



# yasuko

## ENTRADAS CALIENTES

<b>Edamames</b>	<b>\$119</b>
Al vapor con sal de mar.	
<b>Edamames Spicy</b>	<b>\$139</b>
Salteados con vinagreta spicy.	
<b>Shishito Peppers</b>	<b>\$159</b>
<i>(disponible en temporada)</i> Chiles japoneses salteados y servidos con sal de mar.	
<b>Firecracker Cauliflower</b>	<b>\$199</b>
Palomitas de coliflor con salsa spicy.	
<b>Tacos de Pato Pekín (2)</b>	<b>\$189</b>
Con nuestra salsa dulce tipo hoisin, pepino y cebollín.	
<b>Gyozas (6)</b>	<b>\$169</b>
"Empanadilla" rellena de carne de cerdo al vapor y pan fried.	
<b>Gyro de Salmon o Filete (2)</b>	<b>\$189</b>
Servido en pita bread con aderezo tzatziki y papas fritas.	
<b>Vegetales Tempura</b>	<b>\$129</b>
Variedad de vegetales tempura extra crunchy.	
<b>Avocado Tempura</b>	<b>\$109</b>
Aguacate tempura preparado con serrano mayo, sriracha, masago y cebollín.	
<b>Quijada de Hamachi a la Sal</b>	<b>\$329</b>
<b>Camarones Melón</b>	<b>\$239</b>
Camarones tempura con nuez caramelizada, perlas de melon y un aderezo cremoso ligeramente dulce.	
<b>Spring Rolls</b>	<b>\$119</b>
Rollos primavera de vegetales acompañados con salsa agridulce.	
<b>Brócoli Asado con Aderezo de Alcachofa</b>	<b>\$179</b>
Con queso feta, reducción de balsámico y pepitas de calabaza.	
<b>Spring Rolls de Camarón</b>	<b>\$189</b>
Camarón, queso de cabra, queso crema, espinaca, pimientos y champiñón.	

康子  
難波  
menú

---

## SOPAS

---

**Sopa Miso** \$79  
Alga nori y tofu.

**Udon Hongos** \$139  
Sopa de pasta udon con hongos.

---

## ENTRADAS FRÍAS

---

**Seaweed Salad** \$159  
Ensalada de algas y ajonjoli con vinagreta de yuzu.

**Ensalada Yasu** \$159  
Espinacas, tomate cherry asado, poro frito, dry miso y queso parmesano con vinagreta de limón.

**Ensalada de Pepino y Cangrejo** \$159  
Con aderezo furikake.

**Pajaritos de Atún y/o Salmón (4)** \$199  
Cangrejo spicy y aguacate envuelto en láminas de atún y/o salmón.

**Crispy Rice Atún y/o Salmón (4)** \$199  
Cubos de arroz crujiente con tartar de atún o salmón.

**Tostaditas** orden con 2 \$199  
Hamachi trufa y/o negitoro.

---

## ARROCES Y BOWLS

---

**Yakimeshi Verduras** \$149  
Arroz frito preparado con verduras.

**Yakimeshi Mariscos** \$249  
Arroz frito preparado con verduras, pulpo, camarón y calamar.

**Yakimeshi de Filete** \$249  
Arroz frito preparado con verduras y filete de res.

**Yakimeshi de Mariscos y Filete** \$289

**Bowl Spicy Tuna** \$219  
Tazón de arroz, atún picado, alga rallada, spicy mayo, masago, cebollín, tempura bits y aguacate.

**Bowl Spicy Salmón** \$219  
Tazón de arroz, salmón picado, alga rallada, spicy mayo, masago, cebollín, tempura bits y aguacate.

**Salmón Miso Yaki Don** \$219  
Tazón de arroz, alga rallada, salmón flameado con salsa de miso dulce, cebollín y ajonjolí.

**Zuke Maguro Don** \$219  
Tazón de arroz, alga rallada, atún marinado con salsa zuke, negitoro y wasabi.

**Arroz Gohan** \$59  
Arroz blanco cocido al vapor.

---

## SASHIMI TRADICIONAL

---

Corte delgado o corte grueso

**Akami** \$289

**Toro** \$499  
(únicamente corte grueso)

**Salmón** \$289

**Hamachi** \$289

**Maguro mixto** \$399  
(únicamente corte grueso)

---

## SASHIMI ESPECIAL

---

*Preparados con salsas de la casa.*

**Atún Serrano Ponzu** \$289  
Láminas de atún con salsa spicy ponzu y chile serrano.

**Hamachi Spicy Citrus** \$289  
Láminas de hamachi con salsa cítrica y ligeramente picante.

**Dry Miso Salmon** \$289  
Láminas de salmón con salsa de aceite de ajonjolí y dry miso.

---

## HOSO MAKI

---

(Rollos tradicionales de 6 piezas)

**Tekka Maki** \$149  
Atún y wasabi.

**Hoso Maki Salmón** \$149  
Salmón y wasabi.

**Negitoro** \$149  
Toro, cebollín y wasabi.

**Sésamo** \$149  
Camarón tempura, aguacate, chile serrano, spicy mayo, salsa de anguila, cebolla curtida y vinagreta de ajonjolí.

