

APPETIZERS

SPICY EDAMAME ✓ \$100 MXN

NEW

SUSHI TACOS 2 PC. Seaweed tempura style with crab stuffed with tuna, salmon, massago, rice, avocado, chives and topped with sesame seeds. Served with ponzu and spicy mayo. \$260 MXN

NEW

SPICY SUSHI TACOS 2 PC. Seaweed tempura style with crab stuffed with spicy tuna, spicy salmon, massago, rice, avocado, chives and topped with sesame seeds. Served with ponzu and spicy mayo. \$260 MXN

WONTON TOSTADAS 2 PC. Spicy tuna, avocado, sesame oil, cucumber, chives and serrano sauce. \$230 MXN

SPICY TUNA HANDROLL Spicy tuna, avocado and cucumber. \$170 MXN

SASHIMI

MEXICAN SASHIMI Fresh fish, onion, serrano, cucumber and avocado in a citrus soy sauce. \$295 MXN

CARPACCIO Catch of the day, capers, basil, olive oil, house sauce. \$290 MXN

CURRICAN Catch of the day stuffed with shrimp and kanikama salad with avocado and an orange sauce with sesame. \$280 MXN

ROLLS

CRUNCHY TEMPURA Shrimp, avocado, cream cheese and cucumber tempura style roll. \$180 MXN

SPICY TUNA California roll with spicy tuna on top. \$230 MXN

WASABI Spicy shrimp, kanikama, avocado, cucumber, sesame, seared fish, wasabi sauce and serrano. \$230 MXN

COSMO Shrimp, cream cheese, avocado, cucumber inside, lightly breaded in panko, spicy kanikama salad on top and eel sauce. \$230 MXN

VOLCANO Crab, avocado, cucumber, salmon, masago, Mag Bay scallop, togarashi. \$240 MXN

RAINBOW Catch of the day, tuna and salmon on the outside, kanikama, avocado and cucumber inside. \$260 MXN

CILANTRO Shrimp, avocado, cucumber on the inside, seared fish with cilantro sauce on the outside. \$260 MXN

NEW

SPICY YUZU Salmon and tuna marinated in yuzu, avocado and cucumber on the inside topped with salmon and tuna bathed in a spicy yuzu sauce. \$270 MXN

NEW

RED DRAGON Avocado, cucumber, toasted garlic and spicy tuna on the inside, topped with tuna in a spicy sauce, chives and sun dried onion. \$270 MXN

CEVICHE Tuna, shrimp, mango, avocado, cucumber, cilantro, onion and sesame. \$270 MXN

SOLOMONS Shrimp tempura, octopus, kanikama, avocado, cucumber in rice paper, spicy Mag Bay scallops on top. \$330 MXN

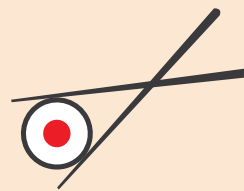
TROPICAL SALMON Mango, serrano, mint, avocado cucumber, tempura shrimp and soy paper inside, salmon and mango outside with a mango sauce. \$330 MXN

NIGIRI

FRESH CATCH OF THE DAY \$100 MXN

TUNA \$125 MXN

SALMON \$150 MXN



ENTRADAS

EDAMAME SPICY ✓ \$100 MXN

NUEVO
TACO DE SUSHI 2 PZ. Alga Silver estilo tempura con cangrejo relleno de arroz atún y salmón fresco y massago decorado con aguacate y cebollín servido con salsa ponzu y mayonesa picante. \$260 MXN

NUEVO
TACO DE SUSHI SPICY 2 PZ. Alga silver estilo tempura con cangrejo relleno con spicy tuna y spicy salmón decorado con aguacate y cebollín con salsa ponzu y mayonesa picante. \$260 MXN

TOSTADA DE WANTÁN 2 PZ. Atún fresco, aguacate, aceite de ajonjolí, pepino, cebollín y salsa serrano. \$230 MXN

CONO ATÚN PICANTE Picante de atún fresco, aguacate y pepino. \$170 MXN

SASHIMI

SASHIMI MEXICANO Pesca del día, aguacate pepino, cebolla, serrano en una salsa de soya citrica. \$295 MXN

CARPACCIO Pesca del día, alcaparras, albahaca, aceite de oliva, salsa de casa. \$290 MXN

CURRICANES Pesca del día relleno de camarón, ensalada de kanikama y aguacate con una salsa de naranja con ajonjolí. \$280 MXN

ROLLOS

TEMPURA CRUJIENTE Camarón, aguacate, queso crema y pepino, estilo tempura. \$180 MXN

ATÚN PICANTE Rollo California con picante de atún fresco por encima. \$230 MXN

WASABI Picante de camarón, kanikama, aguacate, pepino, ajonjolí, pesca del día sellado, salsa de wasabi y serrano. \$230 MXN

COSMO Camarón, queso crema, aguacate, pepino por dentro, ligeramente empanizado en panko, picante de kanikama por encima y salsa anguila. \$230 MXN

VOLCÁN Cangrejo, salmon, callo, aguacate, pepino, masago y togarashi. \$240 MXN

ARCOÍRIS Pesca del día, atún fresco, salmon por fuera, kanikama, aguacate y pepino por dentro. \$260 MXN

CILANTRO Camarón, aguacate y pepino por dentro, pescado sellado con salsa de cilantro por encima. \$260 MXN

NUEVO
SPICY YUZU Salmón y atún al yuzu, aguacate, pepino y camarón por dentro con topping forrado de salmón y atún bañado con salsa yuzu y spicy. \$270MXN

NUEVO
DRAGÓN ROJO Aguacate, pepino, ajo tostado y spicy tuna por dentro, forrado de atún y bañado con salsa picante decorado con cebollín y cebolla deshidratada. \$270 MXN

CEVICHE Atún fresco, camarón, mango, aguacate, pepino, cilantro, cebolla y ajonjolí. \$270 MXN

SOLOMONS Camarón tempura, kanikama, pulpo, aguacate, pepino en papel de arroz, picante de callo por encima. \$330 MXN

SALMON TROPICAL Mango, papel de soya, chile serrano, menta, aguacate, pepino y camarón tempura por dentro con salmón fresco y mango por fuera con un toque de salsa de mango. \$330 MXN

NIGIRI

PESCA DEL DÍA \$100 MXN

ATÚN \$125 MXN

SALMON \$150 MXN