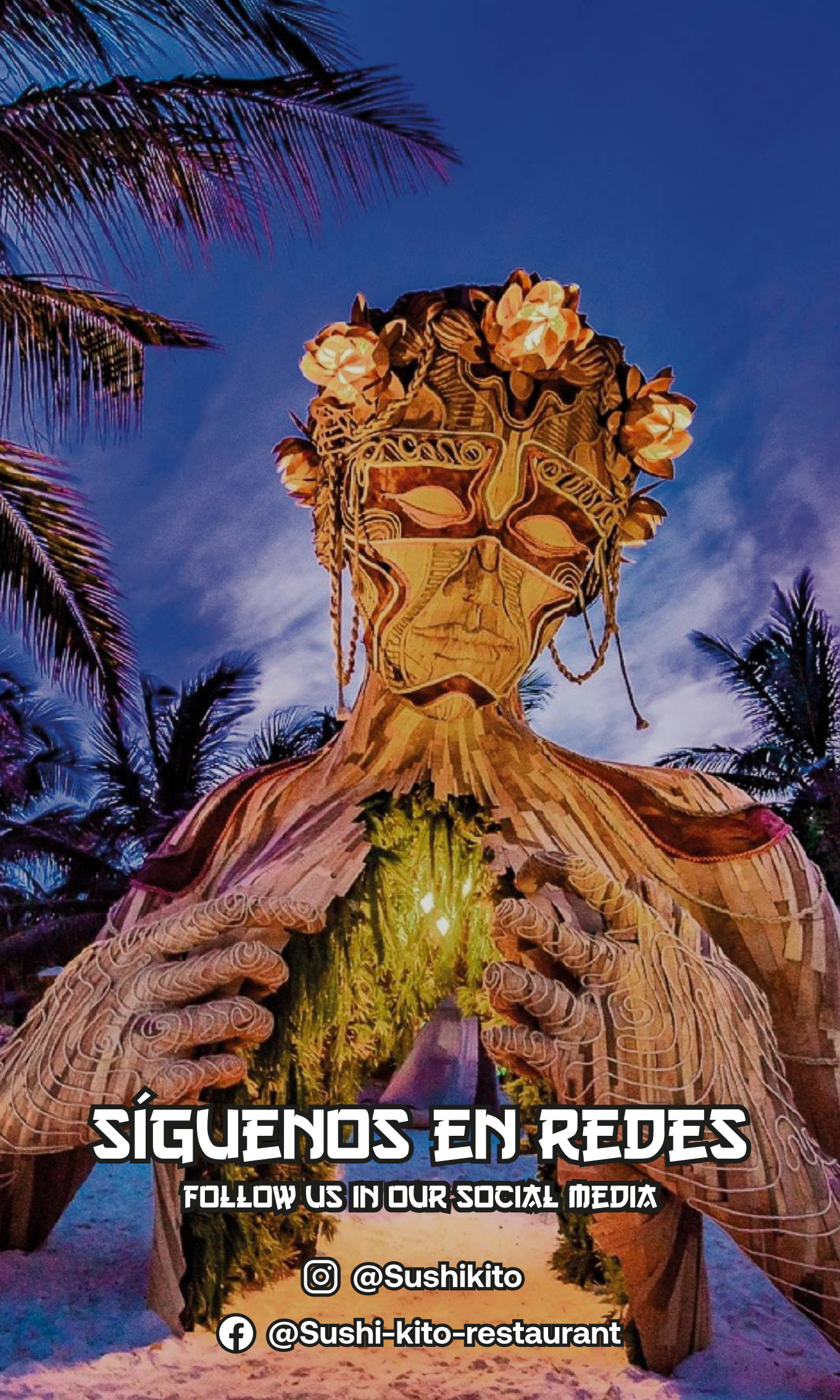


日本語

SUSHI KITO

SUSHI & MARISCOS

BIENVENIDOS
WELCOME



SÍGUENOS EN REDES

FOLLOW US IN OUR SOCIAL MEDIA

 **@Sushikito**

 **@Sushi-kito-restaurant**



PLATILLOS ESPECIALES

SPECIAL DISHES



Atún a las Hierbas Finas. \$23.99

Tuna in fine herbs.

Atún sellado en finas hierbas bañado en mantequilla y limón. Acompañado de arroz y vegetales.

Tuna sealed with a mixture of herbs and lemon butter. Accompanied by rice and vegetables.

Teriyaki de Carne. \$18.99

Beef Teriyaki.

Carne de res, zanahoria, apio, cebolla, brocolí y calabaza en salsa Teriyaki. Acompañado con arroz blanco.

Beef, carrot, celery, onion, broccoli and squash in Teriyaki Sauce. Accompanied with white rice.

Teriyaki de Camarón. \$21.99

Shrimp Teriyaki.

Camarón, zanahoria, apio, cebolla, brocolí y calabaza en salsa Teriyaki. Acompañado con arroz blanco.

Shrimp, carrot, celery, onion, broccoli and squash in Teriyaki Sauce. Accompanied with white rice.

Teriyaki de Pollo. \$18.99

Chicken Teriyaki.

Chicken breast, zanahoria, apio, cebolla, brocolí y calabaza en salsa Teriyaki. Acompañado con arroz blanco.

Chicken breast, carrot, celery, onion, broccoli and squash in Teriyaki Sauce. Accompanied with white rice.



Salmón a las Hierbas Finas. \$23.99

Salmon in fine herbs.

Filete de Salmón cocinado a la plancha con mezcla de hierbas, limón real y ajonjolí. Acompañado de arroz blanco y ensalada.

Grilled salmon fillet with a mixture of herbs, lemon and sesame accompanied with white rice and salad.

Camarón al Ajo Tipo Oriental. \$23.99

Oriental garlic shrimp.

Camarones salteados en mantequilla con ajo, maíz tierno, chile de árbol, champiñones y cebollines, acompañados de arroz blanco.

Grilled shrimp sauteed in butter with garlic, sweet corn, chili, mushrooms and chives. Accompanied with white rice.

Camarones al Coco. \$23.99

Coconut shrimps.

Camarones empanizados con coco y bañados en crema de coco, acompañados de ensalada y arroz blanco.

Coconut breaded shrimp dipped in coconut cream accompanied with salad and white rice.

Camarones Roca. \$23.99

Rocka Shrimps.

Camarones capeados cubiertos en salsa especial y ensalada. Tempura shrimp covered in special sauce and salad.

Salmón Roca. \$23.99

Rocka salmon tempura.

Salmón capeado en salsa especial y ensalada.

Tempura salmon covered in special sauce & salad.

Salmón en Crema de Coco. \$23.99

Coconut cream salmon

Salmón asado y sellado en crema de coco, acompañado de arroz blanco y ensalada.

Grilled salmon sealed in coconut cream, accompanied with white rice and salad.

Camarones Puercos. \$23.99

Pork shrimps.

Camarones salteados en ajo con calabaza, cebolla morada, cilantro y salsa miso roja. Servidos en una cama de arroz Yakimeshi y ajonjolí negro.

Shrimp sauteed in garlic, with squash, purple onion, cilantro and red miso sauce. Served over Yakimeshi rice and black sesame.





PLATILLOS ESPECIALES

SPECIAL DISHES

Pasta Agridulce. \$19.99
Sweet and sour pasta.

Pasta con pechuga de pollo asada, pimiento rojo, pimiento verde, baby elote, champiñones y cacahuete en salsa agridulce.
Noodles, grilled chicken breast, red pepper, green pepper, baby corn, mushrooms and peanuts in sour sauce.

Salmón Teriyaki. \$23.99
Teriyaki salmon.

Salmón asado bañado en salsa Teriyaki sobre una cama de arroz blanco.
Grilled salmon in Teriyaki sauce on a bed of white rice.

Tacontento. \$9.99
Happy taco.

Salmón a la plancha dorado en mantequilla, con cebolla frita y salsa de piña tatemada con perejil. Servida en tortilla de maíz.
Grilled salmon in butter, with grilled onion in pineapple and parsley sauce. Served in a corn Tortilla.



