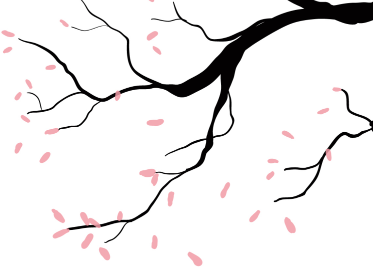
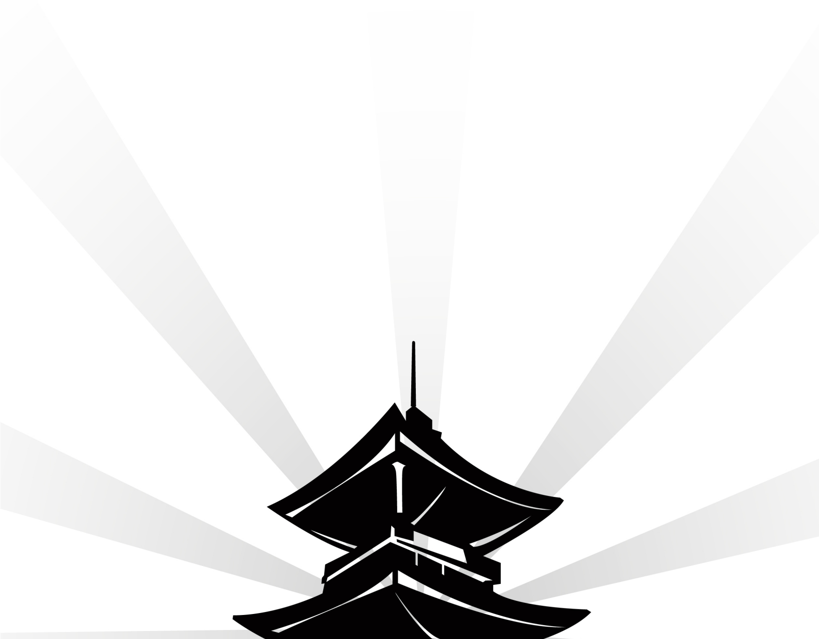


MIYABI 雅 みやび



MIYABI

Entradas

	Precio	Platillo	Descripción
	$310	**GYU-TATAKI**	Filete de res sellado y acompañado de salsa ponzu.
	$235	**SUNOMONO MIXTO**	Ensalada de pepino y mariscos, con vinagreta de la casa.
	$230	**KYURI SALAD**	Ensalada de pepino, harusame y mariscos, con limón y picante.
	$265	**SUNOMONO TAKO**	Ensalada de pepino y pulpo, con vinagreta de la casa.
	$215	**GYOZA**	Dumpling rellena de carne molida de cerdo, jengibre y vegetales.
	$230	**EBI GYOSAS**	
	$180	**TORI TERIYAKI**	Pollo a la plancha glaseado con salsa teriyaki.
🍃	**$140**	**AGEDASHI-TOFU**	Queso de soya frito, acompañado de salsa estilo japonés.
🍃	**$165**	**HIYASHI-WAKAME**	Ensalada de algas verdes.
🍃	**$115**	**EDAMAMES**	Vainas de soya tiernas al vapor.
🍃	**$125**	**EDAMAMES SPICY**	
	$100	**TOSTADA**	Pescado o marisco a escoger spicy, aguacate y chile serrano sobre tostada crujiente.

Gyosas de camarón picante
con salsa de la casa.

$115 TOSTADA DE ATÚN

$115 YAKITORI
Brocheta de pollo a la parrilla,
glaseado con salsa teriyaki.

Ensaladas

KAYSEN SALAD $355
Mezcla de lechugas y aderezo de jengibre, atún fresco, salmón fresco, pescado blanco, pulpo maya, aguacate, wakame y ajonjolí.

YASAI ROLL $225 /$260 (Especial)
Vegetales envueltos en papel de arroz, acompañado de salsa de cacahuate.

MIYABI SALAD $330
Ensalada de alga, sunomono de pepino, harusamen y salmón en cubos aderezados con vinagreta de la casa.

MAGURO SALAD $240
Atún fresco y aguacate sobre lechugas frescas, acompañado de aderezo de ajonjolí y mayonesa.

Empanizados

$220 TEMPURA MIXTO
Vegetales y camarones capeados.

$210 EBI CHEESE FURAY
Camarones, queso crema y picante, empanizados.

$200 TEMPURA EBI
Camarones capeados.

$190 KUSHIAGUE DE QUESO (4pzs)
De queso manchego, empanizados.

$180 SAKANA FURAY
Pescado blanco empanizado acompañado de salsa tártara.

$180 EBI FURAY
Camarones empanizados acompañados de salsa tártara.

