



**SUSHISHOP**  
teikit



# スモレントンH ENTRADAS



## EDAMAME

Lemon pepper ( 220 g ) **\$82**  
 Al vapor ( 220 g ) **\$76**  
 A la plancha ( 220 g ) **\$76**



## EDAMAME

TEMPURA ( 80 g ) **\$88**  
 Edamame tempurado,  
 yuzu mayo y shichimi.



**BABY SQUID** ( 2 pzas. ) **\$106**  
 Calamar relleno de pasta baby  
 y salsa de anguila.



**CAMARONES ROCA** ( 75 g ) **\$146**  
 Tempurado con salsa chipotle.



## SUSHI TACO

**ATÚN O SALMÓN** ( 3 pzas. ) **\$162**  
 Tortilla de nori tempurada con  
 atún o salmón, aguacate, masago  
 y spicy yuzu mayo.



## SUSHI TACO

**CAMARÓN** ( 3 pzas. ) **\$168**  
 Tortilla de nori tempurada con camarón,  
 mango, aguacate y panthai mayo.

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
 Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.



# ENSALADAS

## サラダ



**BRÓCOLI & ESPÁRRAGOS (150 g) \$74**  
Espárrago, brócoli, edamame, cacahuete, salsa yakitori y cebollín.



**EDAMAME & PEPINO (150 g) \$74**  
Pepino avinagrado, zanahoria, edamame y ajonjolí mixto.



**QUINOA & ESPÁRRAGOS (150 g) \$86**  
Quinoa roja, papa, espárrago, salsa yakitori, aguacate, zanahoria y almendra.



**KANI SALAD (2 pzas.) \$96**  
Kanikama, pepino, edamame, zanahoria, ajonjolí y tampico.



**SEAWEED SALAD (100 g) \$104**  
Seaweed, pepino y harusame.  
+ CANGREJO (2 pzas.) \$118



**SEAWEED & TUNA (60 g) \$138**  
Atún, mango, seaweed, aguacate, lechugas, ajonjolí y salsa de gyozas.



**POLLO TERIYAKI (90 g) \$138 (Bowl grande)**  
Pollo teriyaki, lechugas, aguacate, cebolla morada, jitomate cherry, cacahuete, pimienta y salsa de mango.



**SALMÓN & PEPINO (60 g) \$138**  
Salmón sellado, pepino, tampico, ajonjolí mixto, panko dulce y aguacate.

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.



SOPAS  
スープ



**MISO SHIRO ( 300 ml ) \$62**  
Sopa de soya con harusame,  
tofu, alga y cebollín.



**TORIZOSUI ( 300 ml ) \$88**  
Sopa de pollo, huevo, arroz y vegetales.



**MISO SHIRO & RIB EYE ( 300 ml ) \$92**  
Sopa de soya con harusame,  
rib eye, tofu, alga y cebollín.



**MIZUTAKI ( 300 ml ) \$112**  
Pechuga de pollo, jitomates cherry,  
champiñón, chicoria, cilantro y chile rojo.



**TEIKIT MISO ( 300 ml ) \$118**  
Sopa de camarón,  
verduras capeadas y udon.



**SUMASHI ( 300 ml ) \$128**  
Camarones, pulpo, salmón, alga,  
harusame, cebollín y chile rojo.



**UDON Y SALMÓN ( 300 ml ) \$148**  
Sopa de salmón con verduras y udon.



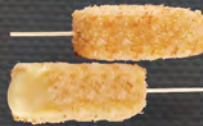
**SUKIYAKI DE RIB EYE ( 350 ml ) \$164**  
Rib eye, tofu, champiñón, zanahoria,  
cebollín y fondo sukiyaki.

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.





KUSHIAGE (80 g)  
PLÁTANO **\$56**  
+ Queso: **\$74**



KUSHIAGE (120 g)  
QUESO **\$84**



KUSHIAGE (2 pzas.)  
CANGREJO **\$84**  
+ Queso: **\$102**



KUSHIAGE (2 pzas.)  
CAMARÓN **\$86**  
+ Queso: **\$014**



YAKITORI (2 pzas.)  
CALABAZA **\$58**



YAKITORI (2 pzas.)  
VEGETALES **\$66**



YAKITORI (2 pzas.)  
SHISHITO **\$78**



YAKITORI (80 g)  
POLLO **\$80**



YAKITORI (80 g)  
ARRACHERA **\$96**



YAKITORI (80 g)  
RIB EYE **\$96**



YAKITORI (2 pzas.)  
RIB EYE C/QUESO **\$104**



YAKITORI (80 g)  
SALMÓN SELLADO **\$104**



YAKITORI (2 pzas.)  
CAMARÓN & PIÑA **\$104**

BROCHETAS

串揚  
-  
焼鳥

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.



GOHAN

ご飯



**GOHAN ( 220 g ) \$44**  
Con cebollín.



**TAMPICO ( 90 g ) \$86**  
Con tampico y piel de salmón.



**SPICY TUNA ( 60 g ) \$128**  
Aguacate, pepino, cebollín y masago.



**SPICY SALMÓN ( 60 g ) \$128**  
Aguacate, pepino, cebollín y masago.



**EBI-MANGO \$128**  
Camarón tempura ( 2 pzas. ), pepino, mango, shichimi, queso y salsa de mango.



**TEIKIT \$138**  
Cangrejo ( 2 pzas. ), tampico ( 90 g ), chipotle, salsa de anguila, aguacate, queso y cebollín.



**GOHAN TERIYAKI DE POLLO ( 90 g ) \$116**  
Aguacate, ajonjolí mixto y salsa yakitori.



**GOHAN TERIYAKI DE RIB EYE ( 90 g ) \$128**  
Aguacate, ajonjolí mixto y salsa yakitori.



**GOHAN TERIYAKI DE SALMÓN ( 90 g ) \$156**  
Aguacate, ajonjolí mixto y salsa yakitori.



**GOHAN TERIYAKI CAMARÓN ( 6 pzas. ) \$168**  
Aguacate, ajonjolí y salsa yakitori.

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.



