Sushitai®

¡Disfruta con nosotros!

www.sushitai.mx

Entradas



Edamames al Vapor (200 grs.) **$105**
Vainas de frijol de soya al vapor, acompañadas con sal de mar.



Edamames Sushi tai (200 grs.) **$109**
Vainas de frijol de soya sazonadas con ajo, soya y togarashi.



Gyozas (4 pzas.) **$105**
Ravioles japoneses de cerdo fritos, acompañado con salsa chipotle.



Dumplings de Cerdo (4 pzas.) **$105**
Ravioles japoneses de cerdo al vapor, acompañado con salsa especial.

SUGERENCIAS DEL CHEF



Camarones Roca (390 grs.) **$275**
Camarones tempura, barnizados en una salsa spicy y negi.

PAN BAO´S



Pan Bao de Res Teriyaki (140 grs.) **$115**
Esponjoso pan asiático de arroz cocinado al vapor, relleno de carne de res, tocino y fideos soba, terminado con ajonjolí y salsa teriyaki.

Pan Bao Chashu (140 grs.) **$115**
Esponjoso pan asiático de arroz cocinado al vapor, relleno de cerdo marinado al estilo chashu con negi, mayonesa, aguacate en salsa teriyaki.

Pan Bao de Camarón Roca (140 grs.) **$115**
Esponjoso pan asiático de arroz cocinado al vapor, relleno de camarón roca con salsa spicy, zanahoria, cebolla y repollo rallado.

Entradas

Tacos de Lechuga (215 grs.) **$209**
Mezcla de pollo con cacahuate, shitake, pasas y jícama, bañados en una salsa agridulce. Servidos sobre una cama de harusame frito y acompañados de hojas frescas de lechugas.





Esparrayaki (370 grs.) **$289**
Espárragos envueltos en rib eye corte fino, asados y servidos sobre una cama de arroz al vapor, bañados en salsa teriyaki.

Tacos de Rib Eye (190 grs. 2 pzas.) **$229**
Rib eye corte fino sazonado con salsa de ajonjolí, cebolla morada y chiles toreados envueltos en tortilla de harina.





Spring Roll (4 pzas.) **$105**
Rollos fritos, envueltos en papel de arroz, rellenos de verduras. Acompañados de una salsa sweet chili.

¡Arma tu combinación favorita!

Sampler de 2 tostadas de atún y 2 de ceviche.



Tostadas de Atún **$264**
(270 grs. 4 pzas.)
Atún sellado y marinado en una salsa de cebolla con un toque de spicy, acompañado de pepino, cebolla morada y jitomates cherry. Servido en tostadas de wonton.

Tostadas de Ceviche **$264**
(270 grs. 4 pzas.)
Combinación de mariscos con cebolla morada, aguacate, pepino y cilantro, marinados en nuestra salsa especial de ceviche. Servido en tostadas de wonton.



Cóctel Tai (340 grs.) **$253**
Combinación de mariscos en una mezcla de clamato y soya, con aguacate, pepino, masago y cebollín. Terminado con un toque de togarashi.

Entradas

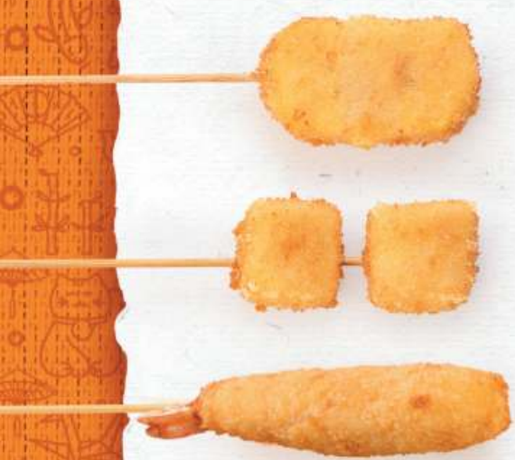


YAKITORIS

Brochetas aderezadas a la plancha.

	Por pieza	Orden de 3
Pollo (50 grs.)	**$63**	**$159**
Res (50 grs.)	**$79**	**$195**
Camarón (50 grs.)	**$89**	**$209**
Camarón con espárrago (60 grs.)	**$105**	**$254**





KUSHIAGUES

Brochetas empanizadas y acompañadas con nuestra salsa kushiague.

	Por pieza	Orden de 3
Pollo (45 grs.)	**$57**	**$145**
Queso (45 grs.)	**$63**	**$125**
Plátano con queso (40 grs.)	**$57**	**$125**
Plátano (30 grs.)	**$52**	**$115**
Cangrejo con queso (30 grs.)	**$78**	**$158**
Camarón con queso (30 grs.)	**$78**	**$158**
Salmón con queso (30 grs.)	**$78**	**$158**
Camarón (25 grs.)	**$78**	**$158**



ENSALADAS

Ensalada Sushi tai (400 grs.) **$209**
Fresca combinación de verduras, kiwi, mango, piña, camarón, pulpo y cangrejo, aderezada con ajonjolí y una vinagreta especial.





