pasta de cangrejo tampico + queso crema + aguacate.

ENSALADAS

ENSALADA DE ATÚN SELLADO (320 gr) \$149

Atún sellado con piel de ajonjolí + pera al vino tinto + jicama + betabel + nuez caramelizada + queso manchego + lechugas mixtas con aderezo de ajonjolí tostado.

ENSALADA SUNOMONO (380 gr) \$119

Fideos de arroz + pepino + zanahoria + aderezo cítrico + ajonjolí.

ENSALADA THE SUSHI PLACE (380 gr) \$119

Cangrejo + pasta tampico + masago + mayonesa. Servido con aguacate + fideos de arroz + pepino zanahoria rallada.

SOPAS

SOPA SUMASHI

Camarón + cangrejo + pulpo + salmón + fideos de arroz harusamen + cebollín.

Chica (125 gr) \$65 Grande (250 gr) \$115

SOPA TORY SOUZY

Consomé de pollo japonés con arroz + espinacas + champiñones + cebollín.

Chica (125 gr) \$59 Grande (250 gr) \$108

SOPA TEMPURA UDON

Fideos udon + cilantro + camarones tempura + vegetales tempura.

Chica (125 gr) \$65 Grande (250 gr) \$115

SOPA SPICY BEEF UDON

Fideos udon + carne de res marinada + cilantro + cebolla morada. "Picosita".

Chica (125 gr) \$65 Grande (250 gr) \$115

SOPA SPICY RAMEN

Salmón + camarón + fideos ramen + cilantro + cebolla morada. "Picosita".

Chica (125 gr) \$65 Grande (250 gr) \$115

SASHIMI

ATÚN AAA (150 gr) \$155

HAMACHI (150 gr) \$194

SALMÓN (150 gr) \$155

COMBINACIÓN (170 gr) \$175

(Atún, hamachi y salmón)

ATÚN AAA SELLADO CON AJONJOLÍ (150 gr) \$175

Marinado a base de soya cítrica y un toque de ajo tostado creación del chef.



COMBINACIONES FRESCAS

TUNA CEVICHE (200 gr) \$159

Atún AAA, marinado con salsa de soya cítrica + pico de gallo y aguacate. Servido con tostadas de wonton y salsa cremosa.

SALMÓN WRAPS (2 piezas) \$165

Rollos de salmón rellenos de atún spicy, aguacate, cangrejo y mango. Espolvoreado con bonito deshidratado y bañado con salsa ponzu.

NIGIRI

(2 piezas por orden)

EBI (Camarón) \$55

EBI (Tempura) \$60

HAMACHI (Pez de cola amarilla) \$72

HAMACHI A LA PIMIENTA \$75

KANIKAMA (Cangrejo) \$55

MAGURO (Atún AAA) \$65

SAKE (Salmón) \$69

TAKO (Pulpo) \$75

UNAGI (Anguila) \$79

COMBINACIÓN (8 piezas) \$235

2 salmón + 2 camarón + atún AAA + 1 cangrejo + 1 hamachi.

SUSHI ROLLOS

CANGREJO / CAMARÓN

CATERPILLAR ROLL \$104

Camarón tempura + salmón + zanahoria + pepino. Cubierto con aguacate + ajonjolí + salsa de anguila.

BUSHI MAKI ROLL \$104

Cangrejo + aguacate + queso crema. Cubierto con camarón + hojuelas de panko crujiente + salsa de anguila + nuez.

EL PASO ROL \$99

Aguacate + queso crema + pasta tampico + camarón tempura. Cubierto con salsa de anguila + ajonjolí.

CRUNCHY ROLL \$104

Cangrejo + pepino + aguacate. Cubierto con queso crema + cangrejo + hojuelas de tempura y panko + cebollita crujiente + hojuelas de pez bonito + salsa cremosa spicy + salsa de anguila.

BANANA ROLL \$104

Cangrejo + angula + plátano macho frito + queso crema + aguacate. Con salsa de anguila + ajonjolí.

CALIFORNIA ROLL \$79

Cangrejo + pepino + aguacate + ajonjolí.

SWEET GEISHA ROLL \$99

Cubierto con cangrejo y queso crema + camarón + aguacate + salsa de anguila + hojuelas de panko crujientes.

TIGER ROLL \$104

Camarón tempura + espárragos + aguacate. Cubierto con salsa de frambuesa al chipotle + cangrejo picoso + hojuelas de panko crujiente + cebolli + nuez.