YAKIMESHI

ヤキメシ



VEGETALES

( 220g )

\$62

Arroz frito con verduras y huevo.



TAMPICO

( 90 g )

\$78

Arroz frito con verduras, huevo, tampico y piel de salmón.



POLLO

( 60 g )

\$84

Arroz frito con verduras, huevo, pollo y cebollín.



ARRACHERA

( 60 g )

\$84

Arroz frito con verduras, huevo, arrachera y cebollín.



RIB EYE

( 60 g )

\$102

Arroz frito con verduras, huevo, rib eye y cebollín.



TEIKIT

( 60 g )

\$102

Arroz frito con verduras, huevo, pollo, rib eye, camarón y cebollín



CAMARÓN

( 60 g )

\$108

Arroz frito con verduras, huevo, camarón y cebollín.



PULPO AL AJO

( 50 g )

\$108

Arroz frito con verduras, huevo, pulpo al ajo y cebollín.

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
 Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.



# PIZZA SUSHI

## 寿司のピザ



**RIB EYE** | Arroz empanizado, rib eye, elote, chiles toreados, champiñones y manchego.  
(1 pza.) **\$144**



**VOLCANO** | Arroz empanizado, camarón, salsa kushiague, manchego y jitomates cherry.  
(1 pza.) **\$144**



**SASHIMI** | Arroz empanizado, atún, salmón, aguacate y chipotle.  
(1 pza.) **\$144**



**RAINBOW** | Arroz empanizado, camarón tempura, tampico, aguacate, mango, panthai mayo y salsa de anguila.  
(1 pza.) **\$144**



**TSUNAMI** (1 pza.) **\$144** | Arroz empanizado, cangrejo, chipotle, aguacate, masago, tampico y salsa de anguila.

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.





ONIGIRI  
TAMPICO (1 pza.) **\$64**  
XF: Arroz, nori y ajonjolí mixto.  
XD: Tampico.



ONIGIRI  
TERIYAKI (1 pza.) **\$70**  
XF: Salsa yakitori, ajonjolí mixto y cebollín.  
XD: Pollo teriyaki.



ONIGIRI  
SPICY (1 pza.) **\$80**  
XF: Arroz, nori y cebollín.  
XD: Salmón o atún spicy.



ONIGIRI  
FURIKAKE (1 pza.) **\$84**  
XF: Arroz y condimento  
de salmón o camarón.  
XD: Queso crema.



ONIGIRI  
EMPANIZADO (1 pza.) **\$118**  
XF: Arroz empanizado  
XD: Camarón, queso  
manchego y cebollín.



TEMAKI  
VEGETARIANO (15 g) **\$72**  
Arroz, quinoa, zanahoria,  
aguacate, pepino,  
edamame y seaweed.



TEMAKI  
ATÚN AHUMADO (22 g) **\$74**  
Arroz, atún ahumado, pepino,  
cebollín y aguacate.



TEMAKI  
CAMARÓN (30 g) **\$88**  
Arroz, camarón,  
aguacate y tampico.



TEMAKI  
SALMÓN SPICY (22 g) **\$88**  
Arroz, salmón, pepino,  
arare y aguacate.



TEMAKI  
ATÚN SPICY (22 g) **\$92**  
Arroz, atún, pepino,  
aguacate y cebollín.

ONIGIRI & TEMAKI

おにぎり & 手巻き

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.



SASHIMI

刺身



SASHIMI DE ATÚN  
CG: \$192 | CF: \$140



SASHIMI DE SALMÓN  
CG: \$206 | CF: \$156



SASHIMI DE PULPO  
CG: \$206 | CF: \$156



SASHIMI DE KAMPACHI  
CG: \$214 | CF: \$158



SASHIMI TEIKIT (120 g) CG: \$228

Atún, kampachi, salmón, pulpo, camarón y cangrejo.

CG: Corte Grueso (120 g) | CF: Corte Fino (90 g)

\*Todos los Sashimis incluyen Yuzu Ponzu.

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.



NIGIRI

ニギリ



QUESO MANCHEGO  
CON ESPÁRRAGO (10 g) \$34



RIB-EYE (16 g) \$34



CALAMAR (16 g) \$38



SEAWEED (10 g) \$44



TAMPICO (20 g) \$44  
Con piel de salmón.



PULPO (16 g) \$48



ATÚN (16 g) \$45



CANGREJO (1 pza.) \$46



SALMÓN (16 g) \$46



CAMARÓN (1 pza.) \$46



MASAGO (10 g) \$56



KAMPACHI (16 g) \$46



ANGUILA (16 g) \$68



IKURA (10 g) \$88

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.



