

Sushitai

T O R R E S



www.sushitai.mx

Entradas

YAKITORIS - KUSHIAGUES
YAKIMESHI - GOHAN



SUGERENCIAS ENTRADAS

Edamame (200 grs)	\$85.00
Vaina de frijol de soya, sazonado con ajo y un toque de togarashi.	
Gyozas (4 pzas.)	\$94.00
Ravioles japoneses fritos, rellenos de carne y verduras.	
Spring Roll	\$85.00
Fritos, envueltos en papel arroz y verduras por dentro, acompañados de salsa Sweet chilli.	
Pan Bao de Res	\$99.00
Pan asiático (arroz) cocinado al vapor, por dentro tocino, carne de res, pasta soba, ajonjolí y salsa teriyaki.	
Pan Bao de Camarón	\$109.00
Pan asiático (arroz) cocinado al vapor, por dentro camarones roca con salsa spicy, zanahoria, cebolla y repollo rallado.	
Tacos de Lechuga (175 grs.)	\$169.00
Mezcla de pollo, cacahuete, pasas y jicama bañado en salsa agri dulce, sobre una cama de harusame frito, acompañada de lechugas.	
Esparrayaki	\$249.00
Espárragos envueltos en rib eye corte fino asado al grill, sobre cama de arroz al vapor y bañados con salsa agri dulce.	
Tacos de Rib eye	\$189.00
Tacos de rib eye corte fino con cebolla morada, chiles toreados y salsa de ajonjolí.	
Cóctel Tai	\$229.00
Cóctel de mariscos con clamato, soya, aguacate, pepino, masago, cebollín y chile en polvo.	
Ceviche Tai	\$229.00
Combinación de mariscos, cebolla morada, aguacate pepino y cilantro, con salsa de ceviche.	
Tostadas de Ceviche (4 pzas.)	\$229.00
Combinación de mariscos, cebolla morada, aguacate, pepino y cilantro, con salsa de ceviche y tostadas.	
Tostadas de Atún (4 pzas.)	\$229.00
Atún sellado, con pepino, cebolla morada, jitomate cherry, marinado en salsa de cebolla con un toque de spicy.	

YAKITORIS

Brochetas aderezadas al grill.		
	Por pieza	Orden de 3
Pollo	\$49.00	\$129.00
Res	\$69.00	\$179.00
Camarón	\$79.00	\$189.00
Camarón con espárrago	\$89.00	\$229.00



KUSHIAGUES

Brochetas empanizadas.		
	Por pieza	Orden de 3
Pollo	\$49.00	\$129.00
Queso	\$55.00	\$119.00
Plátano con queso	\$49.00	\$119.00
Plátano	\$44.00	\$99.00
Cangrejo con queso	\$69.00	\$139.00
Camarón con queso	\$69.00	\$139.00
Salmón con queso	\$69.00	\$139.00
Camarón	\$69.00	\$139.00





Edamames



Gyozas



Spring Roll



Tostadas de ceviche



Tacos de lechuga



Esparrayaki



Yakitoris de camarón,
espárrago y tocino



Kushiaguis de
queso

Entradas

SOPAS - RAMEN - ENSALADAS

SOPAS



Tempura Udón	\$139.00
Fondo de pescado con pasta udón, champiñon, verduras y camarón capeado.	
Misoshiro	\$74.00
Fondo de soya con tofu, algas y fideo.	
Sumashi	\$129.00
Fondo de pescado con fideo cristalino, pescado, pulpo, camarón y algas.	
Sopa Won ton	\$129.00
Fondo de pescado con fideo cristalino, algas y dumpling de camarón.	

RAMEN



Miso Ramen	\$229.00
------------	----------

ENSALADAS



Especial	\$169.00
Verduras, cangrejo, camarón y salmón con vinagreta.	
Sushi tai	\$179.00
Verduras, kiwi, mango, piña, camarón, pulpo, cangrejo con ajonjolí y vinagreta especial.	
Kai	\$169.00
Verduras, cangrejo desmenuzado, camarón, vinagreta de arroz con ajonjolí y salsa tampico.	
Sunomono	\$115.00
Pepino cortado en medio luna, pulpo, camarón, callo de almeja con ajonjolí y vinagre de arroz.	
Kiuri	\$69.00
Pepino rallado con vinagre de arroz y ajonjolí.	

