

SUSHI

MLB

¡ORDENA AHORA!

WhatsApp icon 56 3562 4950

MIÉRCOLES 10 DE JULIO

COMENZAMOS CON:

Sushis Shashimi Carpaccio



HORARIO DE COCINA

9:00 AM A 4:00 PM

¡ATENDEMOS TODO TIPO DE EVENTOS!

- CUMPLEAÑOS
- EVENTOS CORPORATIVOS
- REUNIONES DE OFICINA
- ¡Y MÁS!

¡VISÍTANOS!



SUSHIMLB.COM

+ \$10 pesos ENTREGAS

- CERCA A PLAZA POLANCO
- PERIFÉRICO A EJÉRCITO NACIONAL
- Ó HASTA EL CORPORATIVO POLANCO

OTRAS DISTANCIAS  
UBER FLASH

ACEPTAMOS PAGO EN EFECTIVO.  
CON TARJETA Y EN LÍNEA



SI QUIERES SUGERIR ALGÚN PLATO EN ESPECIAL POR FAVOR NOS ENCANTARÍA ATENDERTE SI ESTÁ EN NUESTRAS POSIBILIDADES.

¡SI NECESITAS TU PEDIDO A UNA HORA EN ESPECÍFICO POR FAVOR HAZLO MÍNIMO 3 HORAS ANTES PARA NO FALLARTE!  
PEDIDOS ESPECIALES DE MÁS DE 30 ROLLOS, SE AGENDAN CON UN DÍA DE ANTICIPACIÓN

CERTIFICACION KOSHER MEXICO , R. SHMUEL PERETS. TODOS LOS INGREDIENTES ( INSUMOS) SON KMD MEHADRIN.

# SUSHIS

## ROLLOS O MAKIS



### 1.- ABE-JAJ

- Por dentro: atún fresco, aguacate y pepino
- Por fuera: arroz y salmón crunchy.

\$75

### 2.- ŌSHŪ

- Por dentro : zanahoria dulce, kakiague y aguacate
- Por fuera: arroz, atún empanizado con salsa dulce.

\$75

### 3.- YORITOKI

- Por dentro : aguacate, y atún teriyaki
- Por fuera: kakiague y salsa dulce.

\$75

### 4.- TAKEKAIKO

- Por dentro: pepino y aguacate
- Por fuera: atún con salsas mixtas y el rollo horneado.

\$80

### 5.- MIKOTO

- Por dentro: pepino y aguacate
- Por fuera : arroz y Ajonjolí con topping de ceviche de atún bañado en salsa acevichada de tilapia.

\$95

### 6.- SUKUNE

- Por dentro :salmón ahumado, tilapia tempura y aguacate
- Por fuera: queso crema y piel de salmón crunchy y salsa dulce.

\$85

### 7.- KUSAKABE

- Por dentro: tilapia teriyaki ala plancha, aguacate, queso crema y mango
- Por fuera : forrado con alga y salsa dulce

\$85



EL ATÚN NORMALMENTE ES ALETA AZUL PERO EN ALGUNOS CASOS PODRÍA SER TAMBIÉN ALETA AMARILLA.

# TEMAKIS

## CONOS O HAND ROLL



- 1.- TEMAKI**

  - Pepino y aguacate con spicy de atún, salmón o tilapia.

**\$75**
  
- 2.- TEMAKI ESPECIAL**

  - Aguacate, queso crema, surimi, tampico y Ajonjolí.

**\$80**
  
- 3.- TEMAKI TROPICAL**

  - Mango, aguacate, zanahoria dulce y salmón ahumado.

**\$75**
  
- 4.- TEMAKI FRY**

  - Queso crema, tilapia tempura, aguacate y salmón crunchy con salsa dulce.

**\$75**
  
- 5.- TEMAKI COMPLETO**

  - Atún, salmón y tilapia fresca, aguacate y atún spicy.

**\$95**
  
- 6.- TEMAKI CALIFORNIA**

  - Salmón fresco. Aguacate pepino y queso crema.

**\$75**
  
- 7.- TEMAKI TERIYAKI**

  - Atún teriyaki cocido con aguacate a jonjolí bañado en salsa dulce y chipotle.

**\$75**



LOS TEMAKIS SON LA SUGERENCIA DEL CHEFF. ESTÁN INCREÍBLES.

