

Sushitai[®]

30

¡ANIVERSARIO!

¡Disfruta con nosotros!



Entradas

Edamames al vapor (200 grs.) **\$105**
Vainas de frijol de soya al vapor.



Edamames Sushi tai (200 grs.) **\$105**
Vainas de frijol de soya sazonadas con ajo, soya y togarashi.



Gyozas (4 pzas.) **\$99**
Ravioles japoneses de cerdo fritos, acompañado con salsa chipotle.



Dumplings de cerdo (4 pzas.) **\$99**
Ravioles japoneses de cerdo al vapor, acompañado con salsa especial.



Pan Bao de Res teriyaki (140 grs.) **\$109**
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 de Camarón Roca (140 grs.) **\$109**
Esponjoso pan asiático de arroz cocinado al vapor, relleno de camarón roca con salsa spicy, zanahoria, cebolla y repollo rallado.



Pan Bao Chashu (140 grs.) **\$109**
Esponjoso pan asiático de arroz cocinado al vapor, relleno de cerdo marinado al estilo chashu con negi, aguacate en salsa teriyaki.



Entradas

Tacos de Lechuga (215 grs.) **\$199**
Mezcla de pollo con cacahuete, 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.) **\$275**
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.) **\$219**
Rib eye corte fino sazonado con salsa de ajonjolí, cebolla morada, chiles toreados envueltos en tortilla de harina.



Spring Roll (4 pzas.) **\$99**
Rollos fritos, envueltos en papel de arroz, rellenos de verduras. Acompañados de una salsa sweet chili.

Tostadas de Ceviche (270 grs. 4 pzas.) **\$249**
Combinación de mariscos con cebolla morada, aguacate, pepino y cilantro, marinados en nuestra salsa especial de ceviche. Servido en tostadas de wonton.



Tostadas de Atún (270 grs. 4 pzas.) **\$249**
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.

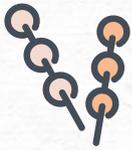


Cóctel Tai (340 grs.) **\$239**
Combinación de mariscos en una mezcla de clamato y soya, con aguacate, pepino, masago y cebollín. Terminado con un toque de togarashi.

Entradas

YAKITORIS

Brochetas aderezadas a la plancha.



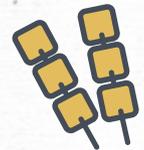
| | Por pieza | Orden de 3 |
|---------------------------------|-----------|------------|
| Pollo (50 grs.) | \$59 | \$149 |
| Res (50 grs.) | \$75 | \$185 |
| Camarón (50 grs.) | \$85 | \$199 |
| Camarón con espárrago (60 grs.) | \$99 | \$239 |



KUSHIAGUES

Brochetas empanizadas y acompañadas con nuestra salsa kushiague.

| | Por pieza | Orden de 3 |
|------------------------------|-----------|------------|
| Pollo (45 grs.) | \$54 | \$139 |
| Queso (45 grs.) | \$60 | \$119 |
| Plátano con queso (40 grs.) | \$54 | \$119 |
| Plátano (30 grs.) | \$49 | \$109 |
| Cangrejo con queso (30 grs.) | \$74 | \$149 |
| Camarón con queso (30 grs.) | \$74 | \$149 |
| Salmón con queso (30 grs.) | \$74 | \$149 |
| Camarón (25 grs.) | \$74 | \$149 |



ENSALADAS

Ensalada Sushi tai (400 grs.) \$199

Fresca combinación de verduras, kiwi, mango, piña, camarón, pulpo y cangrejo, aderezada con ajonjolí y una vinagreta especial.



Ensalada Sunomono (280 grs.) \$149

Pepino cortado en media luna con pulpo, cangrejo y camarón, aderezados con ajonjolí y vinagre de arroz.

Ensalada Kiuri (270 grs.) \$99

Mezcla de pepino rallado, fideo cristalino, vinagre de arroz, ajonjolí y un toque de wakame.



SOPAS



Sopa Won ton (420 grs.) **\$149**
Fondo de pescado con fideos cristalinos, algas y tres dumplings rellenos de camarón.



