



yasuko

ENTRADAS FRÍAS

Seaweed Salad con Cangrejo \$159

Lechuga sangría, alga preparada, aderezo cítrico, kanikama y tomate cherry.

Ensalada Yasu \$159

Espinaca, tomate cherry salteado, poro crunchy, dry miso, queso parmesano y vinagreta de yuzu.

Battera Atún o Salmón \$209

Arroz prensado con aguacate, atún/salmón flameado con spicy mayo y chile serrano.

Pajaritos (4) \$199

Cangrejo spicy y aguacate, envuelto en láminas de atún y/o salmón.

Tostadas (2 atún, salmón, hamachi) \$199

Aguacate, spicy mayo, cebollín frito y salsa macha

Crispy Rice (4) \$179

Cubos de arroz crujiente con tartar de atún y/o salmón.

Tataki de Res \$199

Coles de Bruselas, aderezo de trufa y ponzu.

Ensalada de Pepino \$169

ENTRADAS CALIENTES

Edamames al Vapor \$109

Edamames Spicy \$129

Edamames al Ajo \$129

Gyozas \$159

Rellenas de carne de cerdo al vapor y selladas al sartén.

Camarones Melón \$229

Camarones tempura, aderezo cremoso ligeramente dulce, nuez caramelizada y perlas de melón.

Firecracker Cauliflower \$189

Palomitas de coliflor con salsa spicy.

Shishito Peppers \$159

(disponibles en temporada)

Pimientos orientales salteados al wok.

Vegetales Tempura \$129

Brochetas de Pork Belly (2) \$139

Pork belly en salsa de curry.

Salmón teriyaki \$299

Salmón en salsa teriyaki, con guarnición de coliflor y coles de Bruselas.

SOPAS

Sopa Miso \$79
Tofu, alga wakame y cebollín.

Ramen \$219
Fondo mixto de pollo y cerdo, fideos de trigo, panceta de cerdo, huevo marinado, topping de naruto, espinaca y cebollín.

Ramen Miso \$219
Fondo mixto de pollo, cerdo y base de pasta de miso picante, fideos de trigo, panceta de cerdo, germinado de soya, cebollín y mantequilla.

YAKIMESHI

Yakimeshi Verduras \$149
Arroz frito con verduras

Yakimeshi Camarón \$229
Arroz frito con verduras y camarón.

Yakimeshi Filete \$229
Arroz frito con verduras y filete de res.

Yakimeshi Mixto \$279
Arroz frito con verduras, camarón y filete de res.

Yakimeshi Chazu \$229
Arroz frito con pork belly y cebollín.

Arroz Gohan \$59

DONBURI (BOWLS)

Donburi Atún \$219
Tazón de arroz, atún, cebollín y aguacate.

Donburi Chutoro \$259
Tazón de arroz, chutoro, cebollín y aguacate.

Donburi Toro \$299
Tazón de arroz, toro, cebollín y aguacate.

Donburi Salmón \$219
Tazón de arroz, salmón, cebollín y aguacate.

Donburi Spicy Mayo Tuna o Salmón \$219
Tazón de arroz, atún/salmón, spicy mayo, cebollín y aguacate.

NIGIRIS

Atún \$54

Chutoro \$69

Toro \$85

Salmón \$54

Anguila \$65

Pesca Blanca \$54

Hamachi \$54

Hueva de Salmón \$89

Negitoro \$85

SASHIMI TRADICIONAL

Akami 100g	\$269
Toro 100g	\$469
Chutoro 100g	\$339
Salmón 100g	\$269
Hamachi 100g	\$269
Pesca Blanca 100g	\$269
Maguro Mixto 120g	\$369
Sashimi Mixto 120g	\$349

TIRADITOS

Atún o Salmón Serrano Ponzú	\$269
Corte fino de atún o salmón, salsa ponzu, chile serrano y spicy mayo.	
Hamachi	\$269
Corte fino de hamachi, flameado con aceite de ajonjolí y ponzu.	
Pesca Blanca Cítrica	\$269
Corte fino de pesca blanca, emulsión de yuzu, ajo frito y yuzu kosho.	

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.

ROLLOS

Maguro Trufa Roll	\$209
Atún, flakes de tempura, aderezo de trufa, aguacate y ajonjolí.	
Salmón Spicy Roll	\$199
Salmón, sriracha, rayu, aguacate, y alga por fuera.	
Atún Spicy Roll	\$199
Atún, sriracha, rayu, aguacate, y alga por fuera.	
Trufa Hamachi Roll	\$209
Hamachi y aguacate por dentro. Aderezo de trufa, poro crunchy y tobiko negro por fuera.	
Crunchy Callo	\$229
Camarón tempura, atún, aguacate por dentro. Por fuera callo, jalapeño sellado con spicy mayo y pimienta.	
Yasuko Roll	\$219
Hamachi, spicy mayo, salsa de anguila, crunchy tempura, chile serrano, tobiko y cebollín por fuera. Kanikama spicy, pepino y aguacate por dentro.	
Dragón Roll	\$209
Camarón tempura, queso crema y pepino por dentro. Aguacate, salsa de anguila con spicy mayo y zanahoria frita por fuera.	
Hot 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.	
Anguila Unagi Especial	\$229
Anguila con foie gras flameado por fuera. Flakes de tempura, aderezo de trufa y aguacate por dentro.	

ROLLOS

Jalapeño Roll \$219

Atún sellado y aguacate por dentro. Tobiko, chile jalapeño, cebolla frita y spicy mayo por fuera.

Soft shell crab \$229

Softshell crab, cangrejo, aguacate, pepino, tobiko, spicy mayo.

Everest Roll \$209

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

Futo maguro \$219

Tres partes de atún, akami, chutoro y toro con cebollín y tacuan.

Rainbow \$209

Pesca blanca, salmón y aguacate por dentro. Atún, nikiri y cebollín por fuera.

Lemon Salmón roll \$209

Salmón, limon amarillo, yuzu kosho, sal negra, dry miso y spicy mayo por fuera. Esparrago y aguacate 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.

HAND ROLLS

Hand Roll Tuna o Salmón Spicy Mayo \$99

Atún/ salmón, mayo y aguacate.

Hand Roll Maguro Trufa \$99

Atún con aderezo de trufa, flakes de tempura y aguacate.

Hand Roll Negitoro \$149

Belly de atún, cebollín y wasabi.

Hand Roll Salmón Ikura \$129

Salmón con hueva de salmón.

Hand Roll Tuna o Salmón Spicy \$99

Atún /salmón, spicy rayu, sriracha y aguacate.

HOSO MAKI

(Rollos tradicionales de 6 piezas)

Tekka (atún) \$149

Salmón Maki \$149

Kappa Maki (pepino) \$119

Negitoro Maki \$169

Belly de atún, cebollín y wasabi.

Hamachi Maki \$149

Sésamo Maki \$149

Camarón tempura, aguacate, chile serrano, spicy mayo, cebollín y vinagreta de ajonjolí-yuzu.



www.yasuko.mx