

# HOKUSAI

北齋

食物

—

## ENTRADAS

1

前  
菜

### YAKIMONO

Brochetas a la plancha.

Pollo..... **\$40** Pulpo ..... **\$50**

Res..... **\$60** Camarón ... **\$65**

### TACOKESHI.....**\$210**

Rib eye, negi, salsa de ajonolí y ponzu.

### KUSHIAGE

Brochetas fritas.

Pollo..... **\$45** Queso..... **\$45**

Res..... **\$55** Camarón ... **\$65**

### EDAMAMES.....**\$85**

Frijol de soya hervido.

Al vapor | Asado

### GYOZA.....**\$165**

Empanada rellena, frita y cocinada al vapor.

Pollo | Camarón | Pork Belly

### SUSHIKAKE .....**\$195**

Cuadros de arroz crocante con pescado picante, aguacate, ajonjolí y salsa de anguila.

Atún | Salmón

### ROYAL NIGIRI.....**\$190**

Rollitos rellenos de calamar frito picante, aderezados con salsas de anguila, habanero mango, aguacate y ajonjolí.

Atún | Salmón

### CAMARONES YUZU ....**\$235**

Camarones tempura sobre cama de lechuga, aderezados con salsa yuzu y shishimi togarashi.

### CAMARONES ADOBO....**\$245**

Camarones al tempura salteados en adobo agridulce acompañado de una base de lechuga.

### SALMÓN GOONG.....**\$255**

Cubitos de salmón con pimiento, cebolla y nuez de la india bañados en salsa de la casa.

## 刺身

*Cortes de pescado fresco (fino o grueso)  
con guarnición de nabo y wasabi.  
Salsa del día (sólo fino).*

**TAKO..... \$120-\$190**

Pulpo.

**SHAKE..... \$165-\$225**

Salmón crudo o sellado.

**SHIROMI..... \$165-\$225**

Pescado blanco.

**MAGURO..... \$180-\$245**

Atún crudo o sellado.

**HAMACHI.... \$190-\$275**

Pescado cola amarilla.

**MIXTO GRUESO..... \$275**

Salmón, atún y hamachi (pescado cola amarilla).

**MIXTO FINO..... \$245**

Pulpo, atún y hamachi (pescado cola amarilla).

**AKASHIRO SASHIMI..... \$270**

Sashimi de atún y hamachi acompañado de rodajas de chile cuaresmeño, chips de ajo, cilantro criollo y salsa ponzu

**GOMA SAKANA. \$190-\$240**

Salmón o atún sellado con ajonjolí acompañado de chips de ajo, aceite curry y cebollita habanero con salsa de cítricos.

Atún | Salmón

**Pulpo rasurado..... \$180**

Laminas de pulpo acompañadas de salsa de soya, cítricos y vegetales frescos.

**Callo sambal Yuzu.. \$150**

Sashimi de callos sobre un espejo de salsa sambal, yuzu y pepino encurtido.

Hamachi ceniza

habanero..... \$210

*Tazón de sushi servido  
con shari (arroz avinagrado).*

## 寿司丼

**CHIRASHI-DON ..... \$245**

Variedad de pescados frescos sobre arroz avinagrado, jengibre encurtido, shiitake tamago y takuan (nabo encurtido).

**TEKKA-DON..... \$235**

Atún fresco sobre arroz avinagrado, ajonjolí, kisami nori y salsa de soya suave.

**SHAKE-DON..... \$240**

Salmón fresco sobre arroz avinagrado, ajonjolí, kisami nori y salsa de soya suave.

**KATSUN-DON..... \$165**

Pork belly empanizado sobre arroz al vapor con cebollín, huevo y soya suave.

**UNA-DON ..... \$240**

Anguila de río y alga marina en hilos sobre arroz avinagrado, ajonjolí y salsa de anguila.

**GYU-DON..... \$275**

Rib-Eye a la plancha sobre cama de arroz al vapor, harusame, cebollín, tofu y salsa teriyaki.

**KARAAGE..... \$270-\$275**

Proteína marinada en soya, ajo y jengibre, salteada en rabo de cebolla y montada sobre una cama de arroz al vapor.

Cangrejo | Rib-Eye

## POKE BOWL.....\$255

Base de arroz shari, mayonesa picante, pepino, alga, ajonjolí, aguacate, tofu, cebollín y kakiage de betabel.

Atún | Salmón | Hamachi

四

## NIGIRI SUSHI

4

*Cortes de pescado  
sobre arroz avinagrado.*

握  
り  
寿  
司

TAKO..... \$55

Pulpo.

SHAKE..... \$75

Salmón crudo o sellado.

SHIROMI..... \$65

Pescado blanco.

MAGURO..... \$85

Atún crudo o sellado.

TAMAGOYAKI..... \$65

Omelette dulce.

EBI..... \$75

Camarón.

UNAGI ..... \$65

Anguila de agua dulce.

MASAGO..... \$65

Huevo de capelín.

CANGREJO..... \$75

Cangrejo.

HAMACHI..... \$75

Cola amarilla.

IKURA..... \$95

Huevo de salmón.

UNI..... \$110

Erizo de mar.