Ensalada Sunomono (280 grs.) **$158**
Pepino cortado en media luna con pulpo, cangrejo y camarón, aderezados con ajonjolí y vinagre de arroz.



Ensalada Kiuri (270 grs.) **$105**
Mezcla de pepino rallado, vinagre de arroz, ajonjolí y un toque de wakame.

Entradas



TEMPURA

Tempura Udon (470 grs.) **$158**
Fondo de pescado con fideos udon, champiñones, verduras y camarón capeado.

GOHAN

Arroz cocido al vapor.

Arroz blanco (300 grs.) **$57**

Mixto (360 grs.) **$125**
Pollo, res y camarón.

Mariscos (360 grs.) **$152**
Camarón, pulpo, calamar y pescado.



YAKIMESHI

Arroz frito con verduras y huevo, acompañado de 60 grs. de proteína a elección (pollo, camarón, res o mixto).

Verduras (300 grs.) **$84**

Camarón (360 grs.) **$142**

Mixto (360 grs.) **$125**
Pollo, res y camarón.

Mariscos (360 grs.) **$152**
Camarón, pulpo, calamar y pescado.

Especial (420 grs.) **$147**
Pollo, res, camarón, queso, aguacate y tampico.



Sopas



Sopa Won Ton (420 grs.) **$158**
Fondo de pescado con fideos cristalinos, algas y tres dumplings rellenos de camarón.

Sopa Sumashi (420 grs.) **$158**
Fondo de pescado con fideos cristalinos, pulpo, camarón, pescado y algas.





Sopa Misoshiro (420 grs.) **$83**
Fondo de soya con tofu, algas y fideos cristalinos.

Sugerencias de la barra



León Maki (300 grs. 10 pzas.) **$175**
Rollo empanizado, relleno de queso crema y aguacate, cubierto con cangrejo y acompañado de salsa tampico.



Cheese Roll (315 grs. 10 pzas.) **$175**
Rollo empanizado relleno de camarón y aguacate, cubierto con una capa de queso crema y acompañado de salsa tampico.



Ebi Fry (320 grs. 10 pzas.) **$175**
Rollo empanizado, relleno de camarón, queso crema, aguacate. Cubierto con camarón y bañado en salsa chipotle.



Sake Fry (290 grs. 10 pzas.) **$175**
Rollo empanizado, relleno de queso crema, aguacate, cubierto en salmón y bañado en salsa chipotle.



Sushi Gol (380 grs.) **$185**
Bola de arroz empanizada, rellena de queso crema, aguacate, camarón y cangrejo. Bañada en salsa chipotle, anguila y tampico.



Mar y Tierra (300 grs. 10 pzas.) **199**
Rollo empanizado relleno de queso crema, aguacate, camarón capeado y arrachera. Bañado en salsa chipotle.



Baby Roll (250 grs. 10 pzas.) **$179**
Cubierto de salmón ahumado con tocino, relleno de aguacate y queso crema, bañado en salsa chipotle.



Sake Maki (230 grs. 10 pzas.) **$163**
Cubierto con salmón fresco, relleno de queso crema, pepino y aguacate.



Kani Maki (230 grs. 10 pzas.) **$163**
Cubierto en cangrejo, relleno de queso crema, pepino y aguacate.



Ebi Maki (235 grs. 10 pzas.) **$163**
Cubierto en camarón, relleno de queso crema, pepino y aguacate.



Tuna Maki (260 grs. 10 pzas.) **$175**
Cubierto en atún fresco, relleno de queso crema, pepino, aguacate. Bañado en vinagreta de la casa y negi.



Dragón Maki (265 grs. 10 pzas.) **$175**
Cubierto en aguacate y mango. Relleno de anguila, pepino y espinaca. Bañado en salsa de anguila.

Algunos platillos incluyen alimentos crudos, consumir Bajo responsabilidad del cliente.

Sugerencias de la barra



Mango Tai (260 grs. 10 pzas.) **$199**
Cubierto en anguila y mango. Relleno de queso crema, pepino y aguacate. Bañado en salsa de anguila.



Anguila Tai (280 grs.10 pzas.) **$234**
Cubierto en anguila. Relleno de queso crema, pepino y aguacate. Bañado en salsa de anguila



Lechuga Especial (340 grs. 10 pzas.) **$164**
Cubierto en lechuga. Relleno de queso crema, aguacate y camarón capeado. Bañado en salsa de anguila y tampico.



