

HANAICHI



NUEVO  SABOR

ENTRADAS FRÍAS

新鮮

GYU TATAKI  \$ 550
Filete de Res sellado en término medio, montado sobre juliana de cebolla, ponzu, sriracha, cebollín y jengibre.

TOSTADA DE PIEL DE SALMÓN \$ 340
Tostada de piel de salmón con atún spicy, aguacate y ponzu.

TAKO SUNOMONO \$ 220
Pepino kiuri, kanikama, zanahoria, pulpo y vinagre especial.

ENTRADAS CALIENTES

熱い

GYOZAS \$ 220
Wonton relleno de cerdo y verduras, selladas con aceite de ajonjolí.

SHISHITO PEPPER \$ 220
Pimientos japoneses asados y salteados en salsa ponzu y togarashi.

KUSHIAGUE DE QUESO \$ 220
Brochetas de queso empanizado, acompañado de salsa tonkatsu.

YAKITORI \$ 260
Brochetas de pollo en salsa teriyaki con ajonjolí.

CAMARÓN TEMPURA \$ 260
Camarón tempura, 5 piezas.

EDAMAMES PREPARADOS \$ 172
Edamames en vaina, salteados al wok con aceite de ajonjolí, ponzu y togarashi.

Naturales \$ 159

YASAI ITAME \$ 310
Camarón, calamar, puerco y verduras salteadas al wok con salsa especial japonesa.

TEMPURA MORIWASE \$ 290
Mix de verduras camarón y kanikama tempura.

AGUEDASHI TOFU \$ 198
Tofu frito con salsa especial.

TORI KARAAGE \$ 260
Pollo marinado en salsa especial y capeado.

QUIJADA DE HAMACHI  \$ 220
Mandíbula de Hamachi marinada en salsa de chile con ajo, acompañado de cebolla curtida en ponzu y edamames salteados.

ENSALADAS

サラダ

KANIKAMA \$ 210
Kanikama, masago, cebollín y mayonesa.

SEAWEED \$ 180
Ensalada de algas.

ENSALADA HANAICHI \$ 270
Mix de lechugas, aguacate, pepino, kanikama y camarón envuelto en papel de arroz, acompañado de salsa de cacahuete.

LABNA ESPECIAL \$ 350
Seis mariscos a elección del chef con pepino en juliana y salsa cítrica picante.

MAGURO AVOCADO \$ 370
Ensalada con laminas de atún, con aguacate, mix de lechugas, salsa especial de soya dulce y ajonjolí tostado.

ARROZ Y NOODLES

ごはん 麺

GOHAN Arroz blanco. \$ 90

MISO SHIRU \$ 90
Fondo de frijol de soya fermentado, tofu fresco, alga wakame y cebollín.

YAKIMESHI MIXTO \$ 198
Arroz frito al wok con huevo, tocino, camarón, filete de res y pollo.

GYU DON \$ 350
Laminas de rib-eye preparado con cebolla y salsa especial, montado sobre arroz blanco.

NIKU UDON \$ 310
Sopa udon con fideos de trigo, rib-eye laminado y cebollín.

TORI TERIYAKI \$ 310
Pollo marinado en salsa teriyaki, ajonjolí y montado sobre arroz gohan.

RAMEN DE CERDO \$ 310
Fondo de cerdo con fideos de trigo, medallones de chashu, huevo tibio y ajonjolí.

YAKISOBA \$ 260
Fideos de trigo salteados con camarón, calamar, chashu, verduras y salsa yakisoba.

CARIBE \$ 280
Sopa con fideos de arroz cristalinos delgados, pulpo, camarón, kanikama, callo y toreados.

DONBURI
Base de arroz blanco de sushi, ajonjolí, alga y proteína a elegir. Spicy +\$30

Atún \$ 470 Salmón \$ 380
Mixto Atún, Salmón y Shiromi \$ 470

TEMPURA UDON \$ 240
Fideos udon con camarón tempura.

UNA JYU \$ 680
Anguila asada, montado sobre arroz gohan y toque de ajonjolí.

TEPPANYAKI

鉄板焼き

RES Filete de res a la plancha. \$ 450

CAMARÓN Camarón a la plancha. \$ 450

POLLO Pollo a la plancha. \$ 380

SALMÓN Salmón a la plancha. \$ 450

VERDURAS A la plancha. \$ 250

MIXTO 2 proteínas a elegir a la plancha. \$ 470

SHIROMI Pescado blanco \$ 450

Todos los teppanyakis se sirven de 150 gr excepto el combinado de 200 gr

Los gramos corresponde al total del platillo en crudo. El consumo de proteína cruda es bajo responsabilidad del comensal debido a que manejamos productos frescos. Algunos de nuestros platillos podrían no estar disponibles. Los precios incluyen iva y son en moneda nacional.

SUSHI BAR



SASHIMI 刺身

Todos los sashimis vienen en corte grueso natural y se sirven de 90 gr excepto Moriwase de 235 gr

+\$20 Preparado Ponzu, Togarashi, Sriracha, aguacate y cebollín.

LOBINA	\$ 380
KAMPACHI	\$ 420
SALMÓN	\$ 490

AKAMI	\$ 490
HAMACHI	\$ 490
CHU-TORO	\$ 550
O-TORO	\$ 750
CALLO DE HACHA	\$ 590

ESCOLAR	\$ 520
SERRANO	\$ 620
Callo de acha, hamachi, camarón montado sobre juliana de pepino con jugo de limón serrano y togarashi.	
MORIWASE	\$ 790
7 proteínas a elección del chef.	

