



**DOTONBORI**

**sushi y comida japonesa**

# ENTRADAS

## Kushiage Manchego \$ 119

Cubos de queso manchego empanizados con tempura y panko, acompañados de salsa chipotle mayo.

## Edamames \$119

**Salados:** cocidos y salteados en wok con un toque de aceite de ajonjolí y sal de grano.

**Togarashi:** cocidos y salteados en wok con aceite de ajonjolí y salsa de soya, terminados con un toque de sal y togarashi.

**Tamarindo:** cocidos y salteados en wok con salsa de tamarindo de la casa.

**Tamarindo picante:** cocidos y salteados en wok con salsa de tamarindo picoso de la casa.

## Ensalada de alga marina \$99

Alga marinada con un toque de vinagre de manzana y ajonjolí tostado.

## Jalapeños Dinamita \$149

Jalapeños en tempura rellenos de queso crema y ensalada kanikama, servidos sobre una cama de lechuga italiana con mayonesa picante y salsa de anguila.

## Gyozas de cerdo \$139

Seis piezas de gyozas de puerco cocidas al vapor o doradas, acompañadas de salsa ponzu.

## Brochetas de pollo \$139

Pechuga de pollo tempura con pimiento verde y cebolla, sazonadas con salsa ponzu tare.

## Brochetas de res \$154

Carne de res tempura con pimiento verde y cebolla, sazonadas con salsa ponzu tare.



Rocas de camarón

## Brochetas de camarón \$164

Camarón tempura con pimiento verde y cebolla, sazonadas con salsa ponzu tare.

## Rocas de camarón \$159

Camarones en tempura, bañados en salsa picante mayo, servidos sobre una cama de lechuga italiana.

## Torre Dinamita \$249

Torre de cubos de salmón, atún, pepino y aguacate sobre una base de arroz, coronada con trozos de aguacate, cebollín, chile serrano, masago y furikake, bañada con salsa ponzu y acompañada con salsa de chiles.

## Hongos Shiitake Dinamita \$280

Hongo shiitake en tempura relleno de queso crema y atún picante con cebollín, cubierto con mayonesa picante y salsa de anguila, servidos sobre una cama de lechuga italiana.

## Takoyaki \$169

Bolitas de masa crujiente, rellenas de pulpo, con salsa takoyaki, mayonesa japonesa y hojuelas de bonito seco.



Yakimeshi de camarón

# YAKIMESHI

## Yakimeshi

Arroz frito con huevo integrado, proteína a elegir y mezcla de verduras, sazonado con salsa de soya.

### Pollo \$139

Res, camarón, vegetariano o mixto (pollo, res y camarón) \$149



Ensalada kanikama

## MISO, RAMEN Y SOPAS

### Sopa Miso \$99

**Miso blanco:** Caldo de miso blanco con tofu, wakame y cebollín.

**Miso picante:** Caldo de miso blanco con un toque picante, tofu, wakame y cebollín. 🔥

“Creamos una miso para ti, elige tus ingredientes extra: huevo pochado \$25, camarón o shitake \$35”.

### Shoyu Ramen \$179 🌱

Servido con caldo shoyu, pasta de ramen, germen de soja y cebollín.

### Pork Belly Ramen \$199

Servido con tu caldo favorito (miso, tonkotsu o shoyu), pasta de ramen, pork belly, elote, germen de soja, huevo cocido, naruto y cebollín.

“Preparamos tu Ramen con tu pasta favorita, cámbiala por udón \$35”

### Udon japoneses del mar \$239

Caldo japonés con fideos udon, pulpo, salmón sellado, kanikama, tofu y wakame, con un ligero toque picante.



Pork Belly Ramen

## ENSALADAS

### Ensalada Sunomono \$109

Mezcla de pepino, zanahoria y alga seaweed, fusionada con aderezo líquido sunomono y ajonjolí.

Agrega tu proteína o topping favorito:

- Tofu \$34
- Espárragos \$49
- Calamar en tubo \$49
- Atún \$49
- Camarón \$59
- Kanikama \$69
- Pulpo \$74
- Salmón \$74



Poke bowl vegetariana

## POKE BOWLS

### Poke Bowl \$149

Base de arroz gohan con aguacate, pepino, zanahoria, queso crema, salsa picante mayo, salsa de anguila, cebollín y ajonjolí.