YAKIMESHI



Arroz frito con verdura y huevo. Proteína 60 grs.	
Verduras	\$69.00
Camarón	\$121.00
Especial	\$129.00
Pollo, res, camarón, queso, aguacate y tampico.	
Mixto	\$109.00
Pollo, res y camarón.	

GOHAN



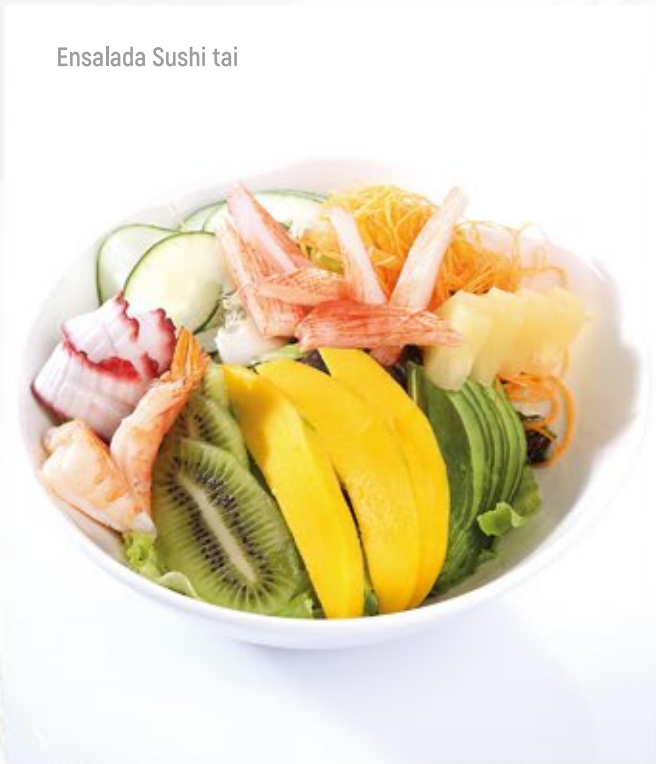
Arroz al vapor.	
Arroz blanco	\$49.00
Mixto	\$109.00
Pollo, res y camarón.	
Teriyaki	\$109.00
Pollo y salsa teriyaki.	
Mariscos	\$129.00
Camarón, pulpo y calamar.	