<
Torre de Sushi. \$22.99
Sushi Tower.

Arroz blanco, kanikama, aguacate, atún, zanahoria y cebollín. Cubierto con salsa y togarashi.
White rice, kanikama, avocado, tuna, carrot and chives. Covered with sauce and togarashi.



>
Pasta con Pollo Teriyaki. \$17.99
Chicken Teriyaki pasta.

Pasta, pechuga de pollo, zanahoria, apio, cebolla, brócoli y calabaza en salsa Teriyaki.
Noodles, chicken breast, carrot, celery, onion, broccoli and squash in Teriyaki sauce.

GOHAN

Arroz blanco, queso crema, aguacate, cebollín, togarashi, tsurimi preparado y ajonjolí.
White rice, cream cheese, avocado, chives, togarashi, prepared tsurimi and sesame seeds.

Sushi-Kito: \$17.99
Camarón empanizado, dedos de queso, tampico, sriracha y anguila.
Breaded shrimp, cheese fingers, tampico, sriracha and eel sauce.

Sencillo. \$10.99
Pollo. \$11.99
Carne. \$12.99
Camarón. \$13.99
Mixto. \$14.99



The image features a variety of sushi rolls and ingredients scattered across a black background. At the top, a roll with salmon, avocado, and cucumber is visible. Below it, a roll with a fried exterior and avocado is shown. To the left, a roll with salmon and white rice is held by a wooden skewer. In the center, a roll with salmon and white rice is also on a skewer. To the right, a roll with salmon and white rice is on a skewer. At the bottom, a roll with salmon and white rice is on a skewer. Various ingredients like cucumber slices, a shrimp, and a piece of avocado are scattered around. The background is decorated with small white sesame seeds. The text 'ROLLLOS' is written in large, bold, black letters with a bamboo texture. Below it, the text 'SUSHI ROLLS' is written in smaller, white, sans-serif letters.

ROLLLOS

SUSHI ROLLS



BÁSICOS

BASICS

Carne. \$14.99
Beef Roll.

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, carne asada.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese, grilled beef.

Pollo. \$14.99
Chicken Roll.

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, pollo asado en salsa de Ostión.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese, grilled chicken in Oyster sauce.

Camarón. \$15.99
Shrimp Roll.

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, camarón cocido.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese, cooked shrimp.

Cangrejo. \$15.50
Crab Roll.

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, imitación de jaiba.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese, imitation crab.

Tocino. \$14.99
Bacon Roll.

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, tocino frito.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese, crispy bacon.

TRADICIONALES

TRADITIONALS



Anguila Roll. \$16.99
Eel Roll.

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, camarón.
Por fuera: Salsa de anguila.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese, grilled beef.
Outside: Eel sauce.



Cielo, Mar & Tierra. \$16.99
Sky, Sea and Earth Roll.

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, carne, pollo y camarón
Inside: cucumber, avocado, cream cheese, beef, chicken and shrimp.



Boneless Roll. \$16.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, pollo empanizado.
Salsas: búfalo, BBQ, mango habanero. Extra boneless: + 5.00
Inside: cucumber, avocado, cream cheese, breaded chicken.
Sauces: buffalo, BBQ, mango habanero.
Extra boneless: + 5.00

Cowboy Roll. \$16.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, carne, pollo, tocino y chile caribe.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese, beef, chicken, bacon and caribbean pepper.

Cheese Roll. \$16.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y camarón.
Por fuera: queso crema y ajonjolí negro.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese and shrimp.
Outside: cream cheese and black sesame seeds.

Vegetable Roll. \$16.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, zanahoria y lechuga.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese, carrot and lettuce.

Jalapeño Roll. \$16.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, camarón y jalapeño toreado.
Por fuera: queso crema y ajonjolí negro.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese, shrimp and grilled jalapeño.
Outside: cream cheese and black sesame seeds

Green Roll. \$16.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y camarón
Por fuera: queso crema, aguacate y ajonjolí negro.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese and shrimp
Outside: cream cheese, avocado and black sesame seeds

Evil Cani Roll. \$16.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, cangrejo y camarón.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese, crab and shrimp.

Volcan Roll. \$16.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, cangrejo y camarón.
Por fuera: queso crema y queso cheddar.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese, crab and shrimp.
Outside: cream cheese and Cheddar.

Team Roll. \$16.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, carne y tsurimi preparado.
Por fuera: alga.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese, beef and prepared tsurimi.
Outside: seaweed.



TRADICIONALES TRADITIONALS



Sushi-Kito Roll.

\$16.99



Por dentro: pepino, aguacate, queso crema.

Por fuera: tsurimi preparado, camarón, dedos de queso, salsa de anguila, sriracha y ajonjolí.

Inside: cucumber, avocado, cream cheese.

Outside: prepared tsurimi, shrimp, cheese sticks, eel sauce, sriracha and sesame seeds.

Explosive Roll.

\$16.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, pollo frito, cebollín, aderezo chipotle.

Inside: cucumber, avocado, cream cheese, fried chicken, chives and chipotle dressing.

ROLLOS ESPECIALES SPECIAL ROLLS

Trono Roll.

\$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y camarón.

Por fuera: salmón, bañado en salsa vietnamita y ajonjolí negro.

Inside: cucumber, avocado, cream cheese and shrimp.

Outside: salmon, vietnamese sauce and black sesame seeds.

Super Cheese Roll.

\$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y carne.

Por fuera: queso chihuahua gratinado, tocino y cebollín.

Inside: cucumber, avocado, cream cheese and beef.

Outside: gratin chihuahua cheese, bacon and chives.

Greñas Roll.

\$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y camarón.

Por fuera: ensalada Kanikama, camarón empanizado, salsa de anguila y ajonjolí blanco.

Inside: cucumber, avocado, cream cheese and shrimp.

Outside: Kanikama salad, breaded shrimp, eel sauce and white sesame seeds.

Dynamite Roll.

\$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, camarón y tsurimi.

Por fuera: salsa dinamita y salmón.

Inside: cucumber, avocado, cream cheese, shrimp and tsurimi.

Outside: Dynamite sauce and salmon.

Exquisite Roll.

\$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y atún.

Por fuera: queso crema, tsurimi preparado, camarón cocido, cebollín y ajonjolí negro.

Inside: cucumber, avocado, cream cheese and tuna.

Outside: Cream cheese, prepared tsurimi, cooked shrimp, chives and black sesame seeds.

Tucson Roll.

\$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y camarón empanizado

Por fuera: tsurimi, camarón empanizado, aderezo chipotle, salsa de anguila, chile caribe, cebollín frito y ajonjolí blanco.

Inside: cucumber, avocado, cream cheese and breaded shrimp.

Outside: Tsurimi, breaded shrimp, chipotle dressing, eel sauce, caribbean pepper, grilled chives and white sesame seeds.

Spicy Roll.

\$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, camarón y ensalada Kanikama.

Por fuera: togarashi, queso crema y aguacate.

Inside: cucumber, avocado, cream cheese, shrimp and Kanikama salad.

Outside: togarashi, cream cheese and avocado

Imperio Roll.

\$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema.

Por fuera: tsurimi preparado, camarón empanizado, cebollín y ajonjolí negro.

Inside: cucumber, avocado, cream cheese.

Outside: prepared tsurimi, breaded shrimp, chives and black sesame seeds.

Caterpillar Roll.

\$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y camarón empanizado.

Por fuera: queso crema, aguacate, tsurimi y salsa de anguila.

Inside: cucumber, avocado, cream cheese and breaded shrimp.

Outside: cream cheese, avocado, tsurimi and eel sauce.

Spicy Tuna Roll.

\$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema.

Por fuera: atún fresco en aderezo spicy y ajonjolí negro.

Inside: cucumber, avocado, cream cheese.

Outside: spicy tuna and black sesame seeds.

Rocka Roll.

