

W A B I

SUSHI & SAKE BAR

ENTRADAS

Edamames V	\$ 80
Edamames WABI V	\$ 135
Shishito Peppers	\$ 125
Tataki de Rib Eye	\$ 250
Gyozas	
Tori (pollo)	\$ 125
Gyu (rib eye)	\$ 135
Tofu Frito (jengibre + negi + soya + mirin) V	\$ 75
Callos de Hacha (miso + camote + nori)	\$ 320
Akadashi (sopa miso rojo + hongos) V	\$ 75

TEMPURA

Atún Shiso Tempura	\$ 305
Soft Shell Crab Tempura	\$ 220
Camarón Tempura	\$ 240

SUSHI

NIGIRI (15 grs)

Atún Akami	\$ 85
Atún Chūtoro	\$ 100
Atún Ōtoro	\$ 125
Salmón	\$ 80
Hamachi	\$ 90
Kampachi	\$ 75
Almeja Chocolate + Robata	\$ 100
Gunkan Callo de Hacha Spicy	\$ 70
Callo de Hacha	\$ 80
Uni (erizo)*	\$ 175
Ika (calamar japonés)	\$ 90
Ikura + Limón	\$ 135
Botan Ebi (camarón de profundidad)*	\$ 170
Aguacate Tempura V	\$ 40
+ Foie Gras (5grs)	\$ 45

* Por temporada

BATERA

Atún Crispy + Kisami Nori	\$ 250
Hamachi Crispy + Cebolla Frita	\$ 250
Salmón Crispy + Tanuki Togarashi	\$ 230
Kanikama Crispy + Aguacate	\$ 220
Botan Ebi + Callo de Hacha + Salmón	\$ 415

* 6 pzas, base sriracha, masago y negi

ABURI NIGIRI

* Precio por pieza (15 grs)

Rib Eye	\$ 75
Salmón	\$ 80
Chūtoro	\$ 100
Hamachi	\$ 90
Unagi	\$ 85
5 Piezas	\$ 370

POSTRES

Esponja de Coco	\$ 150
Mango Sticky Rice	\$ 150
Mochi Lorem ipsum	\$ 65

Kurogoma Azuki Fresa Mango Chocolate Té Verde

Volcán de Dulce de Leche + Helado de Hojicha	\$ 150
Helado	\$ 90

Té verde / Frambuesa Chocolate / Avellana Hojicha

ESPECIALES WABI

Ishikare Nabe (sopa + salmón + tofu + udon)	\$ 310
Yakimeshi + Foie Gras + Salsa Nitsume	\$ 230
Ensalada de Algas + Otoro Tartar	\$ 220
Almejas Battayaki	\$ 240

HANDROLL

* Precio por pieza (30 grs)

Negi Toro	\$ 145
Negi Hamachi	\$ 125
Soft Shell Crab (yuzu - kosho mayo)	\$ 105
Camarón Tempura	\$ 90
Salmon Skin + Sriracha	\$ 60
Korean Spicy Tuna	\$ 130
Korean Spicy Salmon	\$ 105
Callo (masago + negi + cebolla + mayo)	\$ 105
Rib Eye + Foie Gras	\$ 160
Rib Eye + Ōtoro	\$ 160
Rib Eye + Uni (erizo)	\$ 175
Unagi (aguacate + cebolla crujiente + spicy)	\$ 125

SHABU SHABU

* 100 grs

Rib Eye (Prime)	\$ 520
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)	\$ 240
Rainbow Maki (atún + kampachi + salmón + camarón)	\$ 270
Atún Spicy + Unagi Tempura Maki	\$ 260
Toro Ginza (otoro + takuan + shiitake)	\$ 280
Korean Spicy Tuna (masago + aguacate + pepino)	\$ 250
Korean Spicy Salmon	\$ 210
Prime Rib Eye Maki	\$ 285
Kampachi Shiso (ume + esparrago)	\$ 190
Unagi (aguacate + masago)	\$ 190
Aburi Salmon Roll	\$ 270
Atún Camarón Tempura (pepino + spicy)	\$ 250
Vegan (manzana + shiitake + encurtidos) V	\$ 190
Soft Shell Crab Maki	\$ 220
Camarón Tempura Maki	\$ 180

SASHIMI

* 75 grs

Atún Akami	\$ 210
Atún Chūtoro	\$ 260
Atún Ōtoro	\$ 335
Salmón	\$ 200
Kampachi	\$ 195
Hamachi	\$ 230
Ika / Uni * (huevo orgánico + ponzu)	\$ 230
Moriwase (mixto) 150 grs	\$ 415

MINI BOWLS / BOWL

Maguro Trufa (otoro + chutoro + akami)	\$ 295
Soft Shell Crab Tempura (spicy + ikura + negi)	\$ 215
Kampachi Spicy (shiitake + cebolla + ajo + huevo)	\$ 275 (gde)
Kampachi Mantequilla (jengibre + algas)	\$ 170
Korean Spicy Salmon	\$ 170
Salmón Teriyaki (hongos)	\$ 285 (gde)
Rib Eye + Shishito Peppers + Sriracha	\$ 265 (gde)
Rib Eye (gomadare + huevo de codorniz)	\$ 190
Chirashi Moriwase (akami + salmón + kampachi)	\$ 190
Callo de Hacha + Kewpie + Masago	\$ 165

Especialidades WABI

V Vegano

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



www.wabisushi.mx

*Todos los precios incluyen IVA y son en moneda nacional

Aceptamos todas las tarjetas de crédito