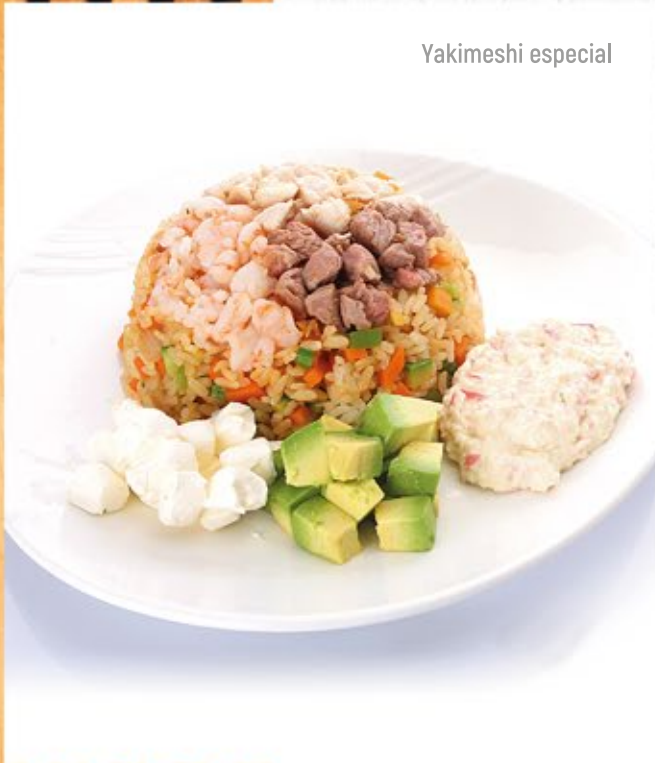
Miso Ramen



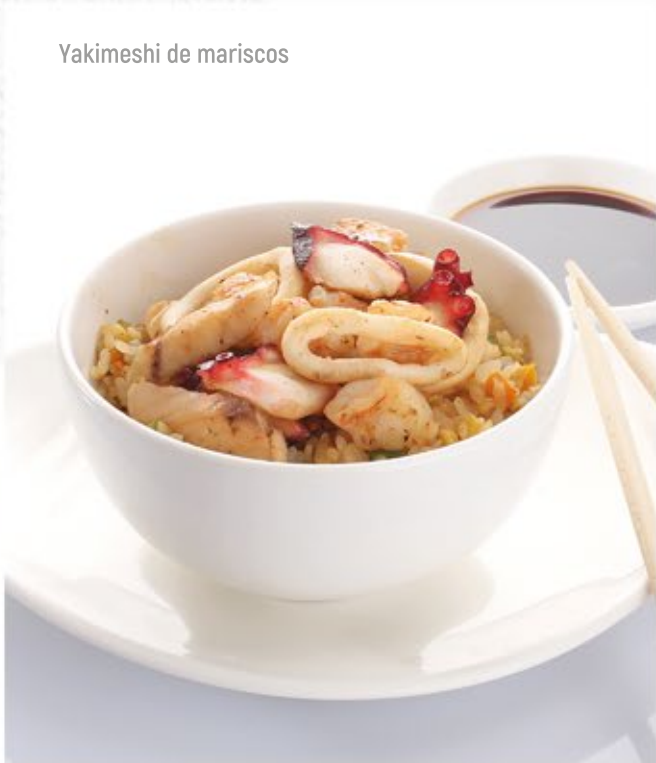
Tempura Udón



Ensalada Sushi tai



Yakimeshi especial



Yakimeshi de mariscos

Sugerencias de la barra

EMPANIZADOS



- León maki

Cubierto en cangrejo, empanizado relleno de queso philadelphia, aguacate, acompañado de salsa tampico.

\$145.00
- Cheese roll

Cubierto en queso philadelphia, empanizado relleno de camarón, aguacate, acompañado de salsa tampico.

\$145.00
- Ebi fry

Cubierto en camarón, empanizado relleno de queso philadelphia, aguacate, bañado en salsa chipotle.

\$145.00
- Sake fry

Cubierto en salmón empanizado relleno de queso philadelphia y aguacate.

\$145.00
- Sushi gol

Bola de arroz empanizada, relleno de queso philadelphia, aguacate, camarón, cangrejo, bañado en salsa chipotle, salsa de anguila y tampico.

\$155.00

POR FUERA



- Baby roll

Cubierto salmón ahumado con tocino, aguacate, queso philadelphia bañado en salsa chipotle.

\$149.00
- Sake maki

Cubierto en salmón relleno de queso philadelphia, pepino y aguacate.

\$149.00
- Kani Maki

Cubierto en cangrejo relleno de queso philadelphia, pepino y aguacate.

\$139.00
- Ebi maki

Cubierto en camarón relleno de queso philadelphia, pepino y aguacate.

\$139.00
- Tuna maki

Cubierto en atún relleno de aguacate, pepino, queso philadelphia y cebollín, bañado en vinagreta de la casa.

\$149.00

CON SALSA DULCE DE ANGUILA



- Dragón maki

Cubierto en aguacate y mango natural relleno de anguila, espinaca y pepino, bañado en salsa de anguila.

\$149.00
- Mango tai

Cubierto en mango y anguila relleno de queso philadelphia, pepino y aguacate, bañado en salsa de anguila.

\$175.00
- Anguila Tai

Cubierto en anguila relleno de queso philadelphia, pepino y aguacate, bañado en salsa de anguila.

\$200.00
- Kakiague maki

Cubierto en verduras capeadas relleno de cangrejo, queso philadelphia y aguacate, bañado en salsa de anguila.

\$139.00
- Lechuga Especial

Envuelto en lechuga relleno de camarón capeado, aguacate, queso philadelphia, bañado en salsa de anguila y tampico.

\$139.00



Cheesse Roll



Ebi Fry



Sushi Gol



Sake Maki



Mango Tai



Baby Roll



kakiague Maki



Lechuga Especial

Sugerencias de la barra

CON CHIPOTLE

- Dominico maki

Cubierto en plátano macho frito relleno de camarón, queso philadelphia, aguacate, bañado en salsa chipotle.