DRAGON ROLL \$114

Camarón tempura + anguila + zanahoria + pepino. Cubierto con aguacate + salsa de anguila.

STRAWBERRY ROLL \$99

Camarón + aguacate + queso crema + mango. Envuelto en hoja de soya. Cubierto con fresas y salsa de anguila.

NEW YORK ROLL \$99

Camarón + manzana + aguacate. Cubierto con cáscara de manzana + queso crema + salsa de anguila + ajonjolí.

UNAGUI ROLL \$134

Camarón + aguacate + cebollita crujiente + queso crema. Cubierto con anguila + salsa de anguila + sesame seeds.

ROLLOS FRESCOS

ROLLOS TRADICIONALES

Pepino + cebollin + aguacate + togarashi.

Su elección:

Atún \$114

Salmón \$114

Hamachi \$124

SPICY TUNA ROLL \$114

Atún marinado spicy + pepino + cebollin + aguacate.

FILADELFA ROLL \$98

Salmón + pepino + aguacate + queso crema + hojuelas de panko crujiente + salsa de frambuesa al chipotle + ajonjolí.

SAMURAI ROLL \$114

Salmón + cangrejo + pasta tampico + aguacate + pepino + nuez. Cubierto con salsa de anguila + cebollin.

RAINBOW ROLL \$124

Atún + salmón + hamachi + pepino + aguacate + cangrejo.

SAKE ROLL \$104

Salmón frito + aguacate + cebollin + jalapeño + queso crema. Cubierto con cangrejo spicy + cilantro + cebollita crujiente.

SALMÓN SYNAMITA ROLL \$114

Rollo de cangrejo cubierto con salmón fresco marinado con salsa cítrica spicy + crema de wasabi + cebollin + aguacate + masago + trocitos de tomate fresco.

PEPPER HAMACHI ROLL \$134

Camarón + pepino + cebollin + aguacate + salsa de chile japonés. Cubierto con hamachi flameado + jalapeño + cilantro + wasabi + togarashi + aioli cítrico.

CUCUMBER ROLL (6 piezas) \$114

Camarón + cangrejo + salmón + queso crema + aguacate + pasta tampico. Envuelto en una hoja fina de pepino.

CRAZY CUCUMBER ROLL (No arroz, no hoja de alga) \$114

Atún marinado picosito + hojuelas panko + mango + aguacate. Envuelto en una hoja fina de pepino + salsa soya cítrica.

TORCHED SALMÓN ROLL \$114

Camarón tempura + pasta tampico + aguacate + pepino + alga marina. Cubierto con salmón flameado + jalapeño tempura + salsa de anguila y salsa mayo picosa.

BANZAI ROLL \$114

Camarón tempura + aguacate + pepino. Cubierto con atún marinado picoso + hojuelas panko + salsa mayo picosa cítrica + jalapeño + cebollin.

**SPECIALTY ROLLS**

(10 piezas)

HAWAIIAN ROLL \$104

Camarón al coco + piña + aguacate + pepino. Cuerto con queso crema + salsa de piña al coco + trozos de nuez.

OOH MY...! ROLL \$189

(No arroz, no hoja de alga)

Camarón tempura + cangrejo + atún marinado picoso. Cubierto con atún fresco + masago + aguacate + salsa ponzu + ensalada de jicama + zanahoria + betabel.

LOBSTER ROLL \$189

Langosta tempura + cangrejo picoso + aguacate + queso crema + espárragos asados. Envuelto en hoja se soya. Con salsa de cremosa spicy y jalapeño.

CRAZY VEGETARIAN ROLL \$85

Espárragos tempura + zanahoria + pepino + aguacate + lechuga. Envuelto en hoja de soya + hojuelas de panko crujiente + aderezo japonés.

MANGO HABANERO ROLL \$124

Camarón tempura + espárragos asados + mango + aguacate + camarón asado + "Pico de gallo con mango" + tobico negro + salsa de mango habanero al coco.

ROLLOS FRITOS

(10 piezas)

PANKO ROLL (Empanizado) \$104

Camarón + pulpo + cangrejo + queso crema + aguacate. Cubierto con salsa de anguila + ajonjolí.

LOS ANGELES ROLL (Empanizado) \$104

Cangrejo + aguacate + queso crema + crema de chipole. Cubierto de salmón + cebolla asada.

