



SNACKS

ORGANICS 140

farmers organic vegetables, ponzu, sesame oil, housemade tajin

SIKIL PAK 200

crispy charal, radish, cilantro, lime, olive oil

SALMON WONTON 3PC 290

avocado, ponzu, xcatic aioli, tobiko, grapefruit, orange

SWEET POTATO FLAUTA 140

rice, ginger, piloncillo, ancho chile, avocado, serrano, cilantro, sesame seed, spicy mayo

SUSHI ROLLS

CALIFORNIA 220

crab meat, avocado, cucumber, scallion, togarashi mayo, sesame seed, serrano, Japanese radish

SPICY TUNA 255

tobiko, scallions, avocado, cucumber, spicy mayo, sriracha

VOLCANO 290

salmon, ikura, asparagus, avocado, carrot, aji aioli, sesame seed, eel sauce

TEMPURA SHRIMP 255

asparagus, avocado, sesame seed, sweet soy, massago, spicy mayo

UNAGI 315

eel, cucumber, avocado, crispy shitake, togarashi mayo, cilantro, pink peppercorn, sesame seed, eel sauce

HAND ROLLS

TUNA 170

jicama, avocado, togarashi, ginger, onion, serrano, cilantro, ponzu

HAMACHI 135

beet, pineapple, serrano, cilantro, axiote oil

BANANA 90

tempura jalapeño, cilantro, avocado, togarashi mayo

AVOCADO 90

cilantro, salsa macha aioli, crispy shallot, cilantro seeds, pink peppercorn, sesame seed

OTHER BITES

MOSAIC 350

tuna, salmon, hamachi, radish, sweet seaweed, seaweed dust, serrano

WATERMELON KAMPACHI 350

avocado, ginger, cucumber, cilantro, radish, serrano, toasted peanut, sesame seed

FISH CRUDO 430

roasted grape, lime, cilantro, radish, serrano pepper, ginger, St. Peters Herb, Japanese radish

NIGIRI or SASHIMI (2pc)

Avocado 45, Ikura 170, Tuna 140, Salmon 160, Hamachi 140, Kampachi 140, Market Fish MP, Wagyu Beef 180

FRESH SALAD 200

mix of fresh leaves, avocado, cucumber, radish, sweet seaweed, sesame, miso mustard dressing

Our menus are subject to change without previous notice.
Consuming raw or undercooked products increases the risk of food borne illness. Please advise your server of any allergies you have to food products
Price are in Mexican Pesos, tax included.



BOTANAS

ORGÁNICOS 140

vegetales orgánicos de temporada, tajin casero, salsa ponzu, aceite de ajonjolí

SIKIL PAK 200

charal tempura, rábano, cilantro, limón, aceite de oliva

WONTON SALMON 3PZ 290

Aguacate marinado en ponzu, salmón, aioli de xcatic, tobiko, lagrimas de naranja y toronja, wonton crujiente

FLAUTA DE CAMOTE 140

arroz, jengibre, aguacate, mayo picante, serrano, reducción de piloncillo y chile ancho, cilantro, ajonjolí

ROLLO SUSHI

CALIFORNIA 220

cangrejo, aguacate, pepino, cebollin, togarashi mayo, ajonjolí, serrano, crujiente de nabo

ATÚN PICANTE 255

tobiko, cebollín, aguacate, pepino, mayo picante, sriracha

VOLCANO 290

Salmón flameado con cajún, esparrago, aguacate, zanahoria, ikura, mayonesa de ají amarillo, ajonjolí, salsa unagi

CAMARON 255

camarón tempura, esparrago, aguacate, ajonjolí, soya dulce, massago, mayo picante

UNAGI 315

pepino, anguila, aguacate, relish de shitake, salsa unagi, mayo togarashi, cilantro, pimienta roja, ajonjolí

TEMAKI

ATÚN 170

arroz, jicama, aguacate, togarashi, jengibre, cebollin, serrano, cilantro, ponzu

HAMACHI 135

arroz, betabel, piña, serrano chile, cilantro, aceite de axiote

PLATANO 90

frito, jalapeño tempura, cilantro, aguacate, mayo togarashi

AGUACATE 90

cilantro, aioli de salsa macha, crispy shallot, ajonjolí de cilantro, pimienta roja, ajonjolí

OTROS PLATOS

MOSAICO CRUDO 350

atún, salmón, hamachi, tierra de algas, rábano, orgánico algas dulces, serrano

SANDIA KAMPACHI 350

aguacate, jengibre y pescado, pepino, cilantro, ajonjolí, rábano, serrano, cacahuete tostado, eneldo

CRUDO DE PESCA 430

uva rostizada, limón amarillo, cilantro, rábano, serrano, jengibre, salicornia, crujiente de nabo

NIGIRI o SASHIMI (2pz)

Aguacate 45, Ikura 170, Salmon 160, Hamachi 140, Kampachi 140, Atun 140, Pesca día 140, Wagyu 180

ENSALADA FRESCA 200

mix de hojas frescas, aguacate, pepinos, rábano, algas dulces, ajonjolí, aderezo miso y mostaza