CONOS

+\$10
Spicy

Todos los conos se sirven en 35 gr

ATÚN	\$ 210
Atún, pepino, aguacate y queso.	
HAMACHI	\$ 210
Hamachi, pepino, aguacate y queso.	

手巻き

SOFT SHELL CRAB	\$ 260
Jaiba suave empanizada, lechuga, pepino, aguacate y mayo-masago.	
PIEL DE SALMÓN SPICY	\$ 170
TORO	\$ 260
Panza de atún aleta azul, aguacate y pepino.	

SALMÓN	\$ 190
Salmón, aguacate, queso y pepino.	
XCARET	\$ 210
Cono Envuelto en hoja de pepino, camarón empanizado, mayo masago.	
CHAC MOOL	\$ 250
Salmón, pulpo, kanikama, camarón, masago cebollín y mayonesa.	

NIGIRI SUSHI

Todos los nigiris se sirven de 15 gr

にぎり

AKAMI	\$ 85
SALMÓN	\$ 85
HAMACHI	\$ 85
Cola amarilla.	
PULPO	\$ 55
CAMARÓN	\$ 60
LOBINA	\$ 60

KANIKAMA	\$ 60
MASAGO	\$ 60
Huevo de pez volador.	
KAMPACHI	\$ 60
ANGUILA	\$ 120
ESCOLAR	\$ 110
CALAMAR	\$ 110
CALLO DE HACHA	\$ 130
ERIZO	\$ 240

O-TORO	\$ 170
Aleta azul extra graso.	
IKURA	\$ 150
Huevo de salmón	
WAGYU A5	\$ 240
NY flameado.	
MORIAWASE	\$ 720
10 pzs. a elección del chef.	
CHU-TORO	\$ 130
Aleta azul, medio graso.	
WAGYU ESPECIAL	\$ 240
Wagyu con aceite de trufa envuelto en hoja de soya.	

PICHI ROLL	\$ 330
Rollo envuelto en salmón flameado, relleno de aguacate, queso, pepino y coronado con escolar flameado, mayo-masago y salsa de anguila.	

KASH ROLL	\$ 320
Rollo envuelto en aguacate relleno de camarón empanizado, kanikama, pepino, queso, coronado con mayo-spicy, chispas tempura y salsa de anguila.	

SPICY TUNA	\$ 250
Rollo de atún spicy con cebollín.	

MAGURO ROLL	\$ 360
Rollo envuelto en atún flameado relleno de camarón empanizado, atún spicy, aguacate coronado con mayo spicy, masago y salsa de anguila.	

RAINBOW ROLL	\$ 290
Rollo envuelto en 7 pescados y queso, relleno de pepino, aguacate y coronado con masago.	

CENOTE ROLL	\$ 310
Rollo envuelto en pulpo y aguacate relleno de pepino, queso y coronado con kanikama spicy camarón empanizado y salsa de anguila.	

BALAM ROLL	\$ 360
Rollo envuelto en atún, salmón y pescado blanco, relleno de aguacate, queso y pepino, coronado con atún, salmón, pescado blanco con un toque spicy.	

ORIGINAL ROLLS マキ

KETTO ROLL	\$ 360
Rollo envuelto en salmón, atún y shiromi, relleno de lechuga, pepino y aguacate, coronado con atún, salmón y shiromi spicy.	

SOFT SHELL CRAB ROLL	\$ 320
Rollo relleno de jaiba suave empanizada, aguacate, pepino, lechuga y mayo-masago.	

MAYA ROLL	\$ 240
Rollo empanizado relleno de camarón, pepino, queso, coronado con ensalada kanikama .	

SIETE MARAVILLAS	\$ 310
Rollo relleno de camarón tempura, aguacate, pepino, queso, envuelto con chispas tempura, masago y salsa de anguila.	

NIZUC ROLL	\$ 360
Rollo envuelto en atún y hamachi, relleno de camarón tempura, aguacate y pepino, coronado con mayo spicy, chispas tempura, cebollín y masago.	

IRENE ROLL	\$ 260
Rollo envuelto en atún y aguacate, relleno de camarón, pepino y queso.	

MACACHI ROLL	\$ 320
Rollo envuelto en salmón, pepino, alga y aguacate relleno de spicy kanikama, coronado con cebollín y salmón. Spicy.	

TEMPURA ROLL	\$ 240
Rollo tempura relleno de aguacate, pepino, queso, coronado con ensalada kanikama, salmón fresco y salsa de anguila.	

COPAN ROLL	\$ 240
Rollo envuelto en pepino, relleno de aguacate queso, coronado con mayo-masago, camarón empanizado y salsa de anguila.	

SAK BOX	\$ 350
Rollo envuelto en escolar flameado y queso crema, relleno de aguacate y pepino, coronado con ensalada kanikama y anguila.	

HANA ROLL	\$ 350
Rollo envuelto en salmón, relleno de camarón tempura, mezcla de pulpo, camarón, kanikama, salmón, masago y mayo spicy, coronado con crujiente de wonton y sriracha.	

ABURI ROLL	\$ 240
Rollo envuelto en salmón flameado y queso, relleno de aguacate y ensalada kanikama spicy, coronado con sriracha y cebollín.	

KABAH ROLL	\$ 380
Rollo envuelto en shu-toro, relleno de atún, masago y aguacate, coronado con alioli de ajo, rodaja de serrano y masago.	

POK-TA ROLL	\$ 260
Rollo envuelto en salmón y aguacate relleno de queso, pepino y camarón.	

POSTRES



BUTTER CAKE	\$ 295
CHESSECAKE CAJETA	\$ 295
RED VELVET	\$ 330

DELIRIO DE CHOCOLATE	\$ 340
----------------------	--------