

おいしい
OISHIOSO



GUÍA DE ALERGIAS



ESPECIAL



BEBIDAS



ALCOHOL



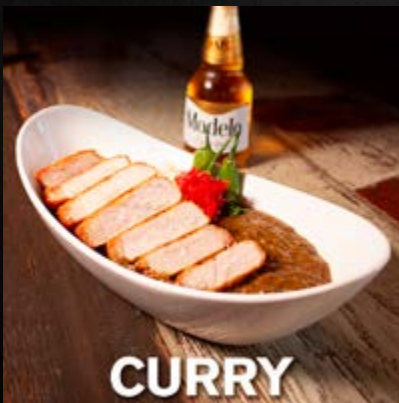
OTSUMAMI



SUSHI



BOWLS



CURRY



RAMEN



POSTRES

DA CLIC SOBRE LA IMAGEN PARA IR A LA SECCIÓN

PASTEL DE HOIJICHA

2023

ほうじ茶



Pastel estilo tiramisú con bizcocho de vainilla, queso mascarpone, crema de houjicha y cacao, acompañado de galletas soletillas, y espolvoreado con houjicha en polvo.
\$130

Consultar disponibilidad.

Matcha

Resultado de moler hojas de té verde llamadas Tencha.
Es el más popular de los té s japoneses, teniendo alrededor de 800 años de antigüedad. Reduce el estrés, colesterol, niveles de azúcar y estimula el sistema inmune.



Matcha frío Té verde japonés, agua natural y hielo.	\$40
Matcha frío con miel Té verde japonés, agua natural, miel y hielo.	\$45
Matcha caliente Té verde japonés y agua natural.	\$40
Matcha caliente con miel Té verde japonés, agua natural y miel.	\$45
Matcha latte Té verde japonés, leche deslactosada y jarabe natural.	\$70
Matcha latte float Té verde japonés, leche deslactosada, jarabe natural y nieve de vainilla.	\$85

Houjicha

Se obtiene al tostar los tallos y hojas de té verde. A diferencia del matcha, posee un sabor más suave, menos amargo y con menos cafeína. Es una bebida ideal para niños y adultos.



Houjicha frío \$40
Té verde tostado japonés, agua natural y hielo.

Houjicha frío con miel \$45
Té verde tostado japonés, agua natural, miel y hielo.

Houjicha caliente \$40
Té verde tostado japonés y agua natural.

Houjicha caliente con miel \$45
Té verde tostado japonés, agua natural y miel.

Houjicha latte \$70
Té verde tostado japonés, leche deslactosada y jarabe natural.

Houjicha latte float \$85
Té verde tostado japonés, leche deslactosada, jarabe natural y nieve de vainilla.



Limonadas

- | | |
|--|-------------|
| Limonada de menta
Agua mineral, miel, menta fresca y hielo. | \$55 |
| Limonada de la casa mineral
Agua mineral, miel orgánica y hielo. | \$45 |
| Limonada mineral
Agua mineral, jarabe natural y hielo. | \$40 |
| Limonada de matcha
Matcha, agua mineral, jarabe natural y hielo. | \$50 |



Refrescos

Calpis latte \$60
Bebida japonesa hecha a base de leche curada, ácido láctico y el lactobacillus helveticus con leche.

Calpis natural \$50
Bebida japonesa hecha a base de leche curada, ácido láctico y el lactobacillus helveticus con agua.

Calpis mineral \$50
Bebida japonesa hecha a base de leche curada, ácido láctico y el lactobacillus helveticus con agua mineral.

Coca-Cola \$30

Agua mineral \$30





Sake

Licor elaborado a base de arroz pulido.

	2 oz.	% alc.
Kikusui Junmai Ginjo Licor de arroz, ligero y frutal, de acabado seco y un gentil aroma frutal con toques cítricos.	\$150	15
Nigori Licor de arroz cremoso, dulce y robusto, con sabores de plátano, vainilla, melón, fresa y crema de arroz dulce con un aroma frutal.	\$80	15
Takara Plum Licor de ciruela de sabor y aroma ligero, dulce y agradable al paladar que equilibra los tonos dulces y aromáticos con una deliciosa acidez. Se sirve en las rocas.	\$100	12

Consultar disponibilidad.



