

WABI

SUSHI & SAKE BAR

ENTRADAS

Edamames V	\$ 80
Edamames WABI V	\$ 135
Shishito Peppers	\$ 125
Tataki Wagyu 	\$ 270
Gyozas	
Tori (pollo)	\$ 125
Gyu (rib eye) 	\$ 135
Tofu Frito (jengibre + negi + soya + mirin) V	\$ 75
Callos de Hacha (miso + camote + nori) 	\$ 320
Akadashi (sopa miso rojo + hongos) V	\$ 75

TEMPURA

Atún Shiso Tempura 	\$ 305
Soft Shell Crab Tempura	\$ 220
Camarón Tempura	\$ 240


SUSHI

NIGIRI (15 grs)

Atún Akami	\$ 85
Atún Chūtoro	\$ 100
Atún Ōtoro	\$ 125
Salmón	\$ 80
Hamachi	\$ 90
Kampachi	\$ 75
Almeja Chocolata + Robata	\$ 100
Gunkan Callo de Hacha Spicy	\$ 70
Callo de Hacha	\$ 80
Uni (erizo)*	\$ 175
Ika (calamar japonés)	\$ 90
Ikura + Limón	\$ 135
Botan Ebi (camarón de profundidad)*	\$ 170
Aguacate Tempura V	\$ 40
+ Foie Gras (5grs)	\$ 45

* Por temporada

BATERA

Atún Crispy + Kisami Nori	\$ 250
Hamachi Crispy + Cebolla Frita	\$ 250
Salmón Crispy + Tanuki Togarashi	\$ 230
Kanikama Crispy + Aguacate	\$ 220
Otoro + Callo de Hacha + Salmón 	\$ 415


* 6 pzas, base sriracha, masago y negi

ABURI NIGIRI


* Precio por pieza (15 grs)

Wagyu 	\$ 95
Salmón	\$ 80
Chūtoro	\$ 100
Hamachi	\$ 90
Unagi	\$ 85
5 Piezas 	\$ 370

POSTRES





Esponja de Coco 	\$ 150
Mango Sticky Rice	\$ 150
Mochi	\$ 65
Kurogoma Azuki Fresa Mango Chocolate Té Verde	
Volcán de Dulce de Leche + Helado de Hojicha	\$ 150
Helado	\$ 90
Té verde Lychee	

ESPECIALES WABI

Ishikare Nabe (sopa + salmón + tofu + udon)	\$ 310 
Yakimeshi + Foie Gras + Wagyu	\$ 230
Ensalada de Algas + Otoro Tartar	\$ 220
Almejas Battayaki	\$ 240

HANDROLL

* Precio por pieza (30 grs)

Negi Toro	\$ 145
Negi Hamachi	\$ 125
Soft Shell Crab (yuzu - kosho mayo)	\$ 105
Camarón Tempura	\$ 90
Salmon Skin + Sriracha 	\$ 60
Korean Spicy Tuna	\$ 130
Korean Spicy Salmon	\$ 105
Callo (masago + negi + cebolla + mayo) 	\$ 105
Wagyu + Foie Gras 	\$ 160
Wagyu + Ōtoro 	\$ 175
Wagyu + Uni (erizo)	\$ 175
Unagi (aguacate + cebolla crujiente + spicy)	\$ 125

SHABU SHABU

* 150 grs




Wagyu  	\$ 620
Mariscos o Pescado	\$ 520
Moriwase (mixto)	\$ 520

Incluye - tofu + chicoria + negi + shitake + crisantemo

Incluye - udon o arroz al vapor


Salsas - ajonjolí, yuzu - kosho y ume miso

MAKI (ROLLO)





Crispy Roll (camarón karage Sweet & Spicy) 	\$ 240
Rainbow Maki (atún + kampachi + salmón + camarón)	\$ 270
Atún Spicy + Unagi Tempura Maki	\$ 260
Toro Ginza (otoro + takuan + shiitake) 	\$ 280
Korean Spicy Tuna (masago + aguacate + pepino)	\$ 250
Korean Spicy Salmon	\$ 210
Wagyu Maki 	\$ 290
Kampachi Shiso (ume + esparrago)	\$ 190
Unagi (aguacate + masago)	\$ 190
Aburi Salmon Roll	\$ 270
Atún Camarón Tempura (pepino + spicy)	\$ 250
Vegan (manzana + shiitake + encurtidos) V	\$ 190
Soft Shell Crab Maki	\$ 220
Camarón Tempura Maki	\$ 180

SASHIMI

* 75 grs

Atún Akami	\$ 210
Atún Chūtoro	\$ 260
Atún Ōtoro	\$ 335
Salmón	\$ 200
Kampachi	\$ 195
Hamachi	\$ 230
Ika / Uni * (huevo orgánico + ponzu)	\$ 230
Moriwase (mixto) 150 grs 	\$ 415

MINI BOWLS / BOWL

Maguro Trufa (otoro + chutoro + akami) 	\$ 295
Soft Shell Crab Tempura (spicy + ikura + negi)	\$ 215
Kampachi Spicy (shiitake + cebolla + ajo + huevo)	\$ 275 (gde)
Kampachi Mantequilla (jengibre + algas) 	\$ 170
Korean Spicy Salmon	\$ 170
Salmón Teriyaki (hongos)	\$ 285 (gde)
Wagyu + Shishito Peppers + Sriracha 	\$ 295 (gde)
Wagyu (gomadare + huevo de codorniz) 	\$ 215
Chirashi Moriwase (akami + salmón + kampachi)	\$ 190
Callo de Hacha + Kewpie + Masago	\$ 165

 Especialidades WABI

V Vegano

Nov 2024

www.wabisushi.mx

*El consumo de los alimentos crudos queda bajo la responsabilidad del cliente.

*Todos los precios incluyen IVA y son en moneda nacional, aceptamos todas las tarjetas de crédito



STONE AXE
ORIGINAL AUSTRALIAN FULL BLOOD WAGYU