\$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y camarón.

Por fuera: camarón capeado, aderezo sriracha y ajonjolí blanco.

Inside: cucumber, avocado, cream cheese and shrimp.

Outside: covered with tempura shrimp, sriracha dressing and white sesame seeds.

Sea Roll.

\$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema,

camarón y salmón.

Inside: cucumber, avocado, cream cheese, shrimp

and salmon.

Inspiration Roll.

\$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema.

Por fuera: tsurimi, aguacate, salsa de anguila y ajonjolí.

Inside: cucumber, avocado, cream cheese.

Outside: Tsurimi, avocado, eel sauce and sesame seeds.

Maki Roll.

\$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, tsurimi y chile jalapeño toreado.

Por fuera: queso crema, salmón fresco, aderezo de pepino, rodajas de limón y salsa sriracha

Inside: cucumber, avocado, cream cheese, tsurimi and grilled jalapeño.

Outside: Cream cheese, salmon, cucumber dressing, lemon slices and sriracha sauce.

Pitiquito Roll.

\$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y camarón.

Por fuera: tsurimi, chile caribe toreado y salsa de durazno.

Inside: cucumber, avocado, cream cheese and shrimp.

Outside: tsurimi, grilled caribbean pepper and peach sauce.

Paloma Roll.

\$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, camarón y coco rallado.

Por fuera: ajonjolí blanco y negro.

Inside: cucumber, avocado, cream cheese, shrimp and grated coconut.

Outside: white and black sesame seeds.



ROLLOS ESPECIALES

SPECIAL ROLLS

Salmon Rocka Roll. \$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y camarón.
 Por fuera: salmón capeado bañado en salsa especial de la casa.
 Inside: cucumber, avocado, cream cheese and shrimp.
 Outside: tempura salmon dipped in special sauce.



Tuna Mango Roll. \$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y camarón.
 Por fuera: queso crema, ceviche de mango, atún y ajonjolí negro.
 Inside: cucumber, avocado, cream cheese and shrimp.
 Outside: cream cheese, mango, tuna and black sesame seeds.

Tajin Mango Roll. \$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y camarón.
 Por fuera: mango, limón y tajín.
 Inside: cucumber, avocado, cream cheese and shrimp.
 Outside: mango, lemon and tajín.

Arizona Roll. \$19.00

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y camarón.
 Por fuera: salmón a la plancha, salsa de piña y mango, cebollín y ajonjolí blanco.
 Inside: cucumber, avocado, cream cheese and shrimp.
 Outside: grilled salmon, pineapple and mango sauce, chives and white sesame seeds.

Agua Chile Roll. \$22.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y camarón.
 Por fuera: camarón curtido en limón, chile serrano y cebolla morada.
 Inside: cucumber, avocado, cream cheese and shrimp.
 Outside: lemon marinated shrimp, serrano pepper and purple onion.



Sandwich Roll. Básico / basic \$16.00

Dos tapas de arroz empanizadas, queso crema, tampico, aguacate, Kanikama, aderezo de pepino y aderezo especial de Sriracha.
 Two breaded rice covers, cream cheese, tampico, avocado, Kanikama, cucumber dressing and special sriracha dressing.

Tradicional / Traditional \$19.00

ROLLOS HORNEADOS

BAKED ROLLS



Mounstro Roll. \$22.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, carne, pollo, camarón, cangrejo y tocino.
 Por fuera: tsurimi, queso mozzarella, aderezo chipotle y salsa de anguila.
 Inside: cucumber, avocado, cream cheese, beef, chicken, shrimp, crab and bacon.
 Outside: tsurimi, mozzarella, chipotle dressing and eel sauce.

Dragon Roll. \$19.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y camarón.
 Por fuera: aderezo especial de tsurimi, chile caribe, tocino, sriracha y aderezo chipotle.
 Inside: cucumber, avocado, cream cheese and shrimp.
 Outside: special dressing of tsurimi, caribe pepper, bacon, sriracha and chipotle dressing.



Ramada. \$19.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, camarón y chile toreado.
 Por fuera: ensalada Kanikama, aderezo chipotle, aderezo de pepino, aguacate y salsa de anguila.
 Inside: cucumber, avocado, cream cheese, shrimp and grilled pepper.
 Outside: Kanikama salad, chipotle dressing, cucumber dressing, avocado and eel sauce.

Karlita Roll. \$19.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, camarón y cangrejo.
 Por fuera: atún bañado en salsa de fresa, chipotle, durazno, cacahuete, ajonjolí blanco y negro.
 Inside: cucumber, avocado, cream cheese, shrimp and crab.
 Outside: tuna in strawberry sauce, chipotle and peach sauce, peanuts, black and white sesame seeds.



ROLLOS HORNEADOS

BAKED ROLLS

Kita Roll.

\$19.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y camarón.
Por fuera: cangrejo, atún y salsa dinamita.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese and shrimp.
Outside: crab, tuna and dynamite sauce.

Palominos Roll.

\$19.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y pollo.
Por fuera: queso chihuahua, sriracha, cebollín, carne y tocino.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese and chicken.
Outside: chihuahua cheese, sriracha, chives, beef and bacon.

Nori Special Roll.

\$19.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y tsurimi empanizado.
Por fuera: aderezo especial de tocino, aguacate, salsa de anguila y ajonjolí.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese and breaded tsurimi.
Outside: special dressing of bacon, avocado, eel sauce and sesame seeds.

Flaming Roll.

\$19.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, pollo, carne, tocino y chile jalapeño.
Por fuera: queso americano y jalapeño.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese, chicken, beef, bacon and jalapeño.
Outside: american cheese and jalapeño.

Culichi Roll.

\$19.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y carne.
Por fuera: queso chihuahua y sriracha.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese and beef.
Outside: chihuahua cheese and sriracha.

Lava Hot Roll.

\$19.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y tocino.
Por fuera: aderezo especial de camarón y aderezo chipotle.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese and bacon.
Outside: special dressing of shrimp and chipotle dressing.

Norteño Roll.

\$19.99

Por dentro: pepino, aguacate y queso crema.
Por fuera: carne, pollo, tocino, tomate, chile verde, cebollín y queso chihuahua.
Inside: cucumber, avocado and cream cheese.
Outside: beef, chicken, bacon, tomato, green pepper, chives and chihuahua cheese.

Poblano Roll.

\$19.99

Por dentro: pepino, aguacate y queso crema.
Por fuera: crema de chile verde, queso y elote.
Inside: cucumber, avocado and cream cheese.
Outside: green pepper cream, cheese and corn.

Sushi Pizza Roll.

\$19.99

Por dentro: pepino, aguacate, queso crema y queso.
Por fuera: salsa marinara, queso mozzarella y pepperoni.
Inside: cucumber, avocado, cream cheese and cheese.
Outside: marinara sauce, mozzarella and pepperoni.

YAKIMESHI

Arroz, zanahoria, calabaza, cebollín, Kikkoman, queso crema, aguacate y salsa de anguila.
Rice, carrot, squash, onion, Kikkoman, cheese cream, avocado and eel sauce.



<

Sushi-Kito:

\$17.00

Camarón empanizado, dedos de queso, tampico, zanahoria, cebollín, Kikkoman, queso crema, aguacate, salsa Sriracha y anguila.
Breaded shrimp, cheesesticks, tampico, carrot, chives, Kikkoman, cheese cream, avocado, Sriracha sauce and eel sauce.

Sencillo.

\$13.00

Pollo.

\$14.00

Carne.

\$14.00

Camarón.

\$14.99

Mixto.

\$16.00

Western:

\$17.00

Carne, pollo, tocino, chile jalapeño toreado, arroz, zanahoria, calabaza, cebollín, Kikkoman, queso crema, aguacate, salsa Sriracha y salsa de anguila.
Beef, chicken, bacon, grilled jalapeño, rice, carrot, squash, chives, Kikkoman, cheese cream, avocado, Sriracha sauce and eel sauce.