\$135.00
- Meshi tai

Cubierto en arroz frito relleno de cangrejo, queso philadelphia, aguacate y verduras capeadas, bañado en salsa chipotle.

\$135.00
- Manchego maki

Cubierto en queso gouda gratinado relleno de camarón empanizado, aguacate, queso philadelphia y cebollín, bañado en salsa chipotle.

\$149.00

TUS COMBINACIONES

- Carrusel especial

Cubierto en salmón, cangrejo, queso philadelphia y aguacate relleno de camarón y pepino.

\$149.00
- Tuna maki especial

Cubierto en atún relleno de aguacate y pepino, acompañado de spicy de camarón.

\$179.00
- Torres especial

Cubierto en salmón ahumado y callo de almeja, relleno de pepino, con un topping de spicy tuna, limón, aguacate, cangrejo capeado y salsa srirasha.

\$209.00
- Crispy roll

Envuelto en arroz relleno de pepino y aguacate, con un topping de spciy tuna y hojaldre dorado, bañado en salsa de anguila.

\$135.00
- Crab roll

Envuelto en hoja de pepino y alga, relleno jaiba suave en tempura, aguacate, queso philadelphia, cebollín, masago, bañado en salsa de anguila.

\$175.00
- Acevichado Roll

Envuelto en atún, relleno de camarón empanizado y aguacate, salseado con mayonesa acevichada, cebollín y togarashi.

\$175.00
- Fox Roll

Relleno de cangrejo peino y aguacate por dentro, envuelto en hoja de papel de arroz, envuelto en hamachi, y con topping de mayonesa de wasabi.

\$239.00

ORDENES EXTRA

- Espárragos (60 grs.)

\$89.00
- Elotitos tiernos (50 grs.)

\$69.00
- Ajo macho (50 grs.)

\$89.00
- Chiles Sushi tai (50 grs.)

\$49.00
- Queso y aguacate

\$49.00
- Salsa tampico

\$29.00
- Salsa Chipotle

\$29.00

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

● Disponibilidad por temporada.



Acevichado Roll



Meshi tai



Manchego Maki



Carrusel Especial



Tuna Maki Especial



Torres especial



Crispy Roll



Crab roll

Sugerencias de la barra

FLAUTAS

Pasta de hojaldre, rellenas de aguacate, queso philadelphia, masago, bañados en salsa de anguila y chipotle, con...

Camarón	\$169.00
Cangrejo	\$169.00
Salmón	\$179.00

BATERAS

Mixta	\$165.00
Pastel de arroz con camarón, cangrejo y salmón, relleno de queso philadelphia, aguacate y masago.	
Tai	\$175.00
Pastel de arroz con queso gouda gratinado y tocino, relleno de salmón ahumado y queso philadelphia, bañado en salsa chipotle.	
Tigre	\$185.00
Pastel de arroz con camarón y aguacate relleno de queso philadelphia y salmón ahumado, bañado en salsa de anguila y tampico.	

SUSHI - BOWLS

Sushi Bowl Salmón	\$239.00
Base de arroz blanco, de toppings: edamame, pepino, toronja, aguacate, cilantro y salmón marinado en soya, cebolla morada, aceite de ajonjolí y ralladura de lima.	
Sushi Bowl Atún	\$249.00
Base de arroz blanco, de toppings: manzana, chile serrano, edamame, naranja, cilantro, fresa, coco rallado y atún marinado en soya, miel, cebolla morada, pimienta y sal.	
Sushi Bowl Salmón Spicy	\$249.00
Base de arroz blanco, de toppings: kiwi, cebollín, edamame, lechuga, mango, won ton frito, chile en polvo togarashi y salmón bañado en nuestra salsa spicy.	

● Algunos platillos incluyen alimentos crudos, consumir Bajo responsabilidad del cliente.
● Disponibilidad por temporada.



Flautas de camarón



Batera mixta



Batera Tai



Sushi bowl Salmón Spicy

Sugerencias de la cocina

TEPPANYAKI



Verduras asadas a la plancha y...

