

# #SushiTag

#  
E  
s  
t  
r  
e  
l  
a  
s

**EDAMAME** 200 grs (frijol de soya al vapor sazonado con sal de grano).....

**#EDAMAME CHIRI** 200 grs (frijol de soya asado con un toque de picante).....

**GIOZAS** 5 pzas (empanadas rellenas de col con carne molida).....

**EBY FRAY** 5 pzas (camarones empanizados acompañados con aderezo).....

**EBY ESPECIAL** 4 pzas (camarones empanizados rellenos de arroz importado con queso philadelphia, cebollín y aderezo chipotle).....

**CAMARONES ROKATAG** 100 grs (camarón al tempura con aderezo chipotle, tonkatsu y cebollín sobre arroz gohan)....

**#TENDON** 5 pzas (camarones al tempura en salsa de dashi acompañado con 60 grs de gohan).....

**#IKA FRAY** 120 grs (calamar empanizado con salsa de arándano picante).....

**#IKA MESHI** (calamar relleno de yakimeshi y queso crema con aderezo de chipotle y salsa de anguila por fuera).....

**#YAKI TORI** 3 pzas (brochetas de pollo con pimiento y cebolla bañados en salsa teriyaki y togarashi) .....

**#YAKI NIKU** 3 pzas (brocheta de res con pimiento y cebolla bañados en salsa teriyaki y togarashi) .....

**#BROCHETAS DE SALMÓN** 3 pzas (brochetas de salmón y queso crema al tempura con aderezo chipotle).....

**NEGI-MAKI** 3 pzas (rollos de rib-eye rellenos de cebollín en salsa teriyaki acompañados de arroz gohan).....

**#TAKOSUTAG** (verduras de teppanyaki y 3 tacos de rib eye con un toque de salsa de ajonjolí y cebollín)...

**BABY SQUID** 2 pzas (calamar relleno de surimi, queso, crema, bañado en salsa de anguila y ajonjolí).....



#Edamame Chiri



#YakiTori



Negi-Maki



Baby Squid



#Ensalada Wakame

## Ensaladas

**#SUSHITAG SALAD** (ensalada de lechuga sangría con nuez, arándano, manzana, aderezado con mostaza y miel).....

**#ENSALADA WAKAME** (pepino, wakame, zanahoria, pulpo y atún con vinagreta de la casa) .....

**KANIKIURI** (pepino curtido en vinagre con un toque de aceite de ajonjolí acompañado con harusame pasta a base de papa, cangrejo pulpo y ajonjolí espolvoreado).....

**#KARASHISU** (ceviche de salmón con atún sobre una cama de arroz sushi acompañado con tobico jalapeño, tobico negro, masago, cebollín y aguacate).....

## Suimono (sopas)

# **RAMEN** (fondo a base de sriracha y dashi con zanahoria, setas, chicoria, huevo duro, alga marina, camarón 3 pzas y pasta ramen).....