Kakiague Maki (275 grs. 10 pzas.) **$164**
Rollo relleno de cangrejo, queso crema y aguacate, cubierto con verduras tempura y bañado en salsa de anguila.



Dominico Maki (260 grs. 10 pzas.) **$159**
Rollo relleno de camarón, queso crema y aguacate, cubierto con plátano macho frito y bañado en salsa chipotle.



Meshi Tai (235 grs. 10 pzas.) **$159**
Rollo cubierto de arroz frito, relleno de cangrejo, verduras tempura, queso crema y aguacate, bañado en salsa chipotle.



Manchego Maki (260 grs. 10 pzas.) **$175**
Rollo relleno de camarón empanizado, aguacate, cubierto con queso manchego gratinado y negi, bañado en salsa chipotle.



Carrusel Especial (250 grs. 10 pzas.) **$179**
Rollo relleno de camarón y pepino, cubierto con una mezcla de salmón, cangrejo, queso crema y aguacate.



Tuna Maki Especial (330 grs.10 pzas.) **$209**
Rollo relleno de aguacate y pepino, cubierto con atún fresco y acompañado de una spicy de camarón.



Crispy Roll (230 grs. 10 pzas.) **$164**
Rollo envuelto en arroz, relleno de pepino y aguacate, coronado con spicy tuna y hojaldre frito, bañado en salsa de anguila.



Torres Especial (330 grs. 10 pzas.) **$243**
Relleno de pepino, envuelto en salmón ahumado y atún, coronado con spicy de atún, aguacate, cangrejo tempura y un toque de limón y sriracha. Acompañado con salsa de anguila.



Crab Roll (270 grs. 8 pzas.) **$205**
Rollo envuelto en hoja de pepino y alga, relleno de jaiba suave en tempura, aguacate, queso crema, negi y masago, bañado en salsa de anguila.

Algunos platillos incluyen alimentos crudos, consumir Bajo responsabilidad del cliente.

Sugerencias de la barra



Acevichado Roll (240 grs.10 pzas.) **$205**
Rollo envuelto en atún fresco, relleno de camarón empanizado y aguacate. Salseado con mayonesa acevichada, negi y un toque de togarashi.



Parrillero Maki (215 grs.10 pzas.) **$189**
Rollo envuelto en salmón flameado con aceite a las finas hierbas, relleno de aguacate, queso crema y kani.



Roca n´ Roll (330 grs.10 pzas.) **$185**
Relleno de aguacate y queso crema, envuelto en salmón flameado con mantequilla a las finas hierbas, coronado con camarones a la roca y un toque de sriracha.



Keto Roll (200 grs. 6 pzas.) **$179**
Rollo sin arroz, envuelto en hoja de pepino y nori, con salmón fresco, aguacate y espárrago blanqueado.



Karai Maki (290 grs.10 pzas.) **$179**
Rollo con camarón, nori, queso crema, relleno de salmón empanizado y aguacate. Bañado en salsa acevichada y un toque de sriracha, coronado con chiles tai.



Pinta Maki (320 grs.10 pzas.) **$179**
Rollo envuelto en queso crema, relleno de camarón empanizado y aguacate, coronado con tampico.



Tampico Especial (245 grs.10 pzas.) **$179**
Rollo cubierto en masago, relleno de queso crema, cangrejo, aguacate y acompañado de salsa tampico.



Flautas de Salmón (250 grs. 8 pzas.) **$200**
Crujiente pasta de hojaldre rellena de aguacate, queso crema y masago, bañada en salsa de anguila y chipotle.



Flautas de Camarón (250 grs. 8 pzas.) **$190**
Crujiente pasta de hojaldre rellena de aguacate, queso crema y masago, bañada en salsa de anguila y chipotle.



Flautas de Cangrejo (250 grs. 8 pzas.) **$190**
Crujiente pasta de hojaldre rellena de aguacate, queso crema y masago, bañada en salsa de anguila y chipotle.



Flautas de Anguila (250 grs. 8 pzas.) **$223**
Crujiente pasta de hojaldre rellena de aguacate, queso crema y masago, bañada en salsa de anguila y chipotle.

Sugerencias de la barra

BATERAS



Batera Mixta (350 grs .8 pzas.) **$189**
Pastel de arroz, rellenas de queso crema, aguacate y masago, coronadas con camarón, cangrejo y salmón.

BATERAS



Batera Tai (325 grs .8 pzas.) **$201**
Pastel de arroz rellenas de salmón ahumado y queso crema, cubiertas con queso gouda gratinado y tocino, bañadas en salsa chipotle.

BATERAS



Batera Tigre Especial (370 grs .8 pzas.) **$205**
Pastel de arroz rellenas de queso crema y salmón ahumado, coronadas con camarón y aguacate, bañadas en salsa de anguila y tampico.