Sopa Sumashi (420 grs.) **\$149**
Fondo de pescado con fideos cristalinos, pulpo, camarón, pescado y algas.



Sopa Misoshiro (420 grs.) **\$79**
Fondo de soya con tofu, algas y fideo cristalino.

Tempura Udón (470 grs.) **\$149**
Fondo de pescado con fideos udon, champiñones, verduras y camarón capeado.



GOHAN

Arroz cocido al vapor.

Arroz blanco (300 grs.) **\$54**

Mixto (360 grs.) **\$119**
Pollo, res y camarón.

Tai (400 grs.) **\$169**
Con pollo, cacahuete, salsa teriyaki, acompañado con negi, ajonjolí y salsa chipotle

Mariscos (360 grs.) **\$144**
Camarón, pulpo, calamar y pescado.



YAKIMESHI

Arroz frito con verduras y huevo, acompañado de 60 grs. de proteína a elección.

Verduras (300 grs.) **\$79**

Camarón (360 grs.) **\$135**

Mixto (360 grs.) **\$119**
Pollo, res y camarón.

Mariscos (360 grs.) **\$144**
Camarón, pulpo, calamar y pescado.

Especial (420 grs.) **\$139**
Pollo, res, camarón, queso, aguacate y tampico.



Entradas



Sugerencias de la barra



EMPANIZADO

León maki (300 grs. 10 pzas.) **\$165**
Rollo empanizado, relleno de queso crema y aguacate, cubierto con cangrejo y acompañado de salsa tampico.



EMPANIZADO

Cheese roll (315 grs. 10 pzas.) **\$165**
Rollo empanizado relleno de camarón y aguacate, cubierto con una capa de queso crema y acompañado de salsa Tampico.



EMPANIZADO

Ebi fry (320 grs. 10 pzas.) **\$165**
Rollo empanizado, relleno de camarón, queso crema, aguacate. Cubierto con camarón y bañado en una salsa chipotle.



EMPANIZADO

Sake fry (290 grs. 10 pzas.) **\$165**
Rollo empanizado, relleno de queso crema y aguacate, cubierto en salmón.



EMPANIZADO

Sushi gol (380 grs.) **\$175**
Bola de arroz empanizada, rellena de queso crema, aguacate, camarón y cangrejo. Bañada en salsas chipotle, anguila y tampico.



EMPANIZADO

Mar y Tierra (300 grs. 10 pzas.) **\$190**
Rollo empanizado relleno de queso crema, aguacate, camarón capeado y arrachera. Bañado en salsa chipotle.



POR FUERA

Baby roll (250 grs. 10 pzas.) **\$169**
Cubierto de salmón ahumado con tocino, relleno de aguacate y queso crema, bañado en salsa chipotle.



POR FUERA

Sake maki (230 grs. 10 pzas.) **\$154**
Cubierto con salmón fresco, relleno de queso crema, pepino y aguacate.



POR FUERA

Kani Maki (230 grs. 10 pzas.) **\$154**
Cubierto en cangrejo, relleno de queso crema, pepino y aguacate.



POR FUERA

Ebi maki (235 grs. 10 pzas.) **\$154**
Cubierto en camarón, relleno de queso crema, pepino y aguacate.



POR FUERA

Tuna maki (260 grs. 10 pzas.) **\$169**
Cubierto en atún fresco, relleno de queso crema, pepino, aguacate. Bañado en vinagreta de la casa y negi.



CON SALSA DULCE DE ANGUILA

Dragón maki (265 grs. 10 pzas.) **\$165**
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.) **\$190**
Cubierto en anguila y mango. Relleno de queso crema, pepino y aguacate. Bañado en salsa de anguila



Anguila Tai (280 grs. 10 pzas.) **\$220**
Cubierto en anguila. Relleno de queso crema, pepino y aguacate. Bañado en salsa de anguila



Lechuga Especial (340 grs. 10 pzas.) **\$155**
Cubierto en lechuga. Relleno de queso crema, aguacate y camarón capeado. Bañado en salsa de anguila y tampero.



