

MENÚ



YAPANIZZ

SUSHI BAR





YAPANIZZ

SUSHI BAR

ENTRADAS

EDAMAMES AL TEMPURA ————— \$90

150g. Edamames Capeados, Acompañados con Salsa Soya.

EDAMAMES AL VAPOR ————— \$84

150g. Edamames al Vapor.

EDAMAMES ASADOS ————— \$95

150g. Edamames Asados Condimentados con Salsa de Soya, Chile Serrano y Un Toque de Ajo.

BROCHETAS DE PESCADO ————— \$135

2 Piezas. Deliciosas Brochetas de Tilapia Rebosada de Coco y Habanero. Servidas con Salsa Kushiage o Salsa Agridulce

BROCHETAS DE PLATANO ————— \$69

2 Piezas. Deliciosas Brochetas de Plátano Empanizadas, Servidas con Salsa Kushiage.

BROCHETAS DE PLATANO CON QUESO ————— \$90

2 Piezas. Deliciosas Brochetas de Plátano con Queso Manchego Empanizadas, Acompañadas con Salsa Kushiage.

BROCHETAS KUSHIAGE ————— \$90

2 Piezas. Deliciosas Brochetas de Queso Manchego Empanizadas, Servidas con Salsa Kushiage.

ROCA POPS ————— \$150

160g. Crujientes Bocadoillos de Camarón o Cangrejo Capeado, Bañados en Salsa Chipotle O Salsa Spicy.

FLEETWOOD MAKI ————— \$144

3 Piezas. Por Dentro: Cangrejo con Chipotle, Papas Crujientes Rojas y Aguacate. Por Fuera: Jícama Curtida. Acompañado Con Chamoy.

SASHIMI DE ATÚN CORTE FINO ————— \$210

100g. Escalopas de Atún Fresco Rasurado, Acompañada con Cebolla y Chile Serrano.

SASHIMI DE ATÚN CORTE GRUESO ————— \$210

100g. Escalopas de Atún Fresco Rasurado, Acompañadas con Pepino y Rodajas de Limon.

SASHIMI DE CAMARON CORTE FINO ————— \$210

100g. Escalopas de Camarón Rasurado, Acompañadas con Cebolla y Chile Serrano.

SASHIMI DE SALMON CORTE FINO ————— \$195

100g. Escalopas de Salmon Fresco Rasurado, Acompañadas con Cebolla y Chile Serrano.

SASHIMI DE SALMON CORTE GRUESO ————— \$195

100g. Escalopas de Salmon Fresco Rasurado, Acompañadas con Pepino y Rodajas de Limon.



ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA ————— \$163

360g. Combinación de Lechuga, Tilapia y Cangrejo Empanizado, Ajo Frito, Fritura de Tempura y Betabel, Servido con Vinagreta Yapanizz.

KANI YASAI ————— \$150

330g. Ensalada de Cangrejo, Pimiento Verde, Pepino y Zanahoria, Acompañada con Aguacate y Jitomate Cherry, Aderezada con Salsa Tampico.

ENSALADA CESAR ————— \$140

360g. Combinación de Lechuga, Crutones, Pasta Fusilli, Queso Panela, Jitomate Cherry y Zanahoria, Servido con Aderezo Cesar.

ARROCES

ONIGURI ————— \$85

200g. Bola de Arroz Rellena con Salsa Tampico, Cubierta con Amaranto, Servida con Salsa Chipotle y Salsa Kushiage.

ONIGURI DE SALMON ————— \$105

220g. Bola de Arroz Rellena con Salsa Tampico, Cubierta con Amaranto y Salmon, Servida con Salsa Chipotle y Salsa Kushiage.

GOHAN ————— \$70

250g. Arroz De Sushi Servido con Ajonjoli.

GOHAN CON TAMPICO ————— \$100

250g. De Arroz De Sushi Servido con Salsa Tampico y Ajonjolí.

YAKIMESHI ————— \$100

250g. Arroz con Vegetales (Calabaza, Cebolla y Zanahoria).