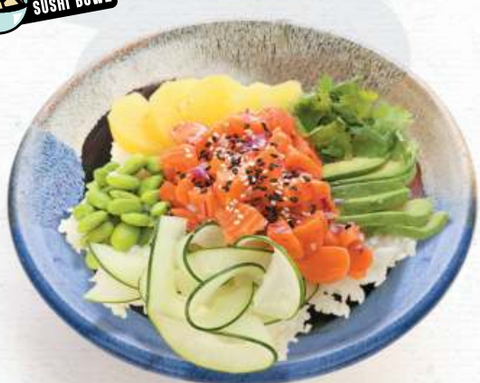
SUSHI BOWL´S

SUSHI BOWL



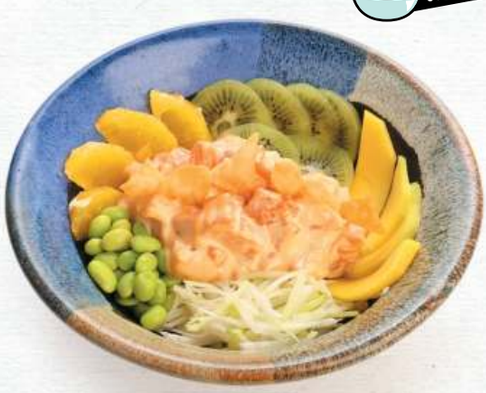
Sushi Bowl Atún (430 grs.) **$279**
Base de arroz shari con manzana, chile serrano, edamames, naranja, fresa, coco rallado y cilantro. Atún marinado en soya y miel.

SUSHI BOWL



Sushi Bowl Salmón (390 grs.) **$275**
Base de arroz shari con edamames, pepino, naranja, aguacate y cilantro. Salmón marinado en salsa de lima, cebolla morada y aceite de ajonjolí.

SUSHI BOWL



Sushi Bowl Salmón Spicy (430 grs.) **$279**
Base de arroz shari con kiwi, cebollín, edamames, lechuga, mango y won ton frito, togarashi y salmón marinado con salsa spicy.

Sugerencias de la cocina



TEPPANYAKI

Verduras asadas a la plancha, elige tu proteína.

Pollo (175 grs.) (490grs.)	**$219**
Res (175 grs.) (490grs.)	**$285**
Camarón (9 pzas.) (490grs.)	**$285**
Salmón (175 grs.) (490grs.)	**$345**
Arrachera (200 grs.) (490grs.)	**$275**
Verdura (315 grs.)	**$168**
Mariscos (175 grs.) (420grs.) Camarón, pulpo, calamar y pescado.	**$315**
Mixto (200 grs.) (510grs.) Pollo, res y camarón.	**$275**



TERIYAKI

Marinado en salsa dulce, con germen de soya y verduras, acompañado con gohan y:

Pollo (175 grs.) (420grs.)	**$219**
Res (175 grs.) (420grs.)	**$285**
Camarón (9 pzas.) (415grs.)	**$285**
Arrachera (200grs.) (445grs.)	**$285**
Mariscos (175 grs.) (465grs.) Camarón, pulpo, calamar y pescado.	**$315**
Mixto (200 grs.) (475grs.) Pollo, res y camarón.	**$275**
Salmón (175 grs.) (445grs.)	**$335**





TEMPURA

Zanahoria, calabaza, cebolla y pimiento de:

Verduras (220 grs.)	**$143**
Camarones (7 pzas.) (285grs.)	**$239**

Sugerencias de la cocina

SUGERENCIAS DEL CHEF



Salmón Primavera (200 grs.)(370 grs.) **$345**
Salmón a la plancha, acompañado de jitomates cherry y espárragos, con un toque de soya cítrica y sriracha. Servido con una guarnición de lechuga mixta.

SUGERENCIAS DEL CHEF

SOBA-UDON-PAD THAI



Yaki Udon Rib Eye (155 grs.)(490 grs.) **$325**
Fideos udon salteados acompañados de rib eye, salteado con pimientos y negi en una salsa de soya con azúcar mascabado.

Yaki Udon Mixto (175 grs.)(500 grs.) **$285**
Fideos udon salteados acompañados de pollo, res y camarón, con pimientos y negi en una salsa de soya con azúcar mascabado.



Yakisoba de Mariscos (200 grs.)(660 grs.) **$315**
Fideos japoneses con camarón, calamar, pulpo y verduras, marinados en una salsa agridulce. Acompañados de gohan.

Yakisoba Tai (200 grs.) (660 grs.) **$285**
Fideos japoneses con res, pollo, camarón y verduras, marinados en una salsa agridulce. Acompañado de gohan.



