



menú





ENTRADAS



GYOZAS

Empanadillas tipo dumplings rellenos de carne jugosa con especias de la casa.

\$130



ONIGURIS

Triángulos de arroz al vapor rellenos de proteína, cubierto de alga nori.

2X \$135



ONIGIRAZU

Sándwich japonés de arroz y alga nori

California: Surimi, pepino y aguacate.

Teriyaki: Pollo teriyaki, tamago y jengibre.

Spam: Spam, tamago, lechuga, pepino y chipotle.

CALIFORNIA \$95 - TERIYAKI \$105 - SPAM \$105



DANRISEKI

Bolitas rellenas de queso monterrey, queso mozzarella, jalapeño y tocino. Con proteína a escoger (res, pollo o camarón).

RES \$150 - POLLO \$115 - CAMARÓN \$140



ROLLOS PRIMAVERA

Rollitos de masa crujiente, rellenos de tampico o proteína (res, pollo o camarón).

TAMPICO \$130 - RES \$150 - CAMARÓN \$140 - MIXTO \$160



CHILES CARIBE

Chiles empanizados rellenos de queso crema, proteína a escoger (res, pollo o camarón) bañados en salsa de la casa.

TAMPICO \$130 - RES \$135 - CAMARÓN \$170 - MIXTO \$150



SHI COCO TEMPURA

Camarones empanizados con ralladura de coco con base de ensalada.

\$165

ROLLOS TRADICIONALES



CALIFORNIA ROLL

Relleno de aguacate, pepino, kanikama, queso crema y ajonjolí tostado.

\$120 - 2X\$210



TROPIC ROLL

Relleno de queso crema, camarón empanizado, aguacate, pepino y un topping de mango.

\$140.00 - 2X\$245



GOLDEN CHEESE

Relleno de queso crema, aguacate, res y camarón. Coronado con una mezcla de quesos gratinados.

\$140 - 2X\$245

Empanizado \$10 extra



TAMPICO ROLL

Relleno de ensalada tampico con pepino y guacate.

\$120 - 2X\$210



MAR Y TIERRA ROLL

Relleno de queso crema, aguacate, camarón y res.

\$140 - 2X\$245





BANANA ROLL

Relleno de queso crema, aguacate y camarón. Cubierto de plátano.

\$140 - 2X\$245



AVOCADO ZEN

Relleno de queso crema, aguacate y camarón. Cubierto de aguacate.

\$140 - 2X\$245

ROLLOS ESPECIALES



SAKURA ROLL

Relleno de queso crema, aguacate y camarón. Cubierto de salmón con topping de masago.

\$195



CRUNCHIE SPICY

Relleno de res, tocino, queso crema y aguacate. Con topping de queso monterrey gratinado, camarón, chipotle y cebollín.

\$215



CEVICHE ROLL

Relleno de queso crema, camarón y aguacate. Con topping de ceviche preparado al momento.

\$245



AGUACHILE ROLL

Relleno de queso crema, camarón y aguacate. Con topping de aguachile preparado al momento.

\$255



LAVA ROLL

Relleno de queso crema, aguacate y camarón empanizado. Con topping de salmón anguila y chipotle horneado.

\$245



PIQUE ROLL

Rollo con base de chile california tatemado relleno de queso crema res, tocino y tampico. Con topping de queso monterrey gratinado con chile serrano.

\$253



MAR DE CORTES

Relleno de queso crema, aguacate y kanikama empanizado. Con topping de pulpo enchilado.

\$265



FLAMIN HOT ROLL

Relleno de queso crema, camarón empanizado y aguacate cubierto. Con flamin hot.

\$185



BONELESS ROLL

Relleno de queso crema, camarón, aguacate y res. Con topping de boneless con salsa a escoger buffalo o bbq.

\$225



LA BAJA ROLL

Relleno de res, tocino, queso crema y aguacate. Cubierto de camarón crunchie, mayonesa con notas de

\$235

PLATILLOS CLÁSICOS



ONIGIRI

Bola de arroz empanizada rellena de proteína de tu elección (res, pollo, camarón o combinada) con queso crema, cebollín con topping de aguacate y zanahoria rallada.

