

Entradas

Appetizer

Edamames	\$95
Tostadas de Atún / Tuna Tostada Tuna tostada atún de aleta azul, cebollín, microhierbas y sal kosher. / Bluefin tuna, spring onions, sprouts & Maldon Salt.	\$335
Tacos de Rib Eye / Rib Eye Tacos Pequeños tacos de rib eye en pasta won ton. / Rib eye tacos in won ton pasta.	\$190
Gyozas de Atún / Tuna Gyozas Pasta wonton rellena de atún al vapor / Wonton pasta stuffed with spicy tuna.	\$125
Tartar de Toro / Toro Tartar Con salsa de yuzu koshu, verdes mixtos y microhierbas. / With yuzu koshu sauce, mixed greens & sprouts.	\$320
Ostiones de la Azotea / Oysters from la Azotea Ostiones, erizo, ikura y salsa ponzu y cebollín. / Oysters, sea urchin, ikura and ponzu sauce & spring onions	\$350

Tiraditos

Hamachi Jalapeño / Hamachi Jalapeño Sashimi de Hamachi, Acompañado de Jalapeño Fresco, Cilantro y Soya Yuzu. / Hamachi sashimi with fresh Jalapeño, cilantro & yuzu soy.	\$355
Sushiyashi / Sushiyashi Sashimi de hamachi, atún y salmón envuelto en pepino y aguacate, con salsa soya y limón. / Cucumber y avocado, wrapped with salmon, hamachi and tuna sashimi, dressed with a special sauce.	\$194
Tiradito de Salmón / Tiradito de Salmón Pescado blanco, chile serrano, cilantro, bañado en salsa de serranito. (Aceite de olivo + Ajonjolí + Soya). / White fish, serrano pepper, spring onions, dressed with rayu sauce	\$240
Tiradito de Serranito / Tiradito de Serranito Pescado blanco, chile serrano, cilantro, bañado en salsa de serranito. (Aceite de olivo + Ajonjolí + Soya). / White Fish, serrano pepper, spring onion dressed whit rayu sauce.	\$165
Verduras Tempura / Tempura Vegetables Mix de vegetales, calabaza, zanahoria, berenjena, esparrago, cebolla, calabaza italiana, Morrón y brócoli al tempura. / Zucchini, carrot, eggplant, asparagus, onion, bell pepper, broccoli tempura.	\$185
Tempura de Camarón / Tempura de Camarón 6pcs. camarón tempura y mix de vegetales / 6 pieces of shrimp tempura and a mix of zucchini, carrot, eggplant, asparagus, onion, bell pepper and broccoli.	\$270

Poke

Hamachi Atún / Hamachi Tuna	\$360
Atún Salmón / Tuna Salmon	\$310

Sopas y Ensaladas

Soups & Salads

Sopa Miso / Miso Soup Tofu, cebollín, wakame / Tofu, spring onion and wakame	\$92
Sopa Ramen / Ramen Soup Huevo, Carne de cerdo, cebollín, naruto y ramen. / Pork meat, egg, spring onion, naruto and Ramen.	\$188
Ensaladas Oriental / Oriental Salad Verdes mixtos, zanahoria, hiyashi wakame, tomate cherry, salsa de miel con yuzu y tataki de atún / Mixed Greens, carrot, hiyashi wakame, cherry tomato, honey sauce with yuzu & tuna tataki.	\$230
Ensalada Soba y Miso / Soba Miso Salad Pasta soba con verdes mixtos bañado con salsa miso con camarones. / Soba pasta, mixed greens, miso sauce with shrimp.	\$220
La Japonesa / The Japanese Lechugas mixtas, tomate cherry, pepino, zanahoria, nabo, camarones al grill bañados en salsa rayu. / Lettuce, cherry tomato, cucumber, carrot, turnip, grilled shrimp with rayu sauce.	\$130

Temakis/conos

Temakis/Handrolls

Atún / Tuna	\$160	Anguila/ Eel	\$145
Hamachi	\$150	Spicy Atún	\$165
Spicy Salmon	\$160	Toro	\$190
Salmón / Salmon	\$145		

Ceviche

Ceviche Peruano / Peruvian Ceviche Pescado blanco, pepino, cilantro, cebolla morada, camote y elote, bañado con salsa especial picante. / White fish, cucumber, cilantro, red onion, sweet potato & corn, mixed with yellow ají sauce.	\$185
Ceviche de Atún Picante / Spicy Tuna Ceviche Atún, aguacate, cilantro, cebolla morada y salsa especial picante. / Tuna, avocado, cilantro, red onion and special red hot sauce.	\$352
Ceviche de Pulpo / Octopus Ceviche Pulpo estilo Azotea. / Azotea style Octopus.	\$280
Ceviche Especial / Special Ceviche Pescado blanco estilo Azotea. / Azotea style white fish.	\$192
Ceviche de Langosta / Lobster Ceviche	\$580