CALLO TATAKI ..... \$110

2 piezas de callo sellado.

HOKKIGAI..... \$110

Almeja roja.

SHIMAKOJADA ..... \$110

Sardina.

SHABA..... \$110

Caballa.

OMAKASE..... \$560-1,250

6 o 12 piezas de la selección de chef, postre y té verde.

五

## TEMPURA

5

*Fritura japonesa.*

天  
ぷ  
ら

Verduras..... \$110

Camarón ..... \$190

Mixto..... \$120

六

## MAKISUSHI

6

*Rollo de sushi.*

卷  
き  
寿  
司

TERIYAKI ..... \$120

Pollo dulce con lechuga, zanahoria, aguacate y hojas de menta, en hoja de arroz con salsa de anguila y picante.

VEGGI ..... \$110

Aguacate, espárrago, pepino, zanahoria shitake dulce, ajonjolí.

**AGUACATE .....\$140**

Anguila y cangrejo envuelto en aguacate, salsa de anguila y ajonjolí.

**CANGREJO SPICY.....\$150**

Cangrejo picante, pepino y aguacate envuelto en ajonjolí.

**CALIFORNIA .....\$125**

Cangrejo, pepino y aguacate, envuelto en masago.

**UNAGI .....\$155**

Anguila, aguacate, espárrago, masago, zanahoria dulce y ajonjolí.

**DRAGÓN .....\$195**

Camarón tempura, aguacate y pepino, envuelto en furikake de camarón.

**SHAKE SPICY.....\$155**

Cebolla asada, salsa de mango habanero, masago, aguacate y shirasa envuelto en salmón.

**CRUNCH .....\$170**

Rollo tempura con tártara de atún, aguacate, salsa picante y anguila.

**MANGO .....\$190**

Aguacate, naranja y camarón tempura, envuelto en mango, togarashi y salsa de anguila.

**KRAFF .....\$140**

Hoja de soya, arroz, jaiba suave tempurizada, aguacate, masago y salsa spicy.

**HOKUSAI.....\$225**

Pepino, aguacate y calamar frito, envuelto en atún, salsa tártara y *sweet chilly* y *cebollini*.

**OJO DE DRAGÓN.....\$225**

Cangrejo, salmón, aguacate y espárrago al tempura acompañado de salsa de soya dulce y spicy, sin arroz.

**七****TEMAKI****7***Conos de sushi***手卷****KO .....\$120**

Nori, arroz, jaiba suave a la plancha, tobiko y aguacate.

**SHAKE SPICY.....\$170**

Salmón, ajonjolí, lechuga, aguacate y salsa picante.

**MAGURO SPICY.....\$170**

Atún, aguacate, ajonjolí lechuga y salsa picante.

**HAMACHI SPICY.....\$185**

Hamachi, lechuga, aguacate y salsa picante.

**CAMARÓN SPICY.....\$180**

Camarón tempura, aguacate, kakiage, furikake de shiso y salsa picante.

**TOBIKO ..... \$110**

Tobiko (huevo de pez volador), arroz, aguacate, lechuga, negi, ajonjolí y salsa de soya suave.

**MASAGO ..... \$155**

Aguacate, lechuga, negi, ajonjolí, masago y salsa soya suave.

**IKURA ..... \$190**

Ikura (huevo de salmón), arroz, aguacate, lechuga, negi, ajonjolí y salsa de soya suave.

**ANGUILA ..... \$155**

Anguila, arroz, aguacate, ajonjolí y salsa de anguila.

ハ

**SARADA**

8

*Ensaladas*サ  
ラ  
ダ**TSUNOMONO ..... \$90**

Harusame, wakame, ajonjolí y vinagreta.

**Camarón | Pulpo****HOKUSAI ..... \$100**

Wakame, alga nori, chuka sarada, ajonjolí y vinagreta.

**SALMÓN TATAKI ..... \$120**

Salmón sellado, hojas verdes, jitomate cherry, pepino, betabel, hojas de cilantro, aderezo de cítricos.

**ATÚN TATAKI ..... \$140**

Atún sellado, lechuga, pepino, betabel, tomate cherry y salsa de cítricos.

**SASHIMI ..... \$160**

Atún, salmón, róbalo, kanikama, lechuga, pepino, betabel, tomate y salsa de ajonjolí.

九

**SOPA**

9

吸  
物**MISO ..... \$90**

Sopa de soya, tofu, negi (cebollín) y nameko (hongo), wakame.

**YUDOFU ..... \$95**

Fondo de shitake, tofu, cebollín, shitake y enoki.

**SUMASHI ..... \$95**

Harusame, cebollín, pescado blanco y fondo de shitake.

**TORI SOSHUI ..... \$95**

Pollo, huevo, arroz, calabaza, zanahoria, negi y fondo de shitake.

**SOPA DE COCO... \$110-140**

Leche de coco, bulbo de limón y setas.

**Pollo | Camarón****CAMARÓN THAI... \$170**

Fondo de camarón perfumado con bulbo de limón y camarón al vapor.

**SHOYU RAMEN PORK \$180**

Fondo de Ramen, huevo, pork belly, negi y pasta Ramen.