Agrega tu proteína y topping favorito:

- Pollo tempura \$44
- Tofu tempura \$49
- Espárrago \$59
- Camarón tempura \$84
- Atún \$94
- Salmón \$139
- Pulpo tempura \$165
- Hamachi \$220
- Atún toro \$230

# ROLLOS FRESCOS

## California especial \$129

Por dentro: Alga nori, surimi, aguacate y pepino. Por fuera: Arroz, ensalada california y cebollín.

## Ebi especial \$139

Por dentro: Alga nori, camarón, queso crema y zanahoria. Por fuera: Arroz, salsa picante mayo, salsa de anguila y chiles serranos.

## Atún especial \$144

Por dentro: Alga nori, pepino y aguacate. Por fuera: Arroz, atún, aguacate en láminas, cebollín, salsa rasurada y salsa de anguila.

## Salmón esencial \$144

Por dentro: Arroz, salmón, aguacate, pepino y cebollín. Por Fuera: Alga nori y ajonjolí tostado.

## Kodomaki pollo \$124

Por dentro: Alga nori, pechuga de pollo a la plancha, aguacate y queso manchego. Por fuera: Arroz y ajonjolí.

## Kodomaki crema \$124

Por dentro: Alga nori, pepino, queso crema y aguacate. Por fuera: Arroz, aderezo y ajonjolí.

## Ebi Crunchy \$144

Por dentro: Alga nori, camarón tempura, pepino y queso crema. Por fuera: Arroz, aguacate, salsa de anguila, salsa picante mayo, ajonjolí tostado.

## Kanikama Ebi Crunch \$154

Por dentro: Arroz, camarón tempura y aguacate. Por fuera: Alga nori, ensalada kanikama Ajonjolí y salsa anguila.

## Plátano supremo \$149

Por dentro: Alga nori, surimi tempura, queso crema y aguacate. Por fuera: Arroz, plátano macho frito, salsa picante mayo y salsa de anguila.

## Marino habanero \$159 🌶️

Por dentro: Arroz, atún, salsa picante mayo, aguacate y pepino. Por fuera: Alga nori, camarón, tanuki, chile habanero y salsa de chiles.

## Tsunami rojo \$154 🌶️

Por dentro: Alga nori, surimi, salsa picante mayo, pepino y aguacate. Por fuera: Arroz, camarón, atún, cebollín y salsa sriracha.

## Soleado verano \$129 🌶️

Por dentro: Arroz, zanahoria, espinaca y aguacate. Por fuera: Hoja de pepino, limón eureka, salsa de chiles y salsa ponzu.

## Dorado verano \$149 🌶️

Por dentro: Arroz, espárrago, pepino y aguacate. Por fuera: Alga nori, zanahoria, tofu tempura y salsa de tamarindo.

## Verde verano \$149 🌶️

Por dentro: Arroz, pepino, aguacate y espárrago. Por fuera: Alga nori, aguacate, zanahoria, ajonjolí y salsa ponzu, sobre una cama de lechuga italiana.



Rollos frescos

## Ebi eureka picante \$169 🌶️

Por dentro: Alga nori, camarón, pepino y aguacate. Por fuera: Arroz, atún, limón eureka y salsa de chiles.

## Verano salmón \$189 🌶️

Por dentro: Arroz, salmón, aguacate, zanahoria, espárrago y queso crema. Por fuera: Hoja de pepino y salsa de chiles.

## Sake fusión \$189

Por dentro: Alga nori, pepino, aguacate, camarón y salsa picante mayo. Por fuera: Arroz, salmón, limón eureka, ajonjolí tostado y salsa ponzu taro.

## Nameraka toro \$279

Por dentro: Alga nori, atún y pepino. Por fuera: Arroz, atún toro, cebollín, aguacate, salsa de anguila y salsa rasurada.

## Capa hamachi \$249 🌶️

Por dentro: Alga nori, aguacate, pepino y zanahoria. Por fuera: Arroz, hamachi, serrano y sriracha.

## Marea marina \$189

Por dentro: Alga nori, surimi, queso crema y pepino. Por fuera: Arroz, atún, salmón y aguacate.

## Hamachi supremo \$289

Por dentro: Alga nori, salmón, salsa picante mayo, pepino y aguacate. Por fuera: Arroz, hamachi y salsa de anguila.

## Anguila suprema \$259

Por dentro: Alga nori, camarón tempura, pepino, surimi y queso crema. Por fuera: Arroz, anguila, salsa de anguila, ajonjolí tostado y alga nori.

