

Ishi-Ko®

ENTRADAS



- *Spicy Edamame con soya picante, sriracha, ajonjolí*
- *Berenjena asada con garlic miso especial*
- *Ostiones grillados con mantequilla y echalote (3 pzas)*
- *Tiradito de atún (80 gr) con aceite de trufa, yuzu y chile serrano tempurizado*
- *Tiradito de salmón (100 gr) con cítricos y limón amarillo*
- *Camarones Ishi-Roca (150 grs) al tempura con spicy mayo*
- *Croquetas de jaiba (5 pzas) con salsa tonkatsu y tártara*
- *Taquitos Gyoza especialidad de la casa: de cerdo (90 grs) o shiitake*
- *Taquitos de lechuga con black cod y poro frito*
- *Pollo Karaage fritura japonesa de muslo de pollo marinado (150 grs) con aioli de serrano*
- *Alitas Gyoza: alas de pollo (3 pzas) rellenas de carne de cerdo molida en salsa de soya y yuzu kosho*

@ishiko.mx
www.ishiko.com.mx

SASHIMI CORTE GRUESO (80 GRS)

- *Saba*
- *Kampachi*
- *Hamachi*
- *Salmón*
- *Akami*
- *ChuToro*
- *Toro*
- *Moriawase: surtido de 5 pescados de temporada*

NIGIRI SUSHI (POR PIEZA 10 GRS)

- *Kampachi*
- *Saba*
- *Salmón*
- *Hamachi*
- *Callo*
- *Akami*
- *ChuToro*
- *Toro Kosho*
- *Chutoro con foie*
- *Ikura*
- *Ostión preparado*
- *Anguila con foie*
- *Wagyu*
- *Surtido nigiris 6 piezas*

TE-MAKI

- *Hamachi Negi (30 grs)*
- *Toro Negi (30 grs)*
- *Toro y Caviar Mujol (30 grs)*
- *Anguila y Foie (30 grs)*

SANDOS Y BAOS

- *Katsu Sando*
cerdo empanizado (180 grs) con salsa tonkatsu
- *A5 Wagyu Sando (120 grs)*
- *Bao de Chashu*
(cerdo marinado 40 grs)
- *Bao de Langosta (40 grs)*

Ishi-Ko®

MAKI



- *Veggie Tempura: camote tempura, esparrago, aguacate, zanahoria encurtida y takuan*
- *California Ishi: cangrejo Moro, pepino, aguacate, ajonjolí y mayonesa de wasabi-serrano*
- *Pesca del día (60 grs): aguacate, pepino, shiso y yuzu kosho*
- *Soft Shell: jaiba suave, pepino, aguacate y vegetales encurtidos con salsa de anguila*
- *Spicy Tuna (60 grs) con aguacate, pepino y takuan*
- *Salmón Avo: salmon (60 grs), aguacate, shiso y pepino*
- *Salmón Flameado (60 grs) con espárragos, pepino, aguacate e ikura*
- *Callo Hosomaki: callo de hacha picado (40 grs) con pepino, yuzu kosho, shiso y verdura encurtida*
- *Ishi-Ko: tempura de camarón (60 grs), aguacate y camarones Ishi-Ko encima*
- *Unagi Foie: anguila (60 grs) y aguacate con foie rayado encima y pepino*
- *Lobster roll: camarón tempura, aguacate y tártara de langosta (40 grs)*

SOPAS Y ENSALADAS

- *Miso Ishi con tofu y algas*
- *Ensalada Wakame (alga marina con ponzu)*
- *Ensalada de hongos rostizados con mizuna*
- *Burrata con Ikura sobre mezclum de lechugas*

ARROCES Y PASTAS

- *Yaki onigiri asado con spicy tuna (50 grs)*
- *Yakimeshi con pork belly y verduras*
- *Donburi de pollo relleno de queso y shizo con salsa tonkatsu*
- *Donburi de pesca del día, salmón y atún (90 grs)*
- *Donburi de Wagyu (50 grs) con ajo, queso pecorino y poro*
- *Udon carbonara con salsa cremosa, pecorino y tocino*

PLATO FUERTE

- *Black cod misoyaki (180 grs) con salsa de miso dulce y verduras rostizadas*
- *Tempura de camarones con tentzuyu*
- *Mejillones y almejas (200 grs) con sake, mantequilla y dashi*
- *Rib Eye (400 grs) con garlic miso y bok choi*
- *Wagyu A5 (120 grs)*