

COMIDA

いわ

[SUSHI IWA]

## MENÚ

### CONCHAS (1 PZ):

Ostión \$45.-

Chocolata \$65.-

### EDAMAMES:

Al vapor \$65.-

Spicy \$75.-

### SOPA

MISOSHIRO \$65.-

### CAMARONES

ROCA \$220.-

### ENSALADAS:

Sunomono \$155.-

*pepino, wakame y pesca del día  
marinada con salsa de la casa*

Kaiso Salad \$135.-

HARUMAKI (4 PZ): \$135.-

*Mezcla de fideo de arroz,  
carne de cerdo y salsa de ostión*

### DORAGON

BORU (5 PZ): \$75.-

*Crujientes de camarón con queso,  
kanikama y salsa oni*

### SHISHITTO

#### PEPPERS:

Con sal \$120.-

Spicy \$125.-

*"El consumo de mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos o causar alergias severas en algunas personas"*

## **GYOZAS ( 5 P Z ) :**

Cerdo **\$ 80.-**

Yasai **\$ 70.-**

## **KUSHIAGE ( 2 P Z ) :**

Brie **\$ 90.-**

Gouda **\$ 80.-**

## **CURRICANES ( 8 P Z ) :**

Atún **\$ 320.-**

(media orden) **\$ 180.-**

Salmón **\$ 315.-**

(media orden) **\$ 175.-**

Mixtos **\$ 315.-**

(media orden) **\$ 175.-**

## **BATERAS :**

Akami **\$ 165.-**

Salmón **\$ 160.-**

Kampachi **\$ 150.-**

## **CAMA DE**

**PESCADO \$ 70.-**

**TARAMISO \$ 265.-**

*Black Cod marinado con miso  
y chipotle, acompañado de  
puré de garbanzo*

**KATSU SANDO \$ 260.-**

*Pan de masa madre, aioli de trufa  
y wasabi, col, tonkatsu, ribeye kowi*

## **OKINAWA**

**SAKE ( 180 g ) : \$ 260**

*Filete de salmón a la plancha en  
salsa tosazu con vegetales salteados*

*"El consumo de mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos o causar alergias severas en algunas personas"*

## SASHIMI / NIGIRIS / TEMAKIS

### SASHIMI (120g):

Akami	\$ 200.-
Chutoro	\$ 220.-
Otoro	\$ 240.-
Kampachi	\$ 210.-
Maguro Mixto	\$ 320.-
Salmón	\$ 210.-
Kampachi Serrano	\$ 210.-
Salmón Serrano	\$ 210.-
Ribeye	\$ 240.-
Mixto pesca del día - chico (150g)	\$ 360.-
Mixto pesca del día - grande (210g)	\$ 450.-

### NIGIRIS (1PZ):

Akami	\$ 65.-
Chutoro	\$ 75.-
Otoro	\$ 95.-
Kampachi	\$ 55.-
Salmón	\$ 80.-
Ikura	\$ 115.-
Unagui	\$ 80.-
(fois gras + trufa)	\$ 190.-
Ebi	\$ 55.-
Amaebi	\$ 170.-
Uni	\$ 120.-
Tamago	\$ 65.-
Tobiko	\$ 80.-
Pesca del día	\$ ***.-

"El consumo de mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos o causar alergias severas en algunas personas"



## TEMAKI (1 PZ)

### HOSOMAKI (6 PZ):

Spicy (\$25)

Akami	\$ 145.-
Chutoro	\$ 160.-
Otoro	\$ 170.-
Kampachi	\$ 160.-
Salmón	\$ 150.-
Ikura	\$ 165.-
Unagui	\$ 150.-
Ebi	\$ 120.-
Uni	\$ 220.-
Tamago	\$ 90.-
Tobiko	\$ 140.-
Soft shell	\$ 120.-
Pesca del día	\$ * * * .-

---

## PASTA

### SAMBAL (320g):

Camarón	\$ 210.-
Ribeye	\$ 250.-
Mixta	\$ 230.-
Yasai	\$ 190.-

## CRISPY

### RICE SPICY

TUNA (6 PZ): \$ 160.-

Cuadritos de arroz crujiente  
con atún spicy y aguacate

"El consumo de mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos o causar alergias severas en algunas personas"

