

Contenido

- | | |
|---------------------|----------------|
| 4 Entradas | 11 Temaki |
| Tempura | Sashimi |
| 5 Brochetas | 12 Nigiri |
| 6 Sopas y Ramen | Makis |
| 8 Arroces | Futomakis |
| 9 Donburi | 14 Rollos |
| Órdenes adicionales | 16 Noodles |
| 10 Teppanyaki | Complementos |
| | 17 Menú vegano |
| | Ensaladas |

 No se entrega a domicilio.

 El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del invitado.
Los platillos de Sushi Itto® están elaborados bajo los más estrictos estándares
de calidad e higiene.



Número 02 · JUNIO 2022 MMMXR1_060622

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

El gramaje de los platillos refleja el producto ya elaborado.

Los precios incluyen IVA y están sujetos a cambios sin previo aviso.

Entradas



Edamame 140g

Frijol de soya, asado o al vapor
\$77.00

Vota y no es pelota 110g
3 bolas de arroz mezclado con cebollín, cebolla, queso crema y chiles toreados; empanizadas y bañadas con salsa kushiage y salsa chipotle, sobre una cama de cebollín
\$82.00

Tostadas de salmón*

Salmón fresco, salsa Tampico, aguacate, cebollín, kakiage de zanahoria y salsa chipotle; servidas sobre una crujiente fritura de harumaki
1 pieza \$65.00
2 piezas \$111.00

Baby squid* 130g

Calamares rellenos de pasta momiji; servidos con salsa dulce y ajonjolí
\$111.00

Camarones Yuzu 160g

Camarones al tempura, aderezados con salsa especial de limón; servidos con un toque de cebollín y salsa picante
\$169.00



Tempura

Verduras y camarones capeados en una mezcla de harina de textura ligera y crujiente; servidos con sopa Misoshiru y fondo Tempura

Verduras 250g

Calabaza, cebolla cambray, brócoli, coliflor, plátano macho, zanahoria, champiñón, espinaca y kakiage de zanahoria
\$132.00

Mixto | 3 piezas de camarón y 270g de verduras
\$173.00

Camarón | 8 piezas
\$216.00

Pollito Itto 270g

Pechuga de pollo (200g) marinada y frita estilo japonés, decorada con sumo de zanahoria y jitomate cherry

\$151.00



Kinoko relleno de carne 170g

Champiñones tempurizados rellenos de filete de res, pimiento rojo, moyashi y zanahoria sazonados; decorados con kakiage mixto; acompañados con aderezo de tofu picante.

\$120.00

Gyoza manchego

Gyoza frita crujiente, rellena de una mezcla de queso manchego, epazote, cebolla y chile. Acompañada de salsa kushiage

3 piezas \$80.00

5 piezas \$121.00

Gyoza short rib

Gyoza rellena con short rib de res, mezclado con cilantro, cebolla morada y chiles; preparadas con la mezcla de vapor y freído artesanal (tradicional); servido con una salsa especial

3 piezas \$83.00

5 piezas \$125.00

Gyoza edamame

Gyoza rellena con una mezcla de edamame a la mantequilla, sazonado con aceite de ajonjoli y soya, preparadas mediante la mezcla de vapor y freído artesanal (tradicional); servido con una salsa especial