Pad Thai (290 grs.) **$254**
Tallarines de arroz salteados en wok con pollo, zanahoria, pimientos, cebolla, elotitos tiernos y cacahuate. Con una salsa de la casa a base de chipotle y pure de ajo decorado con negi y ajonjoli.

Sugerencias de la cocina

EMPANIZADOS



Tori Catsup (480 grs.) **$199**
Pechuga de pollo empanizada, rellena de verduras y queso gouda. Acompañado de gohan y ensalada.



Tori Salmón (500 grs.) **$264**
Salmón empanizado, relleno de verduras y queso crema, acompañado de gohan y ensalada.



Ebi Cheese (430 grs.) (6 pzas.) **$275**
Camarones empanizados rellenos de queso crema, acompañados de gohan y ensalada.



Tori Tai (515 grs.) **$219**
Pechuga de pollo empanizada, rellena de camarón, queso crema y espinacas. Acompañados con fideos, zanahoria, brocoli a la plancha y gohan.



KIDS

Tori Fry (360 grs.) **$169**
Pechuga de pollo empanizada, acompañada de ensalada y gohan.



Nigiris, Sashimis, Hand rolls

NIGIRI (2 PZAS.)

Tampico (70 grs.)	**$73**
Ebi (Camarón) (60 grs.)	**$94**
Tako (Pulpo) (70 grs.)	**$105**
Anguila (70 grs.)	**$145**
Kanikama (Cangrejo) (60 grs.)	**$94**
Masago (70 grs.)	**$145**
Sake (Salmón) (70 grs.)	**$105**
Maguro (Atún) (70 grs.)	**$105**
Nigiri (8 pzas.) Selección del chef.	**$299**









SASHIMI

Cortes de pescado al natural, elige entre corte fino o corte grueso.
Elige tu proteína favorita.

	Corte fino 120 grs.	Corte grueso 180 grs.
Tako (Pulpo)	**$239**	**$315**
Sake (Salmón)	**$221**	**$275**
Maguro (Atún)	**$221**	**$275**
Hamachi (Cola amarilla) Disponibilidad de acuerdo a sucursal.	**$379**	**$419**
Sashimi Mix (Pulpo, atún y salmón)	**$275**	**$315**



HAND ROLL (1 PZA.)

Rollos de alga nori rellenos de arroz, pescado fresco, vegetales, con salsa dulce de anguila, envueltos a mano.

Jaiba de concha suave (110 grs.)	**$159**
Spicy salmón fresco (95 grs.)	**$105**
Spicy atún fresco (95 grs.)	**$105**
Anguila con piel de salmón (95 grs.)	**$147**
Camarón (95 grs.)	**$105**
Cangrejo (95 grs.)	**$105**





Algunos platillos incluyen alimentos crudos, consumir bajo responsabilidad del cliente.

Makis

MARTES Y JUEVES 2X1

2x1 según sucursal. APLICAN RESTRICCIONES.
2X1 solo en California, Avocado, Cheese maki y Pepino maki. De la orden que se pida, se cobrará el maki del costo más alto.



CALIFORNIA MAKI (210 grs.) (10 pzas.)

Envueltos en arroz, alga, ajonjolí, relleno de aguacate, pepino, queso philadelphia y...

Vegetariano	**$99**
Tampico	**$111**
Camarón	**$122**
Pulpo	**$129**
Cangrejo	**$119**
Salmón	**$125**
Atún	**$125**
Anguila	**$154**
Pollo	**$129**
Res	**$129**



CHEESE MAKI (230 grs.) (10 pzas.)

Envueltos en queso philadelphia, arroz, alga, ajonjolí, relleno de pepino, aguacate y …

Vegetariano	**$109**
Tampico	**$119**
Camarón	**$132**
Pulpo	**$139**
Cangrejo	**$132**
Salmón	**$136**
Atún	**$135**
Anguila	**$159**
Pollo	**$135**
Res	**$135**





AVOCADO MAKI (240 grs.) (10 pzas.)

Envueltos en aguacate, arroz, alga, ajonjolí, relleno de pepino, queso philadelphia y…

Vegetariano	**$109**
Tampico	**$119**
Camarón	**$132**
Pulpo	**$139**
Cangrejo	**$132**
Salmón	**$136**
Atún	**$135**
Anguila	**$159**
Pollo	**$135**
Res	**$135**



PEPINO MAKI (220 grs.) (10 pzas.)

Envueltos en hoja de pepino, relleno de arroz, aguacate, queso philadelphia con ajonjolí y...

Vegetariano	**$99**
Tampico	**$111**
Camarón	**$122**
Pulpo	**$129**
Cangrejo	**$119**
Salmón	**$125**
Atún	**$125**
Anguila	**$154**
Pollo	**$129**
Res	**$129**

Planchas Teppanyaki



Platillos preparados frente a ustedes por nuestros expertos Chefs

DISPONIBILIDAD POR TEMPORADA Y/O SUCURSAL.