>



NUEVOS PLATILLOS

NEW DISHES

Quintana Roll.

\$24.99

Por dentro: queso crema, pepino, aguacate y pulpo.
 Por fuera: curtido de atún en ranch, callo, cebolla morada, chile serrano y aguacate.
 Inside: cream cheese, cucumber, avocado and octopus
 Outside: raw tuna with ranch, scallops, purple onion, serrano chilli and avocado.



Holbox Roll.

\$24.99

Por dentro: queso crema, pepino, aguacate y camarón tempura.
 Por fuera: atún fresco, bañado en masago preparado y espiral de betabel.
 Inside: cream cheese, cucumber, avocado and tempura shrimp.
 Outside: Fresh tuna with prepared masago and beet spirals.

Tulum Roll.

\$24.99

Por dentro: queso crema, pepino, aguacate, cangrejo y camarón.
 Por fuera: Masago, tiras de tsurimi en tempura.
 Inside: cream cheese, cucumber, avocado, crab and shrimp.
 Outside: Masago and tempura tsurimi.

Xel-Ha Roll

\$24.99

Por dentro: queso crema, pepino, aguacate, camarón, pulpo y cebollín
 Por fuera: callo, pulpo y camarón en salsa de aguachile verde
 Inside: cream cheese, cucumber, avocado, shrimp, octopus and chives
 Outside: scallops, octopus and shrimp in green aguachile sauce

Chichén Itzá Roll.

\$24.99

Por dentro: queso crema, pepino, aguacate y camarón.
 Por fuera: guiso de pulpo con cebolla morada, guajillo y ajonjolí negro.
 Inside: cream cheese, cucumber, avocado and shrimp.
 Outside: Octopus cooked with purple onion, guajillo and black sesame.



Contoy Roll

\$24.99

Por dentro: queso crema, pepino, aguacate y ceviche de camarón.
 Por fuera: laminas de salmón, mango y atún salseados.
 Inside: cream cheese, cucumber, avocado and shrimp ceviche.
 Outside: sauced salmon, mango and tuna slices

X-Caret Roll

\$24.99

Por dentro: queso crema, pepino, aguacate y camarón.
 Por fuera: guacamole, camarones a la diablo y totopos.
 Inside: cream cheese, cucumber, avocado and shrimp.
 Outside: guacamole, a la diablo shrimps and tortilla chips.

Playa del Carmen Roll

\$24.99

Por dentro: queso crema, atún y zanahoria.
 Por fuera: enrollado en pepino, hoja de arroz, cereza y naranja.
 Acompañado con ceviche de camarón, piña y mango.
 Inside: cream cheese, tuna and carrot.
 Outside: rolled in cucumber, rice paper, cherry and orange.
 Accompanied with shrimp ceviche with pineapple and mango.

Xenses Roll

\$24.99

Por dentro: queso crema, pepino, aguacate y atún.
 Por fuera: camarón cocido, camarón curtido y pulpo preparado con cebolla morada, serrano, pepino y salsas.
 Inside: cream cheese, cucumber, avocado and tuna.
 Outside: cooked shrimp, raw shrimp and octopus prepared with purple onion, serrano, cucumber and sauces.





NUEVOS PLATILLOS

NEW DISHES

Cozumel Roll.

\$24.99

Por dentro: queso crema, pepino, aguacate y camarón tempura.
 Por fuera: Coronado de callo con salsa spicy.
 Inside: cream cheese, cucumber, avocado and tempura shrimp.
 Outside: Topped with spicy scallops



Sweet Temptation Roll.

\$24.99

Por dentro: Ate de guayaba.
 Por fuera: cama de arroz coco rallado, miel de piloncillo con clavo, mora, hojas de menta y crema batida.
 Inside: guava jelly.
 Outside: bed of rice, grated coconut, brown sugar with clove, blueberry, mint leaves and whipped cream.

Xplor Roll.

\$19.99

Por dentro: queso crema, pepino y aguacate.
 Por fuera: carne en salsa mongolia con cebollin y ajonjolí blanco.
 Inside: cream cheese, cucumber and avocado.
 Outside: Mongolian sauce beef with chives and sesame seeds.

Ocean Roll.

\$24.99

Por dentro: queso crema, pepino, aguacate, atún, salmón y camarón.
 Por fuera: alga por fuera y tiras de kanikama tempura
 Inside: cream cheese, cucumber, avocado, tuna, salmon and shrimp.
 Outside: seaweed on the outside and tempura kanikama

Isla Mujeres Roll.

\$22.99

Por dentro: queso crema, pepino, aguacate y kanikama tempura.
 Por fuera: salmón bañado con salsa chipotle y queso mozzarella.
 Inside: cream cheese, cucumber, avocado and tempura kanikama.
 Outside: salmon topped with chipotle sauce and mozzarella cheese

Diablo Roll.

\$21.99

Por dentro: queso crema, aguacate, pepino y camarón tempura.
 Por fuera: camarones a la diablo.
 Inside: cream cheese, avocado, cucumber and tempura shrimp.
 Outside: devil shrimps.

Hulk Roll.

\$21.99

Por dentro: queso crema, pepino y aguacate.
 Por fuera: camarones culichi y queso mozzarella.
 Inside: cream cheese, cucumber and avocado.
 Outside: culichi shrimps and mozzarella cheese.

Rainbow Roll.

\$22.99

Por dentro: queso crema, pepino, aguacate y cangrejo.
 Por fuera: atún, salmón y aguacate.
 Inside: cream cheese, cucumber, avocado and crab.
 Outside: tuna, salmon and avocado.

Yakisoba.

\$20.99

Pollo, espagueti, calabaza, zanahoria, chile morrón, salsa de soya, salsa de ostión y salsa dulce.
 Chicken, spaghetti, squash, carrot, bell pepper, soy sauce, oyster sauce and sweet sauce.

Yaqui Roll.

\$22.99

Por dentro: queso crema, pepino y aguacate.
 Por fuera: camarón, pulpo, callo, cebolla morada, pepino y salsas negras.
 Inside: cream cheese, cucumber and avocado.
 Outside: shrimp, octopus, scallops, purple onion, cucumber and black sauces.

Tostadas de Salmón.

\$19.99

Tres tostadas con aderezo chipotle, laminas de salmón, salsas y aguacate.
 Three tostadas with chipotle dressing, slices of salmon, sauces and avocado.

TaQUITOS de Atún.

\$19.99

Wonton relleno de atún con zanahoria, aderezo chipotle, aceite de ajonjolí y aguacate.
 Wonton filled with tuna, carrot, chipotle dressing, sesame oil and avocado.

Tostaditas Tropical.

\$19.99

Tres tostadas con aderezo chipotle, laminas de atún, salsas y aguacate.
 Three tostadas with chipotle dressing, slices of tuna, sauces and avocado.





MARISCO

SEA FOOD



C A M A R O N E S

S H R I M P S

Camarón Ranchero.

\$21.00

Camarón, cebolla, tomate, chile verde y chile serrano acompañado de ensalada y arroz o papas fritas.

Shrimp, onions, tomato, green chilli and serrano chilli accompanied with salad and rice or french fries.

Camarones en Crema Chipotle. \$21.00

Camarón, cebolla, tomate, chile verde y chile serrano acompañado de ensalada y arroz o papas fritas.

Shrimp dipped in chipotle cream accompanied with salad and rice or french fries.



Camarones Culichi.

\$21.00

Camarones en crema de chile poblano y queso mozzarella, acompañado de ensalada y arroz o papas fritas.

Shrimp dipped in chipotle cream accompanied with salad and rice or french fries.

Camarones Enrollados.

\$21.00

Camarón enrollado en tocino y queso mozzarella acompañado de ensalada y arroz o papas fritas.

Shrimp and mozzarella cheese wrapped in bacon accompanied with salad and rice or french fries.

Camarones a la Diabla. \$21.00

Camarones ahogados en salsa de chile de árbol y crema de chipotle acompañado de ensalada y arroz o papas fritas.