# **GYOZATAG** (fondo de pollo con gyozas 3 pzas, cebollín y chicoria) .....

**YOSENABE** (fondo a base de dashinomoto, salmón, camarón, pescado, pulpo, espinaca, champiñón, cebollín) .....

**MISOSHIRU** (caldo a base de miso, tofu, alga marina wuakame y cebollín) .....

**SUIMONO** (caldo a base de pollo y soya, pollo, espinaca, champiñón, harusame).....



# GyozaTag



# Ramen

## Kushiages

**KUSHIAGE DE QUESO** 6 pzas (queso manchego empanizado acompañado de aderezo chipotle).....

**KUSHIAGE DE PLÁTANO** 4 pzas (plátano empanizado acompañado con aderezo chipotle) .....

**KUSHIAGE DE PESCADO** 4 pzas (róbalo empanizado acompañado con aderezo de chipotle) .....

**Spring Roll** (2 PIEZAS Empanada rellena de germen de soya, bañada con salsa de anguila y ajonjolí)

**SPRING ROLL DE POLLO** .....

**SPRING ROLL DE RES** .....

**SPRING ROLL DE CAMARÓN** .....



Spring roll de res

## Pasta

**YAKIUDON** (calamar, cebollín, camarón, zanahoria, pollo, champiñón y pasta udon con salsa teriyaki) ....

**YAKISOBA CON ARRACHERA** (pimiento, zanahoria, setas, arrachera con pasta soba y salsa tonkatsu).....

**YAKISOBA CON POLLO** (pimiento, zanahoria, setas, pollo con pasta soba y salsa tonkatsu).....

**YAKISOBA CON CAMARON** (pimiento, zanahoria, setas, camarón con pasta soba y salsa tonkatsu).....



Yakisoba Camarón

## Age Mono Tempura

Mariscos o Verduras capeados al estilo japonés

**TEMPURA DE VERDURAS** (verduras capeadas calabaza, zanahoria, champiñón y cebolla acompañadas con salsa tempura).....

**TEMPURA MIXTO** (verduras y 3 camarones capeados acompañados con salsa tempura).....

**TEMPURA DE CAMARÓN ESPECIAL** 5 pzas (camarones capeados rellenos de queso crema acompañados de salsa tempura).....

**TEMPURA DE CAMARÓN** 6 pzas (camarón al tempura con salsa tempura) .....



Tempura de Verduras

## Arroz Gohan Arroz importado al vapor

- GOHAN (arroz al vapor).....
- GOHAN ESPECIAL (arroz al vapor con condimento japonés de salmón y camarón).....
- GOHAN TAMPICO (arroz al vapor con aderezo tampico).....
- CHILI GOHAN (arroz al vapor con tiras de arrachera y cebolla a la plancha con un toque de chile serrano).....
- #TORI GOHAN (arroz al vapor con trozos de pollo frito, un toque de shichimi togarashi y aceite de ajonjolí acompañado con un abanico de aguacate) .....

## Yakimeshi Arroz nacional o importado a la plancha con verdura picada, huevo, sazonado con salsa de soya y mantequilla)

### YAKIMESHI (huevo, verdura, pollo, arrachera)

- Nacional .....
- Importado .....

### YAKIMESHI ESPECIAL(huevo, verdura, pollo, arrachera, camarón)

- Nacional.....
- Importado .....

### YAKIMESHI VEGETARIANO (zanahoria, calabaza, cebolla, salsa de soya)

- Nacional .....
- Importado .....

### YAKIMESHI EBY (huevo, verdura y camarón)

- Nacional .....
- Importado .....

### #YAKIMESHI KURUMI (arroz frito a la plancha con huevo, pollo, arrachera, camarón, verduras picadas cacahuete y nuez de la india sazonada con salsa de soya )

- Nacional .....
- Importado.....

### #SUSHITAG MESHI (arroz frito, rib eye, calamar, arrachera, setas, germen de soya, verduras de yakimeshi, camarón, ajo picado y un toque de aceite de ajonjolí).....

### #MESHIAMAY (arroz gohan frito a la plancha con arrachera, setas, grano de elote pasta crujiente y perejil picado con salsa de la casa).....

### #TORY FRAY MESHI (arroz nacional a la plancha con huevo, pollo empanizado y verduras picadas sazonada con soya).....

\*Los yakimeshi con tampico (60 grs) tienen costo extra



# Yakimeshi Kurumi



# SushiTag Meshi



# Meshiawaj



# Tori Fray Meshi

## Teppanyaki (verduras a la plancha zanahoria, calabaza, cebolla, champiñón, brócoli, coliflor, germen de soya con carne, pescado o marisco de su elección)

- TEPPANYAKI MARISCOS (60 grs calamar, 60 grs camarón, 60 grs pescado) .....
- TEPPANYAKIVERDURAS.....
- TEPPANYAKI POLLO (180 grs.).....
- TEPPANYAKI RIB-EYE (200 grs.) .....
- TEPPANYAKIARRACHERA (180 grs.).....
- TEPPANYAKI CAMARÓN (200 grs.).....
- TEPPANYAKISALMÓN (180 grs.).....
- TEPPANYAKIATÚN (180 grs.).....
- TEPPANYAKI COMBINADO (60 grs pollo, 60 grs arrachera, 60 grs camarón).....
- TEPPANYAKI ESPECIAL (60 grs salmón, 40 grs anguila, 60 grs camarón) .....

## Nigiri (Óvalo de arroz con pescado o marisco de su elección 2 piezas)



- Nigiri sushi **ATÚN**.....
- Nigiri sushi **CAMARÓN**.....
- Nigiri sushi **RÓBALO**.....
- Nigiri sushi **PULPO**.....
- Nigiri sushi **TAMPICO**.....
- Nigiri sushi **SALMÓN FRESCO**.....
- Nigiri sushi **SALMÓN AHUMADO**.....
- Nigiri sushi **CANGREJO**.....
- Nigiri sushi **MASAGO** (hueva pez volador).....
- Nigiri sushi **ANGUILA**.....
- Nigiri sushi **TAMAGO** (huevo dulce) .....

