





WABI

SUSHI & SAKE BAR

ENTRADAS

Edamames V	\$ 85
Edamames WABI V	\$ 140
Shishito Peppers	\$ 135
Tataki Wagyu 	\$ 290
Gyozas	
Tori (pollo)	\$ 130
Gyu (rib eye) 	\$ 145
Tofu Frito (jengibre + negi + soya + mirin) V	\$ 80
Callos de Hacha (miso + camote + nori) 	\$ 320
Akadashi (sopa miso rojo + hongos) V	\$ 75

TEMPURA

Atún Shiso Tempura 	\$ 310
Soft Shell Crab Tempura	\$ 235
Camarón Tempura	\$ 245


SUSHI

NIGIRI (15 grs)

Atún Akami	\$ 90
Atún Chūtoro	\$ 110
Atún Ōtoro	\$ 135
Salmón	\$ 85
Hamachi	\$ 95
Kampachi	\$ 80
Almeja Chocolata + Robata	\$ 110
Gunkan Callo de Hacha Spicy	\$ 80
Callo de Hacha	\$ 85
Uni (erizo)*	\$ 185
Ika (calamar japonés)	\$ 90
Ikura + Limón	\$ 140
Botan Ebi (camarón de profundidad)*	\$ 170
Aguacate Tempura V	\$ 40
+ Foie Gras (5grs)	\$ 45

* Por temporada

BATERA

Atún Crispy + Kisami Nori	\$ 260
Hamachi Crispy + Cebolla Frita	\$ 250
Salmón Crispy + Tanuki Togarashi	\$ 240
Kanikama Crispy + Aguacate	\$ 230
Otoro + Callo de Hacha + Salmón 	\$ 415


* 6 pzas, base sriracha, masago y negi

ABURI NIGIRI


* Precio por pieza (15 grs)

Wagyu 	\$ 95
Salmón	\$ 85
Chūtoro	\$ 110
Hamachi	\$ 95
Unagi	\$ 85
5 Piezas 	\$ 395

POSTRES





Esponja de Coco 	\$ 160
Mango Sticky Rice	\$ 160
Mochi	\$ 70
Kurogoma Azuki Fresa Mango Chocolate Té Verde	
Volcán de Dulce de Leche + Helado de Hojicha	\$ 160
Helado	\$ 90
Té verde Lychee	

ESPECIALES WABI

Ishikare Nabe (sopa + salmón + tofu + udon)	\$ 340 
Yakimeshi + Foie Gras + Wagyu	\$ 230
Ensalada de Algas + Otoro Tartar	\$ 220
Almejas Battayaki	\$ 240

HANDROLL

* Precio por pieza (30 grs)

Negi Toro	\$ 150
Negi Hamachi	\$ 130
Soft Shell Crab (yuzu - kosho mayo)	\$ 115
Camarón Tempura	\$ 95
Salmon Skin + Sriracha 	\$ 70
Korean Spicy Tuna	\$ 135
Korean Spicy Salmon	\$ 115
Callo (masago + negi + cebolla + mayo) 	\$ 115
Wagyu + Foie Gras 	\$ 160
Wagyu + Ōtoro 	\$ 175
Wagyu + Uni (erizo)	\$ 185
Unagi (aguacate + cebolla crujiente + spicy)	\$ 125

SHABU SHABU

* 150 grs




Wagyu 	\$ 620
Mariscos o Pescado	\$ 520
Moriwase (mixto)	\$ 520

Incluye - tofu + chicoria + negi + shitake + crisantemo

Incluye - udon o arroz al vapor


Salsas - ajonjolí, yuzu - kosho y ume miso

MAKI (ROLLO)





Crispy Roll (camarón karage Sweet & Spicy) 	\$ 250
Rainbow Maki (atún + kampachi + salmón + camarón)	\$ 270
Atún Spicy + Unagi Tempura Maki	\$ 270
Toro Ginza (otoro + takuan + shiitake) 	\$ 290
Korean Spicy Tuna (masago + aguacate + pepino)	\$ 260
Korean Spicy Salmon	\$ 220
Wagyu Maki 	\$ 290
Kampachi Shiso (ume + esparrago)	\$ 210
Unagi (aguacate + masago)	\$ 210
Aburi Salmon Roll	\$ 280
Atún Camarón Tempura (pepino + spicy)	\$ 260
Vegan (manzana + shiitake + encurtidos) V	\$ 190
Soft Shell Crab Maki	\$ 240
Camarón Tempura Maki	\$ 195

SASHIMI

* 75 grs

Atún Akami	\$ 220
Atún Chūtoro	\$ 270
Atún Ōtoro	\$ 340
Salmón	\$ 210
Kampachi	\$ 205
Hamachi	\$ 235
Ika / Uni * (huevo orgánico + ponzu)	\$ 230
Moriwase (mixto) 150 grs 	\$ 430

MINI BOWLS / BOWL

Maguro Trufa (otoro + chutoro + akami) 	\$ 295
Soft Shell Crab Tempura (spicy + ikura + negi)	\$ 225
Kampachi Spicy (shiitake + cebolla + ajo + huevo)	\$ 275 (gde)
Kampachi Mantequilla (jengibre + algas) 	\$ 180
Korean Spicy Salmon	\$ 180
Salmón Teriyaki (hongos)	\$ 295 (gde)
Wagyu + Shishito Peppers + Sriracha 	\$ 295 (gde)
Wagyu (gomadare + huevo de codorniz) 	\$ 215
Chirashi Moriwase (akami + salmón + kampachi)	\$ 205
Callo de Hacha + Kewpie + Masago	\$ 180

 Especialidades WABI

V Vegano

Nov 2024

www.wabisushi.mx

*El consumo de los alimentos crudos queda bajo la responsabilidad del cliente.

*Todos los precios incluyen IVA y son en moneda nacional, aceptamos todas las tarjetas de crédito



STONE AXE
ORIGINAL AUSTRALIAN FULL BLOOD WAGYU