Shrimp dipped in red pepper salsa and chipotle accompanied with salad and rice or french fries.

Camarones Red Devils. \$21.00

Camarones a la mantequilla ahogados en salsa Red Devil acompañado de ensalada y arroz o papas fritas.

Shrimp dipped in butter and Red Devil sauce accompanied with salad and rice or french fries.

Camarones al Mojo de Ajo. \$21.00

Camarones en mantequilla y ajo acompañado de ensalada y arroz o papas fritas.

Shrimp with garlic and butter accompanied with salad and rice or french fries.

Camarones en Mango Habanero.

\$21.00

Camarones en mango y chile habanero acompañado de ensalada y arroz o papas fritas.

Shrimp with mango and habanero pepper accompanied with salad and rice or french fries.

Camarones en Chile Morrón. \$21.00

Camarones en crema de chile morrón y queso mozzarella acompañado de ensalada y arroz o papas fritas.

Shrimp dipped in bell pepper cream and mozzarella cheese accompanied with salad and rice or french fries.

Fajitas de Camarón. \$21.00

Camarones con chile morrón y cebolla acompañados de ensalada y arroz o papas fritas.

Shrimp with bell peppers and onions accompanied with salad and rice or french fries.





P E S C A D O F I S H

Filete Ranchero. \$20.00

Pescado en cebolla, chile verde, tomate y serrano acompañado de ensalada y arroz o papas fritas.

Fish with onions, green chillo, tomato and serrano peppers, accompanied with salad and rice or french fries.

Filete Culichi. \$20.00

Pescado en crema de chile poblano acompañado de ensalada y arroz o papas fritas.

Fish in poblano pepper cream, accompanied with salad and rice or french fries.



Filete Red Devil. \$20.00

Pescado a la mantequilla con ajo, acompañados de ensalada y arroz o papas fritas.

Fish bathered in butter and Red Devil sauce accompanied with salad and rice or french fries.

Filete en Salsa Mango Habanero. \$20.00

Pescado en salsa de mango y chile habanero, acompañados de ensaladas y arroz o papas fritas.

Fish in mango salsa with habanero pepper accompanied with salad and rice or french fries.

Filete Empapelado. \$20.00

Filete, chile, cebolla, tomate, camarón, mostaza y mayonesa acompañados de ensalada y arroz o papas fritas.

Fish, peppers, onions, tomato, shrimp, mustard and mayo accompanied with salad and rice or french fries.

Filete en Chile Morrón. \$20.00

Pescado en crema de chile morrón y queso mozzarella, acompañados de ensalada y arroz o papas fritas.

Fish dipped in bell pepper cream and mozzarella cheese accompanied with salad and rice or french fries.

Chicharrones de Pescado. \$20.00

Trozos fritos de pescado acompañados de ensalada y arroz o papas fritas.

Deep fried fish nuggets accompanied with salad and rice or french fries.

Filete en Crema Chipotle. \$20.00

Pescado en crema chipotle y queso mozzarella acompañado de ensalada y arroz o papas fritas.

Fish in chipotle cream and mozzarella cheese, accompanied with salad and rice or french fries.

Filete a la Diabla. \$20.00

Pescado en crema de chipotle, chile de árbol y queso mozzarella acompañados de ensalada y arroz o papas fritas.

Fish in chipotle and red pepper cream, accompanied with salad and rice or french fries.



Filete al Mojo de Ajo. \$20.00

Pescado a la mantequilla con ajo, acompañados de ensalada y arroz o papas fritas.

Fish with garlic and butter accompanied with salad and rice or french fries.



TOSTADAS

Callo. \$12.99

Tostadas de callo con mayonesa, cebolla morada, aguacate, pepino y chile serrano.
Scallop tostadas with mayo, red onions, avocado, cucumber and serrano pepper.

Ceviche de Atún con Mango. \$10.00

Tostada de ceviche de atún con mango, cebolla morada, chile serrano, limón, pepino, mango y aguacate.
Tuna ceviche tostada with mango, red onion, serrano pepper, lemon, cucumber, mango and avocado.

Ceviche de Pescado. \$5.99

Tostada de ceviche de pescado con tomate, cebolla morada, chile serrano, aguacate, clamato y cilantro.
Fish ceviche tostada with tomato, red onion, serrano pepper, avocado, clam juice and cilantro.

Tostada Mixta \$14.99

Tostada de ceviche de ceviche, almeja, pulpo, camarón cocido y salsa de la casa.
Ceviche tostada with scallops, octopus, cooked shrimp and house sauce.

Ceviche de Camarón. \$6.99

Tostada de ceviche de camarón con cebolla morada, tomate, aguacate, chile serrano, clamato y cilantro.
Cooked shrimp with cucumbers, tomato, avocado, onion and lemon.



Tampico. \$7.99

Ensalada de tsurimi preparado con mayonesa, chile jalapeño y limón.
Prepared tsurimi salad with mayo, jalapeño and lemon.

Aguachile. \$8.99

Camarón curtido en limón, cebolla morada y chile serrano.
Shrimp tanned in lemon, purple onion and serrano pepper.

Torre. \$22.99

Tostada de pulpo, callo, camarón, tomate, cebolla morada, filete, pepino, aguacate, atún y limón.
Tostada made of scallops, shrimps, octopus, fish, tomato, red onion, cucumber, avocado, tuna and lemon.

Kanikama. \$8.99

Kanikama, aderezo chipotle, cebollín, limón, pepino, tomate, aguacate y chile serrano.
Kanikama, chipotle dressing, chives, lemon, cucumber, tomato, avocado and serrano pepper.

Camarón Cocido. \$8.99

Camarón cocido con pepino, tomate, aguacate, cebolla y limón.
Cooked shrimp with cucumbers, tomato, avocado, onion and lemon.





TACOS Y QUESADILLAS

Filete Inflado (3). \$15.99

Filete capeado, ensalada de repollo y aderezo chipotle.
Battered fish, cabbage salad and chipotle dressing.

Camarón Inflado (3). \$16.99

Camarón capeado, ensalada de repollo y aderezo chipotle.
Battered shrimp, cabbage salad and chipotle dressing.

Filete Empanizado (3). \$15.99

Filete empanizado, ensalada de repollo y aderezo chipotle.
Breaded fish, cabbage salad and chipotle dressing.

Camarón Empanizado (3). \$16.99

Camarón empanizado, ensalada de repollo y aderezo chipotle.
Breaded shrimp, cabbage salad and chipotle dressing.



BOTANAS SNACKS

Aguachile Blanco. \$25

Camarón marinado en limón, chiltepín, pepino y cebolla.
Lemmon marinated shrimp, chiltepín, cucumber and onions.

Aguachile Verde. \$25

Camarón marinado en limón, salsa de chile serrano, pepino y cebolla.
Lemmon marinated shrimp, serrano peppers sauce, cucumber and onions.

Morena. \$25

Callo, camarón, pulpo, limón, cebolla, pepino, salsas negras y clamato.
Scallops, shrimp, octopus, lemon, onion, cucumber, black sauces and clam juice.

Roja. \$25

Callo, camarón, pulpo, limón, chile de árbol, clamato, pepino y cebolla.
Scallops, shrimp, octopus, lemon, red pepper, clam juice, cucumber and onions.

Campechana. \$25

Camarón crudo o cocido, pulpo, callo con pepino, cebolla, tomate, jugo de camarón y aguacate.
Raw or cooked shrimp, octopus, scallops with cucumber, onion, tomato, shrimp juice and avocado.

Callo. \$30

Callo, limón, cebolla morada, pepino y salsas negras.
Scallops, lemon, red onion, cucumber and black sauces.

Tosti-Camarón. \$20.99

Camarón cocido, cebolla, tomate, aguacate y pepino.
Cooked shrimp, onions, tomato, avocado and cucumber.

Tosti-Campechana. \$23.99

Ceviche, camarón cocido, pulpo, almeja y aguacate.
Ceviche, cooked shrimp, octopus, scallop and avocado.