Pollo:	Res:	Camarón:	Mixta:
\$125	\$136	\$168	\$145



TERIYAKI

Base de arroz con verduras mixtas, proteína a escoger (res, pollo o mixto) y salsa teriyaki.

Pollo:	Res:	Mixta:
\$170	\$190	\$195
2X\$260	2X\$280	2X\$285



YAKIMESHI

Cama de arroz frito con verduras finamente picadas, verduras al vapor y proteína a escoger (pollo, res o mixto) coronado de cebollín.

Pollo:	Res:	Mixto:
\$170	\$195	\$205
2X\$265	2X\$290	2X\$295



BOWL

Base de arroz con verduras mixtas, proteína a escoger (res o pollo) y salsa teriyaki. Convierte el arroz en arroz yakimeshi \$10 extra.

Pollo:	Res:	Mixto:
\$125	\$140	\$150
2X\$225	2X\$240	2X\$245

PLATILLOS ESPECIALES



YAKIMESHI ESPECIAL

Arroz frito con proteína a escoger (pollo, res, camarón o mixto) y topping de tampico queso crema y aguacate.

Pollo: **\$170** Res: **\$195** Camarón: **\$230** Mixto: **\$220**



SASHIMI TIRADITO

Láminas de pescado de atún fresco bañadas en una salsa especial de la casa.

Chico: **\$145** Grande: **\$270**



POKE

Base de arroz o lechuga acompañado de pepino persa, aguacate, cebolla desfleada, edamames, agedama, salsa poke y proteína de tu elección (atún, camarón, salmón o mixto).

Atún: **\$190** Camarón: **\$220** Salmón: **\$200** Mixto: **\$235**



BAJA FIT

Arroz blanco a vapor acompañado de pechuga a la plancha caramelizada con brócoli al vapor.

\$225



SAKE BAJA

Filete de salmón a la plancha al ajo acompañado de edamames y arroz al vapor.

\$285



RES BROCOLI

Res a la plancha acompañado de brócoli con arroz al vapor.

\$190



PASTA YAKISOBA

Fideos yakisoba salteados en salsa de la casa, acompañado de verduras al vapor con proteína a escoger y cebollín.

Pollo: **\$185** Res: **\$195** Camarón: **\$225** Mixta: **\$205**



TOFU SPICY

Tofu a la plancha acompañado de verduras mixtas salteadas en salsa spicy.

\$150



CHASHU SPICY

Láminas de lomo de cerdo a la plancha con base de arroz al vapor acompañado de ensalada.

\$238



SHI RICE

Camarones a la plancha con una cremosa de coco, base de arroz y acompañado de ensalada.

\$220



MAR DE CORTÉS

Tentáculos de pulpo zarandeados y terminados al ajo con especias seleccionadas, acompañadas con verduras mixtas con una cama de arroz al vapor.

\$360



RAMEN



RAMEN MIXTO

Caldo de base toncatzu, huevo cocido, cebollín, naruto, chashiu y topping de camarón con salsa de camarón de la casa.

\$240

RAMEN CHASHIU

Caldo de base toncatzu con fideos ramen con topping de láminas de chashu marinadas, huevo cocido, cebollín y naruto.

\$225

RAMEN PICANTE

Caldo de base toncatzu habanero crocante con fideos ramen con topping de láminas de chashu, spicy y huevo cocido, cebollín y naruto.

\$235

RAMEN CAMARON

Caldo de base toncatzu, huevo cocido, cebollín, naruto y topping de camarón con salsa de camarón de la casa.

\$255

BANDERILLAS SUSHI



Sushi en versión banderilla. Empanizado crujiente por fuera relleno suave por dentro y cubierto con salsas de la casa. Rollo california, tampico y mar y tierra.

\$90

*Flamin hot \$15 extra Gratinado \$10 extra.



SOPAS



SOPA UDON

Fideos udon en caldo miso con verduras frescas y especias.