$195 KUSHIAGUE MIXTO (5pzs)
De pescado, camarón, queso manchego, pollo y plátano.

Teppanyaki

$400 MAGURO
Atún

$350 SHAKE
Salmón

$300 EBI
Camarón

$340 SHIROMI
Pescado blanco

$235 TORI
Pollo

$350 GYU
Filete de res

$490 HAMACHI

$395 MIXTO

$190 VEGETALES

Guarniciones:
Brócoli, coliflor, cebolla, calabacín, champiñon y germen de soya a la plancha acompañados de salsa de cacahuate.

Sopas

$210 KAISENJIRU
Mariscos, harusamen, aguacate y cebollín. Ligeramente picante.

$110 MISOSHIRU
Tofu, algas y cebollín.

$110 SUIMONO
Harusamen, kamaboko y cebollín.

Arroz

$395 CHIRASHI SUSHI
Combinación de marisco y pescado servido sobre una cama de arroz.

GYU DON $265
Rib eye en láminas, cebolla, bañado con salsa sukiyaki sobre arroz gohan.

$480 UNA DON
Anguila dulce, sobre arroz gohan espolvoreada con ajonjolí tostado.

$390 SPICY TUNA DON
Atún fresco en cubos aderezado con salsa spicy, sobre arroz de sushi, aguacate, alga y espolvoreado con ajonjolí tostado.

$385 TEKKA DON
Atún fresco en láminas, aguacate y alga, sobre arroz de sushi y espolvoreado de ajonjolí.

$365 SPICY SHAKE DON
Salmón fresco en cubos, aderezado con salsa spicy, sobre arroz de sushi, aguacate, alga y espolvoreado de ajonjolí tostado.

$360 SHAKE DON
Salmón fresco en láminas, aguacate y alga, sobre arroz de sushi y espolvoreado de ajonjolí tostado.

$60 🍃 GOHAN
Arroz blanco al vapor.

KATSU DON $240
Lomo de cerdo empanizado sobre arroz, cebolla, espinacas y huevo por encima.

TORI DON $230
Cubos de pollo glaseados con salsa teriyaki y espolvoreados con ajonjolí tostado, sobre arroz gohan.

YAKIMESHI MIXTO$220
Arroz frito con pollo, res, camarón, tocino, huevo y vegetales, sazonado con soya.

YAKIMESHI ESPECIAL $260

YAKIMESHI GYU $420
Arroz frito con verduras, ribeye salteado con salsa de trufa, hojuelas de ajo y huevo estrellado.

Fideos

$315 YAKISOBA
Fideos de soba, salteados con pollo, mariscos, vegetales y sazonador japones.

$220 NIKU UDON
Fideos de udon con carne en salsa sukiyaki.

$220 TEMPURA UDON
Fideos de udon con camarón gigante capeado.

$260 CHIGUE RAMEN
Fideos de ramen, acompañados de huevo y camarones, ligeramente picante.

$245 MISO RAMEN
Pasta de Ramen con huev cebollin, espinaca, alga y lomo de cerdo.

Rollos

MIYABI $235
P.F. Masago y chispas con salsa de anguila.
P.D. Camarón capeado, aguacate, pepino y queso.

NAGOMI $210
P.F. Pepino, masago mayo y camarón empanizado con salsa de anguila.
P.D. Aguacate, pepino y queso.

EBISU $210
P.F. Camarón y masagomayo con salsa de anguila.
P.D. Aguacate, pepino y queso.

YUKARI $225
P.F. Kanikama empanizado y aguacate con salsa de anguila.
P.D. Anguila,masago, pepino y queso.

MOMOKA $245
P.F. Atún y aguacate con salsa de anguila.
P.D. Camarón empanizado, aguacate, pepino y queso.

SATSUKI $215
P.F. Rollo empanizado con ensalada de kanikama.
P.D. Camarón, pepino y queso.

IKURI $220
P.F. Anguila con salsa de anguila.
P.D. Aguacate, pepino y queso.

TSUBOMI $210

TOKIWA $210
P.F. Rollo empanizado con plátano.
P.D. Salmón, aguacate, pepino y queso.

MARS $280
P.F. Atún y spicy toro.
P.D. Aguacate y pepino.

MIDORI $215
P.F. Aguacate con ajonjolí y picante.
P.D. Spicy pulpo y pepino.

KOKORO SHAKE $265
P.F. Salmón y ajonjolí.
P.D. Spicy de camarón, pepino, aguacate y queso.
*Rollo sin alga y sin arroz.

KAORI $220
P.F: Mango y salsa de anguila y ajonjoli.
P.D: Salmón, camarón empanizado, queso, aguacate y pepino.

