



yasuko

ENTRADAS CALIENTES

Edamames	\$119
Al vapor con sal de mar.	
Edamames Spicy	\$139
Salteados con vinagreta spicy.	
Firecracker Cauliflower	\$199
Palomitas de coliflor con salsa spicy.	
Gyozas (6)	\$169
"Empanadilla" rellena de carne de cerdo al vapor y pan fried.	
Camarones Melón	\$239
Camarones tempura con nuez caramelizada, perlas de melon y un aderezo cremoso ligeramente dulce.	

SOPAS

Sopa Miso	\$83
Alga nori y tofu.	

ENTRADAS FRÍAS

Seaweed Salad	\$159
Ensalada de algas y ajonjolí 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	\$167
Con aderezo furikake.	
Pajaritos de Atún y/o Salmón (4)	\$209
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	\$209
Hamachi trufa y/o negitoro.	

子康波難
menu

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 \$293

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.

Arroz Gohan \$63
Arroz blanco cocido al vapor.

NIGIRIS

Atún (Akami) \$59

Chutoro \$73

Toro \$89

Salmón (Shake) \$59

Hamachi \$59

SASHIMI TRADICIONAL

Corte delgado o corte grueso

Akami \$303

Toro \$523
(únicamente corte grueso)

Salmón \$303

Hamachi \$303

Maguro mixto \$409
(únicamente corte grueso)

SASHIMI ESPECIAL

Preparados con salsas de la casa.

Atún Serrano Ponzu	\$303
---------------------------	--------------

Láminas de atún con salsa spicy ponzu y chile serrano.

Hamachi Spicy Citrus	\$303
-----------------------------	--------------

Láminas de hamachi con salsa cítrica y ligeramente picante.

Dry Miso Salmon	\$303
------------------------	--------------

Láminas de salmón con salsa de aceite de ajonjolí y dry miso.

HOSO MAKI

(Rollo tradicionales de 6 piezas)

Tekka Maki	\$157
-------------------	--------------

Atún y wasabi.

Hoso Maki Salmón	\$157
-------------------------	--------------

Salmón y wasabi.

Negitoro	\$157
-----------------	--------------

Toro, cebollín y wasabi.

Sésamo	\$157
---------------	--------------

Camarón tempura, aguacate, chile serrano, spicy mayo, salsa de anguila, cebolla curtida y vinagreta de ajonjolí.

Negi Hama	\$157
------------------	--------------

Hamachi, cebollín, yuzukosho y wasabi.

ROLLOS

Marlon Roll **\$219**

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

Ebi Maguro Roll **\$229**

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

Spicy Tuna/ Spicy Salmon Roll **\$209**

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

Maguro Mixto Roll **\$229**

Akami, Chutoro, Toro, cebollín y wasabi

Sésamo Tuna Roll **\$229**

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 **\$229**

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 **\$229**

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

Everest Roll **\$219**

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

Himalaya Roll **\$219**

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

Lemon Salmon Roll **\$219**

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

ROLLOS

Anguila Roll

\$229

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

Fire Roll

\$239

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

\$149

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

\$219

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

• 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