Kakiague maki (275 grs. 10 pzas.) **\$155**
Rollo relleno de cangrejo, queso crema y aguacate, cubierto con verduras tempura y bañado en salsa de anguila.



Dominico maki (260 grs. 10 pzas.) **\$150**
Rollo relleno de camarón, queso crema y aguacate, cubierto con plátano macho frito y bañado en salsa chipotle.



Meshi tai (235 grs. 10 pzas.) **\$150**
Rollo cubierto de arroz frito, relleno de cangrejo, verduras tempura, queso crema y aguacate, bañado en salsa chipotle.



Manchego maki (260 grs. 10 pzas.) **\$165**
Rollo relleno de camarón empanizado, aguacate, cubierto con queso manchego gratinado y negi, bañado en salsa chipotle.



Carrusel especial (250 grs. 10 pzas.) **\$169**
Rollo relleno de camarón y pepino, cubierto con una mezcla de salmón, cangrejo, queso crema y aguacate.



Tuna maki especial (330 grs. 10 pzas.) **\$199**
Rollo relleno de aguacate y pepino, cubierto con atún fresco y acompañado de una spicy de camarón.



Crispy roll (230 grs. 10 pzas.) **\$155**
Rollo envuelto en arroz, relleno de pepino y aguacate, coronado con spicy tuna y hojaldrado frito, bañado en salsa de anguila.



Torres especial (330 grs. 10 pzas.) **\$229**
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. 10 pzas.) **\$195**
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



TUS COMBINACIONES

Acevichado Roll (240 grs. 10 pzas.) **\$195**
Rollo envuelto en atún fresco, relleno de camarón empanizado y aguacate. Salseado con mayonesa acevichada, negi y un toque de togarashi.



TUS COMBINACIONES

Parrillero maki (215 grs. 10 pzas.) **\$179**
Rollo envuelto en salmón flameado con aceite a las finas hierbas, relleno de aguacate, queso crema y kani.



TUS COMBINACIONES

Torres maki (330 grs. 10 pzas.) **\$229**
Rollo envuelto, en alga. Relleno de queso crema, aguacate, pepino, selección de mariscos, masago y negi. Bañado de salsa de anguila.



TUS COMBINACIONES

Keto Roll (200 grs. 10 pzas.) **\$169**
Rollo sin arroz, envuelto en hoja de pepino y nori, con salmón fresco, aguacate y espárrago blanqueado.



TUS COMBINACIONES

Karai Maki (290 grs. 10 pzas.) **\$169**
Rollo con camarón, nori, relleno de salmón empanizado y aguacate. Bañado en salsa acevichada y un toque de sriracha, coronado con chiles tai.



TUS COMBINACIONES

Pinta Maki (320 grs. 10 pzas.) **\$169**
Rollo envuelto en queso crema, relleno de camarón empanizado y aguacate, coronado con tampico.



TUS COMBINACIONES

Tampico especial (245 grs. 10 pzas.) **\$169**
Rollo cubierto en masago, relleno de queso crema, cangrejo, aguacate y acompañado de salsa tampico.

FLAUTAS



Flautas de salmón (250 grs. 8 pzas.) **\$189**
Crujiente pasta de hojaldre rellena de aguacate, queso crema y masago, bañada en salsa de anguila y chipotle.

FLAUTAS



Flautas de camarón (250 grs. 8 pzas.) **\$179**
Crujiente pasta de hojaldre rellena de aguacate, queso crema y masago, bañada en salsa de anguila y chipotle.

FLAUTAS



Flautas de cangrejo (250 grs. 8 pzas.) **\$179**
Crujiente pasta de hojaldre rellena de aguacate, queso crema y masago, bañada en salsa de anguila y chipotle.

FLAUTAS



Flautas de anguila (250 grs. 8 pzas.) **\$210**
Crujiente pasta de hojaldre rellena de aguacate, queso crema y masago, bañada en salsa de anguila y chipotle.