MAKIS 10 PIEZAS

巻き寿司



### RAINBOW MAKI \$158

**TOPPING:** Salmón , atún, camarón sushi , mango, aguacate, kampachi, tampico y tobiko negro.

**POR DENTRO:** Aguacate , pepino , Tampico y pasta baby.



### ZAMBA MAKI \$138

**TOPPING:** Atún, mango, aguacate, arare, cebollín, panthai mayo y sriracha mayo.

**POR DENTRO:** Queso crema, pepino y aguacate.



### VOLCANO MAKI \$148

**TOPPING:** Tempura crispy, salsa teriyaki, salsa chipotle, masago y cebollín.

**POR DENTRO:** Camarón tempura, queso crema y aguacate.



### TIGER MAKI \$152

**TOPPING:** Camarón tempura, ajonjolí mixto, tampico y salsa de anguila.

**POR DENTRO:** Pepino, aguacate y queso crema.





**CALIFORNIA**  
**\$106**  
TOPPING:  
Ajonjolí mixto.  
POR DENTRO:  
Salmón, aguacate,  
pepino y queso.



**AGUACATE**  
**\$106**  
TOPPING:  
Aguacate  
POR DENTRO:  
Atún, pepino  
y queso filadelfia.



**QUESO**  
**\$106**  
TOPPING:  
Queso filadelfia  
POR DENTRO:  
Salmón, aguacate  
y pepino.



**PEPINO**  
**\$106**  
TOPPING:  
Pepino.  
POR DENTRO:  
Cangrejo, aguacate  
y queso.



**FILADELFA**  
**\$106**  
TOPPING:  
Alga Nori.  
POR DENTRO:  
Camarón, pepino  
y queso.

VEGETARIANO



**VEGGIE**  
**\$112**  
TOPPING:  
Champiñón asado.  
POR DENTRO:  
Aguacate, queso,  
espárrago y pimienta.

VEGETARIANO



**GREEN**  
**\$112**  
TOPPING:  
Queso crema y cebollín.  
POR DENTRO:  
Mango, pepino  
y aguacate.



**GEISHA**  
**\$138**  
TOPPING:  
Pepino, tampico,  
camarón empanizado,  
tom-yum mayo  
y salsa de anguila.  
POR DENTRO:  
Cangrejo, aguacate  
y queso.



**WHITE  
DRAGON**  
**\$134**  
TOPPING:  
Camarón, plátano  
macho, queso, arete  
y panthai mayo.  
POR DENTRO:  
Tampico, pepino  
y aguacate.

MAKIS 10 PIEZAS

巻き寿司



## MAKIS CLÁSICOS

Selecciona tu ingrediente favorito - Salmón, atún, cangrejo, camarón, pulpo, masago, tampico o robalo.

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.



# MAKIS TO PIEZAS

## 巻き寿司



**MOE - MOE**  
\$138

**TOPPING:**  
Mango, arare  
y salsa chipotle.

**POR DENTRO:**  
Camarón tempura,  
aguacate y queso.



**RIB EYE**  
\$138

**TOPPING:**  
Rib eye, cebollín  
y salsa teriyaki.

**POR DENTRO:**  
Espárrago, aguacate  
y queso



**DRAGON**  
\$138

**TOPPING:**  
Aguacate, mango,  
nuez caramelizada  
y salsa de anguila.

**POR DENTRO:**  
Camarón empanizado,  
aguacate y queso.



**CANGREJO**  
\$138

**TOPPING:**  
Cangrejo.

**POR DENTRO:**  
Aguacate, pepino  
y queso.



**BAMBÚ**  
\$138

**TOPPING:**  
Espinaca y  
salsa chipotle.

**POR DENTRO:**  
Salmón, aguacate,  
queso crema,  
zanahoria y cebollín.



**TSUNAMI**  
\$144

**TOPPING:**  
Cangrejo, tampico,  
salsa de anguila  
y salsa chipotle.

**POR DENTRO:**  
Aguacate, queso  
y pepino.



**NINJA**  
\$148

**TOPPING:**  
Salmón, aguacate  
y yuzu mayo.

**POR DENTRO:**  
Cangrejo, pepino  
y queso.



**RED  
DRAGON**  
\$148

**TOPPING:**  
Atún y yuzu mayo.

**POR DENTRO:**  
Aguacate, pepino  
y queso.



**DINAMITA**  
\$148

**TOPPING:**  
Masago, aguacate,  
chile rojo  
y panthai mayo.

**POR DENTRO:**  
Camarón empanizado,  
aguacate, pepino y queso.

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.





**CHICKEN**  
**\$114**

TOPPING:  
Pollo empanizado.  
POR DENTRO:  
Aguacate y queso



**MANCHEGO**  
**\$122**

TOPPING:  
Empanizado  
POR DENTRO:  
Queso manchego,  
chiles toreados,  
cebollín y aguacate.



**KATSU**  
**\$128**

TOPPING:  
Empanizado.  
POR DENTRO:  
Atún ahumado,  
aguacate, zanahoria,  
queso manchego  
y chiles toreados.



**KUSHIAGE**  
**\$128**

TOPPING:  
Empanizado.  
POR DENTRO:  
Kushiage de camarón  
con queso, zanahoria  
y aguacate.



**BUSHIDO**  
**\$138**

TOPPING:  
Empanizado.  
POR DENTRO:  
Rollo de ri eye, chiles  
toreados, cebollín,  
queso manchego  
y aguacate.



**ROCA**  
**\$158**

TOPPING:  
Camarones roca,  
ajonjolí negro,  
masago, cebollín  
y tom-yum mayo.  
POR DENTRO:  
Aguacate, pepino  
y queso.



**SINGAPUR**  
**\$158**

TOPPING:  
Queso, pepino,  
aguacate  
masago  
y tom-yum mayo.  
POR DENTRO:  
Salmón, atún, robalo,  
aguacate y pepino.

MAKIS 10 PIEZAS

巻き寿司



Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.



# MAKIS TO PIEZAS

## 巻き寿司



**WHITE  
MAMBA**  
\$148

**TOPPING:**  
Tempurado, cebollín  
y sriracha mayo.  
**POR DENTRO:**  
Camarón tempura,  
queso manchego,  
pimiento, espárrago  
y aguacate.



**MANDARIN**  
\$148

**TOPPING:**  
Camarón  
empanizado.  
**POR DENTRO:**  
Aguacate y queso



**PINK**  
\$148

**TOPPING:**  
Pasta baby, tanuki  
y salsa de anguila.  
**POR DENTRO:**  
Camarón empanizado,  
aguacate y queso.



**SALMÓN**  
\$148

**TOPPING:**  
Salmón fresco,  
cebollín y limón  
mediterráneo.  
**POR DENTRO:**  
Aguacate, pepino  
y queso.



**SAMURAI**  
\$152

**TOPPING:**  
Queso, condimento  
de salmón y  
salsa de anguila.  
**POR DENTRO:**  
Camarón empanizado,  
aguacate y pasta baby.