YAKIMESHI CON TAMPICO ————— \$116

250g. Arroz con Vegetales (Calabaza, Cebolla Y Zanahoria), Acompañado con Salsa Tampico.

SPICY SAKE BOWL ————— \$168

300g. Base de Arroz Avinagrado con Lunas de Pepino, Aguacate, Mango, Cubos de Salmón en Salsa Spicy y Nori (Alga) Cortada.

SPICY TUNA BOWL ————— \$168

290g. Base de Arroz Avinagrado con Lunas De Pepino, Aguacate, Cubos de Atún en Salsa Spicy y Nori (Alga) Cortada.

CONOS

TEMAKI EBI FRY \$104

1 Pieza. Por Dentro: Camarón Capeado, Salsa Chipotle y Aguacate. Envuelto en Nori (Alga) o Pepino.

CRUNCHY SAKE \$104

1 Pieza. Por Dentro: Salsa Tampico, Piel de Salmon y Aguacate. Envuelto en Nori (Alga) o Pepino.

KANI ESPECIAL \$104

1 Pieza. Por Dentro: Cangrejo Frito, Pepino, Queso Crema (Pareve) y Aguacate. Envuelto en Nori (Alga) o Pepino.

SPICY TUNA \$116

1 Pieza. Por Dentro: Atún Spicy y Pepino. Envuelto en Nori (Alga) o Pepino.

CONO PERSONALIZADO \$121

1 Pieza. Personaliza tu Cono.

ROLLOS

YAPANIZZ \$170

10 Piezas. Por Dentro: Mango, Pepino y Queso Crema (Pareve). Por Fuera: Camarón y Empanizado. Servido con Salsa Dulce y Salsa Chipotle.

MOCHI ROLL \$160

10 Piezas. Por Dentro: Aguacate, Cangrejo Capeado y Queso Crema (Pareve). Por Fuera: Empanizado. Servido con Salsa Chipotle.

ROLLO DE TAMPICO EMPANIZADO \$135

10 Piezas. Por Dentro: Tampico. Servido con Ajonjolí.

MAIDEN \$160

10 Piezas. Por Dentro: Cangrejo, Kakiage de Zanahoria y Queso Crema (Pareve). Por Fuera: Empanizado. Servido con Salsa Dulce.

COBY ROLL \$160

10 Piezas. Por Dentro: Kakiage de Zanahoria, Camarón, Aguacate y Chiles. Por Fuera: Queso Crema (Pareve) y Empanizado. Servido con Salsa Tampico.

RED SUNSET \$165

10 Piezas. **Por Dentro:** Zanahoria, Cacahuete y Pepino. **Por Fuera:** Papas Crujientes Rojas. Acompañado con Salsa Botanera o Chamoy

TROPICAL \$160

10 Piezas. **Por Dentro:** Piña, Queso Crema (Pareve) y Camarón. **Por Fuera:** Ajonjolí. Servido con Salsa Dulce.

BLACKMORE \$165

10 Piezas. **Por Dentro:** Pescado Empanizado, Aguacate Y Queso Crema (Pareve). **Por Fuera:** Betabel y Plátano Al Tempura. Servido con Salsa Dulce y Salsa Spicy.

GILMOUR MAKI \$165

10 Piezas. Por Dentro: Piña Asada, Pepino y Salmón Fresco. Por Fuera: Queso Crema (Pareve) y Kiwi. Servido con Salsa Dulce.

HARRISON ROLL \$165

10 Piezas. Por Dentro: Cangrejo Empanizado y Queso Crema (Pareve). Por Fuera: Atun Fresco, Aguacate y Salmon Fresco. Servido con Salsa Chipotle.