Laminas de Atún. \$25

Cortes finos de atún marinados en limón, pimienta, sal y chile jalapeño.
Thin slices of tuna marinated in lemon, pepper, salt and jalapeño pepper.

Laminas de Salmón. \$25

Cortes finos de salmón marinados en limón, pimienta, sal y chile jalapeño.
Thin slices of salmon marinated in lemon, pepper, salt and jalapeño pepper.

Natural. \$25

Callo, camarón, pulpo, limón, chiltepín, pepino y cebolla.
Scallops, shrimp, octopus, lemon, chiltepín, cucumber and onions.

China. \$25

Callo, camarón, pulpo, limón, cebolla, pepino y salsa de soya.
Scallops, shrimp, octopus, lemon, onions, cucumber and soy sauce.

Aguachile rojo. \$25

Camarón marinado en limón, chile de árbol, clamato, pepino y cebolla.
Lemmon marinated shrimp, red pepper, clam juice, cucumber and onions.

Tosti-Ceviche. \$18.99

Aguacate y Salsa.
Avocado and salsa.

Tosti-Aguachile. \$20.99

Camarón curtido con opción de salsa negra, verde o roja.
Raw shrimp with choice of black, green or red sauce.



COCTELES

COCKTAILS



< Camarón. \$19.99

Camarón con pepino, cebolla, tomate, jugo de camarón y aguacate.
Shrimp with cucumbers, onions, tomato, shrimp juice and avocado.

Camaron con Pulpo. \$20.99

Camarón y pulpo con pepino, cebolla, tomate, jugo de camarón y aguacate.
Shrimp and octopus with cucumbers, onions, tomato, shrimp juice and avocado.

Camarón, Pulpo y Callo. \$22.99

Camarón, pulpo y callo con pepino, cebolla, tomate, jugo de camarón y aguacate.
Shrimp, octopus and scallops with cucumbers, onions, tomato, shrimp juice and avocado.

Aguachile. \$19.99

Camarón curtido en limón, cebolla morada y chile serrano.
Shrimp tanned in lemon, purple onion and serrano pepper.

Copa Yaqui. \$24.99

Camarón, pulpo y callo con pepino, cebolla morada, tomate, aguacate, jugo de camarón, chiltepin y salsas negras.
Shrimp, octopus and scallops with cucumber, purple onion, tomato, avocado, shrimp juice, chiltepin and black sauces.



Fuego. \$21.99

Camarón cocido, cebolla morada, tomate, cilantro, clamato preparado.
Cooked shrimp, purple onion, tomato, cilantro, prepared clamato .

<

Copa de Ceviche. \$17.99

Ceviche de Camarón con Mango. \$19.99



EXTRAS

Tostadas (2). \$1.00
Tortilla (2). \$1.00
Limon / Lemon. \$0.50
Totopos / Chips. \$1.00
Salsa botanera. \$1.00
Salsa Morena. \$1.00

Salsa 7 Mares. \$1.00
Salsa Habanera \$1.00
Huichol \$1.00
Aguacate / Avocado \$2.00
Mayonesa / Mayo. \$1.00



APERITIVOS

APPETIZERS



A P E R I T I V O S

A P P E T I Z E R S

- | | |
|---|---|
| <p>Camarones Tempura. \$25.00
Camarón capeado y ensalada.
Tempura shrimp and salad.</p> <p>Brochetas de Camarón. \$14.99
Brochetas de camarón y queso crema empanizado.
Shrimp and cream cheese deep fried skewer.</p> <p>Dedos de Queso. \$12.00
Dedos de queso mozzarella empanizados con papas fritas.
Mozzarella sticks with french fries.</p> <p>Aros de Cebolla. \$12.00
Aros de cebolla empanizados con papas fritas.
Deep fried onion rings with french fries.</p> <p>Jalapeño poppers. \$14.99
Chile jalapeño empanizado relleno de queso crema acompañado de papas fritas.
Deep fried jalapeño stuffed with cream cheese with french fries.</p> <p>Papas Fritas. \$9.99
Orden de papas fritas.
French fries order.</p> <p>Salchipapas. \$14.99 ↵
Papas y salchichas fritas cubiertas de salsa, cátsup, mayonesa y queso cheddar.
French fries with franks covered with ketchup, mayo and cheddar cheese.</p> <p>Papas Horneadas. \$14.99
Papas fritas y horneadas con aderezo especial de chipotle, queso mozzarella, tocino y chile caribe.
French fries baked with special chipotle dressing, mozzarella cheese, bacon and caribbean chilli.</p> <p>Papas Discadas. \$16.99
Papas fritas con discada de carne, pollo, bolonia, jamón y salchicha en salsa especial.
French fries with meat, chicken, bologna, ham and frank in special sauce.</p> <p>Papas Nachos. \$12.99
Papas fritas cubiertas de queso cheddar derretido y jalapeños.
French fries covered with melted cheddar cheese and jalapeños.</p> <p>Guacamole. \$11.99
Aguacate, pepino, pico de gallo, queso mozzarella y aceitunas negras.
Avocado, cucumber, pico de gallo, mozzarella cheese and black olives.</p> | <p>Camarón Caribe (3). \$12.00
Chile caribe relleno de queso crema con trozos de camarón cocido y empanizado.
Caribbean chilli stuffed with cream cheese and cooked shrimp pieces, breaded.</p> <p>Chile Caribe (3). \$10.00
Chile caribe relleno de queso crema y empanizado.
Caribbean chilli stuffed with cream cheese and breaded.</p> <p>Chile Caribe Tampico (3). \$11.00
Chile caribe relleno de tsurimi y empanizado.
Caribbean chilli stuffed with tsurimi and breaded.</p> <p>Caribe Tampico Horneado (3). \$14.00
Chile caribe horneado relleno de ensalada de tsurimi empanizado cubierto de queso mozzarella, tocino y aderezo chipotle.
Caribbean chili baked stuffed with tsurimi salad, breaded and baked with mozzarella cheese, bacon and chipotle dressing.</p> <p>Cheddar Jalapeño Poppers (6). \$14.99
Chile jalapeño empanizado relleno de queso cheddar y acompañado de papas fritas.
Deep fried jalapeño stuffed with cheddar cheese with french fries.</p> <p>Papas Sazonadas. \$12.99
Orden de papas fritas sazonadas acompañadas de queso cheddar.
Seasoned fries order with cheddar cheese.</p> |
|---|---|



Papas Nachos con Carne. \$16.99

Papas fritas con carne asada cubiertas de queso cheddar derretido y jalapeños.
French fries and grill beef covered with melted cheddar cheese and jalapeños.

Boneless. \$14.00

Piezas de pechuga de pollo empanizadas bañadas en salsa de mango, habanero, búffalo, bbq o ajo parmesano.
Pieces of breaded chicken breast dipped in mango habanero, buffalo, bbq and garlic parmesan sauce.

< **Boneless
Mango Habanero**





A P E R I T I V O S

A P P E T I Z E R S

Nachos. \$12.99

Trozos de tortillas de maiz fritos cubiertos de queso cheddar derretido y jalapeños.
Fried corn tortillas chips covered with melted cheddar cheese and jalapeños.

Biro Pizza. \$13.00

Pieza de pan birote con salsa marinada, queso mozzarella y jamón o salchicha acompañado con papas fritas.
Piece of birote bread with marinara sauce, mozzarella cheese and ham or franks with a side of french fries.

Brochetas. \$11.00

Brochetas de queso crema empanizado.
Cream cheese deep fried skewers.

Brocheta de Camarón. \$14.99

Brocheta de camarón y queso crema empanizado.
Cream cheese deep fried skewers.

Brocheta de Mozzarella. \$12.99

Brocheta de queso mozzarella y queso crema empanizado.
Mozzarella and cream cheese deep fried skewer.

Nachos con Carne. \$16.99

Trozos de tortillas de maiz fritos cubiertos de queso cheddar derretido, crema, pico de gallo, carne asada y jalapeños.
Fried corn tortillas chips covered with melted cheddar cheese, pico de gallo, sour cream, grilled beef and jalapeños.