## Pulpo supremo \$289

Por dentro: Alga nori, hamachi, salsa picante mayo y pepino. Por fuera: Arroz, pulpo, cebollín y salsa de tamarindo.

## Tatsu Masago \$229

Por dentro: Alga nori, salmón, atún, surimi, aguacate y pepino. Por fuera: Arroz, masago, salsa ponzu taro y cebollín.

# ROLLOS FRITOS

## California tempura especial \$134

Por dentro: Alga nori, surimi, aguacate, queso crema y arroz. Por fuera: Tempura, ensalada california y cebollín.

## Atún tempura especial \$144

Por dentro: Alga nori, atún, aguacate y arroz. Por fuera: Tempura, cebollín, ajonjolí y salsa de anguila.

## Ebi tempura especial \$134

Por dentro: Alga nori, camarón, queso crema y arroz. Por fuera: Tempura, cebollín y ajonjolí.

## Yawaraka Kanikama \$154

Por dentro: Alga nori, kanikama, aguacate, queso crema y arroz. Por fuera: Tempura, salsa de anguila, salsa chipotle mayo y salsa sriracha.

## Pulpo bravura \$219

Por dentro: Alga nori, arroz, camarón, aguacate y queso crema. Por fuera: Tempura, pulpo, queso manchego, salsa picante mayo, chile serrano, cebollín y salsa de tamarindo picante.

## Rollo norte \$154

Por dentro: Alga nori, arroz, arrachera, pollo y aguacate. Por fuera: Empanizado, queso manchego, salsa picante mayo y ajonjolí.

## Rollo norte bravo \$164

Por dentro: Alga nori, arroz, arrachera, queso manchego y aguacate. Por fuera: Tempura, salsa de chiles, salsa picante mayo, chile serrano y ajonjolí.

## Fajita rollo \$144

Por dentro: Alga nori, arroz, pollo, queso crema y aguacate. Por fuera: Tempura, salsa picante mayo, chile serrano, salsa de anguila y ajonjolí.

## Pulpo Crunch \$169

Por dentro: Alga nori, arroz, surimi tempura y aguacate. Por fuera: Tempura, pulpo frito, salsa de anguila y salsa picante mayo.

## Ebi California \$149

Por dentro: Alga nori, arroz, camarón tempura y queso crema. Por fuera: Empanizado, Aguacate, ensalada california, salsa de anguila, furikake.

## Anguila Sweet \$194

Por dentro: Alga nori, arroz, surimi, anguila, aguacate y queso crema. Por fuera: Tempura y salsa en anguila.

# ROLLOS HORNEADOS

## Asama sake \$169

Por dentro: Alga nori, arroz, chiles serranos toreados, surimi y aguacate. Por fuera: Tempura, salmón, salsa picante mayo y salsa sriracha.

## Takao ebi \$179

Por dentro: Alga nori, arroz, salmón y queso crema. Por fuera: Tempura, camarón tempura, salsa picante mayo y cebollín.

## Fuji Hotate \$199

Por dentro: Alga nori, jalapeño en tempura relleno de ensalada kanikama y aguacate. Por fuera: Arroz, queso crema, callo de hacha bañado, salsa chipotle mayo y cebollín.

# TEMAKI

## Temaki

Alga nori rellena de arroz, aguacate, zanahoria, pepino, queso crema e ingrediente principal de tu elección, decorado con salsa picante mayo y ajonjolí.

Ingredientes principales:

Atún \$109

Camarón \$109

Roca de camarón \$119

Kanikama \$129

Vegetariano \$129

Callo de hacha en tempura \$129

Salmón \$129

Jalapeño dinamita \$129

Masago \$129

Pulpo \$139

Anguila (decorado con salsa de anguila) \$149

Hamachi \$189 (consulta disponibilidad)

Toro \$220 (consulta disponibilidad)

Rollo frito



# ONIGIRI

## Onigiri

Arroz compactado en molde triangular con furikake, alga nori y el relleno de tu elección:

- Atún con pepino y aguacate **\$84**
- Camarón con pepino y aguacate **\$84**
- Calamar con queso crema **\$84**
- Callo de hacha con queso crema **\$94**
- Pulpo con chipotle mayo **\$94**
- Salmón con pepino y aguacate **\$94**
- Anguila con queso crema **\$104**
- Masago con chipotle mayo **\$104**