**D' RICO**  
\$158

**TOPPING:**  
Salmón y camarón  
empanizado  
con tampico.  
**POR DENTRO:**  
Aguacate y queso.



**TORIKATSU**  
( 8 PZAS )  
\$178

**TOPPING:**  
Pollo empanizado  
**POR DENTRO:**  
Queso manchego,  
calabaza, pimiento,  
zanahoria y queso.

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.



# MAKIS TRADICIONALES 8 PIEZAS

## 細巻き - 裏巻き



**AVOCADO \$86**  
XF: Nori.  
XD: Aguacate y queso.



**TAMPICO \$86**  
XF: Nori.  
XD: Tampico.



**QUINOA VEGGIE \$86**  
XF: Quinoa.  
XD: Zanahoria, pimienta y aguacate.



**SAKE \$96**  
XF: Nori.  
XD: Salmón.



**SAKAI \$96**  
XF: Salmón.  
XD: Queso.



**TUNA & AVOCADO \$96**  
XF: Ajonjolí.  
XD: Atún y aguacate.



**MAGURO \$96**  
XF: Nori.  
XD: Atún.



**SALMÓN AVOCADO \$96**  
XF: Ajonjolí.  
XD: Salmón y aguacate.



**AKIRA \$96**  
XF: Ajonjolí.  
XD: Pollo empanizado, tampico y pepino.



**FANTASY \$96**  
XF: Atún y aguacate.  
XD: Salmón, tampico y pepino.



**PASSION \$106**  
XF: Salmón y aguacate.  
XD: Atún, tampico y pepino.



**SAKETSU \$106**  
XF: Nori.  
XD: Salmón y queso.



**NEVADA \$116**  
XF: Nori.  
XD: Camarón y aguacate.



**THAI STYLE \$116**  
XF: Cacahuete.  
XD: Camarón, mango y pepino.



**PACIFIC \$116**  
XF: Ajonjolí.  
XD: Salmón, tampico y aguacate.



**CRAB AVOCADO \$116**  
XF: Masago.  
XD: Kanikama y aguacate.



**MANGO TANGO \$126**  
XF: Mango y masago.  
XD: Camarón tempura y pepino.



**SALMÓN IKURA \$126**  
XF: Salmón e ikura.  
XD: Queso crema, pepino y aguacate.



**FIRE \$146**  
XF: Salmón spicy, kanikama, masago, cebollín, poro frito y spicy yuzu mayo.  
XD: Salmón y aguacate.



**ROCK & ROLL \$156**  
XF: Salmón glaseado con salsa teriyaki, chile rojo y sriracha mayo.  
XD: Aguacate, atún, masago y espárrago.

**XF: (Por Fuera) | XD: (Por Dentro) - ( 8 piezas \*tradicional )**

\*Rollos de tamaño más pequeño que nuestros makis que ya conoces.

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.





LOVERS

恋人



TUNA  
LOVER  
\$188

4 Sashimis  
de atún ( 40 g ).  
6 Piezas  
de Red Dragon maki.  
2 Nigiris de atún ( 32 g )  
con yuzu mayo.



SHRIMP  
LOVER  
\$188

6 Piezas de Tiger maki  
2 Nigiris de camarón  
1 Temaki shrimp



SALMÓN  
LOVER  
\$188

4 Sashimis de  
salmón ( 40 g )  
6 Piezas de  
Salmón maki  
2 Nigiris de  
salmón ( 32 g )



UNAGI  
LOVER  
\$238

6 Piezas de Black  
Mamba maki.  
2 Niguirí de  
Anguila ( 32 g ).  
1 Temaki de Anguila.

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.



7MOB IHSUS

寿司ボウル

POLLO

TERIYAKI (90 g) \$178



Yakimeshi, tofu, vegetales, cebolla morada, ajonjolí mixto, germen de soya y huevo.

RIB EYE (60 g) \$178



Yakimeshi, vegetales, cebolla morada, germen de soya, huevo y sriracha mayo.

SALMÓN

TERIYAKI (90 g) \$198



Yakimeshi, tofu, vegetales, cebolla morada, ajonjolí mixto, germen de soya y huevo.

CAMARÓN

TERIYAKI (6 pzas.) \$214



Kushiage de camarón con queso, yakimeshi, vegetales, huevo y sriracha mayo.

CANGREJO (4 pzas.) \$158



Cangrejo empanizado, gohan, queso, mango, aguacate, vegetales, kizaminori y sriracha mayo.

ATÚN (90 g) \$168



Gohan, atún, pepino, mango, aguacate, wakame y ajonjolí mixto.

SALMÓN (90 g) \$198



Gohan, salmón, edamames, aguacate, zanahoria, piña, pimiento rojo y wakame.

CAMARÓN (5 pzas.) \$218



Gohan, camarón, pepino, zanahoria, aguacate, mango y tampico.

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.



# TEPPANYAKI

# 鉄板焼

**CAMARÓN**  
\$298

Camarones a la plancha (150 g), con vegetales salteados.



**VEGETALES**  
(150 g) \$168

Vegetales salteados a la plancha.

**POLLO** (150 g)  
\$206

Pollo a la plancha con vegetales salteados.

**RIB EYE** (150 g)  
\$258

Rib eye a la plancha con vegetales salteados.

**ARRACHERA**  
(150 g) \$258

Arrachera a la plancha con vegetales salteados.

**SALMÓN** (150 g)  
\$298

Salmón a la plancha con vegetales salteados.

**MIXTO TEIKIT**  
(150 g) \$298

Camarón, pollo y arrachera a la plancha con vegetales salteados.

