

鉄板焼き

Teppanyaki

Teppanyaki

Despierta todos tus sentidos

Con un nombre curioso y original a la vez, el Teppanyaki es una expresión tradicional de la comida japonesa.

Del japonés “teppan” que significa “plancha” y “yaki” que quiere decir “asado”, el Teppanyaki aparece en las cocinas japonesas después de la Segunda Guerra Mundial.

Para que fuera atractivo a los extranjeros, el Teppanyaki empleó ingredientes conocidos en todo el mundo y los chefs encargados de cocinarlo convirtieron su preparación en todo un espectáculo al usar trucos y movimientos que fueron popularizados en Estados Unidos allá por 1964.

Teppanyaki

Teppanyaki de verduras 320 g | \$169.00
Porción sugerida para dos personas.

Teppanyaki de camarón gigante 5 piezas | \$459.00
Porción sugerida para dos personas.

Teppanyaki de salmón fresco 220 g | \$359.00
Porción sugerida para dos personas.

Teppanyaki mixto
(camarón gigante 2 piezas, filete 80 g y pollo 80 g) | \$459.00
Porción sugerida para dos personas.

Teppanyaki de pollo 135 g | \$216.00
Porción sugerida para dos personas.

Teppanyaki de rib eye (nacional) 170 g | \$419.00
Porción sugerida para dos personas.

Teppanyaki de rib eye (importado) 240 g | \$559.00
Porción sugerida para dos personas.

Teppanyaki de rib eye
corte fino (importado) 240 g | \$559.00
Porción sugerida para dos personas.

Teppanyaki de filete de res 190 g | \$389.00
Porción sugerida para dos personas.

Teppanyaki de arrachera 240 g | \$399.00
Porción sugerida para dos personas.

El teppanyaki incluye papa con queso,
cebolla morada, champiñón, brócoli,
calabaza y espinaca. 320 g

Salsa de ajonjolí
Ajonjolí, cacahuete, nuez y soya natural.

Algunos ingredientes pueden producir alergias
o intolerancias alimentarias, por lo que su consumo
es responsabilidad del cliente.



Takos

Preparados en la plancha con cebolla, pimienta roja, pimienta verde, gratinados con queso manchego en tortilla de harina; sazonados con salsa especial de chipotle, soya y un toque de cebollín.

Takos de rib eye (nacional)

4 piezas 380 g | \$379.00

2 piezas 190 g | \$196.00

Takos de rib eye (importado)

4 piezas 380 g | \$474.00

2 piezas 190 g | \$249.00

Takos de arrachera

4 piezas 380 g | \$319.00

2 piezas 190 g | \$169.00

Takos de camarón

4 piezas 328 g | \$259.00

2 piezas 164 g | \$136.00

Takos de pollo

4 piezas 330 g | \$194.00

2 piezas 165 g | \$99.00

Takos de pescado blanco (tilapia)

4 piezas 320 g | \$232.00

2 piezas 160 g | \$122.00



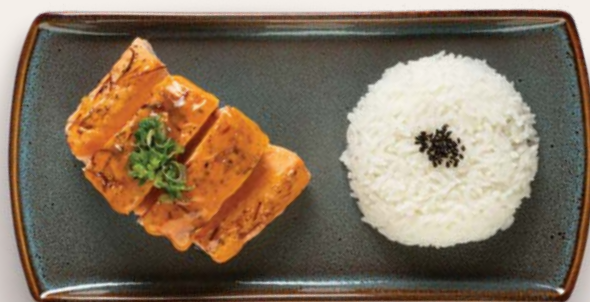
Tostadas

Tostada de pollo 112 g | \$79.00

2 piezas. Pollo asado (55 g) servido con cebolla morada, pimienta, naranja, sazonado con salsa chipotle sobre una crujiente fritura de harumaki y un toque de cebollín.

Tostada de camarón 120 g | \$116.00

2 piezas. Camarón asado (55 g) servido con cebolla morada, mango, sazonados con salsa tamarindo picante sobre una crujiente fritura de harumaki y un toque de cebollín.



Steak

Salmón Sanuki 270 g | \$296.00

Steak de salmón (190 g) marinado en aceite de chile y ajo, flameado con brandy, sazonado con salsa de mango picante y un toque de cebollín, acompañado de arroz al vapor decorado con ajonjolí.



Pasta

Pasta con camarón
y salsa Lucky 314 g | \$142.00

Pasta ramen asada a elegir (nopal, picante o tamago)
con camarón (35 g), pimienta naranja y lechuga sangría,
sazonados con salsa agri dulce.

Pasta con pollo y chipotle 330 g | \$134.00

Pasta ramen a elegir (nopal, picante o tamago)
con pollo (50 g), pimienta naranja y lechuga
sangría, sazonados con salsa chipotle.

Yakimeshi

De verduras 330 g | \$79.00
Arroz frito con verduras (calabaza, cebolla
morada, pimienta verde, y zanahoria)

Yakimeshi con Topping
Arroz frito con verduras, huevo y topping a elegir.

Con topping de pollo 40 g | \$109.00

Con topping de rib eye
(nacional) 40 g | \$124.00

Con topping de rib eye
(importado) 40 g | \$130.00

Con topping de camarón 30 g | \$124.00

Con topping de salmón 35 g | \$131.00

Con topping de arrachera 40 g | \$130.00

Con topping mixto
(camarón y filete) 40 g | \$130.00

Postre

Duraznos Kone 200 g | \$95.00

Duraznos caramelizados sobre la plancha y flameados
con brandy sobre un bizcocho de vainilla, acompañado
de helado de vainilla artesanal.

Frutos rojos Kone 170 g | \$95.00

Frutos rojos caramelizados en la plancha y flameados
con brandy sobre un bizcocho de vainilla, acompañado
de helado de frutos del bosque.

Bananitto 185 g | \$95.00

Plátano empanizado y cocinado a la plancha
con miel de abeja, canela y ajonjolí negro;
servido con helado de vainilla.



Es inevitable quedarse con la boca abierta.
Así se disfruta el Teppanyaki en Sushi Itto.

MT_R1_011222

Nuestros platillos son elaborados al momento, artesanalmente, por lo que la cantidad de ingredientes puede variar según su presentación. Algunos ingredientes pueden producir alergias o intolerancias alimentarias, por lo que su consumo es responsabilidad del cliente.

Los precios incluyen IVA.