YAKIMESHI /  
DONBURI

**YAKIMESHI (250g):**

<i>Res</i>	<b>\$ 140.-</b>
<i>Camarón</i>	<b>\$ 120.-</b>
<i>Mixto</i>	<b>\$ 130.-</b>
<i>Yasai</i>	<b>\$ 100.-</b>

**DONBURI (150g):**

**MAGURO DON \$ 250.-**

*Akami, chutoro, otoro,  
tobiko, nori, salsa de anguila y  
spicy mayo*

**CHUTORO DON \$ 275**

*Chutoro, tobiko, nori, salsa de  
anguila y spicy mayo*

**SAKE DON \$ 235**

*Salmón, tobiko, nori,  
salsa de anguila y spicy mayo*

**ABURI DON \$ 245**

*Atún, salmón, pesca blanca,  
tobiko, nori, salsa de anguila y  
spicy mayo*

"El consumo de mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos o causar alergias severas en algunas personas"

## ROLLOS

### KETO FRIENDLY (SIN ARROZ)

**IWA ROLL** \$285.-  
*Callo, aguacate, kanikama,  
envuelto en atún*

**PEPINO  
ESPECIAL** \$255.-  
*Aguacate, salmón, atún con spicy  
de cangrejo arriba*

**NO NAME  
ROLL** \$325.-  
*Aguacate, pepino y kanikama por  
dentro, envuelto en salmón con topping  
de salmón spicy*

---

### ROLLOS SPICY

**ATÚN** \$195.-

**SALMÓN** \$208.-

**KAMPACHI** \$210.-

**CANGREJO** \$198.-

**CALLO** \$255.-

*"El consumo de mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos o causar alergias severas en algunas personas"*

## ROLLOS ESPECIALES

**CHEF ROLL** \$ 280.-  
*Papel de soya, ebi tempura, kanikama, atún, salmón y aguacate en salsa de cilantro*

**TROPICAL ROLL** (POR TEMPORADA) \$ 235.-  
*Mango por fuera, ebi tempura, kanikama, queso crema, aguacate, serrano y salsa de anguila*

**MASHI ROLL** \$ 245.-  
*Kanikama y aguacate por dentro cubierto de salmón flameado con spicy mayo*

**TAISA ROLL** \$ 275.-  
*Calamar crujiente por dentro con topping de callo*

**KAMPACHI ROLL** \$ 255.-  
*Kampachi con serrano y cilantro*

**RAINBOW ROLL** \$ 245.-  
*Aguacate, queso crema y pepino cubierto de atún, aguacate, pesca blanca y salmón*

**UNAGUI ROLL** \$ 295.-  
*Anguila ahumada con pepino, cubierto de aguacate y salsa de anguila*

*"El consumo de mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos o causar alergias severas en algunas personas"*

ROLLOS DE LA CASA

**A K A M I  
T R U F A D O  
R O L L**

*Akami, bites de tempura, sriracha  
y aceite de trufa*

**\$ 275**

**A B U R I R O L L**

*Pepino, salmón, chutoro flameado,  
ikura y yuzu cosho*

**\$ 265**

**S A K E R O L L**

*Salmón, piel de salmón frita,  
ikura y negi*

**\$ 245**

**T O R O T A K U  
R O L L**

*Atún, negi, shiso y takuan*

**\$ 275**

**S O F T S H E L L  
R O L L**

*Jaiba suave, negi, aguacate y sriracha*

**\$ 295**

**T A N U K I R O L L**

*Ebi tempura, aguacate, hot salmon,  
tanuki, negi*

**\$ 245**

*"El consumo de mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos o causar alergias severas en algunas personas"*



## POSTRES

### JARDÍN JAPONÉS

\$155.-

*Texturas de cereza, fresa y almendra, sorbete de chocolate blanco y yuzu de Pavlović, matcha y puré de yuzu*

### TRES LECHE S DE COCO Y SAKE

\$155.-

*Bizcocho de vainilla, helado de matcha de Pavlović, mandarina y churros harusame*

