

Ensaladas		
● Sakudori	\$128.00	
Atún sellado sobre una combinación de lechugas crujientes, harumaki y pasta tempura; aderezada con salsa agridulce		
Verduras	\$85.00	
Combinación de lechugas, jitomate cherry, espárrago, brócoli, champiñón y zanahoria; con aderezo especial		
Kani tai	\$104.00	
Finas tiras de cangrejo, pepino, zanahoria, pimienta y cebolla mezclados con salsa Tampico; acompañada con queso crema y aguacate		
Arroces		
Yakimeshi		
Arroz frito con verduras, carne, huevo y camarón	\$67.00	
con ajo	\$72.00	
con salsa Tampico	\$74.00	
o salsa Tampico habanero	\$74.00	
con salsa chipotle	\$73.00	
Yakimeshi de verduras		
Arroz frito con verduras	\$56.00	
con ajo	\$64.00	
con salsa Tampico	\$67.00	
o salsa Tampico habanero	\$67.00	
con salsa chipotle	\$66.00	
● Arroz especial	\$96.00	
Tazón con arroz, izumi dai, pulpo, ikura, pepino, cebollín y nori		
● Tuna don	\$129.00	
Tazón con arroz al vapor, servido con trozos de atún fresco, wakame y pepino; marinados con soya preparada y semillas de ajonjolí		
● Sake don	\$119.00	
Tazón con arroz al vapor, servido con trozos de salmón fresco, wakame y pepino; marinados con soya preparada y semillas de ajonjolí		
Gohan		
Tazón con arroz blanco al vapor		
con salsa Tampico	\$42.00	
o salsa Tampico habanero	\$51.00	
con salsa chipotle	\$50.00	
Gohan furikake	\$58.00	
Tazón con arroz blanco al vapor con condimento de salmón o camarón		
Gohan teriyaki de pollo	\$82.00	
Tazón con arroz blanco al vapor y tiras de pechuga de pollo marinadas y asadas; servidas con salsa teriyaki y ajonjolí		
Gohan especial	\$65.00	
Tazón con arroz blanco al vapor, surimi, queso crema, hojuelas de katsuo, salsa Tampico y aguacate; servido con nuestra salsa dulce		
Yakionigiri Filadelfia	\$42.00	
Triángulo de arroz asado o empanizado; relleno de queso crema		



sushiitto®

Japonés
con punto

Menú
de servicio
a domicilio
y para llevar

Entrantes	
Edamame	\$65.00
Frijol de soya tierno, cocido o asado	
Vota y no es pelota	\$78.00
3 bolas de arroz mezclado con cebollín, queso crema y chiles toreados; cubiertas de perlas de arroz tostado; bañadas con salsa kushiage y salsa chipotle	
Pollito ltto	\$95.00
Pechuga de pollo marinada en salsa especial; servida con ensalada	
● Baby Squid	\$75.00
Calamares rellenos de pasta de cangrejo, masago y mayonesa; servidos con salsa dulce y ajonjolí	
Gyozas	\$65.00
4 ravioles japoneses cocidos o fritos; rellenos de carne y verduras	
Camarones Yuzu	\$123.00
Camarones al tempura, aderezados con salsa especial de limón; servidos con un toque de cebollín y salsa picante	
Kushiage	
Brocheta empanizada	
Plátano	\$20.00
1 pieza	
Plátano con queso	\$22.00
1 pieza	
Orden mixta	\$101.00
6 piezas (2 de plátano, 2 de plátano con queso y 2 de queso)	
Pollo y pimienta	\$24.00
1 pieza	
Camarón	\$33.00
1 pieza	
Ebi Edith	\$40.00
1 pieza de camarón con queso crema	
Sake Edith	\$40.00
1 pieza de salmón fresco con queso crema	
Kani Edith	\$40.00
1 pieza de cangrejo con queso crema	
Trío Edith	\$97.00
3 piezas a elegir entre Ebi Edith, Sake Edith y Kani Edith	
Queso	
1 pieza	\$23.00
3 piezas	\$60.00
6 piezas	\$115.00
Yakitori	
Brocheta asada y marinada con salsa dulce	
Filete de res y cebolla	\$68.00
2 piezas	
Pollo, cebolla y pimienta	\$83.00
3 piezas	
Camarón	\$107.00
2 piezas	
Champiñón	\$55.00
2 piezas	
Combinación mar y tierra	\$111.00
3 piezas (filete de res, pollo y camarón)	
Sopas	
Misoshiru	\$54.00
Frijol de soya con tofu, shiitake y cebollín	
Ramen	\$102.00
Pasta ramen con shiitake, huevo, cebollín y jengibre, con un toque de shichimi; con filete de res o camarón a escoger	
Torisozui	\$76.00
Pechuga de pollo con champiñón, huevo, espinaca, arroz y shichimi	

Sushi	
Nigiri (pieza)	
Unagi Anguila	\$45.00
● Maguro Atún	\$42.00
● Ikura Huevo de salmón	\$51.00
● Sake fresco Salmón fresco	\$42.00
Ebi Camarón	\$42.00