# NIGIRI

**PORCIÓN DE 6 PIEZAS (AGREGALE AGUACATE + \$15 PESOS)**

**¡ESTÁN RIQUEZIMOS!**



- |   |      |
|---|------|
| 1.- Niguri de tampoico  | \$80 |
| 2.- Niguri de salmón, atún o tilapia (flameados).   | \$90 |
| 3.- Niguri de Surimi.   | \$75 |
| 4.- Spicy atún, tilapia o salmón.   | \$80 |
| 5.- Tostadas de atún (3) a la plancha, con aguacate, hojuelas de ajo frito aderezo spicy y un toque de Ajonjoli bañado en salsa dulce y chipotle.   | \$95 |
| 6.- Taco de alga tempura : 3 tostada de Alga tempura, atún, salmón o tilapia spicy , aguacate, crema de wassabi y salsa dulce o chipotle. 99 pesos. | \$99 |

## PLATOS CALIENTES MUY BIEN SERVIDOS

- |   |      |
|---|------|
| 1.- Atún toreado a la plancha con arroz frito.                    | \$90 |
| 2.- Atún, tilapia o salmón teriyaki a la plancha con arroz frito. | \$90 |



**LOS NIGIRIS VIENEN 6 PIEZAS DE LO MISMO PERO PODRÍAS PEDIR SURTIDO PARA PROBAR TODO SIN COSTO ADICIONAL.**

**¡BUEN PROVECHO!**

# SUSHIS

## ROLLOS

### 1.- HIROSHIMA

•Por dentro: tempura de salmón, aguacate y queso.

Por fuera: arroz forrado en aguacate cubierto de salmón crunchy bañado en salsa dulce.

### 2.- TOKIO

•Por dentro: tilapia a la plancha cocida en salsa dulce.

Por fuera: arroz forrado en mango.

### 3.-FURUKAWA

•Por dentro: zanahoria dulce en tiritas, queso tipo Philadelphia y aguacate.

Por fuera: arroz forrado en salmón y coco rayado todo en tempura por fuera bañado en salsa dulce.

### 4.-OSAKA

•Por dentro: queso, piña, salmón ahumado con aderezo de chipotle y salsa dulce.

Por fuera: kakiage de betabel y plátano macho.

### 5.-KIOTO

•Por dentro: queso tipo y aguacate con aderezo de chipotle.

Por fuera: arroz forrado en plátano con chiles capeados.

### 6.-SAITAMA

•Por dentro: espárrago, Kakiage y aguacate.

Por fuera: arroz forrado de salmón y tampico.

### 7.-KOBE

• Por dentro: surimi espárrago, zanahoria dulce y kakiage.

Por fuera: arroz queso alga y espinaca capeada.



\$75

\$70

\$80

\$80

\$75

\$85

\$80



**TODOS LOS SUSHIS VAN ACOMPAÑADOS DE SALSA DULCE, SOYA Y SALSA DE CHIPOTLE**

**EL QUESO ES TIPO PHILADELPHIA NO LACTEO  
EL SURIMI ES IMITACIÓN CANGREJO**

# SUSHIS

## ROLLOS

### 8.- NAGOYA

- Por dentro: tempura de surimi, pepino y queso.
- Por fuera: arroz forrado en aguacate.

\$75

### 9.- SENDAI

- Por dentro: aguacate queso, y pepino.
- Por fuera: arroz forrado en aguacate y tampico.

\$70

### 10.- TOYAMA

- Por dentro: Atún fresco con aguacate y pepino.
- Por fuera: Arroz forrado de aguacate.

\$80

### 11.- KOCHI

- Por dentro: aguacate y pepino.
- Por fuera: arroz forrado de atún fresco.

\$85

- Por dentro: salmon fresco, aguacate, queso y pepino.
- Por fuera: arroz forrado en aguacate.

\$75

### 12.-KUMAMOTO

- Por dentro: aguacate, pepino y tilapia fresca.
- Por fuera: arroz forrado en mango.

\$75

### 13.- FURUI

- Por dentro: tempura de salmón y queso.
- Por fuera: arroz forrado en aguacate.

\$70



**HORARIOS DE PREPARACIÓN DE SUSHIS**  
**DOMINGO A VIERNES DE 11:00 AM A 4:00 PM**

# SUSHIS

## ROLLOS

### 14.-MATSUYAMA

•Por dentro: tempura de salmón, aguacate y queso.  
Por fuera: arroz forrado en salmón flameado

\$85

### 15.- YAMAGUCHI

•Por dentro: aguacate y pepino.  
Por fuera: arroz forrado en atún flameado.

\$85

### 16.-NAGASAKI

•Por dentro: salmon fresco, queso tipo Philadelphia y aguacate.  
Por fuera: arroz y todo el rollo por fuera tempura.

\$80

### 17.- FUJII

•Por dentro: aguacate y tilapia fresca.  
por fuera: arroz forrado en aguacate.

\$75

### 18.-SUZUKI

•Por dentro: tilapia fresca y aguacate.  
Por fuera: arroz forrado en tilapia flameada.

\$80

### 19.- ISAMU

•Por dentro: aguacate y pepino.  
Por fuera: arroz forrado en aguacate cubierto en un delicioso ceviche de tilapia bañado en una exquisita salsa de ceviche.