**Negi Hama** \$149  
Hamachi, cebollín, yuzukosho y wasabi.

**Kappa Maki** \$129  
Pepino y ajonjolí.

**Camarón Tempura** \$149

---

## NIGIRIS

---

<b>Atún (Akami)</b>	<b>\$54</b>
<b>Chutoro</b>	<b>\$69</b>
<b>Toro</b>	<b>\$85</b>
<b>Salmón (Shake)</b>	<b>\$54</b>
<b>Anguila (Unagi)</b>	<b>\$65</b>
<b>Pescado Blanco</b> (Robalo, Lobina, Totoaba o Kampachi. *Sujeto a disponibilidad)	<b>\$54</b>
<b>Camarón (Ebi)</b>	<b>\$54</b>
<b>Hamachi</b>	<b>\$54</b>
<b>Erizo (Uni)</b> (disponible en temporada)	<b>\$79</b>
<b>Ribeye</b>	<b>\$49</b>
<b>Negitoro</b>	<b>\$85</b>

---

## TEMAKIS (CONOS)

---

<b>Temaki Spicy Tuna</b> Atún, aguacate, spicy mayo, masago y cebollín.	<b>\$109</b>
<b>Temaki Spicy Salmón</b> Salmón, aguacate, spicy mayo, masago y cebollín.	<b>\$109</b>
<b>Temaki Marlon</b> Atún, mayo trufa, tempura bits y aguacate.	<b>\$109</b>
<b>Temaki Especial</b> Camarón tempura, atún o salmón, spicy mayo, masago, cebollín y salsa de anguila.	<b>\$129</b>
<b>Temaki Camarón Tempura</b> Camarón tempura, aguacate, spicy mayo, masago y salsa de anguila.	<b>\$109</b>
<b>Temaki Negitoro</b> Toro, cebollín y wasabi.	<b>\$159</b>
<b>Temaki Salmón Miso</b> Salmón flameado con miso dulce, pepino y ajonjolí.	<b>\$109</b>
<b>Temaki Maguro Mixto</b> Akami, chutoro, toro y wasabi.	<b>\$129</b>
<b>Temaki Avocado</b> Aguacate tempura, mayo serrano, sriracha, cebollín y masago.	<b>\$89</b>

---

## ROLLOS

---

**Marlon Roll** **\$209**

Atún, mayo trufa, crunchy tempura, aguacate y ajonjolí.

**Ebi Maguro Roll** **\$219**

Tartar de atún spicy, masago, cebollín y aceite de ajonjolí por fuera. Camarón tempura y aguacate por dentro.

**Spicy Tuna/ Spicy Salmon Roll** **\$199**

Atún o salmón, spicy mayo, aguacate, masago y cebollín.

**Maguro Mixto Roll** **\$229**

Akami, Chutoro, Toro, cebollín y wasabi

**Sésamo Tuna Roll** **\$219**

Atún, cebolla cambray marinada en una salsa cítrica de ajonjolí, chile serrano y sal negra por fuera. Camarón tempura y aguacate por dentro.

**Yasuko Roll** **\$219**

Hamachi, spicy mayo, salsa de anguila, crunchy tempura, chile serrano, masago y cebollín por fuera. Kanikama spicy, pepino y aguacate por dentro.

**Trufa Hamachi Roll** **\$219**

Hamachi y aguacate por dentro. Crema de trufa, poro crunchy y masago negro por fuera.

**Hot Salmon Roll** **\$219**

Salmón, spicy mayo, crunchy tempura y aguacate por dentro. Salmon flameado, ajo chips, cebollín, ralladura de pescado y salsa ponzu por fuera.

**Everest Roll** **\$209**

Atún y aguacate por dentro. Camarón tempura flameado con spicy mayo, cebollín, masago y salsa de anguila por fuera.

**Himalaya Roll** **\$209**

Salmón y aguacate por dentro. Camarón tempura flameado con spicy mayo, cebollín, masago negro y salsa de anguila por fuera.

**Lemon Salmon Roll** **\$209**

Salmón, limón amarillo, jugo yuzu, sal negra, dry miso y serrano mayo por fuera. Esparrago, aguacate y pepino por dentro.

**Anguila Roll** **\$219**

Anguila flameada con salsa de anguila y ajonjolí por fuera. Camarón tempura, aguacate y esparrago por dentro.

---

## ROLLOS

---

### **Fire Roll** **\$229**

Salmón, camarón tempura y espárrago por dentro. Camarón cocido con spicy mayo, alga rallada, furikake, quinoa inflada y salsa de anguila por fuera. Horneado a la vista.

---

### **Vegetariano Roll** **\$139**

Camote crunchy, champiñón, espinacas, espárrago y aguacate por dentro. Envuelto en laminas de pepino y germinados bañado en salsa cítrica de limon amarillo.

---

### **Tataki Roll** **\$209**

Atún, camarón tempura, aguacate y spicy mayo por dentro. Chile shishimi, cebolla morada, poro crunchy, furikake y salsa serrano ponzu por fuera.

---

### **Sherpa Roll** **\$219**

Salmón en cubos flameado con salsa de anguila y ajonjolí por fuera. Camarón tempura, spicy mayo, aguacate y masago por dentro.

---

• Como manejamos productos frescos algunos de nuestros platillos podrían no estar disponibles.

• El gramaje corresponde al total del platillo en crudo.

• Todos nuestros precios incluyen iva.

• El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del que los consume.



# 難波 康子

---

## **Yasuko Namba**

*2 de febrero de 1949 – 11 de mayo de 1996* Montañista japonesa, leyenda de los Himalayas

*Una de las primeras mujeres en completar en su totalidad las Siete Cumbres, incluyendo el Monte Everest, lugar donde murió.*

[www.yasuko.mx](http://www.yasuko.mx)