## Combinados

- NIGIRI ESPECIAL** 10 pzas (salmón fresco, salmón ahumado, anguila, masago, cangrejo, tamago, camarón, róbalo, atún, pulpo) .....
- #COMBINACIÓN TAG** 5 pzas (nigiri, camarón, atún, pulpo, róbalo y salmón y 1 pza de cono cangrejo, camarón o tampico).....



Conos de camarón  
Zuma de pepino

**Conos** (Conos de alga rellenos de arroz, pepino, aguacate, queso crema y el pescado o marisco de su elección 2 PIEZAS)

- TAMPICO**(solo nori y arroz).....
- SALMÓN FRESCO**.....
- SALMÓN AHUMADO**.....
- CANGREJO**.....
- ANGUILA**.....
- MASAGO**.....
- PULPO**.....
- CAMARÓN**.....
- ATÚN**.....
- SAKE NOKAWA** (piel de salmón frito)..
- ROBALO**.....

\*Conos con zuma de pepino tienen costo extra

**Sashimi** (Pescados y mariscos en corte fino o grueso 140 grs.)

- #SUSHITAG** (robalo, atún, pulpo y salmón corte fino y grueso).....
- RIB EYE** (corte fino).....
- PULPO**.....
- RÓBALO** .....
- CAMARÓN** (corte fino).....
- ATÚN** .....
- SALMÓN FRESCO** .....
- MIXTO NACIONAL** (robalo y atún).....
- MIXTO IMPORTADO** (anguila y salmón).....
- ANGUILA** (corte fino).....
- SALMÓN AHUMADO** .....

\*Los sashimis marinados tienen costo extra



Sashimi de atún

#Tataki de Atún



## Tataki 140 grs.

**ATÚN** (atún sellado a la plancha sobre cama de arroz sushi, cebollín y jengibre rallado).....

**ARRACHERA** (arrachera sellada a la plancha sobre arroz sushi, cebollín y jengibre rallado).....

**SALMÓN** (salmón sellado a la plancha sobre arroz sushi, cebollín y jengibre rallado) .....

**#TETSU SUKI** (140 grs de filete de pescado a la plancha con salsa de naranja o tamarindo sobre una cama de arroz gohan).....

**#TORI TETSU** (150 grs de pechuga a la plancha con salsa de naranja o tamarindo sobre una cama de arroz gohan).....



## Teriyaki (Marinados)

**TERIYAKI DE PESCADO** (pescado a la plancha con salsa teriyaki acompañado con arroz al vapor , brócoli y togarashi).....

**TERIYAKI DE POLLO** (pollo a la plancha con salsa teriyaki acompañado con arroz al vapor, brócoli y togarashi).....

**TERIYAKI DE ARRACHERA** (arrachera a la plancha con salsa teriyaki acompañado con arroz al vapor, brócoli y togarashi).....

**TERIYAKI DE SALMÓN** (salmón a la plancha con salsa teriyaki acompañado con arroz al vapor, brócoli y togarashi).....

**TERIYAKI DE CAMARÓN** (camarón a la plancha con salsa teriyaki acompañado con arroz al vapor, brócoli y togarashi).....



## MAKIS Los de la casa (12 bocadillos)



**#CHÍZU ROLL** (por fuera arroz, queso manchego y chiles toreados; por dentro nori, surimi empanizado y aguacate) .....



**#KRONCH ROLL** (por fuera kani kama al tempura; por dentro arroz, nori, tampico y chiles toreados).....



**#FURIKA ROLL DE CAMARÓN** (por fuera furikake de camarón; por dentro arroz, nori, aguacate, camarón pepino y queso crema) .....



**FURIKAKE DE SALMÓN** (por fuera furikake de salmón; por dentro arroz, nori, queso crema, salmón ahumado, pepino y aguacate) .....



**#SUKI TAG** (por fuera empanizado; por dentro arroz, nori, róbalo empanizado, aguacate, chiles toreados y queso manchego).....



**#SAKENOKAWA MAKI** (por fuera alga marina, salsa de anguila, masago, cebollín; por dentro arroz, piel de salmón frito, aguacate y queso crema) .....