Sugerencias de la barra



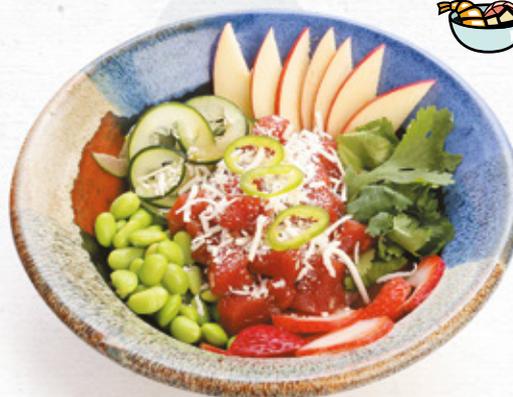
Batera Mixta (350 grs .8 pzas.) **\$179**
Pastel de arroz, rellenas de queso crema, aguacate y masago, coronadas con camarón, cangrejo y salmón.



Batera Tai (325 grs .8 pzas.) **\$190**
Pastel de arroz rellenas de salmón ahumado y queso crema, cubiertas con queso gouda gratinado y tocino, bañadas en salsa chipotle.



Batera Tigre Especial (370 grs .8 pzas.) **\$195**
Pastel de arroz rellenas de queso crema y salmón ahumado, coronadas con camarón y aguacate, bañadas en salsa de anguila y tampico.



Sushi Bowl Atún (430 grs .8 pzas.) **\$264**
Base de arroz shari con manzana, chile serrano, edamame, naranja, fresa, coco rallado y cilantro. Atún marinado en soya y miel.



Sushi Bowl Salmón (390 grs.) **\$259**
Base de arroz shari con edamame, pepino, toronja, aguacate y cilantro. Salmón marinado en salsa de lima, cebolla morada y aceite de ajonjolí.



Sushi Bowl Salmón Spicy (430 grs.) **\$264**
Base de arroz shari con kiwi, cebollín, edamame, 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.) | \$209 |
| Res (175 grs.) (490grs.) | \$269 |
| Camarón (9 pzas.) (490grs.) | \$269 |
| Salmón (175 grs.) (490grs.) | \$325 |
| Arrachera (200 grs.) (490grs.) | \$259 |
| Verdura (315 grs.) | \$159 |
| Mariscos (175 grs.) (420grs.) Camarón, pulpo, calamar y pescado. | \$299 |
| Mixto (200 grs.) (510grs.) Pollo, res y camarón. | \$259 |



TERIYAKI

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

| | |
|--|--------------|
| Pollo (175 grs.) (420grs.) | \$209 |
| Res (175 grs.) (420grs.) | \$269 |
| Camarón (9 pzas.) (415grs.) | \$269 |
| Arrachera (200grs.) (445grs.) | \$269 |
| Mariscos (175 grs.) (465grs.) Camarón, pulpo, calamar y pescado. | \$299 |
| Mixto (200 grs.) (475grs.) Pollo, res y camarón. | \$259 |
| Salmón (175 grs.) (445grs.) | \$315 |



TEMPURA

Zanahoria, calabaza, cebolla, plátano macho y pimienta de:

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Verduras (220 grs.) | \$135 |
| Camarones (7 pzas.) (285grs.) | \$229 |

Sugerencias de la cocina



Camarones Roca (390 grs.) \$259
Camarones tempura, barnizados en una salsa spicy y negi.



Discada de Mariscos (290 grs.) \$299
Mezcla de mariscos (camarón, pescado y pulpo), asados con Jicama, cebolla cambray, plátano macho, apio y cacahuete. Con salsa sweet chili, decorado con poro frito y tostadas de wonton.



Salmón Primavera (200 grs.)(370 grs.) \$325
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.

SOBA - UDON

Yaki Udón Rib Eye (155 grs.)(490 grs.) \$309
Fideos udon salteados acompañados de Rib eye, salteado con pimientos y negi en una salsa de soya con azúcar mascabado.



Yaki Udón Mixto (175 grs.)(500 grs.) \$269
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.) \$299
Fideos japoneses con camarón, calamar, pulpo y verduras, marinados en una salsa agri dulce. Acompañados de gohan.