AKEBI $210
P.F. Aguacate y masago con salsa de anguila.
P.D. Anguila, pepino y queso.

KIRAKU $210
P.F. Masago.
P.D. Camarón, aguacate, pepino y queso.

SAIKA $235
P.F. Salmón y aguacate.
P.D. Camarón, aguacate, pepino y queso.

SOFT SHELL$230
P.D. Jaiba suave, pepino aguacate, masago, mayonesa y lechuga con salsa de anguila.

SAKURA $240
P.F. Hamachi, masago, picante y negui.
P.D. Hamachi, aguacate y pepino.

KARIN $220
P.F. Aguacate, masago mayo y chispas con salsa de anguila y picante.
P.D. Camarón empanizado, kanikama, pepino y queso.

NOZOMI $230
P.F. Ensalada de callo y anguila con salsa de anguila.
P.D. Aguacate, pepino y queso.

P.F. Queso.
P.D. Camarón, aguacate y pepino.

TSUBASA $225
P.F. Pulpo y aguacate con salsa picante.
P.D. Pulpo, aguacate, pepino y queso.

MIYABI ESPECIAL $260
P.F. Spicy tuna, masago y chispas con salsa de anguila.
P.D. Camaron capeado, aguacate, pepino y queso.

NAGUISA $220
P.F. Salmón y anguila con salsa de anguila.
P.D. Aguacate, pepino y queso.

HARUKA $220
P.F. Aguacate y masago con salsa de anguila y tártara.
P.D. Camarón empanizado, anguila, pepino y queso.

YAMATO $220
P.F. Chaya capeada y masago con salsa de anguila.
P.D. Spicy kanikama y aguacate.

MIRAI $215
P.F. Plátano frito con salsa de anguila.
P.D. Salmón, aguacate, pepino y queso.

ASUKA $210
P.F. Masago.
P.D. Spicy salmón y aguacate.

KAEDE $210
P.F. Camarón encima, masago mayo, camarón empanizado con salsa de anguila.
P.D. Aguacate, pepino y queso.

WAKABA $215
P.F. Capeado, encima ensalada de kanikama con salsa de anguila.
P.D. Salmón, pepino, aguacate y queso.

KANI ROLL $220
P.F. Aguacate y Kuro masago.
P.D. Spicy de jaiba, mango y pepino.

OSAKI $280
P.F: Hamachi, ensalada kanikama con chile serrano.
P.D: Hamachi, pepino y aguacate.

FUJI $240
P.F: Hamachi.
P.D: Salmón, pepino, queso y aguacate.

MORI $220
P.F: Masago y tempura de verdura con spicy de salmon y salsa de anguila.
P.D: Pepino y aguacate.

IZUMI $215
P.F. Aguacate, encima spicy hotate, cilantro y chile serrano.
P.D. Salmón y pepino.

NIJI ROLL$230
P.F. Selección de mariscos y pescados del chef.
P.D. Pepino, aguacate y queso crema.

FUTOMAKI $225
P.F. Alga nori.
P.D. Salmón fresco, camarón, anguila, masago y kampio.

ROLLO SHIMA $220
P.F. Ensalada de alga capeada y masago con spicy de salmón.
P.D. Aguacate y pepino.

DORAGON $265
P.F. Kanikama flameado, spicy mayo, queso, tobiko, cebollín y salsa de jengibre.
P.D. Camarón capeado, pepino y aguacate.

KAWA ROLL $240
P.F. Piel de salmón frita y queso crema con salsa de anguila.
P.D. Kanikama y camarón spicy habanero con aguacate.

SUMIRE $220
P.F. Masago y chispas con spicy camarón.
P.D. Aguacate, pepino y queso.

*El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

MIYABI 雅 みやび

Conos y Rollos

Conos

$210	**YANAGUI**	Spicy hamachi con chispas y cebollín.
$185	**KURUMI**	Pepino por fuera, aderezo de masago y camarón empanizado.
$165	**ANZU**	Spicy kanikama, pepino y chispas.

Conos	Rollo		
$198	$235	**SPICY TUNA**	
$198	$220	**SPICY SHAKE**	
$200	$210	**CALIFORNIA**	Kanikama, aguacate, pepino y queso.
$200	$210	**PHILADELPHIA**	Salmón, aguacate, pepino y queso.