TEPPANYAKI

Ingredientes frescos asados a la plancha con nuestra mezcla especial de salsas, resaltando su sabor con el auténtico estilo japonés.

Verduras (370 grs.)	**$189**
Pollo (570 grs.)	**$259**
Corazón de Filete (570 grs.)	**$369**
Arrachera (570 grs.)	**$327**
Mixto (pollo, corazón de filete y camarón) (620 grs.)	**$359**
Mariscos (pulpo, camarón, calamar y callo de almeja) (550 grs.)	**$385**
Atún (570 grs.)	**$359**
Cola de Langosta Costo cada 100grs.	**$519**
Salmón (570 grs.)	**$385**
Camarón (9 pzas.)	**$385**
Rib Eye Costo cada 100grs.	**$221**



YAKIMESHI

Arroz frito con verduras y huevo, acompañado de proteína a elección, para un plato equilibrado y lleno de sabor.

Verduras (330 grs.)	**$125**
Mixto (390 grs.) pollo, res, camarón	**$158**
Mariscos (390 grs.) pulpo, calamar, camarón	**$179**
Especial (450grs.)	**$175**

Pollo, res y camarón, acompañado de aguacate, queso y salsa tampico.



YAKISOBA

Fideos japoneses salteados a la plancha con verduras y proteína, bañados en una sabrosa salsa agridulce. Un clásico lleno de sabor y textura.

Verduras (385 grs.)	**$189**
Mixto (585 grs.) pollo, res, camarón	**$359**
Pollo (635 grs.)	**$259**
Corazón de Filete (635 grs.)	**$369**
Mariscos (585 grs.) pulpo, calamar, camarón	**$385**
Camarón (9 pzas.)	**$385**



ORDENES EXTRA

Complementa tu experiencia con nuestras opciones adicionales, ideales para acompañar.

Espárragos (60 grs.)	**$105**
Elotitos Tiernos (50 grs.)	**$84**
Ajo Macho (30 grs.)	**$115**
Chiles Sushi tai (20 grs.)	**$47**
Queso y Aguacate (40 grs.)	**$52**
Salsa Tampico (80 grs.)	**$34**
Salsa Chipotle (60 grs.)	**$34**
Salsa Sriracha (20 grs.)	**$15**
Salsa de Anguila (25 grs.)	**$12**

Tradicionales japoneses



Omusoba (520 grs.) **$305**
Fideos de yakisoba salteados con tocino, calabaza, cebolla y zanahoria. Envueltos en una tortilla de huevo, cubierto con mayonesa, salsa otafoku, aonori y negi, acompañados de rib eye, camarones o mixto.
Disponibilidad por sucursal.



Miso Ramen (520 grs.) **$274**
Fondo de miso, pasta ramen, elote, germen de soya, wakame, naruto, negi, huevo y chashu (cerdo marinado).



¡Ahora con más fideos!

Shoyu Ramen (520 grs.) **$274**
Fondo de soya, pasta ramen, wakame, negi, huevo y chashu (cerdo marinado).

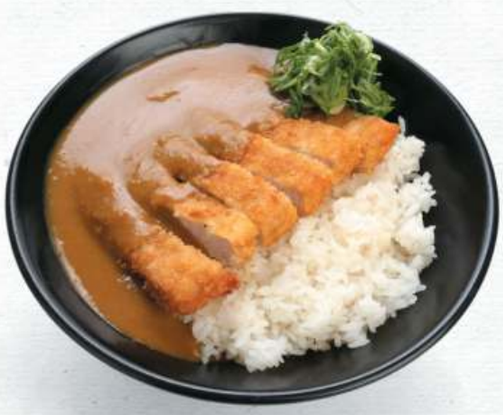


¡NUEVO PLATILLO!

Ramen de Mariscos (520 grs.) **$274**
Fondo de soya, pasta ramen, wakame, negi, huevo, jaiba de concha sueva, camarón tempura y elote.



Katsu Don (530 grs.) **$209**
Lomo de cerdo empanizado acompañado con huevo y cebolla caramelizada con una base de arroz blanco.



Katsu Kare (530 grs.) **$209**
Lomo de cerdo empanizado con una base de arroz blanco acompañado de curry.

Agrega salsa Rayu extra POR SOLO $32

Salsa de aceite infusionado con chile árbol.

Postres y bebidas



Mazapán Maki (150 grs.) **$105**
Envuelto en mazapán, relleno de queso crema y fresa, con harumaki frito y bañado en cajeta.



Crepa Roll (150 grs.) **$125**
Relleno de queso crema dulce, frutas, enrollada y servida con un toque de jarabe de chocolate.