📱 nuestro menú



Sashimi

Atún / Tuna	\$320	Toro	\$350
Hamachi	\$295	Pulpo / Octopus	\$235
Salmón / Salmon	\$285		
Pescado Blanco/ White Fish	\$180		

Especialidades

Specialties

Abulón al gusto / Abalone at your liking	\$2,600	King Crabs 1/2 kg.	\$1,476
Almeja Generosa / Pacific geoduck clam	\$785	Erizo Coctel / Sea urchin cocktail	\$250

Makis

Caterpillar Roll Anguila, pepino, Aguacate y Salsa de Anguila. / Eel, cucumber, Avocado & eel Sauce.	\$245
Rainbow Roll Selección de pescados, aguacate, pepino y kanikama. / Fish selection, avocado, cucumber & kanikama.	\$280
Spicy Tuna Atún Picante, Kanikama, pepino y aguacate. / Spicy tuna, Kanikama, cucumber y avocado.	\$270
California Roll Kanikama, pepino, aguacate. / Kanimaka cucumber and avocado.	\$135
Veggie Roll Mix de lechugas, aguacate, pepino, zanahoria, envuelto en papel arroz. / Assorted greens, avocado, cucumber, carrot wrapped in rice paper.	\$130
Mango Spicy Roll Camarón, tempura, pepino, aguacate, mango y salsa. / shrimp, tempura, cucumber, avocado, mango & chipotle sweet sauce	\$165
Crispy Spicy Salmón, camarón, pepino, tempura frito y salmón picante. / Salmon, shrimp, cucumber, topped with spicy salmon & tempura flakes	\$270
Spider Roll Cangrejo concha suave, aguacate, masago pepino. / Soft Shell crab, avocado, masago & cucumber.	\$225
Crab Roll Cangrejo concha suave, Aguacate, Masago y envuelto en hoja de pepino. / Soft Shell crab, avocado wrapped with cucumber & masago.	\$252
Banana Roll Camarón Tempura, Kanikama, Aguacate, pepino y tempura frita. / Tempura shrimp, kanikama, avocado, cucumber, topped with tempura flakes.	\$159
Langosta Roll / Lobster Roll.	\$420

Nigiri

Atún / Tuna	\$120	Salmón / Salmon	\$118
Hamachi	\$130	Anguila	\$110
Camarón / Shrimp	\$105	Toro	\$185
Pulpo / Octopus	\$105	Erizo / Sea Urchin	\$220
Nigiri 8 pzs	\$370		

Nuestra cocina

From our kitchen

Pollo con miel y sesamo / Chicken Glazed & Sesame Pollo al tempura bañado con miel y sesamo sobre arroz gohan. / Chicken tempura & white rice, honey & sesame seeds.	\$180
Pollo Teriyaki / Chicken Teriyaki Pechuga de pollo a la parrilla bañada en salsa teriyaki y verduras salteadas. / Grilled chicken breast with teriyaki sauce y sauteed vegetables.	\$230
Filete de Res Teriyaki / Beef Teriyaki Filete de res choice, verduras salteadas y gohan / Grilled beef Choice, sauteed vegetables & white rice.	\$410
Salmón Den Miso / Den Miso Salmon Filete de salmón canadiense marinada en miso dulce con espárragos. / Canadian salmon, marinated with sweet miso sauce, served with asparagus.	\$450
Filete Oriental / Beef Oriental Filete de res Choice en reducción de oporto y mirin y soya. / Seared beef steak, dressed with oporto & mirin sauce.	\$350
Rib Eye Choice / Rib Eye Choice Sellado a la parrilla, esparragos y gohan. / Grilled seared steak, asparagus & white rice	\$750

Yakimeshi

Yakimeshi de pollo / Chicken Yakimeshi Verduras Salteadas, pechuga de pollo, Salsa soya, arroz frito. / Sauteed vegetables, chicken breast, soy sauce, fried rice.	\$145
Yakimeshi de Res / Beef Yakimeshi Verduras salteadas, ilete de res, Salsa de Soya y Arroz. / Sauteed vegetables, beef Steak, soy sauce & fried Rice	\$188
Yakimeshi de Camarón / Shrimp Yakimeshi Verduras salteadas, camarón, salsa de soya y arroz. / Sauteed vegetables, shrimp, soy sauce & fried rice.	\$195
Yakimeshi de Mixto / Mix Yakimeshi Pollo, res, camarón, arroz salteado y Salsa de soya. / Chicken, beef, shrimp, fried rice & soy sauce.	\$185

Todos los precios incluyen el 8% de IVA
Our prices are in pesos, 8% Tax