MORARELA ROLL (Empanizado) \$104

Camarón + cangrejo + aguacate. Cubierto con queso gratinado + pasta tampico + sriracha.

MEXICAN ROLL (Breaded) \$104

Cangrejo + queso mozzarella + aguacate + jalapeños toreados. Cubierto de pechuga de polo + pasta tampico + salsa sriracha.

TEXAS ROLL (Breaded) \$114

Camarón + aguacate + queso crema + espárragos + cebollin. Cubierto con filet de res bañado con salsa de anguila.

LAS VEGAS ROLL (Tempura) \$114

Salmón + cangrejo + pasta tampico + camarón + aguacate + cebollin + queso crema. Bañado con salsa dinamita + ajonjolí.

THE SUSHI PLACE ROLL (Tempura) \$114

Cangrejo + camarón + queso crema + aguacate + jalapeños toreados + cebollin. Cubierto con anguila, bañado con salsa de anguila + ajonjolí.

SAN ANTONIO ROLL (Tempura) \$114

Salmón + cangrejo + pasta tampico + aguacate + queso crema. Bañado con salsa de anguila + ajonjolí.

CAMARÓN SPICY ROLL (Tempura) \$114

Rollo de cangrejo tempura con piña+ salsa de anguila+ hojuelas de panko + camarón capeado picosito + jalapeño + salsa de chile japonés + cilantro.

TEMAKIS / CONOS

(1 pieza)

TEMAKI DE HAMACHI \$99

Pepino + cebollin + aguacate + togarashi.

PEPPER HAMACHI TEMAKI \$99

Hamachi flameado a la pimienta + pepino + cebollin + aguacate + salsa de chile japonés + espárragos + jalapeño + cilantro + wasabi + togarashi.

TEMAKI DE SALMÓN CON CANGREJO \$89

Pepino + aguacate + togarashi.

CALIFORNIA TEMAKI \$64

Cangrejo + pepino + aguacate + masago.

SPICY TUNA TEMAKI \$99

Pepino + cebollin + aguacate + togarashi + atún.

JUÁREZ CONE \$99

Camarón + cangrejo + salmón + queso crema + aguacate + pasta tampico + masago. Envuelto en hoja de pepino.

NUESTRA COCINA**LANGOSTA TEMPURA (170 gr) \$PRECIO DEL MERCADO**

Cola de langosta tempura servida con spicy mayo y mantequilla derretida. Acompañada de vegetales asados y arroz al vapor.

SALMÓN AL GENJIBRE (170 gr) \$189

Salmón a la parrilla marinado con salsa de genjibre. Acompañado de vegetales a la parrilla y arroz a al vapor.

RIB EYE (283 gr)

Rib eye asado bañado en salsa de vino tinto y jugo de carne. Acompañado de espárragos asados, brócoli, cebolla y champiñones.

TEPPANYAKI / TERIYAKI (170 gr)

Acompañado de fideos o arroz blanco o yakimeshi vegetariano, incluye sopa miso y vegetales mixtos a la parrilla.

Pechuga de pollo (230 gr) **\$149**

Filete de res + camarón (206 gr) **\$219**

Filete de res (230 gr) **\$219**

Salmón (170 gr) **\$189**

Salmón + camarón (170 gr) **\$194**

Pollo + camarón (206 gr) **\$159**



MENÚ LUNCH

LUNES - VIERNES 12:00PM - 4:00PM

BENTO BOX 1 \$179

Sopa miso (200 ml)
Ensalada de cangrejo (25 gr)
3 vegetales tempura con camarón jumbo
5 piezas de California roll (Regular o empanizado)
Pollo teriyaki (113 gr)

BENTO BOX 2 \$189

Sopa miso (200 ml)
Edamame (75 gr)
Arroz frito vegeariano a al vapor (180 gr)
Calamar frito (100 gr)
(Selecciona 1 rollo de 10 piezas)
California / Filadelfia / Panko

BENTO BOX 3 \$189

Sopa miso (200 ml)
Ensalada de cangrejo (25 gr)
3 camarones jumbo tempura
Teriyaki de salmón (113 gr)
5 piezas de California roll (Regular o empanizado)

BENTO BOX 4 \$214

Sopa miso (200 ml)
3 gyozas de camarón (Fritas)
Ensalada de cangrejo (25 gr)
(Selecciona un rollo de 10 piezas)
Samurai / Spicy Tuna / San Antonio
2 nigiris de atún o de salmón.