Yakisoba Tai (200 grs.) (660 grs.) \$269
Fideos japoneses con res, pollo, camarón y verduras, marinados en una salsa agri dulce. Acompañado de gohan.

Pad thai (290 grs.) \$240
Tallarines de arroz salteados en wok con pollo, zanahoria, pimientos, cebolla, elotitos tiernos y cacahuete. Con una salsa de la casa a base de chipotle y pure de ajo decorado con negi y ajonjolí.



Sugerencias de la cocina



EMPANIZADOS



Tori catsup (480 grs.) **\$189**
Pechuga de pollo empanizada, rellena de verduras y queso gouda. Acompañado de gohan y ensalada.

Tori salmón (500 grs.) **\$249**
Salmón empanizado, relleno de verduras y queso crema, acompañado de gohan y ensalada.



Ebi cheese (430 grs.) (6 pzas.) **\$259**
Camarones empanizados rellenos de queso crema, acompañados de gohan y ensalada.

Tori tai (515 grs.) **\$209**
Pechuga de pollo empanizada, rellena de camarón, queso crema y espinacas. Acompañados con fideos, zanahoria, brocoli a la plancha y gohan.



Tori fry (360 grs.) **\$159**
Pechuga de pollo empanizada, acompañada de ensalada y gohan.



Nigiris, Sashimis, Hand rolls

NIGIRI (2 PZAS.)

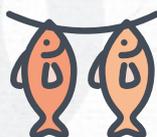
| | |
|--|--------------|
| Tampico (70 grs.) | \$69 |
| Ebi (Camarón) (60 grs.) | \$89 |
| Tako (Pulpo) (70 grs.) | \$99 |
| Anguila (70 grs.) | \$139 |
| Kanikama (Cangrejo) (60 grs.) | \$89 |
| Masago (70 grs.) | \$139 |
| Sake (Salmón) (70 grs.) | \$99 |
| Maguro (Atún) (70 grs.) | \$99 |
| Nigiri (8 pzas.) Selección del chef. | \$289 |



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) | \$229 | \$299 |
| Sake (Salmón) | \$209 | \$259 |
| Maguro (Atún) | \$209 | \$259 |
| Hamachi (Cola amarilla) | \$359 | \$399 |
| Disponibilidad de acuerdo a sucursal. | | |
| Sashimi Mix (Pulpo, atún y salmón) | \$259 | \$299 |
| Corazón de filete de res | \$209 | |
| Corazon de filete sellado a plancha, salseado con vinagreta de la casa. (Disponibilidad de acuerdo a sucursal). | | |



HAND ROLL (1 PZA.)

Rollos de alga nori rellenos de arroz, pescado fresco y vegetales, envueltos a mano.

| | |
|---|--------------|
| Jaiba de concha suave (110 grs.) | \$139 |
| Spicy salmón fresco (95 grs.) | \$99 |
| Spicy atún fresco (95 grs.) | \$99 |
| Anguila con piel de salmón (95 grs.) | \$139 |
| Camarón (95 grs.) | \$99 |
| Cangrejo (95 grs.) | \$99 |



Makis

MARTES Y JUEVES 2X1



CALIFORNIA MAKI (210 grs.) (10 pzas.)
Envueltos en arroz, alga, ajonjolí relleno de aguacate, pepino, queso philadelphia y...

| | |
|-----------------------|--------------|
| Vegetariano | \$95 |
| Tampico | \$105 |
| Camarón | \$115 |
| Pulpo | \$124 |
| Cangrejo | \$115 |
| Salmón | \$119 |
| Ostión Ahumado | \$119 |
| Salmón Ahumado | \$125 |
| Atún | \$119 |
| Anguila | \$145 |
| Pollo | \$124 |
| Res | \$124 |



CHEESE MAKI (230 grs.) (10 pzas.)
Envueltos en queso philadelphia, arroz, alga, ajonjolí, relleno de pepino, aguacate y ...