Oreo Roll (150 grs.) **$109**
Rollo envuelto en galleta Oreo y arroz, relleno de fresa, plátano macho y queso crema dulce y jarabe de fresa.



Tempura Helado (150 grs.) **$169**
Helado Häagen-Dazs capeado, acompañado de jarabe de fresa, chocolate, cajeta o combinado.



¡Ahora más GRANDES! 70 grs. por pieza

Orden de Mochis (Orden de 1 pza.) **$135**
Masa de arroz rellenos de helado. Sabores sujeto a disponibilidad según la sucursal.



Plátanos Capeados (220 grs.) **$125**
Plátanos capeados acompañado con helado de vainilla Häagen-Dazs con jarabe de fresa, chocolate, cajeta o combinado.



MERMELADA

CHOCOLATE

CAJETA

Helado de Vainilla (120 grs.) **$105**
Helado de Lychee (150 grs.) **$125**
Helado de Té Verde (150 grs.) **$125**

BEBIDAS

Refresco 355ml.	**$52**	**Limonada 355ml.**	**$52**
Fuze Tea Pet 600ml.	**$52**	**Limonada 1 lt.**	**$72**
Agua Natural 600ml.	**$39**	**Naranjada 355ml.**	**$52**
Topochico 355ml.	**$52**	**Naranjada 1 lt.**	**$72**
Agua Mineral Ciel 355ml.	**$52**	**Jarra Limonada 1.8 lt.**	**$155**
Agua de sabor 355ml.	**$42**	**Jarra Naranjada 1.8 lt.**	**$155**
Agua de sabor 1 lt.	**$65**	**Jarra Agua fresca 1.8 lt.**	**$119**
Calpi 355ml.	**$52**	**Jarra Calpi 1.8 lt.**	**$172**
Calpi 1 lt.	**$92**		

¡Charolas para tus eventos especiales!

NO. 1 / MAKIS **$579**
Rollos makis:
1 California Tampico.
1 California Vegetariano.
1 California Camarón.
1 Pepino Camarón.
1 Pepino Vegetariano.
1 Pepino Tampico.

NO. 2 / MAKIS **$665**
Rollos makis:
1 Avocado Camarón.
1 Avocado Tampico.
1 Pepino Salmón.
1 California Tampico.
1 California Camarón.
1 Cheese Salmón.

NO. 3 / ESPECIALIDADES **$939**
Rollos de especialidades:
1 Dragón Maki
1 Dominico Maki,
1 Lechuga Eespecial.
1 Carrusel Especial.
1 Ebi Fry Maki.
1 León Maki.

NO. 4 / BROCHETAS Y ESPECIALIDADES **$999**
Brochetas y rollos de especialidades:
1 ord. Kushiague Queso.
1 ord. Kushiague Pollo.
1 ord. Kushiague Camarón con Queso.
1 ord. Kushiague Plátano con queso.
1 León Maki.
1 Baby Roll.
1 Carrusel Especial.

NO. 5 / BROCHETAS Y ESPECIALIDADES **$799**
Brochetas y rollos de especialidades:
1 ord. Flautas de Camarón.
1 Cheese Roll.
1 ord. Kushiague Queso.
2 ord. Spring´s Roll´s.
2 ord. Gyozas.



Sushitai

lunes 2x1

sugerencias de barra

EXCLUSIVO EN SUCURSAL. APLICAN TÉRMINOS Y CONDICIONES

DE 6:00 PM A 9:00 PM

www.sushitai.mx

LUNES 2X1 EN SUGERENCIAS DE BARRA: PROMOCIÓN VÁLIDA ÚNICAMENTE LOS LUNES, DE 6:00 P. M. A 9:00 P. M., PROMOCIÓN VÁLIDA ÚNICAMENTE EN LOS MAKIS SELECCIONADOS Y ANUNCIADOS PREVIAMENTE POR SUSHITAI®, LOS CUALES PUEDEN VARIAR SEGÚN LA TEMPORADA. NO APLICA EN DÍAS FERIADOS, FESTIVOS O DE ASUETO, NI EN DELIVERY, PICK UP, SERVICIO PARA LLEVAR O UBER EATS. SE COBRARÁ EL PLATILLO DE MAYOR PRECIO. NO INCLUYE BEBIDAS. LAS PROMOCIONES NO SON ACUMULABLES ENTRE SÍ NI CON OTRAS PROMOCIONES. VÁLIDAS ÚNICAMENTE EN LOS CONJUNTOS SUSHITAI® PARTICIPANTES DE LA REPÚBLICA MEXICANA Y SUJETAS A DISPONIBILIDAD DE LOS PRODUCTOS EN TIENDA. INGREDIENTES EXTRA Y LOS CAMBIOS SE COBRAN POR SEPARADO. APLICAN TÉRMINOS Y CONDICIONES. LAS IMÁGENES MOSTRADAS SON DE CARÁCTER ILUSTRATIVO Y PUEDEN PRESENTAR PRODUCTOS EN PROPORCIONES AUMENTADAS, POR LO QUE PODRÍAN VARIAR RESPECTO AL PRODUCTO REAL. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. SUSHITAI®.