Cerveza

		% alc.
Asahi	\$ 100	5
Negra Modelo	\$ 50	5.3
Modelo Especial	\$ 50	4.5
Corona	\$ 50	4.5

Consultar disponibilidad.



Wendlandt



Perro del Mar
7.5 % | \$90

Veraniega
4.7 % | \$90

Foca Parlante
5.4 % | \$90

Vaquita Marina
5.2 % | \$90

Harry Polanco
5.4 % | \$90

Tuna Turner
4 % | \$90

Otsumami

GUARNICIONES

Edamame

Vainas de soya cocidas, con un toque de sal.

\$80

Edamame al ajillo

Vainas de soya salteadas con chile de árbol y ajo.

\$95

Umami de pepino

Rodajas de pepino fresco bañadas en salsa de ciruela, ajonjolí y katsuobushi.

\$80

Nitamago

Seis mitades de huevo marinado en soya.

\$55



Karaage

CINCO PIEZAS DE POLLO FRITO JAPONÉS



Karaage

Salsa de soya, mayonesa japonesa,
repollo y limón.

\$130

Aka Karaage

Salsa de soya, salsa picante,
mayonesa japonesa, repollo y limón.

\$130

Takoyaki Mexicano

Esferas de harina rellenas de pulpo, bañadas en salsa agridulce, mayonesa japonesa, polvo de chile y serrano fresco.
\$200



Takoyaki

Esferas de harina rellenas de pulpo, bañadas en salsa agridulce, mayonesa japonesa, katsuobushi y polvo de alga.
\$200

Onigiri

PIEZAS DE ARROZ ENVUELTA EN ALGA \$40

Okaka

Relleno de katsuobushi y mayonesa japonesa.

Tuna Mayo

Relleno de atún y mayonesa japonesa.

Ume

Relleno de salsa agridulce de ciruela.

Spicy Tuna

Relleno de atún con salsa picante.

Plátano

Relleno de queso crema, plátano macho, piña y un toque de limón amarillo.

Negi Miso

Relleno de pasta de miso preparado con cebollín caramelizado.

Teriyaki

Relleno de chashu en cubos con salsa agridulce y chile serrano.

Kanikama

Relleno de surimi preparado con mayonesa japonesa.



*¡Para llevar pide una Onigiri Box!
8 piezas a tu gusto por \$250*

Sushi



California Roll
Surimi, aguacate, pepino,
alga y ajonjolí.
\$120



Spicy Tuna Roll
Atún picante, pepino
alga y ajonjolí.
\$150

Bowls

Spicy Tuna Bowl

Cama de arroz, atún picante, pepino, cebollín, aguacate, ajonjolí y alga. \$190

Tofu Poke Bowl

Cama de arroz, tofu natural, ensalada de alga, salsa umami y aguacate. \$160

Kanikama Bowl

Cama de arroz, surimi, pepino, ajonjolí, alga y aguacate. \$165

Teriyaki Chashu Bowl

Puerco marinado con nuestra salsa agridulce casera, cebollín, repollo, ajonjolí y jengibre encurtido. \$180





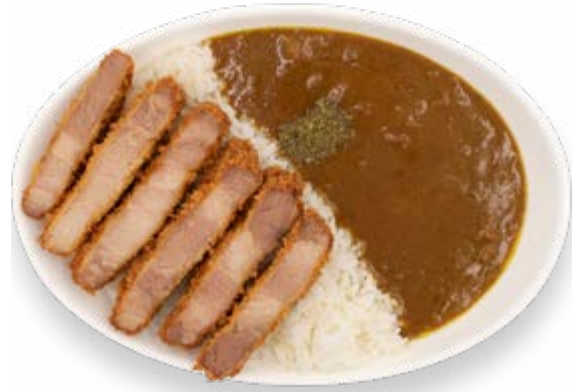
Curry



Curry con arroz

Estofado japonés de res con
arroz blanco.

\$210



Katsu Curry

Estofado japonés de res
con arroz blanco y lomo de
puerco empanizado.

\$260

Ramen



Aka Nivel 5

Altamente picante

Caldo de puerco con piezas de chashu, ajonjolí, alga, cebollín, pasta miso picante y huevo semicocido.