Pollo (175 grs.)	\$199.00
Res (175 grs.)	\$239.00
Camarón (9 pzas.)	\$279.00
Salmón (175 grs.)	\$299.00
Arrachera (200 grs.)	\$249.00
Verdura	\$139.00
Mariscos (175 grs.)	\$279.00
Camarón, pulpo y calamar.	
Mixto (200 grs.)	\$249.00
Pollo, res y camarón.	
Salmón Primavera (200 grs.)	\$299.00
Salmón a la plancha con jitomate cherry espárrago con un toque de soya cítrica y shirasha con una guarnición de lechuga mixta.	

TERIYAKI

Marinados en salsa dulce, germen de soya, verduras, gohan y...

Pollo (175 grs.)	\$199.00
Res (175 grs.)	\$239.00
Camarón (9 pzas.)	\$279.00
Arrachera (200grs.)	\$249.00
Mariscos (175 grs.)	\$279.00
Camarón, pulpo y calamar.	
Mixto (200 grs.)	\$249.00
Pollo, res y camarón.	
Salmón (200 grs.)	\$299.00

TEMPURA



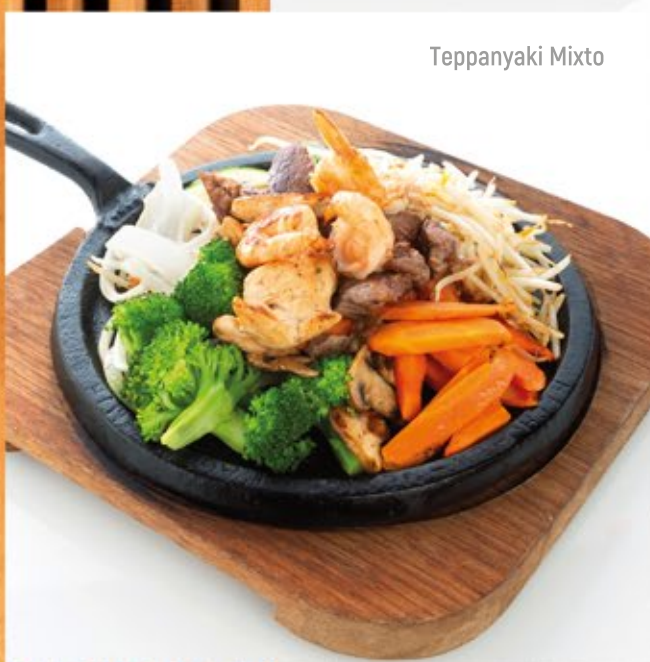
Capeados de verduras ralladas y...

Verduras	\$119.00
Zanahoria, calabaza, cebolla, plátano macho, aguacate y pimienta.	
Camarones	\$209.00
Mixto	\$189.00
Pollo, res y camarón.	
Camarones Roca	\$239.00
Camarones tempura barnizados en una salsa picante y cebollín.	

Salmón Primavera



Teppanyaki Mixto



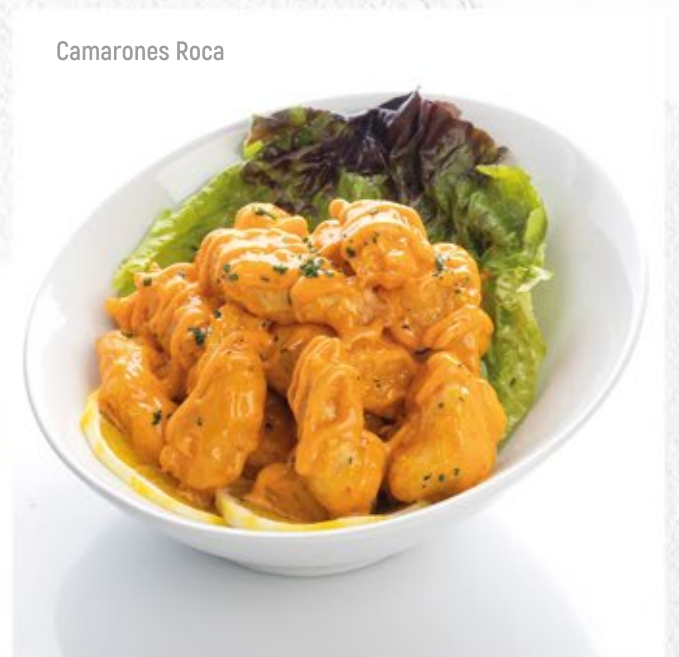
Teriyaki Mixto



Tempura de camarón



Camarones Roca



Sugerencias de la cocina

EMPANIZADOS



- Tori catsup

Pechuga de pollo empanizada rellena de verduras, queso gouda, con gohan y ensalada.