# NIGIRI

## Nigiri atún

1 pieza **\$45** | 3 piezas **\$120** | 5 piezas **\$200** | 7 piezas **\$280**

## Nigiri camarón

1 pieza **\$45** | 3 piezas **\$120** | 5 piezas **\$200** | 7 piezas **\$280**

## Nigiri calamar

1 pieza **\$45** | 3 piezas **\$120** | 5 piezas **\$200** | 7 piezas **\$280**

## Nigiri callo de hacha

1 pieza **\$45** | 3 piezas **\$120** | 5 piezas **\$200** | 7 piezas **\$280**

## Nigiri masago

1 pieza **\$55** | 3 piezas **\$155** | 5 piezas **\$265** | 7 piezas **\$375**

## Nigiri salmón

1 pieza **\$55** | 3 piezas **\$155** | 5 piezas **\$265** | 7 piezas **\$375**

## Nigiri pulpo

1 pieza **\$55** | 3 piezas **\$155** | 5 piezas **\$265** | 7 piezas **\$375**

## Nigiri kanikama

1 pieza **\$55** | 3 piezas **\$155** | 5 piezas **\$265** | 7 piezas **\$375**

## Nigiri anguila

1 pieza **\$80** | 3 piezas **\$230** | 5 piezas **\$390** | 7 piezas **\$550**

## Nigiri hamachi (consulta disponibilidad)

1 pieza **\$80** | 3 piezas **\$230** | 5 piezas **\$390** | 7 piezas **\$550**

## Nigiri atún toro (consulta disponibilidad)

1 pieza **\$90** | 3 piezas **\$260** | 5 piezas **\$440** | 7 piezas **\$620**

Nigiri



# SASHIMI

## Sakura Sashimi

Cortes finos del ingrediente de tu elección, bañados con salsa ponzu y decorados con rodajas de chile serrano, gari, wasabi, cebollín y ajonjolí.

Atún **\$210**

Camarón **\$219**

Combinación de atún y camarón **\$219**

Salmón **\$274**

Pulpo **\$279**

Combinación de salmón y pulpo **\$279**

Hamachi **\$379**

Toro **\$489**

## Banquetes sashimi

Cortes de ingrediente de tu elección:

### Atún

3 piezas **\$170** | 5 piezas **\$270** | 7 piezas **\$380**

### Camarón

3 piezas **\$180** | 5 piezas **\$290** | 7 piezas **\$410**

### Combinación atún y camarón

3 piezas **\$180** | 5 piezas **\$290** | 7 piezas **\$410**

### Salmón

3 piezas **\$220** | 5 piezas **\$350** | 7 piezas **\$480**

### Pulpo

3 piezas **\$230** | 5 piezas **\$370** | 7 piezas **\$520**

### Combinación salmón y pulpo

3 piezas **\$230** | 5 piezas **\$370** | 7 piezas **\$520**

### Hamachi (consulta disponibilidad)

3 piezas **\$349** | 5 piezas **\$529**

### Atún toro (consulta disponibilidad)

3 piezas **\$419** | 5 piezas **\$649**

### Combinación salmón y pulpo

3 piezas **\$419** | 5 piezas **\$649**

# POSTRES

## Mochi helado \$95

Dulce japonés de masa suave de arroz con relleno dulce (consulta sabores).

## Pocky \$95

Palitos de galleta con cubierta de sabor chocolate o fresa.

## Taiyaki \$129

Panqués rellenos de crema de avellanas, decorados con chocolate, leche condensada y nuez.

## Helado tempura \$139

Helado de vainilla cubierto con una capa tempura frito, decorado con chocolate y nuez.

## Plátano tempura \$149

Plátano macho frito en tempura, decorado con chocolate, lechera y acompañado de helado de vainilla.



Plátano tempura

# BEBIDAS

## Agua de frutas naturales \$42

Agua natural de diferentes sabores.

## Refrescos \$44

Coca cola regular, light, zero o sabor.

## Agua \$39

Agua embotellada de 500 ml.

## Agua mineral \$44

Agua mineral embotellada.

## Ramune \$72

Bebida oriental de diferentes sabores.

## Bubble Tea \$49

Té helado oriental con bursting bubbles de diferentes sabores.

## Fuze tea \$44

Té frío

## Calpi Sui \$72

Bebida japonesa láctea y refrescante


# EXTRAS

## Salsas de la casa \$18

Ramekin de 2 onzas con salsa a elegir: chiles, chipotle mayo o picante mayo.

 **Dotonbori Monterrey**

 **@dotonbori\_monterrey**

 **Torre Luzía, Local 10**  
(Junto al paseo Santa Lucía,  
Centro de Monterrey, N.L.)