3 piezas \$76.00

5 piezas \$101.00

Brochetas

Kushiage Brocheta empanizada

Plátano

1 pieza \$36.00

3 piezas \$87.00

Plátano con queso

1 pieza \$45.00

3 piezas \$114.00

Queso

1 pieza \$46.00

3 piezas \$125.00

6 piezas \$230.00

Orden mixta | 6 piezas

2 de plátano, 2 de queso y 2 de plátano con queso

\$198.00

Camarón

1 pieza \$54.00

3 piezas \$135.00

Ebi Edith | 1 pieza

Camarón con queso crema

\$59.00

Trío Edith | 3 piezas

Camarón con queso crema

\$146.00



Yakitori

Brocheta asada y marinada con salsa dulce

Filete de res, pimiento y cebolla morada | 2 piezas 90g
\$100.00

Pollo, cebolla, pimiento y calabaza | 2 piezas 105g
\$77.00

Camarón y pimiento
2 piezas 105g
\$118.00

Ramen y Sopas



Umi-men 700 g

Ramen con fideos de tu elección (picante o tamago), acompañado de calamar, tilapia, pulpo y camarón (60g), servido con shiitake, cebolla morada y espinaca; en un fondo con un toque picante de sumashi.

\$171.00



Tori-men 745 g

Ramen con fideos de tu elección (picante o tamago), acompañado de pollo (35 g), cebollín, zanahoria y huevo cocido, servido con chile de árbol; en un fondo oscuro de res con curry.

\$168.00



Chopu-men 745 g

Ramen con fideos de tu elección (picante o tamago), acompañado de escalopas de chuleta de cerdo (60g), servido con cebolla morada asada, lechuga sangría, huevo cocido con un toque de shichimi y aceite rayu; en un fondo de miso y epazote.

\$183.00



Kotsu-men 755 g

Ramen con fideos de tu elección (picante o tamago), acompañado de un rollo de rib eye y pollo (50 g), huevo cocido, cebollín, elote dulce y champiñón asado, servido con tocino crujiente y un toque de aceite de ajonjolí picante; en un fondo de miso.

\$184.00



Suteki-men 730 g

Ramen con fideos de tu elección (picante o tamago), acompañado de filete de res (25 g), shiitake, huevo cocido, cebollín y jengibre, servido con un toque de shichimi y aceite de ajonjolí picante; en un fondo de miso.

\$170.00



Ebi-men 735 g

Ramen con fideos de tu elección (picante o tamago), acompañado de camarón (60g), servido con germen de soya, shiitake, granos de elote, cebolla, cebollín, espinaca y huevo cocido; en un fondo picante sabor pescado.

\$171.00



Misoshiru 300g

Caldo miso con tofu, shiitake y cebollín

\$65.00

Torisozui 540g

Pechuga de pollo (45g), con champiñón, huevo, espinaca, cebollín, arroz y shichimi

\$90.00

Tempura Udon 500g

Tazón con fondo de ramen, pasta udon, servido con camarón (2 piezas), calabaza, aros de cebolla tempurizados y kakiage de zanahoria

\$131.00

Arroces y Donburi



Gohan Teriyaki de pollo 300g

Tiras de pechuga de pollo (100g) marinadas y asadas con salsa teriyaki y ajonjolí, sobre gohan; acompañado con una guarnición de pepino y zanahoria con vinagre de arroz

\$128.00



Yakimeshi

de verduras 190g

Arroz frito con verduras

\$69.00

Con salsa Tampico o Tampico habanero (50g)

\$87.00

Con salsa chipotle (40g)

\$87.00



Gohan especial 300g

Pasta de cangrejo, queso crema, hojuelas de katsuo, salsa Tampico y aguacate, sobre gohan; servido con nuestra salsa dulce

\$97.00

Gohan 200g

Tazón con arroz blanco al vapor

\$46.00

Con salsa Tampico o Tampico habanero (50g)

\$70.00

Con salsa chipotle (40g)

\$70.00



Yakimeshi Mixto 190g

Arroz frito con verduras, huevo, carne y camarón (50g)

