

WABI

SUSHI & SAKE BAR

ENTRADAS

Edamames V	\$ 105
Edamames WABI V 	\$ 155
Ensalada de Algas + Otoro Tartar	\$ 240
Shishito Peppers	\$ 155
Tataki Wagyu  	\$ 290
Gyozas	
Tori (pollo)	\$ 165
Gyu (rib eye) 	\$ 180
Akadashi (sopa miso rojo + hongos) V	\$ 105

TEMPURA

Atún Shiso Tempura 	\$ 340
Soft Shell Crab Tempura	\$ 255
Camarón Tempura	\$ 270

SUSHI

	NIGIRI (5 pzas)	SASHIMI (150 grs)
Moreawase (Mixto) 	\$ 395	\$ 430

	NIGIRI (15 grs)	SASHIMI (75 grs)
Atún Akami	\$ 90	\$ 260
Atún Chūtoro	\$ 110	\$ 295
Atún Otoro	\$ 135	\$ 340
Salmón	\$ 90	\$ 210
Hamachi	\$ 95	\$ 235
Kampachi	\$ 85	\$ 260
Almeja Chocolate + Robata	\$ 110	
Gunkan Callo de Hacha Spicy	\$ 90	
Callo de Hacha	\$ 95	
Uni (erizo) *	\$ 185	
Ika (calamar japonés)	\$ 90	
Ikura + Limón	\$ 140	
Botan Ebi (camarón de profundidad) *	\$ 170	
Aguacate Tempura V	\$ 50	
+ Foie Gras (5grs)	\$ 60	

* Por temporada



ABURI NIGIRI

		* Precio por pieza (15 grs)
Wagyu 	\$ 95	
Salmón	\$ 90	
Chūtoro	\$ 110	
Hamachi	\$ 95	
Unagi	\$ 90	
5 Piezas 	\$ 395	

BATERA



		* 6 pzas, base sriracha, masago y negi
Atún Crispy + Kisami Nori	\$ 295	
Hamachi Crispy + Cebolla Frita	\$ 275	
Salmón Crispy + Tanuki Togarashi	\$ 265	
Otoro + Callo de Hacha + Salmón 	\$ 415	

ESPECIALES WABI

Ishikari Nabe (sopa + salmón + udon)	\$ 340
Niku Udon (sopa + wagyu + udon + verduras) 	\$ 340
Maguro Sashimi (otoro + chutoro + akami) 	\$ 450
Yakimeshi + Foie Gras + Wagyu	\$ 255
Kimchi Kampachi Rice + Kewpie + Ikura	\$ 255
Almejas Battayaki	\$ 265

HANDROLL



* Precio por pieza (30 grs)

Negi Toro	\$ 170
Toro Ginza (otoro + takuan + shiitake) 	\$ 170
Negi Hamachi	\$ 145
Soft Shell Crab (yuzu - kosho mayo)	\$ 125
Camarón Tempura	\$ 115
Korean Spicy Tuna	\$ 155
Korean Spicy Salmon	\$ 125
Callo (masago + negi + cebolla + mayo)	\$ 125
Wagyu 	\$ 145
Wagyu + Foie Gras 	\$ 175
Wagyu + Otoro 	\$ 185
Wagyu + Uni (erizo)	\$ 195
Unagi (aguacate + cebolla crujiente + spicy)	\$ 135



MAKI (ROLLO)

Crispy Roll (camarón karage Sweet & Spicy) 	\$ 290
Rainbow Maki (atún + kampachi + salmón + camarón)	\$ 290
Atún Spicy + Unagi Tempura Maki	\$ 270
Toro Ginza (otoro + takuan + shiitake) 	\$ 310
Korean Spicy Tuna (masago + aguacate + pepino)	\$ 310
Korean Spicy Salmon	\$ 255
Korean Spicy Kampachi	\$ 275
Wagyu Spicy Maki 	\$ 290
Kampachi Shiso (ume + esparrago)	\$ 255
Unagi (aguacate + masago)	\$ 275
Aburi Salmon Roll 	\$ 290
Atún Camarón Tempura (pepino + spicy)	\$ 285
Vegan (manzana + shiitake + encurtidos) V	\$ 210
Soft Shell Crab Maki	\$ 265
Camarón Tempura Maki	\$ 245

MINI DONBURI (BOWLS)

Maguro Trufa (otoro + chutoro + akami) 	\$ 330
Soft Shell Crab Tempura (spicy + ikura + negi)	\$ 250
Callo de Hacha + Miso Mantequilla + Hongos	\$ 320
Kampachi Mantequilla (jengibre + algas) 	\$ 230
Korean Spicy Salmon	\$ 210
Chirashi Moreawase (akami + salmón + kampachi)	\$ 225

DONBURI (BOWLS)

Kampachi Spicy (shiitake + cebolla + ajo + huevo)	\$ 295
Salmón Teriyaki (hongos)	\$ 295
Wagyu + Shishito Peppers + Sriracha 	\$ 295
Wagyu Tempura + Verduras + Salsa Dulce 	\$ 310

 Especialidades WABI

V Vegano

Marzo 2026

www.wabisushi.mx

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

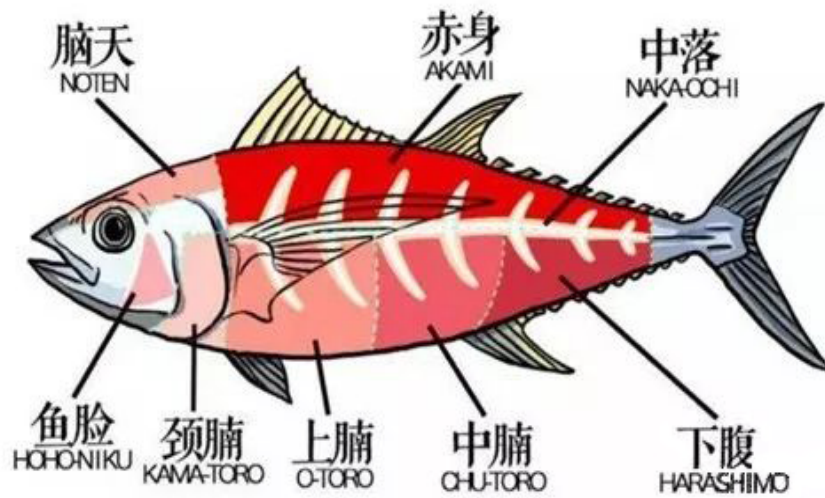
*Todos los precios incluyen IVA y son en moneda nacional, aceptamos todas las tarjetas de crédito



STONE AXE
ORIGINAL AUSTRALIAN FULL BLOOD WAGYU

W A B I

SUSHI & SAKE BAR



En Wabi solamente utilizamos atún aleta azul Bluefiná sustentable siempre fresco, alimentado naturalmente y sin hormonas, antibióticos ni aditivos.

Bluefiná

The Best Way To Say Bluefin

生粋