

oka

S U S H I



ENTRADAS / STARTERS

TEMPURA DE VEGETALES 280
Vegetales de temporada, salsa de soya dulce

VEGETABLES TEMPURA
Seasonal vegetables, sweet soy sauce

TEMPURA MIXTO 350

Camarón, robalo, vegetales

MIXED TEMPURA
Mix, shrimp, sea bass, vegetables

HANNABIS 225

Con atún picante

HANNABIS
With spicy tuna

OKA SALD 200

Lechugas mixtas, vegetales crujientes, aderezo de ajonjolí

OKA SALD
Mixed lettuce, crispy vegetables, sesame dressing

POKE SALMÓN 350

Cebolla roja, tomate cherry, salsa de jalapeño-pepino

SALMON POKE
Red onion, cherry tomato, jalapeño-cucumber sauce

MAKIS

ROLLO: 8 PIEZAS 300

SAKE LEMON

Relleno de camarón tempura, cilantro, sriracha envuelto con salmón fresco, salsa ponzu, limón real

SAKE LEMON
Tempura stuffed shrimp, coriander, sriracha, wrapped with fresh salmon

ROLLO DE ANGUILA

Rollo frito relleno de aguacate, anguila, camarón, queso crema, salsa de anguila

EEL ROLL
Fried roll stuffed with avocado, eel, shrimp, cream cheese

YASAI

Relleno de zanahoria, pepino, aguacate, cilantro, lechuga, salsa de tofu, aceite de limón

YASAI
Carrot, cucumber, avocado, coriander, lettuce, tofu sauce

CALIFORNIA

Relleno de aguacate, pepino, surimi

CALIFORNIA
Avocado, cucumber, surimi

ATÚN PICANTE

Relleno de atún fresco, cebollín, aderezo picante

SPICY TUNA
Fresh tuna, chives, spicy dressing

SASHIMI-TATAKI

CADA PLATILLO / PER SAUCER: 350

Sashimi de salmón, salsa de yuzu kosho

Salmon sashimi, yuzu kosho sauce

Sashimi de atún, salsa de jalapeño

Tuna sashimi with jalapeño sauce

Tataki de pez espada, aguacate, salsa de cilantro, salsa de soya

Swordfish tataki, avocado, coriander sauce, soy sauce

Sashimi de aguacate tempura, salsa ponzu, mayonesa picante, crocante de arroz

Avocado sashimi in tempura, ponzu sauce, spicy mayonnaise, rice crust (VEGA)

CHIRASHI SUSHI

POR PIEZA / PER PIECE: 350

Salmon, tuna, masago, aguacate, jalapeño and serranito sauce with toasted nori

Salmón, atún, masago, aguacate, jalapeño y salsa serranito con nori tostado

Salmón, callo, atún, pulpo, tamago, ikura, pepino, aguacate, cebollín, cilantro, salsa de wasabi, soya picante

Salmon, scallops, tuna, octopus, tamago, ikura, cucumber, avocado, chives, coriander, wasabi sauce, spicy soy

Chirashi sushi de vegetales

Chirashi sushi vegetables

Vegetales crujientes, salsa de jengibre, nori tostado

Crispy vegetables, ginger sauce, toasted nori

TRADITIONAL TEMAKIS

POR PIEZA / PER PIECE: 250

Camarón, pepino, cilantro, aguacate

Shrimp, cucumber, coriander, avocado

Pulpo, pepino, aguacate, cebollín

Octopus, cucumber, avocado, chives

Atún, aguachile, chile serrano, cilantro

Tuna, avocado, serrano chili, coriander

TORII TEMAKIS

SU ELECCIÓN DE 3 TEMAKIS / YOUR CHOICE OF TEMAKI 600

Callo dinamita aguacate, cilantro, cebollín

Scallops, avocado, coriander, chives

Atún y camarón roca en tempura, salsa serranito

Tuna and tempura rock shrimp, serranito sauce

Salmón, surimi picante, aguacate, salsa de mostaza

Salmon, spicy surimi, avocado, mustard sauce

NIGRIS

2 PIEZAS POR ORDEN / 2 PIECES BY ORDER: 150

Salmón / Salmon

Masago / Masago

Camarón / Shrimp

Ikura / Ikura

Pulpo / Octopus

Pez espada / Swordfish

Atún / Tuna

Anguila / Eel

Caballa / Mackerel

Tomago / Tamago

POSTRES

CADA PLATILLO / PER SAUCER: 150

Chocolate Maki / Maki de chocolate

Banana spring roll / Banana spring roll

Ginger and caramel mousse / Mousse de jengibre y caramelo

Mandarin sorbet / Sorbete de mandarinat

OMAKASE

POR PERSONA / PER PERSON: 1200

Selección de platillos del chef

Choice of chef's dishes