Combinación de Nigiris	
● Hachi ko Pulpo, camarón, atún, izumi dai, tamago, cangrejo, hamachi y salmón fresco (8 piezas)	\$181.00
● Yuichi ko Pulpo, camarón, atún, izumi dai, cangrejo, salmón fresco, masago, hamachi, salmón ahumado, ikura y anguila (11 piezas)	\$267.00

Maki (rollo de 10 piezas)	
Kappa maki Pepino	\$42.00
California Aguacate, pepino y camarón por dentro; ajonjolí por fuera	\$80.00
California sin camarón Aguacate y pepino por dentro; ajonjolí por fuera	\$57.00

Nuestros platillos son elaborados al momento, artesanalmente, por lo que la cantidad de ingredientes puede variar según su presentación.

Servicio a domicilio 5% adicional. Los precios incluyen I.V.A y están sujetos a cambio sin previo aviso.

Sólo disponible en el servicio a domicilio.

● California especial	\$85.00
Aguacate, pepino y camarón por dentro; masago y ajonjolí por fuera	
California con cangrejo	\$78.00
Aguacate, pepino y cangrejo por dentro; ajonjolí por fuera	
Filadelfia	\$80.00
Salmón ahumado y queso crema por dentro; ajonjolí por fuera	
● Filadelfia especial	\$85.00
Salmón ahumado y queso crema por dentro; masago y ajonjolí por fuera	

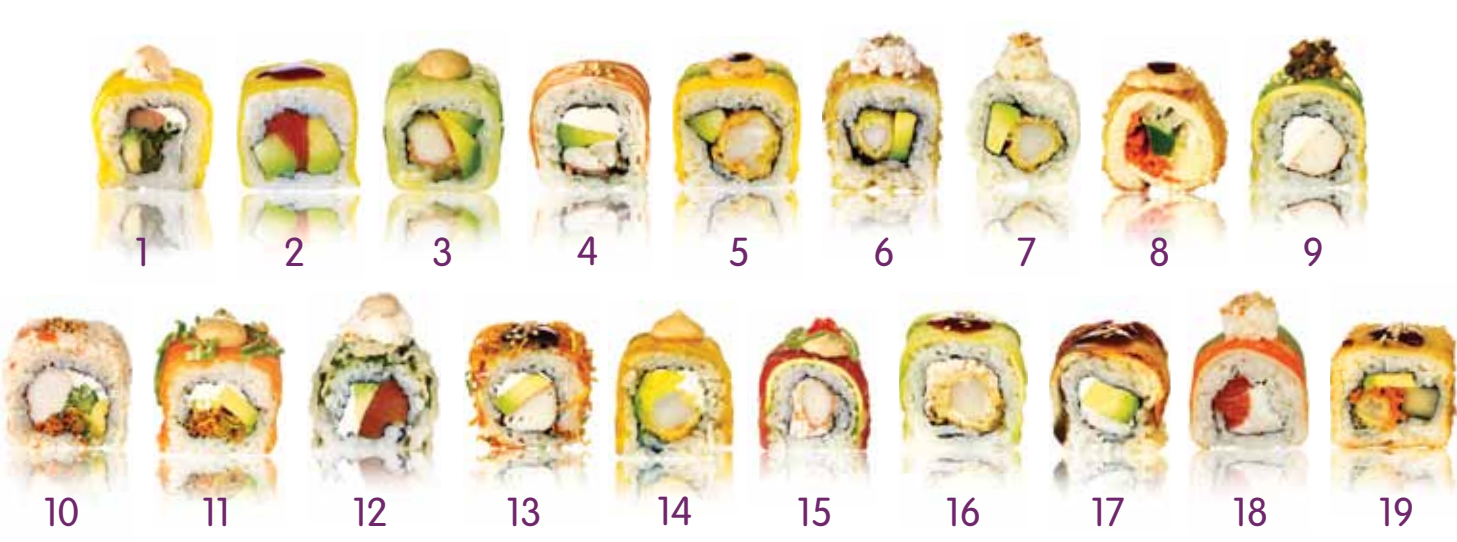
Temaki (cono)	
California	\$73.00
Aguacate, pepino, camarón y ajonjolí	
Filadelfia	\$71.00
Salmón ahumado, queso crema y ajonjolí	
● Tampico especial	\$70.00
Salsa Tampico, cangrejo, masago y ajonjolí	

Especial	\$85.00
Camarón capeado, espárrago; servido con salsa chipotle	
Ebi Edith	\$75.00
Camarón Ebi Edith, aguacate y salsa Tampico; servido con salsa kushiage	
● Kiuri tuna	\$75.00
Atún, salsa Tampico, cebollín, aguacate, chiles toreados y suma de pepino por fuera	

● 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 basándonos en la norma del Distintivo H.

