TUTUE®

SUSHI BAR

MENÚ

ENTRADAS

DUMPLINGS $140

6 PZAS:Rellenos de cerdo y verduras, cocinada al vapor. Sobre un espejo de vinagreta de dumplings, con un toque de salsa macha.

SPRING ROLL $110

2 PZAS:Hoja crujiente rellena de camarón y queso crema, acompañada de salsa agridulce.

KUSHIAGE $120

2 PZAS:Brocheta empanizada de queso gouda.

SPRING ROLL VIETNAMITA $110

1 PZA:Hoja de arroz envuelta de lechuga italiana, spicy mayo, fideos de frijol, col morada, menta, pepino, camarón cocido y aguacate acompañado con vinagreta de yuzu.

SASHIMI

SALMÓN $150

Finas láminas de salmón fresco con aros de chile serrano, kosho mayo, cebollín, poro frito y ajonjolí sobre un espejo de vinagreta de yuzu.

SASHIMI PESCA BLANCA $160

Finas láminas de pesca blanca con aros de chile serrano, kosho mayo, cebollín, poro frito y ajonjolí sobre un espejo de vinagreta de yuzu.

TATAKI $155

Atún sellado sobre jícama y pepino con una vinagreta de ajonjolí y topping de wakame y cebollín.

CURRICÁN

Láminas de pesca a elegir envueltas en pepino, aguacate y kanikama con aros pequeños de chile serrano, cebollín, ajonjolí y kosho mayo sobre un espejo de vinagreta de yuzu.

RÓBALO	SALMÓN	ATÚN
$160	$180	$180

SOPAS

MISO SHIRO $100

Sopa miso tradicional con tofu, wakame, cebollín y hongo shitake.

MISO TEMPURA UDON $150

Tradicional sopa misa con fideos udon, camarón, verdura tempura, wakame y cebollín.

POKE

POKE SALMÓN $240

Salmón en cubos con spicy de sésamo con aguacate, pepino, edamames, col morada, cebollín, zanahoria, salsa de anguila y ajonjolí sobre una cama de arroz con vinagreta de jengibre.

POKE ATÚN $240

Atún en cubos con spicy de sésamo con aguacate, pepino, edamames, col morada, cebollín, wakame sazonado, zanahoria, salsa de anguila y ajonjolí sobre una cama de arroz con vinagreta de jengibre.

POKE ROCA $220

Camarones en tempura estilo roca con spicy de sésamo con aguacate, pepino, edamames, col morada, cebollín, zanahoria, salsa de anguila y ajonjolí sobre una cama de arroz con vinagreta de jengibre.

YAKIMESHI

YAKIMESHI DE CAMARÓN $175

Arroz frito estilo japonés con verduras, mantequilla de ajo y toppings de hojuelas de tempura y cebollín.

YAKIMESHI DE RES $165

Arroz frito estilo japonés con top sirloin, verduras, mantequilla de ajo y cebollín.

YAKIMESHI DE PANCETA $165

Arroz frito estilo japonés con panceta de cerdo, mantequilla de ajo, sazonado con salsa de soya y cebollín.

YAKIMESHI ESPECIAL $195

Arroz frito estilo japonés con mantequilla de ajo y verduras, de ingrediente a elegir: arrachera, panceta o camarón, acompañado con kanikama spicy queso crema aguacate y furikake.

SUSHI NATURALES

10PZAS.

NIIGATA SALMONCITO $200

Camarón tempura, salmón spicy, queso crema, aguacate, pepino. Topping costra de zanahoria tempura y salsa de anguila.

TOTTORI ATÚN $210

Camarón tempura, aguacate, pepino, cebollín. Topping atún spicy, con un toque de salsa de anguila, mayo cosho y ajonjolí.

CAMARÓN ROCA $190

Kanikama spicy y aguacate por dentro forrado de láminas de aguacate con topping de camarones en tempura estilo roca con spicy de trufa, salsa de anguila, cebollín y ajonjolí.

DRAGÓN $235

Queso crema, pepino, camarón en tempura, forrado con laminas de anguila flameadas topping de rayadura de limón verde, pimiento rojo rayado y salsa de anguila.

MIYAGI SHELL $240

Pepino, aguacate, cebollín y atún, envuelto en masago y ajonjolí.

OSAKA SALMÓN $180

Kanikama, pepino, aguacate forrado con láminas de salmón flameado con tare. Topping salsa de anguila y piel de salmón frita.

AKITA TEMPURA $150

Por dentro camarón panko, pepino y aguacate. Por fuera crujientes hojuelas de tempura con salsa de anguila y Ao nori.

AICHI RAINBOW $230

Kanikama, pepino, aguacate forrado con láminas de atún, robalo, salmón y aguacate sazonado con salsa tare.

PEZ DE RÓBALO $230

Kanikama y aguacate por dentro, forrado con láminas de pez róbalo. Topping de poro sazonado con sal del himalaya y limón.

TOYAMA FLAMEADITO $210

Camarón cocido, pepino y aguacate forrado con láminas de salmón flameado con spicy mayo topping hojuelas de tempura, salsa de anguila y masago.

DEBA ROLL $190

Camarón tempura, pepino, aguacate, topping de kanikama spicy aros de chile serrano anguila y punto de siracha.

LEMON ROLL $240

Robalo, hojas de cilantro, pepino, aguacate y cebollín; forrado con láminas de salmón y limón amarillo, sazonado con sal himalaya.

YANAJIBA $235

Salmón, hojuelas de tempura, queso crema, pepino y aguacate forrado de camarón cocido topping de kanikama frito con salsa agridulce.