\$189.00
- Tori salmón

Salmón empanizado, rellena de verduras, queso philadelphia con gohan y ensalada.

\$239.00
- Tori tai

Pechuga de pollo empanizada rellena de camarón, queso philadelphia, espinacas con fideos a la plancha y gohan.

\$199.00
- Tori fry

Pechuga empanizada con guarnicion de ensalada y gohan.

\$149.00
- Ebi cheese

Camarones empanizados con queso philadelphia, gohan y ensalada.

\$249.00

SOBA - UDÓN



- Yakisoba Tai (200 grs.)

Fideos japoneses con res, pollo, camarón, verduras marinados en salsa agri dulce con gohan.

\$249.00
- Yakisoba de mariscos (200 grs.)

Fideos japoneses con camarón, calamar, pulpo, verduras marinadas en salsa agri dulce con gohan.

\$279.00
- Yaki Udón

Mixto (175 grs.)
Rib Eye (155 grs.)
Pasta udón acompañada de pollo, res, camarón con pimienta y negui salteados con una salsa de soya con azúcar mascabado y un toque de shirasha.

\$279.00

ORDENES EXTRA



- Espárragos (60 grs.)

\$89.00
- Elotitos tiernos (50 grs.)

\$69.00
- Ajo macho (50 grs.)

\$89.00
- Chiles Sushi tai (50 grs.)

\$49.00
- Queso y aguacate

\$49.00
- Salsa tampico

\$29.00
- Salsa Chipotle

\$29.00

Tori Catsup



Tori Tai



Tori Fry



Ebi Cheese



Yakisoba mixto



Yaki Udón



Nigiris, Sashimis y conos

NIGIRI [2 PZAS.]



Tampico	\$59.00
Ebi (Camarón)	\$79.00
Tako (Pulpo)	\$89.00
Anguila	\$129.00
Kanikama (Cangrejo)	\$79.00
Masago	\$129.00
Sake (Salmón)	\$89.00
Maguro (Atún)	\$89.00

Nigiri



SASHIMI



Cortes de pescado al natural.

	Corte fino 120 grs.	Corte grueso 180 grs.
Tako (Pulpo)	\$189.00	\$239.00
Sake (Salmón)	\$189.00	\$239.00
Maguro (Atún)	\$189.00	\$239.00
Hamachi (Cola amarilla)	\$299.00	\$339.00
Disponibilidad de acuerdo a sucursal.		
Sashimi Mix (Pulpo, camarón y salmón)	\$229.00	\$269.00

Sashimi mix



CONO

Preparados con alga y hoja de pepino, con aguacate, pepino, queso philadelphia y...

Tampico	\$69.00
Camarón	\$89.00
Cangrejo	\$89.00
Salmón	\$89.00
Atún	\$89.00
Anguila	\$119.00

Conos



Martes y jueves makis 2x1



CALIFORNIA MAKI



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

Vegetariano	\$89.00
Tampico	\$99.00
Camarón	\$109.00
Pulpo	\$109.00
Cangrejo	\$109.00
Salmón	\$109.00
Ostión Ahumado	\$109.00
Salmón Ahumado	\$115.00
Atún	\$109.00
Anguila	\$132.00



CHEESE MAKI



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

Vegetariano	\$96.00
Tampico	\$109.00
Camarón	\$119.00
Pulpo	\$119.00
Cangrejo	\$119.00
Salmón	\$119.00
Ostión Ahumado	\$119.00
Salmón Ahumado	\$125.00
Atún	\$119.00
Anguila	\$139.00