Los rollos de Sushi Itto (10 piezas)	
1. ● Chilango roll	\$82.00
Salmón fresco, chiles toreados, cilantro, queso crema y aguacate por dentro; mango por fuera; servido con salsa Tampico habanero y salsa chipotle (sólo en temporada)	
2. ● Chinísimo roll	\$110.00
Salmón fresco, aguacate y pepino por dentro; queso crema y mango por fuera; servido con nuestra salsa de tamarindo (sólo en temporada)	
3. Cuauhtemitto	\$109.00
Cangrejo empanizado, cebollín y aguacate por dentro; queso manchego y chiles toreados por fuera; servido con salsa chipotle	
4. Favoritto	\$109.00
Camarón, aguacate y queso crema por dentro; cangrejo y ajonjolí por fuera	
5. iWay roll	\$123.00
Mango y aguacate por fuera; camarón Ebi Edith y pepino por dentro; servido con salsa chipotle y salsa dulce (sólo en temporada)	
6. La Pinta empanizada	\$126.00
Camarón empanizado y aguacate por dentro; queso crema por fuera; servido con salsa Tampico y ajonjolí	
7. La Pinta roll	\$110.00
Camarón empanizado y aguacate por dentro, queso crema por fuera; servido con salsa Tampico y ajonjolí	
8. El maestro rollero	\$107.00
Pechuga de pollo empanizada por fuera; queso manchego, zanahoria, pimiento verde y cebolla por dentro; servido con salsa kushiage y salsa chipotle; acompañado de ensalada mixta	
9. Marco roll	\$112.00
Cangrejo y queso crema por dentro, aguacate por fuera; servido con champiñón, chiles toreados y ajonjolí	

10. Más de lo mismo	\$103.00
Cangrejo, kakiage, chiles toreados, aguacate y queso crema por dentro; salsa Tampico y ajonjolí por fuera	
11. ● Mi calaverita	\$107.00
Queso crema, aguacate y kakiage por dentro; salmón fresco por fuera; servido con salsa chipotle y cebollín	
12. Niño verde roll	\$106.00
Espinaca capeada por fuera; salmón ahumado, aguacate y queso crema por dentro; servido con salsa Tampico y salsa chipotle	
13. Otoñitto	\$110.00
Cangrejo, queso crema y aguacate por dentro; kakiage por fuera; servido con salsa dulce y ajonjolí	
14. Panamá roll	\$110.00
Aguacate, queso crema y camarón capeado por dentro; plátano frito por fuera; servido con salsa chipotle	
15. ● Por Japón	\$115.00
Cangrejo empanizado y salsa Tampico por dentro; atún y aguacate por fuera; servido con salsa chipotle, masago y cebollín	
16. Sábado de Trevi	\$122.00
Camarón Ebi Edith y salsa Tampico por dentro; aguacate por fuera; servido con salsa kushiage	
17. Satélite roll	\$125.00
Camarón, queso crema y aguacate por dentro; anguila por fuera; servido con salsa dulce y ajonjolí	
18. Scorpions maki	\$122.00
Salmón ahumado, camarón y queso crema por dentro; cangrejo y aguacate por fuera; servido con salsa Tampico y ajonjolí	
19. Sí se puede roll	\$124.00
Camarón capeado, aguacate, queso manchego y zanahoria por dentro; servido con salsa dulce y ajonjolí, sobre una cama de kakiage	



Noodles	
Yakisoba	\$106.00
Pasta de soba asada con filete de res, cebollín, zanahoria y champiñón; sazónada con salsa agridulce	
Pica udon	\$106.00
Pasta udon asada con salmón fresco, zanahoria y brócoli; sazónada con nuestra salsa chipotle	
So-su udon	\$109.00
Pasta udon asada con camarón, pescado, calamar, champiñón, zanahoria y cebollín; sazónado con salsa so-su	
Teriyaki udon	\$109.00
Pasta udon asada con filete de res, corazones de lechuga, shiitake, pimiento rojo y cebollín; sazónada con salsa teriyaki	
Yaki udon	\$111.00
Pasta udon asada con pechuga de pollo, calamar, zanahoria, cebollín y champiñón; sazónada con salsa agridulce	
Itta Kates	
Itta Kate Teriyaki	\$146.00
Rollo a elegir*, 2 kushiages de plátano con queso, Gohan teriyaki de pollo y ensalada de verduras	
Itta Kate Yakimeshi	\$140.00
Rollo a elegir*, 2 kushiages de plátano con queso, Yakimeshi de verduras y ensalada de verduras	
* Elige entre: California con cangrejo, Filadelfia, Otoñitto, Más de lo mismo o Cuauhtemitto	

Teppanyaki Mae	
Combinación de carnes o mariscos y verduras, elaborados a la plancha en nuestra cocina, acompañados de Gohan.	
Mixto	\$202.00
Pollo, filete de res y camarón (3 piezas)	
Pollo	\$140.00
Filete de res	\$178.00

Bebidas	
Criptonita 415ml Calpico con mango	\$45.00
Refrescos 355ml	\$29.00
Agua embotellada 600ml	\$31.00
Té verde frío 415ml	\$31.00

www.sushi-itto.com