SUSHI TEMPURA

10PZAS.

FUKUSHIMA ANGUILA $190

Anguila flameada, aguacate y kanikama. Topping puntos de spicy mayo y cebolla capeada. Rayadura de limón verde y salsa de anguila.

NAGANO SPICY $210

Camarón, pepino y aguacate topping de calamar empanizado con hojuelas de tempura spicy mayo salsa de anguila, masago y salsa de frambuesa.

YAMAGATA CAMARÓN $180

Relleno de camarón panko, aguacate, pepino y kanikama. Tempurizado con salsa de anguila y spicy mayo.

WAKAME ROLL $225

Salmón, pepino, aguacate y kanikama; topping ensalada de alga y spicy de trufa.

SUSHI EMPANIZADOS

10PZAS.

TOCHIGI MAR Y TIERRA $190

Arrachera, camarón, pepino, aguacate y queso crema. Topping ensalada de kanikama y shiso furikake.

TOKYO $1 80

Camarón ó res tempura, aguacate, pepino, queso crema con topping de kanikama y salsa de anguila.

SUSHI HORNEADOS

10PZAS.

OKINAWA SALMÓN $210

Camarón tempura, queso crema y aguacate. Coronado con cubos de salmón, aderezo spicy y cebollín.

ZARANDEADOS

OITA $220

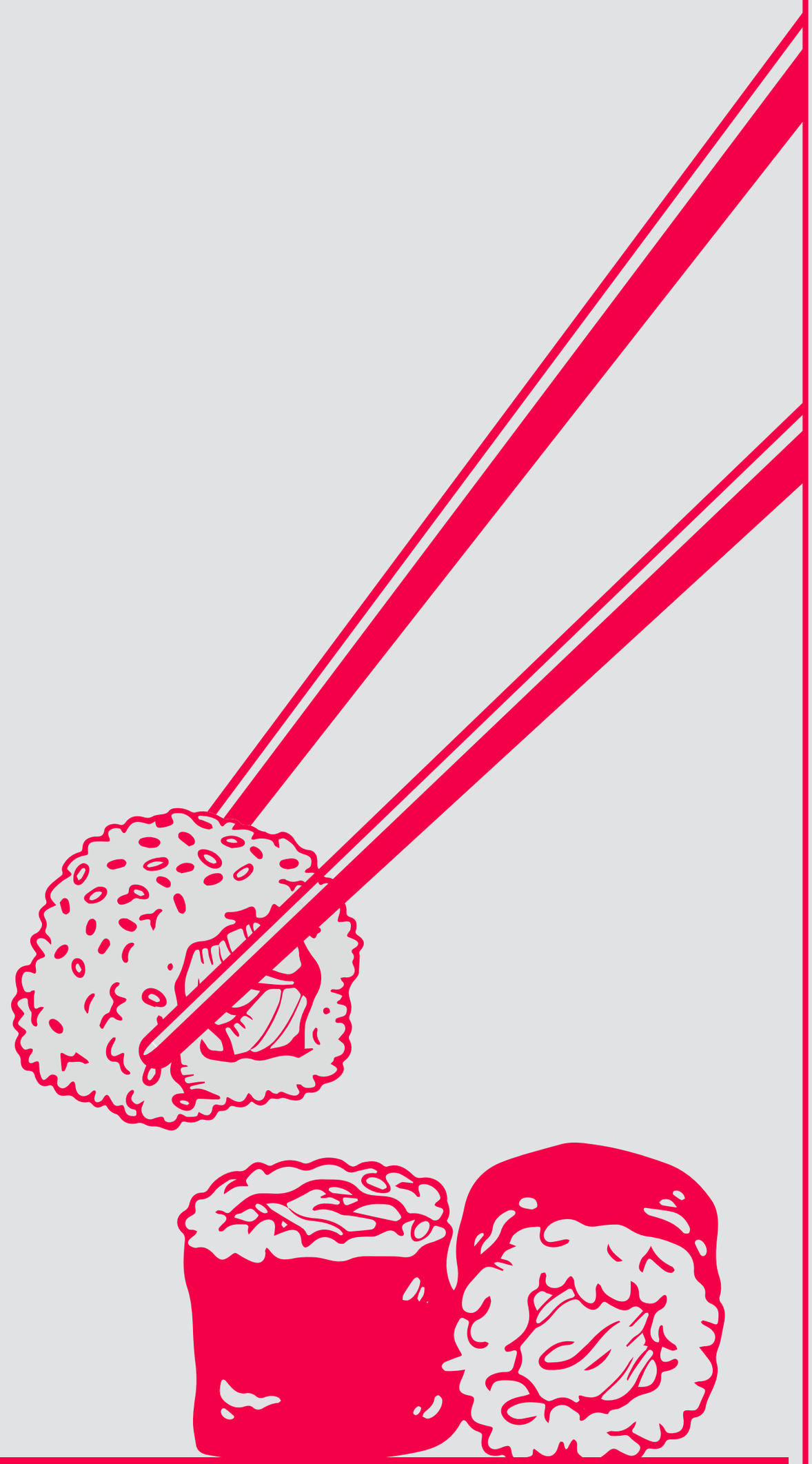
Kanikama, pepino y aguacate forrado de camarón horneado con spicy zarandeado. Topping de cebolla frita sazonada y salsa de anguila

NARA $210

Kanikama, pepino, aguacate, forrado de láminas de pesca blanca horneado con spicy estilo zarandeado con topping de cebolla sazonada en tempura

NINE®

SUSHI
BAR



BEBIDA TÉ

VASO	$55
JARRA	$180