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.



# TEMPURA

天ぷら

## CAMARÓN

( 6 pzas. )

**\$184**

Camarones  
y vegetales  
tempurados.



## VEGETALES

( 220 g )

**\$116**

Calabaza, zanahoria,  
champiñón, cebolla,  
raíz de loto, pimiento rojo,  
brócoli y kakiage.

## POLLO

( 220 g )

**\$138**

Pollo y vegetales  
tempurados.

## MIXTO

( 220 g )

**\$194**

Camarón, salmón,  
pollo y vegetales  
tempurados.

Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.



# POSTRES

## デザート



SPRING ROLL  
MANGO & FRESA ( 2 pzas. ) \$104



OREOS TEMPURA  
CON HELADO ( 5 pzas. ) \$98  
( Galletas oreo tempuradas,  
helado de matcha y fresas ).



GUA BAO  
C / HELADO (1 pza. ) \$128  
( Con mango, helado de vainilla,  
nutella y nuez caramelizada. )



TAPIOCA CON  
FRUTAS ( 250 g ) \$88  
( Fresa, banana,  
mango y manzana )



TEMPURA HELADO  
VAINILLA ( 1 pza. ) \$94  
( Fresa, chocolate o cajeta ).



CAMELIA C/HELADO  
MATCHA ( 320 g ) \$88  
Cubos de gelatina con crema  
de licor de café y helado de matcha.



NUTELLA MAKI ( 10 pzas. ) \$88  
XF: Sashimi de banana,  
Nutella® y crema batida.  
XD: Banana, Nutella® y queso.



MOCHI ICE CREAM ( 2 pzas. ) \$56  
Postre de pasta de arroz  
relleno de helado de sabores,  
( dulce de leche, chocolate,  
fresa, matcha, taro y vainilla).



CHURRO MAKI ( 10 pzas. ) \$114  
XF: Empanizado, cajeta  
y azúcar con canela.  
XD: Mango y queso.

con helado



Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo.  
Todos los productos están sujetos a disponibilidad y a temporada.



# ¿Antojo de sushi?

# ¡DESCARGA

# NUESTRA APP!

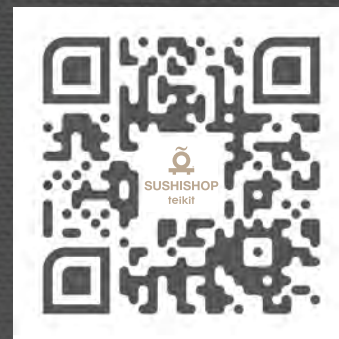
O PÍDELO DIRECTO EN [WWW.TEIKIT.MX](http://WWW.TEIKIT.MX)  
consulta términos y condiciones en: [www.teikit.mx/home/terms](http://www.teikit.mx/home/terms)



**SUSHISHOP**  
teikit

**\$100**  
**PESOS**

DE REGALO EN TU  
PRIMER PEDIDO



DESCARGA LA APP







SUSHISHOP

teikit

TEIKIT DOUBLE

2X1

*Todos los días*

DESDE LAS 6PM

consulta términos y condiciones en: [www.teikit.mx/home/terms](http://www.teikit.mx/home/terms)

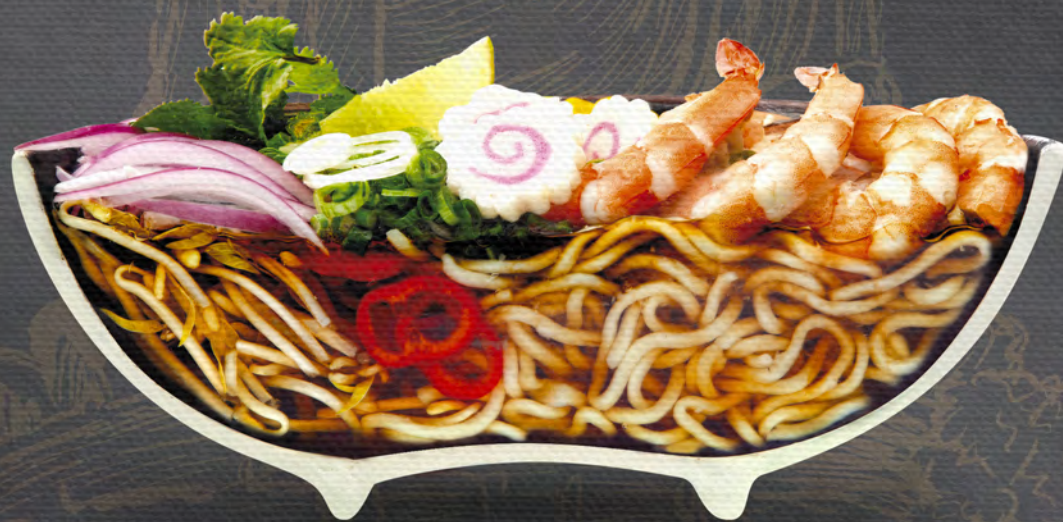
La presente promoción aplica todos los días a partir de las 18:00 horas. ( busca el icono del 2x1 dentro del menú y encuentra los productos participantes ). Esta promoción no equivale al 50% de descuento. No aplica con otras promociones o descuentos. Si se eligen productos con diferentes precios, se descontará el de menor valor. Aplica por una cuenta por mesa o pedido. En órdenes para llevar y servicio a domicilio (únicamente a través de la app Teikit), se permiten únicamente 3 promociones por cuenta y /o domicilio (paga 3 y se lleva 6 productos). Si existen más productos dentro de la cuenta que participen de la promoción (a partir del séptimo), se cobrarán normales. El costo de servicio en la promoción del 2x1 para llevar y a domicilio, tendrá un precio adicional de \$15.00 pesos M.N. Por pedido. En pedidos de 2x1 a domicilio el monto mínimo de la cuenta es de \$200.00 pesos M.N. Válida solo una vez al día por domicilio o cliente.