| | |
|-----------------------|--------------|
| Vegetariano | \$106 |
| Tampico | \$115 |
| Camarón | \$125 |
| Pulpo | \$135 |
| Cangrejo | \$125 |
| Salmón | \$129 |
| Ostión Ahumado | \$129 |
| Salmón Ahumado | \$135 |
| Atún | \$129 |
| Anguila | \$154 |
| Pollo | \$135 |
| Res | \$135 |



AVOCADO MAKI (240 grs.) (10 pzas.)
Envueltos en aguacate, arroz, alga, ajonjolí, relleno de pepino, queso philadelphia y...

| | |
|-----------------------|--------------|
| Vegetariano | \$106 |
| Tampico | \$115 |
| Camarón | \$125 |
| Pulpo | \$135 |
| Cangrejo | \$125 |
| Salmón | \$129 |
| Ostión Ahumado | \$129 |
| Salmón Ahumado | \$135 |
| Atún | \$129 |
| Anguila | \$154 |
| 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 | \$95 |
| Tampico | \$105 |
| Camarón | \$115 |
| Pulpo | \$124 |
| Cangrejo | \$115 |
| Salmón | \$119 |
| Ostión Ahumado | \$119 |
| Salmón Ahumado | \$125 |
| Atún | \$119 |
| Anguila | \$145 |
| Pollo | \$124 |
| Res | \$124 |



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.

Extra de empanizado \$30

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.) | \$179 |
| Pollo (570 grs.) | \$245 |
| Corazón de filete (570 grs.) | \$349 |
| Arrachera (570 grs.) | \$309 |
| Mixto (pollo, corazón de filete y camarón) (620 grs.) | \$339 |
| Mariscos (pulpo, camarón, calamar y callo de almeja) (550 grs.) | \$364 |
| Atún (570 grs.) | \$339 |
| Cola de Langosta *Orden a partir de 200grs. Costo cada 100grs. | \$490 |
| Salmón (570 grs.) | \$364 |
| Camarón (9 pzas.) | \$364 |
| Rib eye *Orden a partir de 200grs. Costo cada 100grs. | \$209 |



YAKIMESHI

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

| | |
|--|--------------|
| Verduras (330 grs.) | \$119 |
| Mixto (390 grs.) pollo, res, camarón | \$149 |
| Mariscos (390 grs.) pulpo, calamar, camarón | \$169 |
| Especial (450grs.) | \$165 |

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 agrídulce. Un clásico lleno de sabor y textura.

| | |
|--|--------------|
| Verduras (385 grs.) | \$179 |
| Mixto (585 grs.) pollo, res, camarón | \$339 |
| Pollo (635 grs.) | \$245 |
| Corazón de filete (635 grs.) | \$349 |
| Mariscos (585 grs.) pulpo, calamar, camarón | \$364 |
| Camarón (9 pzas.) | \$364 |



ORDENES EXTRA

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

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Espárragos (60 grs.) | \$99 |
| Elotitos tiernos (50 grs.) | \$79 |
| Ajo macho (30 grs.) | \$109 |
| Chiles Sushi tai (20 grs.) | \$45 |
| Queso y aguacate (40 grs.) | \$49 |
| Salsa tampico (80 grs.) | \$32 |
| Salsa Chipotle (60 grs.) | \$32 |
| Salsa Sriracha (20 grs.) | \$15 |
| Salsa de anguila (25 grs.) | \$10 |



Tradicionales japoneses



Omusoba (520 grs.) \$289
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.) \$259
Fondo de miso, pasta ramen, elote, germen de soya, wakame, naruto, negi, huevo y chashu (cerdo marinado).



Extra salsa rayu \$32 (2 oz.)
Salsa de aceite infundado con chile árbol.



Shoyu Ramen (520 grs.) \$259
Fondo de soya, pasta ramen, wakame, negi, huevo y chashu (cerdo marinado).

Katsu Kare (530 grs.) \$199
Lomo de cerdo empanizado con una base de arroz blanco acompañado de curry.



Katsu Don (530 grs.) \$199
Lomo de cerdo empanizado acompañado con huevo y cebolla caramelizada con una base de arroz blanco.



