

# Ishi-Ko®

## ENTRADAS



- *Spicy Edamame con soya picante, sriracha y aceite de ajonjolí*
- *Shishitto Peppers con reduccion de ponzu y hojuelas de bonito*
- *Berenjena asada con garlic miso especial*
- *Brochetas de Brocoli con salsa teriyaki*
- *Ostiones rasurados con caviar, tobiko y yuzu (4 pzas)*
- *Tiradito de Atún (80 gr) con aceite de trufa, yuzu y chile serrano tempurizado*
- *Tiradito de Salmón (100 gr) con cítricos, limón amarillo y naranja*
- *Tostada de Atún (50 gr) en cubos con aguacate y mayonesa spicy*
- *Camarones Ishi-Roca (150 grs) al tempura con mayo wasabi*
- *Croquetas de Jaiba (5 pzas) con salsa tonkatsu y tártara*
- *Taquitos Gyoza Especialidad de la Casa: de cerdo (90 grs) o shiitake*
- *Gyozas de Wagyu (50 gr) con salsa ponzu*
- *Taquitos de Lechuga con pescado (120 grs), poro frito y miso dulce*
- *Pollo Karaage: fritura japonesa de pollo marinado (250 grs) con tártara de serrano, sobre cama de kimchi*
- *Tacos Checa (2 pzas) con ribeye delgado (130 grs), salsa de ajonjoli y chiles toreados*

## SASHIMI CORTE GRUESO (80 GRS)

- *Saba*
- *Salmón*
- *Kampachi*
- *Totoaba*
- *Akami*
- *ChuToro*
- *Toro*
- *Moriawase: surtido de 3 sashimis (240 gr) y 4 nigiris (40 gr)*

- *Omakase Chisai  
4 nigiris, 1 miso Ishi, 1 maki*
- *Omakase Oki  
1 entrada, 4 nigiris, 1 maki,  
1 selección del chef*

## TE-MAKI

- *Totoaba, shiso y limón (30 grs)*
- *Toro Negi (30 grs)*
- *Toro y Caviar Mujol (30 grs)*
- *Anguila y Foie (30 grs)*

## NIGIRI SUSHI (POR PIEZA 12 GRS)

+ foie + caviar

- *Saba*
- *Salmón*
- *Kampachi*
- *Totoaba*
- *Callo*
- *Anguila*
- *Camarón*
- *Akami*
- *ChuToro*
- *Toro Kosho*
- *Ikura*
- *Ostión preparado*
- *Wagyū*
- *Surtido de nigiris 6 piezas*

## SANDOS Y BAOS

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

El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien los consume.  
Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen I.V.A.

# Ishi-Ko®

## MAKI

- *Veggie Tempura: camote tempura, espárrago, aguacate, zanahoria encurtida, takuan, shiso y salsa de anguila de la casa*
- *California Ishi: cangrejo moro (40 gr), aguacate, ajonjolí y mayonesa de wasabi-cuaresmeño*
- *Pesca del Día (60 grs): aguacate, pepino, shiso y yuzu kosho*
- *Soft Shell: jaiba suave tempura (60 gr), pepino, aguacate y vegetales encurtidos con salsa de anguila de la casa*
- *Spicy Tuna (60 grs): con aguacate, pepino, ajonjolí, spicy mayo y cebollín*
- *Salmón Avo: salmón (60 grs), aguacate, pepino y shiso*
- *Salmón Flameado (60 grs): con espárragos, pepino, aguacate e ikura*
- *Rainbow: pesca del día (20 grs), salmón (20 grs) y atún (20 grs) por fuera, relleno de aguacate y tártara de pescado crocante con salsa de anguila y chile serrano tempurizado encima*
- *Ishi-Ko: camarón tempura (60 grs), aguacate, ajonjolí y top de camarones Ishi-Ko (75 gr)*
- *Unagi Foie: anguila (60 grs), pepino, aguacate y foie rallado encima con salsa de anguila de la casa*

## SOPAS Y ENSALADAS

- *Miso Ishi con tofu y algas*
- *Sopa Udon con ribeye (120 grs) corte delgado, huevo y nori*
- *Ensalada Wakame (alga marina con ponzu)*
- *Ensalada de atún con lechuga, wakame, jitomatitos y aderezo bokchoy a base de vinagre dulce y ajonjoli*

## ARROCES Y PASTAS

- *Yaki onigiri asado con spicy tuna (50 grs)*
- *Yakimeshi con pork belly (80 gr) y verduras*
- *Yakisoba de pollo (180 gr) y salsa teriyaki*
- *Donburi de pesca del día (30 gr) con salmón (30 gr), atún (30 grs), pepino, aguacate y spicy mayo*
- *Donburi de wagyū (50 grs) con ajo, queso pecorino, poro y shitake*

## PLATO FUERTE

- *Scallops (150 grs) con salsa de miso dulce, bok choy y camote*
- *Tempura de camarones (120 gr) con tentzuyu y tártara de serrano*
- *Salmón teriyaki (200 gr) con la piel crujiente, verduras y salsa teriyaki*
- *Pescado Dragón (600 gr): trozos de pescado frito con con salsa dulce-picante*
- *Pollito de leche divorciado con salsas de coco y teriyaki*
- *Wagyū A5 (120 grs) y verduras baby*