**\* En el menú de banda, la promoción del 2x1 aplica con las mismas condiciones y de manera independiente.**

Imágenes ilustrativas, el corte y/o acomodo de los platillos pueden variar. En Teikit elaboramos nuestros productos bajo los más altos estándares de calidad e higiene. Sin embargo, consumir alimentos crudos de origen animal puede ser nocivo para la salud y es responsabilidad de quien lo consume. Precios expresados en moneda nacional e incluyen el 16% de IVA. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

Estos platillos son preparados a base de alimentos crudos y se consumen bajo su consideración. Los gramajes de las proteínas y/o ingredientes principales son aproximados y se pesan en crudo. En caso de ser una persona alérgica a cualquier producto, favor de hacérselo saber, ya que sin previo aviso la empresa no se hará responsable en caso de accidente.





teikit  noodles



## ENTRADAS

## エントレメス



### GYOZAS DE EDAMAME (10 pzas.)

**\$160**

GYOZAS FRITAS RELLENAS CON EDAMAME.



### GYOZAS DE SALMÓN (10 pzas.)

**\$168**

GYOZAS FRITAS RELLENAS DE SALMÓN.



### GYOZAS DE CANGREJO (10 pzas.)

**\$168**

GYOZAS FRITAS RELLENAS DE CANGREJO.



### GYOZAS DE CAMARÓN (10 pzas.)

**\$160**

GYOZAS FRITAS RELLENAS DE CAMARÓN.



SOPAS

スーパ

SOPA WON - TON (300 ml)

\$92  
BELLY PORK, CHICORIA,  
DOS GYOZAS DE RIB EYE  
Y CEBOLLÍN.



SOPA TOM - YUM (300 ml)

\$126  
CON CAMARONES, JITOMATES  
CHERRY Y CILANTRO.





## GUA BAOS

## グアバオ



### RIB EYE

( 2 PZAS ) \$116

RIB EYE TERIYAKI, CHILE ROJO,  
CILANTRO Y CEBOLLA FRITA.



### ARRACHERA

( 2 PZAS ) \$126

ARRACHERA, PIMIENTO,  
ZANAHORIA, AGUACATE,  
CILANTRO Y ARARE.



### GUA BAO DE CAMARÓN

( 2 PZAS ) \$126

CAMARÓN EMPANIZADO, ARARE, ENSALADA,  
JITOMATES CHERRY Y TOM-YUM MAYO.



### BELLY PORK

\$136

BELLY PORK, PEPINO,  
CACAHUATE, CILANTRO  
Y SALSA TERIYAKI SPICY



## SPRING ROLLS

春巻き

HARUSAME & VEGETALES

\$78

+ QUESO \$88



RIB EYE

\$88

+ QUESO \$98



CAMARÓN & HARUSAME

\$98

+ QUESO \$108







RAMEN

ラーメン

POLLO

\$198 (150 g)

FONDO CLÁSICO, POLLO, HUEVO, ELOTE, GERME DE SOYA, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, CHILE ROJO Y LIMÓN



ARRACHERA

\$218 (150 g)

FONDO CLÁSICO, ARRACHERA, HUEVO, CHAMPIÑÓN, ELOTE, CHILE ROJO, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO



RIB EYE

\$198 (150 g)

FONDO MISO, RIB EYE, ELOTE, HUEVO, CHILE ROJO Y CILANTRO



## RAMEN

## ラーメン

### GYOZAS

**\$208** ( 5 pzas. )

FONDO TOM-YUM, GYOZAS DE RIB EYE, KAMABOKO, CEBOLLA MORADA Y CHICORIA.



### CAMARÓN

**\$218** ( 8 pzas. )

FONDO TOM-YUM, CAMARÓN, ELOTE, WAKAME, CHILE ROJO, Y CILANTRO



### BELLY PORK

**\$226** ( 120 g )

FONDO TONKOTSU, BELLY PORK, HUEVO, ELOTE, KAMABOKO, CEBOLLA CRISPY Y CILANTRO.





## NOODLES 麵

CHOW MEIN  
CON POLLO  
(60 g) \$108

CHOW MEIN  
CON ARRACHERA  
(60 g) \$128



CHOW MEIN  
CON RIB EYE  
(60 g) \$128

CHOW MEIN  
CON CAMARÓN  
(60 g) \$138



## NOODLES 麵

### KATSU UDON

\$188

POLLO EMPANIZADO (60 g) CON  
ARARE, VEGETALES,  
CEBOLLA FRITA, SALSA YAKITORI,  
SALSA CHIPOTLE Y PASTA RAMEN.