Postres y bebidas



Tempura Helado (150 grs.) **\$159**
Helado Häagen-Dazs capeado, acompañado de jarabe de fresa, chocolate, cajeta o combinado.



Crepa Roll (150 grs.) **\$119**
Crepa rellena queso crema dulce, frutas, enrollada y servida con un toque de jarabe de chocolate.



Oreo Roll (150 grs.) **\$104**
Rollo envuelto en galleta Oreo y arroz, relleno de fresa, plátano macho y queso crema dulce y jarabe de fresa.



Mazapan maki (150 grs.) **\$99**
Envuelto en mazapán, relleno de queso crema y fresa, con harumaki frito y bañado en cajeta.



Orden de Mochis (2 pzas.) **\$129**
Masa de arroz rellenos de helado. Sabores sujetos a disponibilidad según la sucursal.



Helado de Lychee (150 grs.) **\$119**
Helado de Té verde (150 grs.) **\$119**

Plátanos Capeados (220 grs.) **\$119**
Plátano capeados acompañado con helado de vainilla Häagen-Dazs con jarabe de fresa, chocolate, cajeta o combinado.



Helado de vainilla (120 grs.) **\$99**

BEBIDAS

- Refresco 355ml. **\$49**
- Fuze Tea Pet 600ml. **\$49**
- Agua Natural 600ml. **\$39**
- Topochico 355ml. **\$52**
- Agua Mineral Ciel 355ml. **\$49**
- Agua de sabor 355ml. **\$39**
- Agua de sabor 1 lt. **\$59**
- Calpi 355ml. **\$49**
- Calpi 1 lt. **\$88**

- Limonada 355ml. **\$49**
- Limonada 1 lt. **\$69**
- Naranjada 355ml. **\$49**
- Naranjada 1 lt. **\$69**
- Jarra Limonada 1.8 lt. **\$147**
- Jarra Naranjada 1.8 lt. **\$147**
- Jarra Agua fresca 1.8 lt. **\$115**
- Jarra Calpi 1.8 lt. **\$169**

CERVEZA NACIONAL

- Corona 355ml. **\$59**
- Victoria 355ml. **\$59**

CERVEZA PREMIUM

- Negra Modelo 355ml. **\$65**
- Michelob Ultra 355ml. **\$65**
- Modelo especial 355ml. **\$65**
- Stella Artois 330ml. **\$69**

CERVEZA JAPONESA

- Kirin 720ml. **\$199**
- Sapporo 355ml. **\$149**



Sushitai
30 ¡ANIVERSARIO!

¡Charolas para tus eventos especiales!

NO. 1 / MAKIS \$550

- Rollos makis:
 1 California Tampico.
 1 California Vegetariano.
 1 California Camarón.
 1 Pepino Camarón.
 1 Pepino Vegetariano.
 1 Pepino Tampico.



NO. 2 / MAKIS \$628

- Rollos makis:
 1 Avocado Camarón.
 1 Avocado Tampico.
 1 Pepino Salmón.
 1 California Tampico.
 1 California Camarón.
 1 Cheese Salmón.



NO. 3 / ESPECIALIDADES \$889

- Rollos de especialidades:
 1 Dragón Maki
 1 Dominico Maki,
 1 Lechuga especial.
 1 Carrusel especial.
 1 Ebi fry maki.
 1 León maki.



NO. 4 / BROCHETAS Y ESPECIALIDADES \$949

- 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.



martes
jueves
makis **2x1**

servicio a domicilio!
SIN COSTO

Sushitai

Escanea código QR.

YUM!

Aplican restricciones

2x1
makis
miércoles por:

Uber Eats

Aplican restricciones

El mejor servicio para tus

va!
BANQUETES

banquetes

Servicio de Catering

- 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.

Sushitai

30

¡ANIVERSARIO!



**martes
jueves
makis 2x1**
SEGÚN SUCURSAL. APLICAN RESTRICCIONES



**SERVICIO A
DOMICILIO!**

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



Sushitai



Sake & Bar
居酒屋 日本酒

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 hacérselo 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.