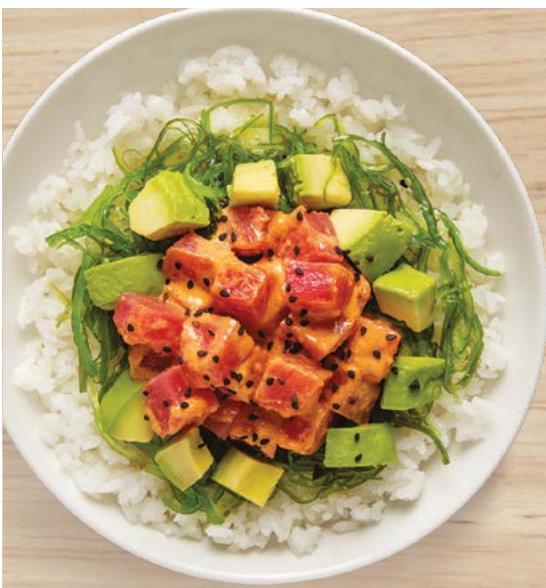
\$98.00

Con salsa Tampico o Tampico habanero (50g)

\$110.00

Con salsa chipotle (40g)

\$110.00



Atún spicy 310g

Atún marinado con salsa spicy (40g), servido con ensalada de alga, aguacate y ajonjoli negro, sobre gohan

\$177.00



Gohan lucky con pollo 420g

Tiras de pollo asado con salsa lucky, servidas sobre arroz gohan con pasta ramen picante y granos de elote sazonados a la mantequilla.

\$156.00



Salmón tropical 370g

Salmón fresco (50g), mango y pepino, aderezados con crema de coco al jengibre; cebollín y ajonjoli negro, sobre gohan (sólo en temporada)

\$177.00

Órdenes adicionales

Agrega tu salsa favorita



Salsa chipotle 50g
\$34.00



Salsa dulce 40ml
\$26.00



Queso crema 26g
\$26.00



Salsa Tampico /Tampico habanero 50g
\$34.00



Teppanyaki

Combinación de carnes o mariscos y verduras, elaborados a la plancha en nuestra cocina, acompañados de Yakimeshi de verduras (190g), sopa Misoshiru (300g) y salsa de ajonjoli



Verduras 288g | Calabaza, cebolla morada, brócoli, coliflor, champiñón, moyashi, espinaca y zanahoria elaboradas a la plancha
\$175.00

Pollo 100g
y 288g de verduras asadas
\$219.00

Filete 150g
y 288g de verduras asadas
\$270.00

Camarón | 8 piezas
y 288g de verduras asadas
\$291.00

Mixto | Pollo (40g), filete de res (40g), camarón (3 piezas) y 288g de verduras asadas
\$312.00

Salsa de ajonjoli
Ajonjoli, cacahuate, nuez y soya natural

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

Temaki (Cono)



Especial 140g

2 camarones capeados y espárrago; servido con salsa chipotle **\$96.00**

Kiuri Tuna* 155g

Atún, salsa Tampico, aguacate, chiles toreados y cebollín, envuelto en hoja de pepino
\$96.00

Temaki Ebi Edith 128g

Camarón Ebi Edith, salsa Tampico y aguacate; servido con salsa kushiage **\$96.00**

Sashimi 🏠



Salmón fresco*

Corte fino 65g **\$156.00**
Corte fino rasurado 65g **\$170.00**
Corte grueso 125g **\$216.00**

Atún*

Corte fino 80g **\$177.00**
Corte fino rasurado 80g **\$188.00**
Corte grueso 125g **\$235.00**

Rasurados: servidos con aceite de oliva y cebollín, sobre un espejo de salsa de cítricos picante

Nigiri (Pieza)

Sake ahumado 32g

Salmón ahumado \$60.00



Sake fresco* 32g

Salmón fresco \$56.00



Maguro* 32g

Atún \$56.00



Ebi 28g

Camarón \$55.00



Kanikama 32g

Cangrejo \$56.00



Masago* 28g

Hueva de pez volador \$56.00



\$56.00

*Sake ika 34g

Salmón fresco, sobre una cama de arroz avinagrado; servido con un toque de zanahoria en tinta de calamar y ensalada de algas