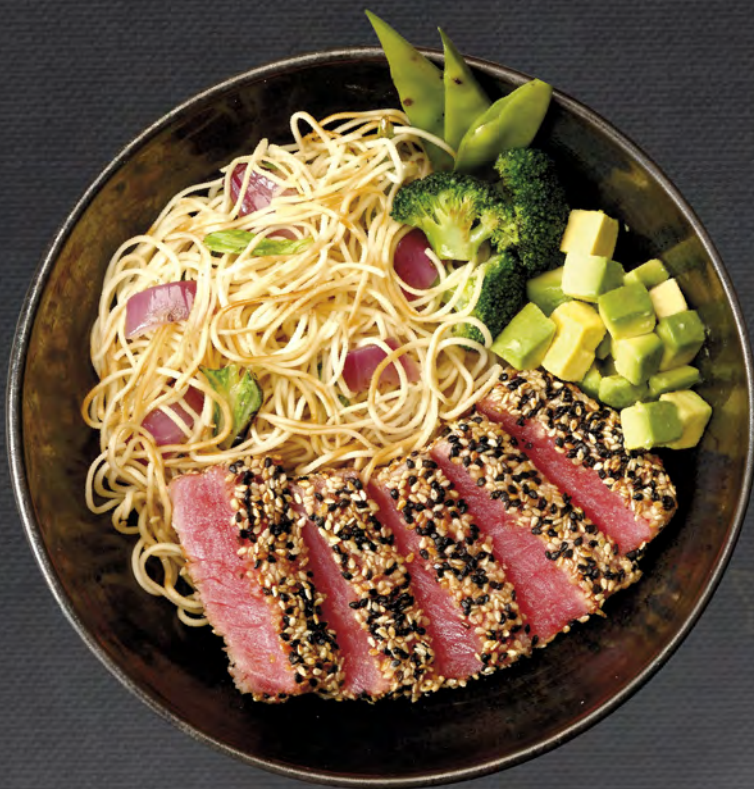
### ARRACHERA & NOODLES

\$208

ARRACHERA (120 g), CON VEGETALES  
SALTEADOS Y PASTA UDON







## NOODLES 麵

### TATAKI TUNA & NOODLES

\$198

TATAKI TUNA (90 g), CON VEGETALES  
Y PASTA SOBA



### THAI-CHICKEN & NOODLES

\$208

POLLO CRISPY (90 g), CON VEGETALES,  
SALSA PANTHAI Y PASTA UDON



## NOODLES 麵

### SHRIMP & NOODLES

\$228

CAMARONES ( 6 pzas. ), CON VEGETALES,  
ELOTE, CHICORIA, CILANTRO,  
SALSA PANTHAI Y PASTA UDON



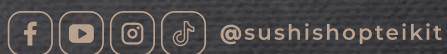




改善



**SUSHISHOP**  
teikit



WWW.SUSHISHOPTK.MX





# BEBIDAS

& COCKTAILS

[www.teikit.mx](http://www.teikit.mx)



## cervecería - importada - nacional - artesanal

### importada



* heineken ( bt 355 ml )	\$59		* kirin ichiban ( bt 330 ml )	\$110
* tiger ( bt 330 ml )	\$64	(Por temporada)	* asahi super dry ( bt 355 ml )	\$110
* lucky buddha ( bt 330 ml )	\$99		* asahi select ( bt 355 ml )	\$112
* sapporo premium ( bt 355 ml )	\$99		* sapporo premium ( lt 650 ml )	\$122

### nacional



* xx lager ( bt 325 ml )	\$42	* tecate light ( bt 325 ml )	\$42
* xx ambar ( bt 325 ml )	\$42	* bohemia pilsner ( bt 355 ml )	\$45
* indio ( bt 325 ml )	\$42	* bohemia vienna ( bt 355 ml )	\$45
* tecate ( bt 325 ml )	\$42		



## cervecería - importada - nacional - artesanal

artesanal

---

\* acapulco golden ( bt 355 ml ) \$98

\* cru cru pale ale ( bt 355 ml ) \$98

\* colimita lager ( bt 355 ml ) \$98



## micheladas - ( con tu cerveza favorita. )

( Solo en Sucursales seleccionadas )

\* michelada + \$15

\* pepino + \$25  
( pepino rallado, chamoy, tamarindo, limón y chile. )

\* mango + \$30  
( mango en cubos, limón y chile. )



• michelada de mango



sakes - para tomarse frío o caliente.



* sake de la casa ( 120 ml )	\$72
* sho chiku bai classic ( 180 ml )	\$125
* kiku masamune ( 180 ml )	\$180
* nigori cream ( 300 ml )	\$280
* hakkaisan uonuma ( 180 ml )	\$280
* pure junmai ( 300 ml )	\$280
* hattori premium sake ( 375 ml )	\$320

* hana-awaka ozeki ( 250 ml )	\$350
* kiku masamune kuoju ( 300 ml )	\$400
* hakkaisan hyotan gold ( 180 ml )	\$500
* yuki nigori lychee ( 375 ml )	\$600
* tokubetsu junmai ( 300 ml )	\$600
* michinoku onikoroshi ( 300 ml )	\$600

## clericots de sake

( bt de 750 ml ) \$158

( Solo en sucursales seleccionadas ).

frutos rojos



manzana-kiwi



calpis-mango



mango-maracuyá



lychee & curaçao





## limonadas - natural o mineral ( 400 ml )

( Solo en Sucursales seleccionadas )

* limón con chia	\$42
* pepino-hierbabuena	\$42
* frutos rojos	\$42
* coco-naranja	\$42
* naranjada	\$42
* fresa-limón	\$42
* pink lemonade	\$42
* blueberry	\$48
* black lemonade	\$48

( limonada sin azúcar, con yuzu, limón amarillo y carbón activo \* . )

\* el carbón activo tiene muchos beneficios para la salud como prevenir dolores de cabeza y tener propiedades antioxidantes y regenerativas.



## calpis - con lactobacilos ( 400 ml )

( Solo en Sucursales seleccionadas )

* natural	\$48
* fresa	\$52
* mango	\$52
* naranja	\$52
* frutos rojos	\$52
* zarzamora	\$52
* piña	\$52
* matcha	\$52





**mocktails de la casa -** ( mixología de autor sin alcohol. )  
( Solo en Sucursales seleccionadas )



**halong bay \$52**

coco, sirope de limón  
y hierbabuena.



**cambuya \$56**

soda de limón, hierbabuena  
y sirope de manzana con pepino.



**karudamon \$62**

soda, jugo de toronja,  
hierbabuena y cardamomo.



**singapur yuzu \$77**

jugo de zanahoria, jugo  
de naranja, yuzu y chía.