### COTTON CHEESECAKE

\$135.-

*Cheesecake japonés con compota de frutos rojos*

### TURTLE CHEESECAKE

\$155.-

*Caramelo, chocolate y nuez*

### MOCHIS

\$50.-

*Chocolate/ matcha/ cappuccino/ fresa*

"El consumo de mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos o causar alergias severas en algunas personas"



## BEBIDAS

### BEBIDAS (355 ml):

<i>Coca Cola</i>	\$ 30.-
<i>Coca Cola light</i>	\$ 30.-
<i>Coca Cola Zero</i>	\$ 30.-
<i>Sprite</i>	\$ 30.-
<i>Fresca</i>	\$ 30.-
<i>Agua BEIKA Sky Water</i>	\$ 40.-
<i>Agua Mineral</i>	\$ 30.-

### LIMONADAS:

<i>De la casa</i>	\$ 40.-
<i>Frutos rojos</i>	\$ 45.-
<i>Tamarindo</i>	\$ 45.-
<i>Pepino</i>	\$ 45.-
<i>Hierbabuena</i>	\$ 45.-

### TE HELADO:

<i>Jazmín</i>	\$ 45.-
<i>Verde</i>	\$ 45.-

### TE CALIENTE:

<i>Jengibre</i>	\$ 45.-
<i>Verde</i>	\$ 45.-
<i>Limón</i>	\$ 45.-
<i>Canela</i>	\$ 45.-
<i>Jazmín</i>	\$ 45.-

---

### CAFÉ:

<i>Capuccino</i>	\$ 60.-
<i>Americano</i>	\$ 45.-
<i>Espresso</i>	\$ 35.-

# BEBIDAS

## CERVEZA

### NACIONALES (355ml):

<i>Amstel Ultra</i>	\$ 50.-
<i>Miller Highlife</i>	\$ 50.-
<i>Tecate Light</i>	\$ 45.-
<i>Tecate Roja</i>	\$ 45.-
<i>Bohemia Obscura</i>	\$ 50.-
<i>Bohemia Clara</i>	\$ 50.-
<i>Bohemia Weizen</i>	\$ 50.-
<i>Indio</i>	\$ 45.-
<i>Heineken</i>	\$ 50.-
<i>XX Lager</i>	\$ 45.-

### IMPORTADAS

<i>Sapporo Premium 650ml</i>	\$ 150.-
<i>Sapporo Premium 355ml</i>	\$ 95.-
<i>Asahi 355ml</i>	\$ 95.-

### ARTESANALES (355ml):

<i>Buquibichi – Sahuaripa</i>	\$ 75.-
<i>Buquibichi – Banquetera</i>	\$ 75.-

<i>Chelado</i>	\$ 25.-
<i>Michelado</i>	\$ 20.-
<i>Cubano</i>	\$ 25.-

BEBIDAS

いわ

[SUSHI IWA]

# DESTILADOS

	 45ml	 750ml
<b>TEQUILA — BACANORA — MEZCAL:</b>		
<i>Don Julio 70</i>	\$ 150.-	\$ 1,850.-
<i>Maestro Dobel</i>	\$ 130.-	\$ 1,400.-
<i>Montelobos Espadín</i>	\$ 120.-	
<i>400 Conejos</i>	\$ 110.-	
<i>Los Danzantes</i>	\$ 165.-	
<i>Amarás</i>	\$ 130.-	
<i>Montaraz</i>	\$ 140.-	
<b>W H I S K Y :</b>		
<i>Johnny Walker Black Label</i>	\$ 115.-	\$ 1,700.-
<i>Toki Suntory</i>	\$ 110.-	\$ 1,600.-
<i>Hibiky Suntory</i>	\$ 230.-	
<b>R O N :</b>		
<i>Bacardi Blanco</i>	\$ 70.-	\$ 800.-
<i>Matusalem Clásico</i>	\$ 85.-	
<b>G I N E B R A :</b>		
<i>Tanqueray</i>	\$ 100.-	\$ 1,100.-
<i>Hendricks</i>	\$ 145.-	\$ 1,800.-
<i>Roku</i>	\$ 110.-	
<b>V O D K A :</b>		
<i>Grey Goose</i>	\$ 115.-	\$ 1,700.-
<i>Belvedere</i>	\$ 100.-	\$ 1,600.-
<i>Absolute</i>	\$ 90.-	