COTIZA CON NOSOTROS

CATERING - EVENTOS - BANQUETES

MENÚ A TU GUSTO



LOS BARCOS SE ELABORAN A PARTIR DE UN MENÚ SUGERIDO POR SUSHITAI®, CON POSIBILIDAD DE ADAPTAR LOS PLATILLOS Y COSTOS SEGÚN LAS PREFERENCIAS DEL CLIENTE. LA IMAGEN ES ILUSTRATIVA Y PUEDE VARIAR SEGÚN LA SUCURSAL Y LA DISPONIBILIDAD DE LOS PRODUCTOS. EL PRECIO FINAL ESTARÁ SUJETO A LA SELECCIÓN DE PLATILLOS. APLICAN TÉRMINOS Y CONDICIONES.



martes jueves makis 2x1



2x1 miércoles por: Uber Eats makis

- La promoción *2x1* aplica únicamente en la barra de makis los *martes y jueves*, según la sucursal.
- Válida solo en *sucursales participantes. Consulta días y horarios en la sucursal de tu preferencia o en **sushitai.com.mx*.
- Los días y horarios de la promoción pueden cambiar*, ya que no son fijos en ninguna sucursal.
- Nos reservamos el derecho de modificarlos en cualquier momento.
- El 2x1 no equivale a un 50% de descuento*. Si se eligen productos con precios diferentes, se cobrará el de mayor precio sobre el total de la cuenta.
- LUNES 2X1 EN SUGERENCIAS DE BARRA: Promoción válida únicamente los lunes, de 6:00 p. m. a 9:00 p. m., No aplica en días feriados, festivos o de asueto, ni en delivery, pick up, servicio para llevar o Uber Eats. Se cobrará el platillo de mayor precio. No incluye bebidas. Las promociones no son acumulables entre sí ni con otras promociones. Válidas únicamente en los conjuntos SushiTai® participantes de la República Mexicana y sujetas a disponibilidad de los productos en tienda. Ingredientes extra y los cambios se cobran por separado. Aplican términos y condiciones. Las imágenes mostradas son de carácter ilustrativo y pueden presentar productos en proporciones aumentadas, por lo que podrían variar respecto al producto real. Todos los derechos reservados. SushiTai®.

NUESTRAS SUCURSALES

LEÓN, GTO en:

- Plaza Mayor
- Torres
- Plaza Galerías
- Brisas
- Mariano Escobedo
- Altacia
- Centro Max
- Puerto Interior

SAN FCO. DEL RINCÓN, GTO en:

- Galerias Metropolitana

GUANAJUATO, GTO. en:

- Plaza Alaïa

IRAPUATO, GTO. en:

- Guerrero
- Cibeles
- Fragaria

SILAO, GTO. en:

- Puerto Interior

SALAMANCA, GTO. en:

- Via Alta

AGUASCALIENTES, AGS. en:

- Altaria

CDMX. en:

- Centro Histórico

Sushitai

¡Disfruta con nosotros!

www.sushitai.mx

martes
jueves
makis
2x1
SEGÚN SUCURSAL. APLICAN RESTRICCIONES

va!
BANQUETES

SERVICIO A DOMICILIO!
DISPONIBILIDAD SEGÚN SUCURSAL. EL TIEMPO DE ENTREGA VARIA EN CADA PEDIDO.

PUNTOLIMPIO

Grupo fyrsa · Sushitai · 鉄板 cocina nikkei · Sake&Bar 二居酒屋 日本酒二 · itacate

DISPONIBILIDAD SEGÚN SUCURSAL.PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.EL TIEMPO DE ENTREGA VARIA EN CADA PEDIDO.

Estos platillos son preparados a base de alimentos crudos y se consumen bajo su consideración. En caso de ser una persona alérgica a cualquier producto favor de hacérnoslo saber ya que sin previo aviso la empresa no se hará responsable en caso de algún incidente. Los gramajes de la proteína son aproximados y son pesados en crudo. En SUSHI TAI® elaboramos nuestros productos bajo los más altos estándares de calidad e higiene, sin embargo consumir alimentos crudos de origen animal, puede ser nocivo para la salud y es responsabilidad de quien lo consume. Los precios son en moneda nacional e incluyen el 16% de IVA. Precios sujetos a cambio sin previo aviso. Las imágenes en este documento son exclusivamente de carácter ilustrativo.

寿Kume · toyo foods · epesmar · Sigma · Heineken