E N S A L A D A S

S A L A D S



Pollo. \$15.99

Lechuga, tomate, pepino, aguacate, zanahoria, pollo, queso mozzarella y aderezo ranch.
Lettuce, tomato, cucumber, avocado, carrot, chicken, mozzarella cheese and ranch dressing.

Camarón. \$19.99

Lechuga, tomate, pepino, aguacate, zanahoria, camarón cocido, queso mozzarella y aderezo ranch.
Lettuce, tomato, cucumber, avocado, carrot, cooked shrimp, mozzarella cheese and ranch dressing.

Boneless. \$18.99

Lechuga, tomate, pepino, aguacate, zanahoria, pechuga de pollo empanizada, queso mozzarella y aderezo ranch.
Lettuce, tomato, cucumber, avocado, carrot, breaded chicken, mozzarella cheese and ranch dressing.

Sushi-kito. \$18.99

Lechuga, tomate, pepino, aguacate, zanahoria, camarón empanizado, dedos de queso, tsurimi, queso mozzarella, cebollín, sriracha y anguila.
Lettuce, tomato, cucumber, avocado, carrot, breaded shrimp, mozzarella sticks, chives, sriracha and eel sauce.

Sencilla. \$14.99

Lechuga, tomate, pepino, aguacate, zanahoria, queso mozzarella y aderezo ranch.
Lettuce, tomato, cucumber, avocado, carrot, mozzarella cheese and ranch dressing.





HAMBURGUESAS

BURGERS

Sencilla. \$14.99

Hamburguesa de carne, queso amarillo, mayonesa, lechuga, tomate y cebolla.
Beef burger with american cheese, tomato, lettuce, onion and mayonaise.

Western Burger. \$17.99

Hamburguesa de carne, tocino, aros de cebolla, salsa BBQ y queso americano.
Angus beef burger, bacon, onion rings, BBQ sauce and american cheese.

Boneless Burger. \$17.99

Hamburguesa de pechuga de pollo empanizada, cubierta de salsa Búfalo, BBQ o mango habanero - a escoger- lechuga, aguacate, tomate, mayonesa y aderezo ranch.
Chicken breast burger covered with buffalo, BBQ or Habanero mango -to choose from - lettuce, avocado, tomato, onion and ranch dressing.

Especial. \$17.99

Hamburguesa de carne, tocino, aguacate, mayonesa, lechuga, tomate, cebolla, cebolla asada, chile toreado, aderezo especial de chipotle, champiñones, queso amarillo y mozzarella.
Angus beef burger, american and mozzarella cheese, avocado, bacon, onion, roasted onion, grilled pepper, lettuce, tomato, special chipotle dressing and mushrooms.

Triple. \$19.99

Hamburguesa con triple carne, tocino, lechuga, tomate, aguacate, cebolla, cebolla asada, champiñones, chile toreado, mayonesa, aderezo especial de chipotle, queso amarillo y mozzarella.
Triple beef burger, bacon, avocado, onion, roasted onion, grilled pepper, lettuce, tomato, special chipotle dressing, mushrooms, american cheese and mozzarella.



TORTAS & SANDWICHES

SUBS & SANDWICHES

Torta de Jamón. \$12.99

Jamón, lechuga, tomate, aguacate, queso americano y mayonesa.
Ham, lettuce, tomato, avocado, american cheese and mayonaise.

Torta Ahogada. \$14.99

Carne deshebrada, lechuga, tomate, aguacate, queso chihuahua, mayonesa, crema y consomé preparado.
Shredded beef, lettuce, tomato, avocado, chihuahua cheese, cream, mayonnaise & seasoned beef broth.

Torta de Pollo. \$13.99

Pechuga de pollo a la plancha, lechuga, tomate, aguacate, mayonesa y queso chihuahua.
Grilled chicken breast, lettuce, tomato, avocado, chihuahua cheese and mayonaise.

Sandwich de Cochinita. \$17.00

Puerco marinado, mayonesa, cebolla morada, lechuga, tomate y aguacate.
Pork marinated, purple onion, lettuce, tomato and avocado.

Club Sandwich. \$17.00

Jamón y pechuga de pollo, mayonesa, lechuga, tomate, aguacate, queso chihuahua, crema y consomé preparado.
Chicken breast and ham, mayonaise, lettuce, tomato, avocado, chihuahua cheese cream and seasoned beef broth.



Sandwich de Jamón. \$12.99

Jamón, queso americano, mayonesa, lechuga, tomate y aguacate.
Ham, american cheese, mayonaise, lettuce, tomato and avocado.

Sandwich de Pollo. \$14.99

Pechuga de pollo a la plancha, mayonesa, lechuga, tomate y aguacate.
Grilled chicken breast, mayonaise, lettuce, tomato, avocado and chihuahua cheese.





PASTAS FETTUCCHINE

Chipotle.

Pasta fettuccine en crema chipotle.
Fettuccine pasta in chipotle cream.

Sencillo
Plain
\$15.99

Pollo
Chicken
\$17.99

Camarón
Shrimp
\$19.99

Poblana.

Pasta fettuccine en crema de chile poblano.
Fettuccine pasta in chile poblano cream.

Sencillo
Plain
\$15.99

Pollo
Chicken
\$17.99

Camarón
Shrimp
\$19.99

Alfredo.

Pasta fettuccine en crema alfredo.
Fettuccine pasta in alfredo cream.

Sencillo
Plain
\$15.99

Pollo
Chicken
\$17.99

Camarón
Shrimp
\$19.99



BOMBAS BOMBS

Sencilla.

\$15.99

Arroz blanco, queso crema, zanahoria, aguacate y pepino.
White rice, cream cheese, carrot, avocado and cucumber.

Tradicional.

\$17.99

Arroz blanco, queso crema, zanahoria, aguacate y pepino.
White rice, cream cheese, carrot, avocado and cucumber.

Horneado.

\$19.99

Arroz blanco, queso crema, zanahoria, aguacate y pepino.
White rice, cream cheese, carrot, avocado and cucumber.



SOPAS SOUPS

Sopa de Tortilla.

\$9.99

Consomé de res con tiras de tortillas de maíz doradas,
queso mozzarella, crema y aguacate.
Beef broth with strips of corn tortilla, mozzarella cheese,
cream and avocado.

Consomé Chino.

\$5.00

Consomé de pollo con salsa de soya, arroz blanco y cebollín.
Chicken broth with soy sauce, white rice and chives.

Sopa Sushi-Kito.

\$12.00

Consome y pechuga de pollo, vegetales mixtos y pasta de arroz.
Chicken broth, chicken breast, mixed vegetables and rice paste.



T A C O S & B U R R O S

Carne Asada. \$4.50

Carne asada, pico de gallo y aguacate.
Grilled beef, pico de gallo and avocado.



Pollo Asado. \$4.50

Pollo asado, pico de gallo y aguacate.
Grilled chicken, pico de gallo and avocado.

Discada. \$5.00

Carne asada, pollo asado, salchichas, bolonia y jamón
guisado en salsa especial de la casa, pico de gallo y aguacate.
Beef and chicken, franks, bologna and ham grilled in a house
special sauce, pico de gallo and avocado.

Burro de Asada. \$14.99

Carne asada, pico de gallo y aguacate.
Grilled beef, pico de gallo and avocado.

Burro de Pollo. \$13.99

Camarón empanizado, pico de gallo y aguacate.
Breaded shrimp, pico de gallo and avocado.

Burro de Discada. \$15.99

Carne asada, pollo asado, salchichas, bolonia y jamón
guisado en salsa especial de la casa, pico de gallo y aguacate.
Beef and chicken, franks, bologna and ham grilled in a house
special sauce, pico de gallo and avocado.

Burro de Cochinita. \$14.99

Puerco marinado con pico de gallo y aguacate.
Pork marinated with pico de gallo and avocado.