AVOCADO MAKI



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

Vegetariano	\$96.00
Tampico	\$109.00
Camarón	\$119.00
Pulpo	\$119.00
Cangrejo	\$119.00
Salmón	\$119.00
Ostión Ahumado	\$119.00
Salmón Ahumado	\$125.00
Atún	\$119.00
Anguila	\$139.00



PEPINO MAKI



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

Vegetariano	\$89.00
Tampico	\$99.00
Camarón	\$109.00
Pulpo	\$109.00
Cangrejo	\$109.00
Salmón	\$109.00
Ostión Ahumado	\$109.00
Salmón Ahumado	\$115.00
Atún	\$109.00
Anguila	\$132.00

Extra de empanizado \$30.00

Planchas Teppanyaki

Platillos preparados frente a ustedes
por nuestros expertos Chefs
DISPONIBILIDAD POR TEMPORADA Y/O SUCURSAL

TEPPANYAKI



Verduras asadas a la plancha y...	
Verduras	\$159.00
Pollo	\$226.00
Corazón de filete (200 grs.)	\$299.00
Arrachera (200 grs.)	\$289.00
Mixto (pollo, corazón de filete y camarón)	\$309.00
Mariscos (pulpo, camarón, calamar y callo de almeja)	\$349.00
Atún (200 grs.)	\$309.00
Cola de Langosta * Costo cada 100grs. Orden a partir de 200grs.	\$460.00
Salmón (200 grs.)	\$349.00
Camarón 16/20 (9 pzas.)	\$349.00
Rib eye * Costo cada 100grs. Orden a partir de 200grs.	\$189.00
Camarón (10 pzas.)	\$225.00
Corazón de filete (200 grs.)	\$225.00
Arrachera (200 grs.)	\$225.00

YAKIMESHI



Proteína (60 grs.)	
Verduras	\$109.00
Mixto	\$139.00
Mariscos	\$149.00
Especial	\$149.00

YAKISOBA



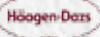
Proteína (60 grs.)	
Verduras	\$179.00
Mixto	\$299.00
Pollo	\$239.00
Corazón de filete	\$299.00
Mariscos	\$349.00
Camarón	\$349.00



Postres

TORRES

POSTRES

Tempura Helado 	\$149.00
Fresa, chocolate, cajeta o combinado.	
Camelado	\$110.00
Helado de vainilla 	\$99.00
Helado de Lychee	\$110.00
Helado de Té verde	\$110.00
Plátanos Capeados	\$110.00
Fresa, chocolate, cajeta o combinado.	
Tapioca	\$139.00
Banana Roll	\$149.00
Crepa Roll	\$119.00

BEBIDAS

Refresco 355ml.	\$49.00
Fuze Tea Pet 600ml.	\$49.00
Agua Natural 600ml.	\$39.00
Agua Mineral Ciel 355ml.	\$42.00
Topochico 355ml.	\$52.00
Calpi 355ml.	\$49.00
Limonada 355ml.	\$49.00
Naranjada 355ml.	\$49.00
Jarra Limonada 2lt.	\$147.00
Jarra Naranjada 2lt.	\$147.00
Jarra Calpi 2lt.	\$179.00

CERVEZA NACIONAL

Corona 355ml.	\$59.00
Victoria 355ml.	\$59.00
Negra Modelo 355ml.	\$65.00
Michelob Ultra 355ml.	\$65.00

CERVEZA JAPONESA

Kirin 720ml.	\$199.00
Sapporo 355ml.	\$149.00

Crepa Roll



Tapioca



Capuchino

Plátanos capeados



Tempura helado





¡Charolas para tus eventos especiales!



PUNTOLIMPIO
MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICA

En este establecimiento cuidamos su salud desinfectando los alimentos que usted consume, nos apegamos a todas las normas del "Distintivo Punto Limpio" y de la NOM 251 de la Secretaría de Turismo, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos.

PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.

- "Disponibilidad de platillos por sucursal".
- "Platillo que incluye alimentos crudos, cuya ingestión es responsabilidad del cliente".
- "Disponibilidad por temporada".



SERVICIO A DOMICILIO!

DISPONIBILIDAD SEGÚN SUCURSAL. EL TIEMPO DE ENTREGA VARIA EN CADA PEDIDO.



www.sushitai.com.mx



**martes
jueves
makis 2x1**



Sushitai