\$54.00



*Rollito de Atún 40g

Preparación de cangrejo con zanahoria, mayonesa y aguacate por dentro; envuelto en una lámina de atún fresco; servido con un toque de zanahoria marinada en tinta de calamar y ensalada de algas

\$62.00



*Rollito de pescado blanco 40g

Preparación de cangrejo con zanahoria, mayonesa y aguacate por dentro; envuelto en una lámina de tilapia; servido con un toque de zanahoria en tinta de calamar y ensalada de algas

\$54.00



Gunkan (Pieza)

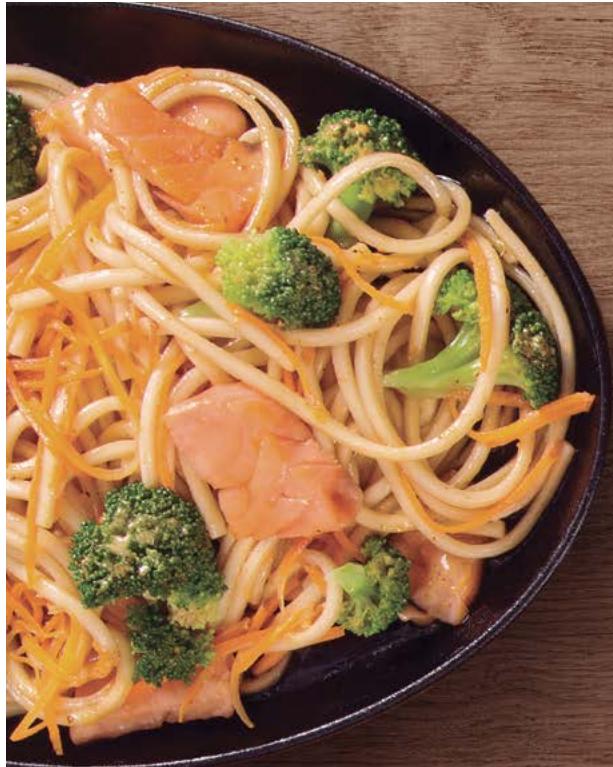
Gunkan de camarón 65g

Arroz avinagrado, salsa Tampico habanero, con camarón asado en salsa picante de mango, y cubos de mango; envuelto en una lámina de pepino servido con un toque de salsa shiracha y ajonjolí negro \$57.00

*Gunkan de Kanikama 65g

Arroz avinagrado con cangrejo y queso crema; envuelto en una lámina de pepino; servido con un toque de salsa shiracha y ajonjolí negro \$48.00





Noodles

Pica udon 240g

Pasta udon asada con salmón fresco (50g), zanahoria y brócoli; sazonada con nuestra salsa chipotle

\$169.00

Yakisoba Men 280g

Pasta ramen con un ligero sabor picante, asada con filete de res (40g), cebollín, zanahoria y champiñón; sazonada con salsa yakisoba

\$167.00



So-su udon 220g

Pasta udon asada con camarón, pescado, calamar (46g), champiñón, zanahoria y cebollín; sazonada con salsa So-su

\$153.00



Complementos

Añade cualquier complemento adicional por \$30.00



Jícama al tempura 80g
Tiras de jícama capeadas y fritas al tempura, con un toque de picante



Plátano frito 80g
Tiras de plátano macho frito



Papa frita 80g
Papa rallada frita



Ensaladas

Kudamono 225g

Combinación de lechugas, arándano, fresa, nuez garapiñada, mango y pera; servida con aderezo de frutos rojos y suma de betabel (sólo en temporada)

\$132.00

Verduras 220g

Combinación de lechugas, tomate cherry, espárrago, brócoli, champiñón y zanahoria; servida con aderezo especial

\$100.00

Kani Tai 225g

Finas tiras de cangrejo, zanahoria, pepino, pimiento y cebolla mezcladas con salsa Tampico; servidas con queso crema y aguacate, sobre una cama de lechuga

\$149.00