CLIFFORD ROLL \$165

10 Piezas. Por Dentro: Salmon Spicy, Lechuga, Aguacate y Tempura. Por Fuera: Nori. Acompañado con Salsa Spicy.

SAKE ESPECIAL \$165

10 Piezas. Por Dentro: Pepino, Queso Crema (Pareve) y Aguacate. Por Fuera: Salmon Fresco. Servido con Salsa Chipotle.

TUNA KAMIKASE \$160

10 Piezas. Por Dentro: Atún Spicy, Pepino y Chiles. Por Fuera: Fritura de Tempura. Servido con Chipotle.

OKINIIRI \$160

10 Piezas. Por Dentro: Salmon Fresco y Pepino. Por Fuera: Queso crema (Pareve) y Mango. Servido con Salsa Dulce.

KRYPTONITA \$170

10 Piezas (Sin Arroz). Por Dentro: Queso Crema (Pareve), Aguacate, Salmon Fresco y Cangrejo. Por Fuera: Pepino. Servido con Salsa Chamoy.

SNOW ROLL \$160

10 Piezas. Por Dentro: Camarón Empanizado, Pepino y Aguacate. Por Fuera: Queso Crema (Pareve). Servido con Salsa Tampico.

NORY FRY \$160

10 Piezas. Por Dentro: Camarón, Pepino y Aguacate. Por Fuera: Nori (Alga) Capeado. Servido con Salsa Dulce y Salsa Chipotle.

KANI FRY \$160

10 Piezas. Por Dentro: Queso Crema (Pareve), Pepino y Chiles. Por Fuera: Cangrejo y Capeado. Servido con Salsa Dulce.

AVOCADO \$160

10 Piezas. **Por Dentro:** Salmon Ahumado y Tampico. **Por Fuera:** Aguacate. Servido con Salsa Chipotle.

CALIFORNIA \$160

10 Piezas. **Por Dentro:** Cangrejo, Pepino y Aguacate. **Por Fuera:** Ajonjoli Blanco y Negro. Servido con Salsa Tampico.

CRUNCH \$160

10 Piezas. **Por Dentro:** Queso Crema (Pareve), Camarón y Aguacate. **Por Fuera:** Kakiage de Zanahoria. Servido con Salsa Dulce.

ROLLOS

DRAGON ROLL \$160

10 Piezas. Por Dentro: Aguacate y Queso Crema (Pareve). Por Fuera: Kakiage de Camarón. Servido con Salsa chipotle.

MOWGLI \$160

10 Piezas. Por Dentro: Camarón Capeado, Pepino y Chiles. Por Fuera: Mango y Aguacate. Servido con Salsa Dulce, Salsa Chipotle y Nuez Picada.

PINK PANTER \$165

10 Piezas. Por Dentro: Queso Crema (Pareve) Aguacate y Cangrejo. Por Fuera: Salmon Sellado y un toque de aceite de Ajonjoli. Servido con Salsa Chipotle.

RAINBOW ROLL \$160

10 Piezas. Por Dentro: Kakiage de Pimiento. Por Fuera: Queso Crema (Pareve), Aguacate, Cangrejo y Salmon Ahumado. Servido con Salsa Tampico.

ROLLO DE PEPINO \$100

10 Piezas. Por Dentro: Pepino. Servido con Ajonjolí.

ROLLO DE QUESO \$115

10 Piezas. Por Dentro: Mango y Queso Crema (Pareve). Servido con Ajonjolí.

SWEET \$160

10 Piezas. Por Dentro: Cangrejo Capeado, Queso Crema (Pareve) y Aguacate. Por Fuera: Platano Macho Frito. Servido con Salsa Dulce y Salsa Chipotle.

YOCHI ROLL \$160

10 Piezas. Por Dentro: Queso Crema (Pareve), Kakiage de Zanahoria, Chiles y Aguacate. Por Fuera: Salmon Ahumado. Servido con Salsa Chipotle.

ROLLO PERSONALIZADO \$170

10 Piezas. Personaliza tu rollo y acompañamiento (1 salsa a elegir).

PLATOS FUERTES

SAKE TERIYAKI \$263

Pasta Espagueti Salteada con Verduras (Pimiento Rojo, Champiñón, Zanahoria), Acompañada con Salmón, Sazonada con Salsa Chipotle.