**#MAYURI ROLL** (por fuera hoja de soya, bañada con salsa de tamarindo; por dentro arroz, manzana, queso crema y aguacate).....



**#AVOCADOTAG** (por fuera aguacate al tempura, salsa tampico y furikake; por dentro arroz, nori, camarón al tempura y queso crema).....



**ORENJI ROLL** (por fuera alga marina; por dentro arroz, salmón fresco y queso crema).....



**#SUSHITAG ROLL** (por fuera salsa de anguila, aderezo de chipotle, masago, cebollín; por dentro nori empanizado, arroz, camarón empanizado, queso crema y aguacate).....



**SHIFUDO KO** (por fuera alga marina, salsa de anguila, ajonjolí; por dentro camarón, masago, salmón, atún, cangrejo, pulpo y queso crema).....



**KAKIAGE ROLL** (por fuera kakiage, salsa de anguila, ajonjolí; por dentro arroz, alga, tampico, aguacate y furikake).....

## Agridulces (12 bocadillos)



**MANGO ROLL** (por fuera mango, salsa de tamarindo; por dentro, arroz, nori, masago, camarón empanizado, queso crema, cangrejo) \*SOLO TEMPORADA.....



**#POO MAKY** (por fuera arroz, camarón picado y encocado frito; por dentro manzana, nori, aguacate y queso crema) .....

## Tradicionales (12 bocadillos)

**CALIFORNIA MAKI CANGREJO** (por fuera ajonjolí; por dentro arroz, nori, pepino, aguacate, queso crema y cangrejo).....

**CALIFORNIA MAKI EBY** (por fuera ajonjolí; por dentro arroz, nori, pepino, aguacate, queso crema y camarón).

**#CALIFORNIA VEGETARIANO** (por fuera ajonjolí, arroz; por dentro nori, tofu, pepino, aguacate, y zanahoria)

**PHILADELPHIA MAKI** (por fuera ajonjolí, queso crema; por dentro arroz, nori, pepino, aguacate y cangrejo).....

**KAPPA MAKI** (por fuera nori ; por dentro arroz, pepino y ajonjolí).....

**QUESO MAKI** (por fuera nori; por dentro arroz, queso crema y ajonjolí) .....

**TEMPURA MAKI** (por fuera tempura; por dentro arroz, nori, pepino, queso crema, aguacate y camarón).....

**BANANA ROLL** (por fuera plátano frito bañado con salsa de anguila, ajonjolí; por dentro arroz, nori, pepino, queso crema, aguacate y masago).....

**EMPANIZADO** (por fuera empanizado; por dentro arroz, nori, pepino, queso crema, aguacate y arrachera).....

**#DORI MAKI** (por fuera doritos con aderezo de la casa; por dentro arroz, nori, camarón, aguacate y queso crema).....

**#MACHA ROLL** (por fuera queso crema, salsa macha; por dentro arroz, nori, arrachera empanizada, cebolla caramelizada y aguacate).....



BANANA ROLL



#DORI MAKI



#MACHA ROLL

## Empanizados (12 bocadillos)

**EBY MAKI** (por fuera camarón picado y empanizado; por dentro arroz, nori, queso crema, aguacate, chipotle y surimi).....

**CHIPO MAKI** (por fuera empanizado; por dentro arroz, nori , queso manchego, aguacate, chipotle y arrachera).....

**SHERU MAKI** (por fuera arroz empanizado; por dentro nori, ostión ahumado, aguacate y queso crema).....

**MANCHEGO ROLL** (por fuera queso manchego empanizado; por dentro arroz, nori, pepino, surimi, aguacate)

**ARRACHERA ROLL** (por fuera arrachera empanizada; por dentro arroz, nori, manchego, chiles, toreados, aguacate, cebolla asada).....

**SUKI ROLL EMPANIZADO** (por fuera róbalo empanizado; por dentro arroz, nori, chipotle, manchego y aguacate).....

**SUKI ROLL AL TEMPURA** (por fuera róbalo al tempura con salsa de anguila y ajonjolí; por dentro arroz, nori, aguacate, masago, pepino y queso crema) .....

# Especiales (12 bocadillos)

- KANI MAKI** (por fuera salsa de anguila, ajonjolí, cangrejo; por dentro arroz, nori, pepino, aguacate, camarón y queso crema).....
- MAKI ESPECIAL** (por fuera masago, ajonjolí; por dentro arroz, nori, pepino, aguacate, queso crema y salmón fresco).....
- SALMON ROLL AHUMADO** (por fuera salmón ahumado; por dentro arroz, nori, pepino, queso crema, masago y aguacate).....
- PHILADELPHIA ESPECIAL** (por fuera queso crema, masago; por dentro arroz, nori, pepino, aguacate y cangrejo).....
- KIURI MAKI** (por fuera pepino, salsa de anguila, ajonjolí; por dentro arroz, queso crema, aguacate y anguila).....
- ANAGO MAKI** (por fuera anguila, ajonjolí, salsa de anguila; por dentro arroz, nori, pepino, queso crema, aguacate y masago).....
- AVOCADO** (por fuera aguacate, salsa de anguila, ajonjolí; por dentro arroz, nori, pepino, queso crema y anguila).....
- SALMON ROLL** (por fuera salmón fresco; por dentro arroz, nori, pepino, queso crema, masago y aguacate).....
- TUNA MAKI** (por fuera atún fresco; por dentro arroz, nori, pepino, queso crema, masago y aguacate).....
- FUTO MAKI** (por fuera alga marina; por dentro arroz, masago, pepino, aguacate, salmón, cangrejo, camarón y tamago).....
- TEKKA MAKI** (por fuera nori; por dentro arroz, atún y queso crema).....

# COMBOS

## COMBO VEGETARIANO.

- 6 pzas de maki california vegetariano
- ½ edamames (vapor o plancha)
- ½ gohan ó yakimeshi vegetariano
- 1 agua L' O 335ml



## COMBO FIT.....

- 100 grs de salmón ó atún ó róballo en sashimi ó a la plancha
- ½ sushitag salad ó ½ teppanyaki de verduras
- ½ gohan ó ½ yakimeshi vegetariano
- 1 agua L'O 335ml



## COMBO EJECUTIVO.....

- 1/2 sopa (suimono o miso)
- 1/2 yakisoba pollo ó res
- 6 pzas rollo tradicional
- 1 agua L'O 335ml,
- limonada o naranjada



## ICHI COMBO.....

- 6 pzas de maki (philadelphia maki, kani maki, empanizado o queso maki)
- 3 kushiagues de queso
- ½ yakimeshi
- 1 bebida (refresco, limonada o naranjada)

## COMBO ESPECIAL .....

- 6 pzas de maki (philadelphia especial, chipo maki o kani maki)
- 2 pzas eby especial o 1 pza de spring roll res o pollo
- ½ yakimeshi especial ó ½ sushitag salad
- 1 bebida (refresco, limonada o naranjada)

## COMBO #TAG.....

- ½ yakiudon
- ½ teppanyaki combinado
- 6 pzas orenji roll ó sushitag roll ó avocado tag
- 1 agua L'O 335ml,
- limonada o naranjada

Nota: En este establecimiento manejamos un stock limitado de productos por lo cual todos nuestros platillos son preparados al momento el tiempo de espera es de 15 a 20 en comedor. El consumo de pescado y mariscos crudos es responsabilidad del consumidor.

## Aderezos



# #POSTRES



#CrispiTag



#RingoTag

- TEMPURA HELADO** (helado de vainilla frito con cobertura sabor fresa, cajeta, chocolate o mango \*en temporada).....
- CAMHELADO** (gelatina de café, leche evaporada, licor de café y helado de vainilla).....
- #CRISPITAG** (rollo de arroz inflado relleno de frutas y queso crema).....
- #RINGOTAG** (rollo frito relleno de manzana espolvoreado con canela y azúcar glas).....

## Bebidas

- NARANJADA 250 ML**.....
- LIMONADA 250 ML**.....
- RUSA 355 ML**.....
- OCHA 250 ML** té verde caliente o frio .....
- CALPIS 250 ML** bebida japonesa .....
- CLAMATO 250 ML**.....
- VELVET SODA 275 ML**  
lychee, maracuyá, pomelo, damasco, guanábana.....
- AGUA B'UI INFUSIÓN MINERAL 290 ML**  
gasificada, pepino, hierbabuena.....
- AGUA B'UI INFUSIÓN MINERAL 290 ML**  
gasificada, pepino, hierbabuena.....
- AGUA L´O WATER 335 ML**.....
- AGUA L´O WATER 600 ML**.....
- COCO NIAU 330 ML**.....
- REFRESCOS LATA 355 ML**.....
- REFRESCOS DIETA LATA 355 ML**.....
- CAFÉ NESPRESSO**.....