Especiales

$250	**SHAKE KAMA**	Quijadas de Salmón asadas.
$240	**HAMACHI KAMA**	Quijadas de Hamachi asadas.
$340	**SALMÓN TERIYAKI**	Salmón en salsa teriyaki, verduras y arroz gohan.
$225	**YAKI NIGUIRI**	4 porciones de arroz frito con aguacate, atún spicy y mostaza de la casa.
$250	**SHAKE AMONDO**	Arroz empanizado envuelto en salmón acompañado de anguila, almendra y nuez.(4 pzas.)
$340	**CARATAKO-MARINE**	Caracol blanco y pulpo marinados en salsa de habanero, hojuelas de ajo fritas, aguacate y cebollin.
$360	**ROKKU SASHIMI**	Sashimi de filete de res servido en una piedra caliente con salsa trufada.
$265	**CAMARÓN HABANERO**	
$270	**CARACOL HABANERO**	
$290	**PULPO HABANERO**	
$270	**CAMARONES ROKA**	Camarones empanizados crujientes, bañados con salsa roka de la casa.
$280	**SHAKE TORIUFU ROLL**	P.F. Salmón flameado, salsa de trufa y cebollin P.D. Esparrago y aguacate
$235	**SUNOMONO SAKE KAWA**	Ensalada de pepino, mariscos y piel de salmón crujiente con vinagreta de la casa.

Nigiri

Arroz de sushi, acompañada de una pieza de pescado o marisco con wasabi.

$350	**MORIAWASE (8 pzs)**	8 piezas de niguiri con pescados y mariscos del día, acompañado de medio rollo de kiraku.

$115	**UNI**	Erizo.
$115	**IKURA**	Hueva de salmón.
$90	**IKA**	Calamar.
$120	**HAMACHI**	
$120	**UNAGUI**	Anguila.

$79	**MAGURO**	Atún.
$60	**HOTATE**	Callo de hacha.
$65	**SHAKE**	Salmón.
$58	**EBI**	Camarón.
$120	**ANGUILA Y FOIE GRAS**	

$58	**CARACOL**	
$55	**SHIROMI**	Pescado blanco.
$65	**TAKO**	Pulpo.
$52	**KANIKAMA**	Imitación cangrejo.
$130	**TORO**	
$120	**NEGUI TORO**	Toro con cebollín.

$75	**HOKKIGAI**	Almeja.
$135	**TORO & UNI**	Toro y erizo.
$90	**SALMÓN TRUFADO**	Salmon flameado con pure de trufa.
$60	**MASAGO**	Hueva de pez volador.

Sashimi

		*CORTE FINO	CORTE GRUESO
HAMACHI	Cola amarilla.	$460	$480
MAGURO	Atún.	$390	$410
SHAKE	Salmón.	$355	$365
HOTATE	Callo de hacha.	$285	$285
TAKO	Pulpo.	$300	$300
SHIROMI	Pescado blanco.	$240	$250
CARACOL		$280	$285

*Acompañado de aguacate, cebollín y picante, aderezado con salsa ponsu.

Postres

$160	**TEMPURA ICE**	Helado de vainilla al tempura bañado de chocolate, cajeta o mermelada de fresa.
$115	**HELADO JAPONES.**	Helado 100% japones. Sabores a escoger: Matcha, Lychee y Asuky (frijol dulce).
$115	**GELATINA DE CAFÉ**	Acompañado de helado de vainilla, kahlúa y crema.
$205	**PASTEL CHOCOLATE O CAJETA PARA COMPARTIR**	

Bebidas

$58	**REFRESCO LATA 355 ml**
$55	**OCHA** (TÉ VERDE / CALIENTE O FRÍO)
$53	**NESTEA**
$63	**NARANJADA**
$58	**LIMONADA**
$74	**JUGO DE NARANJA**
$60	**TÉ DE LA CASA**
$100	**JARRA DE TÉ CALIENTE**

$47	**BOTELLA AGUA PURIFICADA**
$55	**BOTELLA TEHUACÁN**
$70	**CAFÉ EXPRESSO**
$70	**CAFÉ AMERICANO**
$63	**CALPIS**

Cervezas

$68	**TECATE LIGHT**
$68	**INDIO**
$68	**XX LAGER**

Cervezas Japonesas

$135	**ASAHI**
$130	**ASAHI SELECT**

$68	XX AMBAR
$75	BOHEMIA OSCURA
$75	HEINEKEN
$75	BOHEMIA CLARA
$70	HEINEKEN 0.0
$70	AMSTEL ULTRA
$70	XX ULTRA
$140	SAPPORO LIGHT
$152	SAPPORO LATA
$130	SAKE DE LA CASA OSEKI (FRÍO/CALIENTE)

Moktails Miyabi

MIKOMI
Refrescante combinación de fresas y durazno con un toque de jugo de limón.
$125

HANNA
Coctel de frutos rojos con la perfecta armonía con el Lychie.
$125

KAN
Deliciosa bebida a base de pepino verde y jengibre.
$120

YON
Bebida de mix de frutas tropicales con un toque de moras.
$125

COCTEL DEL DIA
$120