\$95

### 20.-Kenji

• Por dentro: tempura de tilapia.  
Por fuera: arroz forrado en mango bañado en una salsa dulce y de chipotle.

\$70



**SOLO EL PESACADO TEMPURA ES COCIDO Y EL FLAMEADO ES SEMI COCIDO LOS DEMAS SON FRESCOS.**

# SUSHIS

## ROLLOS



### 21.-KIMIRU

•Por dentro: aguacate, queso y pepino.

Por fuera: arroz forrado en salmón ahumado bañado en salsa dulce y de chipotle . **\$70**

### 22.- TANAKA

•Por dentro: aguacate, surimi y queso.

Por fuera: arroz forrado en águate bañado en salsa dulce y chipotle. **\$70**

### 23.- NISHIMURA

•Por dentro: tiritas de surimi con mayonesa spicy y pepino.

Por fuera: forrado mitad pepino y mitad salmón ahumado. **\$75**

### 24.-NAKAMURA

•Por dentro: salmon spicy y pepino en tiritas.

por fuera: arroz forrado en aguacate. **\$70**

### 25.-KENTA

•Por dentro: salmon flameado, aguacate y queso.

Por fuera: arroz forrado en mitad pepino y mitad salmón ahumado. **\$85**

### 26.-DAICHI

•Alga por fuera y por dentro delicioso tamago (omelette) zanahoria y betabel caramelizados en tiritas y espinaca ligeramente cocida. **\$65**

### 27.-KAI

•Alga por fuera y por dentro delicioso tamago (omelette) zanahoria caramelizada en tiritas, espinaca ligeramente cocida y surimi. **\$75**



**¡PUEDES CREAR TU PROPIO ROLLO!  
SUGIERELO SIN PROBLEMA**



# SUSHIS

## ROLLOS

### 28.-TANAKA

•Por dentro: jalapeño, tilapia tempura, espárrago, mango, queso y todo el rollo tempura.

Por fuera: alga y pico de mango con chile abanderado y salsa dulce.

\$85

### 29.- HASHIMOTO

•Por dentro: acevichado y chile de árbol frito.

\$95

Por fuera: arroz forrado en aguacate y topping de ceviche bañado en salsa acevichada.

### 30.- SHIMIZU

•Por dentro: tempura de tilapia, tempura de plátano, queso y tiritas de chile.

\$85

Por fuera: arroz forrado en salmón ahumado y topping de salsa picante.

### 31.- BOTAN

•Por dentro: chipotle adobado, tempura de tilapia y tempura de plátano.

\$80

Por fuera: arroz forrado en plátano todo tempura.

### 32.- AKI

•Por dentro: salmon spicy con chile de árbol.

\$85

Por fuera: arroz forrado en aguacate con topping de salmón crunchy bañado con salsa de chipotle y salsa dulce.

### 33.- ISHIKAWA

•Por dentro: salmon tempura, chile poblano asado, mango y queso.

\$85

Por fuera: arroz forrado en mango y aguacate con topping de salmón crunchy bañado en salsa dulce.

### 34.- YOSHIDA

• Por dentro: tempura de salmon, tiritas de zanahoria dulce, tiritas de tamago y tiritas de chile asado.

\$85

Por fuera: salmon crunchy bañado en salsa picante, salsa chipotle y salsa dulce.



**PARA PEDIDOS GRANDES FAVOR DE HACERLOS CON 1 DÍA DE ANTICIPACIÓN (PEDIDOS DE 30 ROLLOS O MÁS)**

# SUSHIS

## ROLLOS



### 35.-KENZO

•Por dentro: aguacate, kakiage, espárrago y chile.

\$95

Por fuera: arroz forrado en tilapia con mucha salsa, plátano y al horno.

### 36.- KOSHI

•Por dentro: salmon fresco, mayonesa spicy, tiritas de chile y queso.

\$85

Por fuera: arroz forrado en aguacate y topping de salmón spicy

## SUSHI BOWL (¡SUGIERE TU SUSHI BOWL!)

•Arroz, a jonjolí, aguacate, zanahoria, pepino, tilapia y salmón fresco

\$95



Nosotros sugerimos enviarte los sushis ensalzados junto con las 3 salsas que manejamos. Si prefieres algo diferente, por favor avísanos

# CARPACCIOS Y SASHIMIS

## CARPACCIOS

- Carpaccio de salmón \$85
- Carpaccio de tilapia \$85

## SASHIMIS

- Sashimi de salmon Corte grueso \$89 o delgado \$84
- Sashimi de tilapia Corte grueso \$85 o delgado \$80
- Sashimi de atún Corte grueso \$99 o delgado \$94

## YAKIMESHI (ARROZ FRITO)

- Con vegetales \$30
- Con salmón o tilapia a la plancha \$55



¡AGREGALE TAMPICO A TU YAKIMESHI POR SOLO \$20 MAS!