STEAK DE SALMON \$263

320g. Steak de Salmón en Salsa de Queso Crema (Parve) y Chile Habanero, Acompañado con una Cama de Arroz de Sushi, Panko Tostado y Verduras Preparadas con Salsa Rasurada (Champiñón, Espárrago Y Pimiento Rojo).

SAKE NOODLES \$158

Pasta Espagueti Salteada con Verduras (Pimiento Rojo, Champiñón, Zanahoria), Acompañada con Salmón, Sazonada con Salsa Chipotle.

TEPPANYAKI DE ATÚN \$221

Verduras Asadas a la Plancha, Sazonadas con Salsa Rasurada, Acompañadas con Camarón. (Pimiento Rojo, Calabaza, Cebolla, Papa, Champiñón, Zanahoria y Germen De Soya).

TEPPANYAKI DE CAMARON \$195

Verduras Asadas a la Plancha, Sazonadas con Salsa Rasurada, Acompañadas con Camarón. (Pimiento Rojo, Calabaza, Cebolla, Papa, Champiñón, Zanahoria y Germen De Soya).

TEPPANYAKI DE SALMON \$195

Verduras Asadas a la Plancha, Sazonadas con Salsa Rasurada, Acompañadas con Salmon. (Pimiento Rojo, Calabaza, Cebolla, Papa, Champiñón, Zanahoria y Germen De Soya).

TEPPANYAKI DE VERDURAS \$158

Verduras Asadas a la Plancha, Sazonadas con Salsa Rasurada. (Pimiento Rojo, Calabaza, Cebolla, Papa, Champiñón, Zanahoria y Germen De Soya).

POSTRES

BANANA FRY \$100

200g. Laminas de Plátano Macho Frito, Acompañadas De Cajeta.

BANANA FRY EMPANIZADO \$90

140g. Rebanadas de Plátano Macho Empanizadas, Acompañadas con Cajeta. (7 Pzs Aprox).

HELADO TEMPURIZADO \$90

1 Pieza. Bola de Helado de Fresa o Ferrero, Cubierta con una Capa de Pan, Tempurizada, Acompañada con Cajeta.

BEBIDAS \$25

AGUA CIEL

COCA COLA SIN AZUCAR 355ML

COCA LIGHT 355 ML

COCA REGULAR 355 ML

SNAPPLE DE DURAZNO

SNAPPLE DE DURAZNO LIGHT

SNAPPLE DE FRAMBUESA

SNAPPLE DE FRAMBUESA LIGHT

SNAPPLE DE LIMON LIGHT

TOQUE DEL MAR

MACHACA CONTRASTE DE PESCADO \$168

150g. Pescado Preparado Estilo Norteño con un Toque Picoso y Oriental. Acompañado de Salsa Morita y Salsa de Guacamole. A Elegir entre Tortillas de Maíz o Tostadas.

TACO CAPEADO DE CAMARÓN \$194

120g. Camarón Capeado Acompañado con un Toque de Cebolla Picoso y Dulce a la Vez. Servido con Tortillas. A elegir entre Salsa Morita o Salsa de Guacamole.

TAKECHY DE ATÚN CON NOPAL \$221

140g. Base de Nopal Asado con un Toque de Orégano, Atún Preparado con Aceite de Sésamo. Servido con Salsa de Guacamole y Ajonjolí. A Elegir entre Tortillas de Maíz o Tostadas.

PASTOR DE TILAPIA \$168

150g. Pescado Preparado con Salsa Pastor. Acompañada de Piña, Salsa Morita y Salsa de Guacamole. A Elegir entre Tortillas de Maíz o Tostadas.

TACO RUBIO DE SALMÓN \$205

140g. Base de Chile Güero Tatemado, Salmon Caramelizado con Salsa Soya y Picosito. Acompañado con Salsa de Guacamole. A Elegir entre Tortillas de Maíz o Tostadas.

WWW.YAPANIZZ.COM

HAZ CLICK EN DONDE PREFIERAS ORDENAR



Uber Eats



***PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO**