



SOLOMONSLANDING.COM.MX

FOLLOW US ON / SÍGUENOS EN:



**SUSHI MENU /
MENÚ SUSHI!**

APPETIZERS / ENTRADAS

POKI SALAD / ENSALADA POKI

Avocado, cucumber, tuna, sesame sauce / Aguacate, pepino, atún, salsa de ajonjolí y mango.

\$240MX

SALMON TARTAR / TARTAR DE SALMÓN

Salmon, tuna, Peruvian sauce / Salmon, atún, salsa peruana .

\$320MX

SPICY TUNA WONTONS / TOSTADAS DE ATÚN

Spicy tuna, avocado, togarashi, sesame oil, chives / Atún, aguacate, togarashi, aceite de ajonjolí, cebollin y pepino .

\$240MX

ROLLED SASHIMI / CURRICANES

Catch of the day filled with crab salad, avocado, and shrimp, orange and sesame sauce / Pesca del día, relleno de ensalada de cangrejo, aguacate, camarón y salsa de naranja con ajonjolí .

\$370MX

SALADS/ ENSALADAS

SASHIMI SALAD / ENSALADA DE SASHIMI

Organic mixed lettuce ,rice noodles, cucumber, brócoli, tuna and sesame vinaigrette / Lechugas orgánicas, pasta de arroz, pepino, brócoli, atún y vinagreta de ajonjolí.

\$290MX

SEAFOOD SALAD / ENSALADA DE MARISCOS

Organic lettuce, octopus, tuna, shrimp, crab and house vinaigrette / Lechugas orgánicas, pulpo, atún, camarón, cangrejo, vinagreta de la casa.

\$430MX

SASHIMIS

SASHIMI SERRANITO / SASHIMI SERRANITO

Catch of the day, garlic flakes, serrano pepper, sesame oil, ponzu sauce / Pesca del día, hojuelas de ajo, chile serrano, aceite de ajonjolí, salsa ponzu.

\$300MX

MEXICAN SASHIMI / SASHIMI MEXICANO

Tuna, cucumber, red onions, serrano peppers, avocado, soy sauce / Atún, pepino, cebolla morada, serrano, aguacate, salsa de soya.

\$300MX

HAMACHI (YELLOW TAIL) SASHIMI / HAMACHI (JUREL) SASHIMI

Hamachi, ginger, wasabi, ponzu sauce / Hamachi, jengibre, wasabi, salsa ponzu.

\$450MX

MIXED SASHIMI / SASHIMI MIXTO

Octopus, hamachi, tuna, salmon, white fish, scallops / Pulpo, hamachi, atun, salmón, cabrilla, callo de hacha.

\$450MX

NIGIRI

White fish nigiri / Nigiri de pescado blanco

\$100MX

Tuna nigiri / Nigiri de atún

\$130MX

Hamachi nigiri / Nigiri de hamachi

\$190MX

CONES / CONOS

SPICY TUNA / CONO DE ATÚN PICANTE

Tuna salad, avocado, cucumber / Ensalada de atún, aguacate, pepino.

\$165MX

CALIFORNIA CRAB / CONO CALIFORNIA

Crab, cucumber, avocado / Cangrejo, pepino, aguacate.

\$100MX

PRAWN TEMPURA / CONO CAMARON TEMPURA

Tempura shrimp, cucumber, avocado, massago / Camarón tempura, aguacate, pepino, massago.

\$130MX

ROLLS / ROLLOS

CRUNCHY TEMPURA ROLL / ROLLO TEMPURA CRUJIENTE

Deep fried tempura style, shrimp, cream cheese, avocado, cucumber / Rollo tempura crujiente: Frito al estilo tempura, camarones, queso crema, aguacate y pepino.

\$180MX

COSMOS ROLL / ROLLO COSMOS

Shrimp, cream cheese, cucumber, avocado, panko lighth breading, topped with spicy crab salad and eel sauce. / Camarón, queso crema, pepino, aguacate, empanizado ligero con panko, ensalada de cangrejo picante y salsa de anguila.

\$220MX

CALIFORNIA SPICY ROLL / ROLLO CALIFORNIA

Crab, avocado, cucumber, topped with spicy tuna salad / Cangrejo, aguacate, pepino, ensalada de atún picante

\$230MX

SOFT KANI ROLL / ROLLO KANI SUAVE

Soft Shell crab, cucumber, cream cheese, avocado, topped with eel sauce / Cangrejo de concha suave, capeado ligero, queso crema, pepino, aguacate, salsa de anguila.

\$230MX

PRAWN TEMPURA ROLL / ROLLO DE CAMARÓN TEMPURA

Tempura shrimp, cucumber, avocado, cream cheese, eel sauce / Camarón tempura, pepino, aguacate, queso crema y salsa de anguila.

\$230MX

VOLCANO ROLL / ROLLO VOLCANO

Crab, avocado, cucumber, salmón, massago, scallops, togarashi, mayonnaise / Cangrejo, aguacate, pepino, salmón, massago, callo de hacha, togarashi.

\$230MX

WASABI ROLL / ROLLO WASABI

Spicy shrimp, crab, avocado, cucumber, sesame seed inside, topped with seared fish, wasabi sauce and serrano flakes / Camarón picante, cangrejo, aguacate, pepino, ajonjolí, pescado sellado, salsa de wasabi, serrano.

\$240MX

RAINBOW ROLL / ROLLO ARCOÍRIS

Crab, avocado, cucumber, inside: Mahi mahi, tuna, salmón / Cangrejo, aguacate, pepino. Por dentro: Dorado, atún, salmón.

\$270MX

CILANTRO SPECIAL ROLL / ROLL ESPECIAL DE CILANTRO

Shrimp, cucumber, avocado inside, seared fish topped, cilantro sauce / Camarón, pepino y aguacate por dentro, pescado sellado por fuera y salsa de cilantro.

\$270MX

CEVICHE ROLL / ROLLO CEVICHE

Tuna, shrimp, cucumber, avocado, mango, onions, cilantro, sesame / Atún, camarón, pepino, mango, aguacate, cilantro, cebolla y ajonjolí.

\$270MX

KAMPACHI ROLL / ROLLO CAMPACHI

Kampachi, avocado, cucumber, massago, salmon roe /

Jurel, aguacate, pepino, massago, aceite de curry, huevo de salmón.

\$270MX

TAKO & ICHIGO ROLL (OCTOPUS & STRAWBERRY) / ROLLO TAKO & ICHIGO (PULPO Y FRESAS)

Octopus, tuna, strawberry compote; white fish, shrimp, asparagus, basil / Pulpo, compota de fresas, pescado blanco, camarón, espárragos, albahaca.

\$300MX

ROKASUTO (LOBSTER) ROLL / ROLLO ROKASUTO (LANGOSTA)

Lobster, asparagus, curry, chili pepper, cilantro, massago / Langosta, espárragos, curry, serrano, cilantro, massago.

\$350MX

SOLOMONS ROLL / ROLLO SOLOMONS

Tempura shrimp, crab, avocado, cucumber, massago, octopus inside, topped spicy scallops, rice paper / Camarón tempura, cangrejo, aguacate, pepino, massago, pulpo. Por fuera: Callo de hacha picante, papel arroz.

\$340MX

COMBO PLATTER OF SUSHI / PLATO COMBINACIÓN DE SUSHI

2 people. Please ask your waiter/ 2 personas. Por favor pregunte a su mesero.

\$700MX