Pollo: **\$165** Camaròn: **\$205**



SOPA MISO

Tradicional caldo japonés elaborado a base de miso, tofu, algas wakame, champiñones y cebollín fresco.

\$80



KEIZOME

Caldo ligero y aromático con fideos de arroz servida con pechuga de pollo a la plancha cebolla y zanahoria tempura,

\$185



EXTRAS 2 OZ

Aderezo Chipotle, cilantro, salsa anguila, salsa soya, salsa sriracha, cebollas curtidas, chiles con cebollas.

POSTRES



YUKI TEMPURA

Brownie de chocolate crujiente por fuera suave por dentro. acompañado de nieve cremosa con topping de azúcar glass.

\$145



LA BAJA CREPA

Crepas suaves rellenas con frutas de temporada enrolladas y cortadas al estilo sushi terminadas con hilos de lechera.

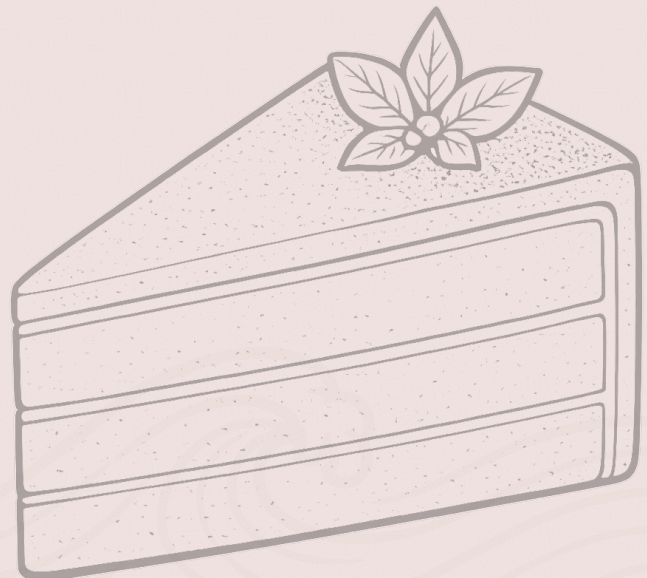
\$155



YUKI BAJA

Bola de nieve empanizada en tempura crujiente cubierta de pan de mantequilla bañada en chocolate y coronada con cerezas.

\$150



BEBIDAS



TE DE LA CASA

Te negro infusionado con jugo de limón servido con hielo, cítrico ligero.

\$45



MATCHA NIEVE

Matcha japonés batido con leche fría coronado con nieve de vainilla que se derrite lento, terroso, dulce y cremoso en cada torre.

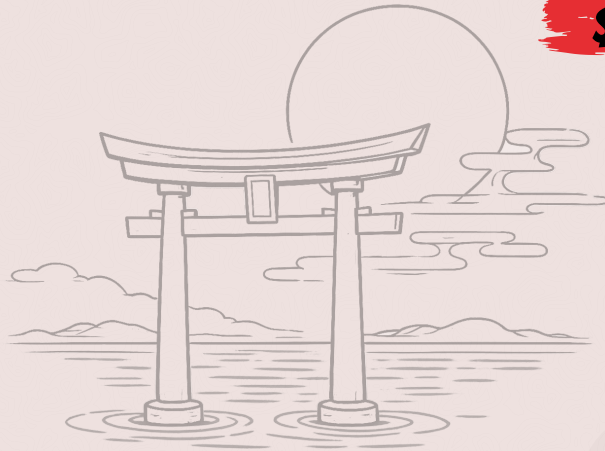
\$105



MATCHA FRESA

Matcha japonés frío con base de mermelada de fresa.

\$95



CALPICO

Bebida japonés láctea ligera y refrescante sabor dulce con un toque

\$75



REFRESCOS

\$40

CHAROLAS

Chica, 50 bocados (5 rollos) **\$750**

Mediana 70 bocados (7 rollos) **\$1050**

Grande 100 bocados (10 rollos) **\$1400**







labajasushi.mx