## licores por copeo

( servidos con 60ml y pueden acompañarse con el mezclador de su preferencia )

* campari	\$80
* licor 43	\$90
* sambuca vaccari nero	\$90
* sambuca vaccari blanco	\$90
* amaretto disaronno	\$80
* baileys	\$80
* chinchon dulce	\$80
* frangelico	\$80
* smirnoff	\$60
* stolichnaya	\$80
* absolut azul	\$80
* greedy goose	\$127
* belvedere	\$122
* torres 10	\$80
* terry centenario	\$80
* johnnie walker red	\$90
* johnnie walker black	\$132
* j&b rare	\$70
* jack daniels	\$132

* glenfiddich 12	\$132
* josé cuervo especial	\$70
* josé cuervo tradicional	\$70
* herradura blanco	\$80
* don julio reposado	\$90
* don julio 70	\$122
* maestro dobel diam.	\$122
* tanqueray	\$88
* beefeater	\$90
* hendricks	\$122
* matusalem clásico	\$70
* matusalem platino	\$70
* zacapa 23	\$122
* bacardi carta blanca	\$70
* bchanans 12	\$132
* 400 conejos	\$90
* amores espadin	\$90
* mezcal gusano rojo	\$122



cocktails de la casa - ( Mixología de autor. )



mango matcha \$78  
sake, jugo de mango y matcha.



bangkok \$156  
ginebra, miel, yuzu y maracuyá



lychee hanoi \$124  
sirope de lychee, toronja, campari y ginebra.



mezcal chia-jamaica \$118  
mezcal, jamaica, chia y naranja.



cocktails de la casa - ( Mixología de autor. )



yuzu - yuz \$134  
piña, jengibre,  
yuzu y mezcal.



yuzu julep \$102  
whisky, yuzu, hierbabuena  
y cardamomo.



phuket fantasy \$102  
ron, amaretto, piña y arare.



martini lychee \$102  
vodka, plum dew y lychee.



maracuyá 43 \$106  
ginebra, licor 43 y maracuya.



## los clásicos - ( por copa )



- vodka
- flamingo manzana
- jugo de limón

apple martini \$78 ( 150 ml )



- limón
- jugo de arándano
- cointreau
- vodka

cosmopolitan \$78 ( 150 ml )



- agua mineral
- gin
- jugo de limón

tom collins \$78 ( 355 ml )



- limón
- jugo de arándano
- vodka
- + hielo
- + 1/3 de limón

sea breeze \$78 ( 355 ml )



- refresco de cola
- jugo de limón
- ron
- + hielo
- + 1/3 de limón

cuba libre \$78 ( 355 ml )



- crema
- kahlúa
- vodka

white russian \$78 ( 250 ml )



- whisky
- limón
- + espuma
- + azúcar
- + hielo

whisky sour \$78 ( 220 ml )



- jugo de limón
- ron
- + hielo y azúcar

daiquiri \$78 ( 150 ml )



- jugo de naranja
- granadina
- tequila

tequila sunrise \$78 ( 300 ml )



- whisky
- + azúcar
- naranja
- cereza

old fashioned \$78 ( 70 ml )



- cachaça
- + azúcar
- + limón

caipirinha \$98 ( 250 ml )



- agua mineral
- whisky
- jugo de limón
- jarabe natural

john collins \$98 ( 355 ml )



## los clásicos - ( por copa )



- agua mineral
- cointreau
- jugo de piña
- jugo de limón
- granadina
- angostura
- gin

singapore sling \$98 ( 355 ml )



- cerveza de jengibre
- vodka
- + hierbabuena
- + limón

moscow mule \$98 ( 300 ml )



- vermouth seco
- gin

martini \$98 ( 150 ml )



- vodka
- clamato
- + sal,
- pimienta,
- salsa inglesa,
- salsa tabasco,
- limón y apio.

bloody mary \$98 ( 300 ml )



- jugo de limón
- gin
- + agua mineral

gimlet \$98 ( 150 ml )



- vermouth dulce
- whisky
- + amargo de angostura y cereza

manhattan \$98 ( 150 ml )



- campari
- vermouth
- ginebra

negroni \$108 ( 200 ml )



- mix de piña
- mezcal
- ancho Reyes
- limón

mezcalita de piña \$108 ( 250 ml )



- refresco de cola
- sour mix dulce
- triple sec
- gin
- vodka
- tequila
- ron blanco

long island ice tea \$108 ( 355 ml )



- limón
- cointreau
- tequila

margarita \$108 ( 250 ml )



- jugo de piña
- mix de limón
- mix de naranja
- granadina
- amarro
- ron blanco
- ron añejo

mai-tai \$108 ( 250 ml )



- agua
- whisky
- + menta
- +azúcar

mint julep \$108 ( 250 ml )



## café y té - (fríos y calientes )

### café

- \* espresso \$42
- \* americano \$42
- \* latte \$42
- \* moka \$42
- \* capuccino \$45
- \* espresso doble \$49
- \* carajillo \$120

### té

- \* lipton \$39
- \* kusmi Teas® \$50  
( Varios sabores )



kusmi Teas®



\* café americano

## frapuccinos \$68

( Solo en Sucursales seleccionadas )

- \* cajeta
- \* oreo®
- \* nutella®
- \* matcha

frapuccino Oreo®



frapuccino matcha



## vinos de la casa

- \* vino espumoso \$108
- \* vino tinto \$108
- \* vino blanco \$108



## fuentes de sodas



agua e-pura ( 600 ml )	\$36
agua mineral ( 355 ml )	\$36
refrescos familia pepsi ( 355 ml )	\$38
agua natural casa del agua ( 355 ml )	\$39
coco niau ( 330 ml )	\$48

mogu-mogu ( 320 ml ) lychee, fresa, uva y mango.	\$48
velvet soda ( 275 ml ) seltzer, lychee, pomelo, maracuyá, guanábana y damasco.	\$58
foco ( 350 ml ) lychee, mango, guayaba y coco.	\$60





The Sushi That I Love!