\$220



Aka Deluxe

Picor medio-alto

Caldo de puerco con 3 piezas de chashu, ajonjolí, alga, cebollín, pasta miso picante y huevo semicocido.

\$230



Tonkotsu

Tradicional de Fukuoka

Caldo de puerco con piezas de chashu, ajonjolí, alga, cebollín y huevo semicocido.
\$190



Aka Tonkotsu

Picor medio

Caldo de puerco con piezas de chashu, ajonjolí, alga, pasta miso picante y huevo semicocido.
\$210



Kuro Tonkotsu

Caldo de puerco con piezas de chashu, ajonjolí, pasta de ajo rostizado, hojuelas de ajo frito y huevo semicocido.
\$210



Maze Soba

Base de aceite y vinagre blanco, trozos de chashu, cebollín, jengibre encurtido, alga, limón, ajonjolí, huevo semicocido, katsuobushi y un huevo escalfado.
\$180



Chashu Men

Extra chashu
Caldo de puerco con 5 piezas de chashu, cebollín y ajonjolí.
\$240



Hokkaido Miso Butter

Caldo ligero de puerco y miso, piezas de chashu, germinado de soya, repollo, cebollín, elote, mantequilla y huevo semicocido.
\$210



Shoyu Butter

Caldo ligero de puerco con salsa de soya, piezas de chashu, germinado de soya, cebollín, repollo, mantequilla y huevo semicocido.
\$210



Tokyo Shoyu

Caldo ligero de puerco con salsa de soya, piezas de chashu, cebollín, alga y huevo semicocido.
\$200

Shoyu Pepper

Shoyu Pepper

Cremoso y ligero

Caldo ligero de puerco con salsa de soya, trozos de chashu a la parrilla, ajonjolí, alga, cebollín, pimienta negra y huevo semicocido.

\$190



Aka Shoyu Pepper

Picor medio

Caldo ligero de puerco con salsa de soya, trozos de chashu a la parrilla, ajonjolí, alga, cebollín, pimienta negra, pasta miso picante y huevo semicocido.

\$210

Kuro Shoyu Pepper

Ajo rostizado

Caldo ligero de puerco con salsa de soya, trozos de chashu a la parrilla, ajonjolí, alga, cebollín, pimienta negra y huevo semicocido.

\$210



Cilantro Miso Vegan

Caldo de verduras, miso y hongo shiitake, alga, cebollín, elote, cilantro, germinado de soya, ajonjolí tostado y tofu frito.
\$190



Aka Cilantro Miso Vegan

Caldo de verduras, miso y hongo shiitake, alga, cebollín, elote, cilantro, germinado de soya, pasta de miso picante, hojuelas de chile de seco, ajonjolí tostado y tofu frito.
\$200

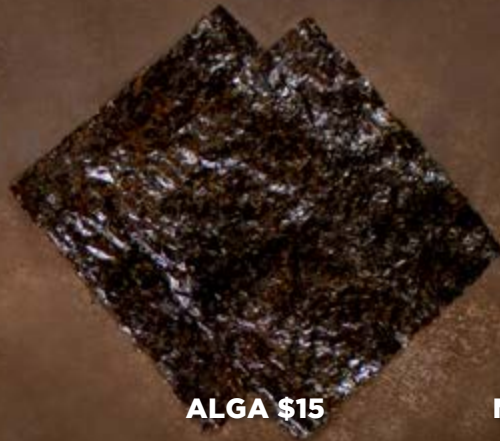
Toppings



TOFU \$30



CHASHU \$60



ALGA \$15



MANTEQUILLA \$15



CILANTRO \$10



NITAMAGO \$20



CEBOLLÍN \$15



ELOTE \$15

**Tenemos muchos otros ingredientes
¡Pregunta por ellos!**



Postres

Matcha Affogato

Nieve de vainilla y shot
de matcha caliente.
\$80





Gelato de matcha
Té verde
\$60



Gelato de Kurogoma
Ajonjolí negro
\$60





Gelato de houjicha
Té verde tostado
\$60



RAMEN & CURRY
MEXIPON
REAL JAPANESE TASTE

Su sonrisa es nuestra mayor motivación.

 [mexiponensenada](#)
 [mexipon_ens](#)
 [mexipon.com](#)