Cochinita. \$5.00

Puerco marinado con pico de gallo y aguacate.
Pork marinated with pico de gallo and avocado.

Q U E S A D I L L A S

Carne Asada. \$14.00

Carne asada, pico de gallo y aguacate.
Grilled beef, pico de gallo and avocado.



Pollo Asado. \$13.50

Pollo asado, pico de gallo y aguacate.
Grilled chicken, pico de gallo and avocado.

Discada. \$14.50

Carne asada, pollo asado, salchichas, bolonia y jamón
guisado en salsa especial de la casa, pico de gallo y aguacate.
Beef and chicken, franks, bologna and ham grilled in a house
special sauce, pico de gallo and avocado.



Cochinita. \$14.50

Puerco marinado con pico de gallo y aguacate.
Pork marinated with pico de gallo and avocado.

P A P A S L O C A S

Basica. \$13.99

Papa cocida rellena de mantequilla, carne asada y queso
mozzarella acompañada de pico de gallo y tostadas de maíz.
Bake potato stuffed with butter, roast beef and mozzarella
cheese accompanied with pico de gallo and corn tostada.

Suprema. \$15.99

Papa cocida rellena de mantequilla, carne asada, tocino,
champiñones y queso mozzarella acompañada de pico de gallo y
tostadas de maíz.
Bake potato stuffed with butter, roast beef, bacon, mushrooms and
mozzarella cheese accompanied with pico de gallo and corn tostada.



MENÚ PARA NIÑOS

KIDS MENU

Sandwich. \$8.00

Sandwich de jamón y papas fritas.
Ham sandwich and french fries.

Quesadilla. \$8.00

Quesadilla y papas fritas.
Quesadilla and french fries.

Ravioli. \$8.00

Pasta ravioli con carne.
Beef ravioli.

Corn Dog. \$8.00

Corn dog y papas fritas.
Corn dog and french fries.

Nutella Sandwich. \$8.00

Sandwich de crema de avellana y ensalada de fruta.
Nutella sandwich and fruit salad.

Chicken Fingers. \$8.00

Deditos de pollo y papas fritas.
Chicken fingers and french fries.

Mac'n'Cheese. \$8.00

Macarrones con queso y papas fritas.
Mac and cheese and french fries.

Spaguetti. \$8.00

Espaguetti con carne.
Spaguetti with meat balls.

PB & J Sandwich. \$8.00

Sandwich de crema de cacahuete con mermelada de fresa o uva y ensalada de fruta.
Peanut butter and strawberry or grape jelly sandwich and fruit salad.

Salchipulpo. \$8.00

Salchichas fritas cortadas en forma de pulpo y papas fritas.
Fried octopus shaped franks and french fries.

BEBIDAS

DRINKS

Jamaica. \$5.99

Hibiscus

Horchata. \$5.99

Rice Milk

Limonada. \$5.99

Lemonade

Sushi-Kito Tea. \$5.99

Oolong tea

Cebada. \$5.99

Agua de Piña. \$5.99

Pineapple

Agua de Pepino. \$5.99

Cucumber

Soda. \$2.50

Can soda

Soda Mexicana. \$4.99

Mexican bottle soda

Agua. \$1.00

Water bottle

EXTRAS

Salsa anguila. \$1.00

Eel sauce

Tsurimi. \$1.00

Aderezo ranch. \$0.50

Ranch dressing

Aderezo chipotle. \$0.50

Chipotle dressing

Salsa de soya. \$0.50

Soy sauce

Sriracha. \$1.00

Queso cheddar. \$1.00

Cheddar Cheese

Pan. \$1.00

Bread

Horneada. \$3.99

Aderezo chipotle, tocino, queso mozzarella y chile caribe.
Chipotle sauce, bacon, mozzarella cheese and caribbean pepper.

POSTRES

DESSERTS

Chocoflan. \$5.00

Nieve de vainilla. \$5.00

Vanilla ice cream

Cheesecake. \$5.00

A close-up photograph of a person's hands holding two pieces of sushi on wooden chopsticks. The person has light green nail polish. The chopsticks have a green and white patterned paper sleeve. The background is a blurred indoor setting. A large, semi-transparent circular graphic with a green and white geometric pattern is overlaid on the image. The text 'PARA COMPARTIR' is centered in the image in a bold, white, sans-serif font.

PARA COMPARTIR

TO SHARE



PARA COMPARTIR TO SHARE

SUPER COMBO 1.

\$45.00

Boneless 1/2 Orden
Aros de Cebolla / Onion Rings
Papas Sazonadas / Seasoned Fries
Dedos de Queso / Cheese sticks
Nachos
Jalapeño Poppers

SUPER COMBO 2.

\$45.00

Boneless 1/2 Orden
Aros de Cebolla / Onion Rings
Papas Sazonadas / Seasoned Fries
Quesadillas con Carne / Beef Quesadillas
Nachos
Guacamole
Jalapeño Poppers

SUPER COMBO 3.

\$45.00

Boneless 1/2 Orden
Chips
Yakimeshi
Dedos de Queso / Cheese sticks
Guacamole
Jalapeño Poppers

CHAROLAS PARTY TRAY

CHAROLA 1.

\$50.00

2 Sushis tradicional / Traditional sushi.
1 Papas fritas / French fries
1 Boneless

CHAROLA 2.

\$55.00

4 Sushis tradicional / Traditional sushi.

CHAROLA 3.

\$70.00

4 Sushis horneados / Baked Sushi

CHAROLA 4.

\$65.00

4 Sushi tradicional / Traditional sushi.
1 Boneless
1 Yakimeshi

CHAROLA 5.

\$80.00

4 Sushis horneados / Baked Sushi
1 Boneless
1 Yakimeshi

CHAROLA 6.

\$50.00

3 Hamburguesas sencillas / Regular burgers
1 Boneless
1 Papas fritas / French Fries

CHAROLA 7.

\$45.00

3 Club Sandwich de jamón / ham sandwiches
2 Papas fritas / French fries

CHAROLA 8.

\$45.00

3 Boneless
2 Papas sazonadas / Seasoned fries

CHAROLA 9.

\$60.00

5 Club sandwich
2 Papas sazonadas / Seasoned fries

CHAROLA 10.

\$60.00

5 Boneless
2 Papas sazonadas / Seasoned fries



C O M B O S

COMBO 1. \$21.00

1/2 Rollo tradicional / Traditional roll.
1 Yakimeshi.
1/2 Pasta / Noodles.

COMBO 3. \$21.00

1/2 Rollo tradicional / Traditional roll.
1 Boneless.
1/2 Yakimeshi

COMBO 5. \$15.00

1/2 Papas sazonadas / Seasoned fries
1/2 Boneless
1 Torito / Popper

COMBO 7. \$18.00

1/2 Papas sazonadas / Seasoned fries
1/2 Boneless
1/2 Yakimeshi

COMBO 9. \$18.00

1 Club sandwich
1/2 Papas sazonadas / Seasoned fries
1/2 Boneless

COMBO 11. \$20.00

1 Hamburguesa sencilla / Regular burger
1/2 Aros de Cebolla / Onion rings
1/2 Boneless
1/2 Papas sazonadas / seasoned fries

COMBO 2. \$21.00

1/2 Rollo tradicional / Traditional roll.
1 Boneless.
1/2 Pasta / Noodles.

COMBO 4. \$18.00

1/2 Rollo tradicional / Traditional roll.
1/2 Yakimeshi
1 Torito / Popper

COMBO 6. \$15.00

1/2 Yakimeshi
1/2 Boneless

COMBO 8. \$23.00

1/2 Rollo tradicional / Traditional roll
1/2 Boneless
1/2 Papas sazonadas / Seasoned fries
1/2 Yakimeshi

COMBO 10. \$18.00

1 Hamburguesa sencilla / Regular burger
1/2 Boneless
1/2 Papas sazonadas / Seasoned fries

GRACIAS

THANK YOU



 @Sushikito

 @Sushi-kito-restaurant

 @Sushikitorestaurant