+

**YAKIMESHI**

10

焼き飯

*Arroz frito*

Verduras.....	<b>\$90</b>	Pollo.....	<b>\$100</b>
Camarón.....	<b>\$120</b>	Porkbelly.....	<b>\$100</b>
Res.....	<b>\$110</b>	Habanero y res..	<b>\$170</b>
Mixto.....	<b>\$160</b>		

Pollo, camarón y porkbelly.

十一

**GOHAN**

11

ご飯

*Arroz al vapor***GOHAN..... \$75**

Arroz blanco al vapor.

**FURIKAKE..... \$85**

Arroz blanco al vapor con furikake de camarón.

**TERIYAKI..... \$270**

Pollo o res con arroz blanco al vapor, ajonjolí y salsa teriyaki.

**TERIYAKI RIB-EYE..... \$310**

Rib eye a la plancha sobre arroz al vapor, ajonjolí y salsa teriyaki.

十二

**PASTA**

12

麵

**TEMPURA UDON..... \$170**

Udon (fideo de trigo grueso) con verduras de temporada y camarón al tempura.

**TEMPURA SOBA..... \$190**

Soba (fideo de trigo sarraceno) con verduras de temporada y camarón al tempura.

**YAKISOBA MIXTA..... \$225**

Tallarín de trigo suave a la plancha con camarón filete de res, zanahoria, col, calabaza, echalote, cebolla y salsa yakisoba y hojuelas de bonito.

**PAD THAI..... \$240**

Fideo de arroz, salteado en salsa de tamarindo acompañada de echalotes, cacahuete, camarón y huevo.

**YAKISOBA DE CARNE.... \$255**

Tallarín de trigo suave a la plancha con filete de res, zanahoria, col, calabaza, echalote, huevo, cebolla y salsa yakisoba.

十三

**TEPPANYAKI**

13

*Verduras de temporada asadas a la plancha acompañadas de salsa de ajonjolí.*

鉄板焼き

POLLO.....	\$190
RIB-EYE .....	\$310
ROBALO .....	\$210
SALMÓN.....	\$275
CAMARÓN.....	\$265
MIXTO .....	\$330

(Camarón, rib-eye y pollo)

十四

**CURRY**

14

*Estofado estilo japonés acompañado con gohan (arroz), cebolla, zanahoria, papa, champiñones, pimiento, calabaza y manzana.*

カレー

POLLO.....	\$140
RES.....	\$170
MIXTO .....	\$165



十五

**SHABU SHABU**

15

*Antiguo estilo de cocina en el cual se prepara en su mesa.*

RIB-EYE.....	\$315
--------------	-------

十六

**POSTRES**

16

デザート

CAMELADO .....	\$145
----------------	-------

Gelatina de café y Káhlua con espuma de vainilla y avellanas tostadas.

TEMPURA HELADO .....	\$145
----------------------	-------

Chocolate o dulce de leche.

HARUMAKI DE PLÁTANO.....	\$145
--------------------------	-------

Rollito de plátano, caramelo, bourbon, salsa de chocolate con leche y helado de chocolate.

HELADOS DE TEMPORADA....	\$90
--------------------------	------

CHEESECAKE JAPONÉS .....	\$145
--------------------------	-------

Pastel de queso esponjoso.



## 飲み物

*Sodas sin alcohol*

SODA DE GUAYABA.....\$75

SODA DE ZANAHORIA..... \$75

SODA VERDE.....\$75

SODA DE PEPINO ..... \$75

## カクテル

PAINAPPURU .....\$150

*Brandy, jugo de piña, pimienta y calabaza con especias.*

KYURI..... \$150

*Whisky, jugo de toronja, jugo de piña, pepino y jarabe natural.*

KUROBU.....\$165

*Sake, mezcal, clavo de olor, jugo de toronja y calpis.*

UME.....\$180

*Plum Dew, té verde, ginger ale.*

SHOGA.....\$125

*Vodka, jugo de naranja, jengibre, sandía, ginger ale.*

HOKUSAI.....\$190

*Whisky, sake junmai, cordial té verde, soda lychee.*

## ビール

SAPPORO LIGHT 355ML .....\$140

ASAHI DRY 330ML ..... \$140

SAPPORO RESERVE 355ML .....\$140

SAPPORO PREMIUM 650ML ..... \$220



二十

# SAKE

20

酒

Caliente o frío

DRY JUNMAI 180ML ..... \$250

NIGORI JUNMAI 375ML..... \$310

HANA-AWAKA 250ML..... \$420

YAMADANISHIKI JUNMAI 300ML.... \$600

KARATAMBA HONJOZO 300ML..... \$495

MURAI TANREI JUNMAI 300ML..... \$1,200

MURAI NIGORI GENSHU 720ML..... \$2,500

**HOKUSAI**  
北齋

*Nuestros pescados y mariscos provienen de proveedores certificados, sin embargo el consumo de alimentos crudos genera un alto riesgo y es responsabilidad de quien los consume, especialmente con una preexistente condición de salud.*

Todos los precios exhibidos son en moneda nacional (MXN) e incluyen IVA.