# TINTO



## TINTO :

<i>Incógnito</i>	\$ 130.-	\$ 640.-
<i>Casa Madero 3V</i>	\$ 145.-	\$ 720.-
<i>María Tinto</i>		\$ 1,050.-
<i>Daou Pessimist</i>		\$ 1,350.-
<i>Decoy Merlot</i>		\$ 1,300.-
<i>Único Santo Tomás</i>		\$ 1,800.-
<i>Daou Cabernet Sauvignon</i>		\$ 1,500.-

## BLANCO :

<i>Casa Madero 2V</i>	\$ 130.-	\$ 640.-
<i>Monte Xanic Chardonnay</i>	\$ 160.-	\$ 900.-
<i>Daou Chardonnay</i>		\$ 1,050.-
<i>Decoy Chardonnay</i>		\$ 1,200.-
<i>Velero Juguette</i>		\$ 770.-

## ESPUMOSOS :

<i>Cinzano Pro Spritz</i>	\$ 110.-	
<i>Cavicchioli Prosecco</i>		\$ 780.-

## ROSADO :

<i>Decoy Rose</i>	\$ 170.-	\$ 900.-
<i>Riva Rose Brut</i>		\$ 640.-

MIXOLOGÍA – SIGNATURE DRINKS

**BAKANŌRA  
DEZĀTO** \$140.-

*Bacanora infusionado  
con mango y jalapeño*

**TAKE KATTĀ** \$120.-

*Infusión de hierbas aromáticas  
armonizadas en ginebra y licor  
de anís con un toque de agua tónica*

**TANJERIN** \$125.-

*Suprema de mandarina macerada  
en hierbabuena, Vodka y Gingerbeer*

**SAKE DE  
MARACUYÁ** \$160.-

*Sake de maracuuyá con guayaba  
y un toque de cítricos, miel de agave,  
topado con soda de lichi*

**TEKI BAKU** \$125.-

*Tequila, piña macerada con jugo  
de granada y un toque de Contreau*

**TOKIO  
NEGRONI** \$145.-

*Variación del clásico con Sake,  
Vermouth Roso y Campari*



# S A K E



## S A K E



*Nami Junmai*  
\_Culiacan, MEX

\$ 3 5 0 . -

\$ 9 0 0 . -

*Sho Chiku Bai Junmai*  
\_California, USA

\$ 5 6 5 . -

\$ 1 , 3 9 0 . -

*Takashimizu*  
*Junmai Sakenokuni*  
\_Akita, JPN

\$ 3 1 0 . -

\$ 7 9 0 . -

*Nami Junmai Ginjo*  
\_Culiacan, MEX

\$ 5 5 0 . -

\$ 1 , 3 0 0 . -

*Nami Junmai Daiginjo*  
\_Culiacan, MEX

\$ 7 5 0 . -

\$ 1 , 7 0 0 . -

*Sawanotsuru Junmai*  
*Daiginjo Minume*  
\_Hyogo, JPN

\$ 6 6 0 . -

\$ 1 , 6 2 0 . -

*Kubota Junmai Daiginjo*  
\_Niigata, JPN

\$ 8 6 5 . -

\$ 1 , 8 9 0 . -

*Tatenokawa "Phoenix"*  
*Junmai Daiginjo*  
\_Yamagata, JPN

\$ 9 7 0 . -

\$ 2 , 1 0 5 . -

## CLÁSICOS

**T O M C O L L I N S** \$125.-  
*Ginebra, limón, azúcar y  
agua mineral*

**O L D F A S H I O N E D** \$155.-  
*Burbon whisky y amargo  
de angostura*

**N E G R O N I** \$145.-  
*London dry gin,  
Vermouth Rosso y Campari*

**D R Y M A R T I N I** \$145.-  
*Ginebra o vodka, Vermouth  
seco perfumado con limón real*

**E S P R E S S O**  
**M A R T I N I** \$165  
*Baileys, Vodka y espresso*

**C A R A J I L L O** \$115.-

**C A N I J A** \$115.-

**M O J I T O** \$95.-

**P A L O M A** \$85.-

**A P E R O L S P R I T Z** \$130.-

**S A N G R Í A** \$125.-

## DE TEMPORADA

**GREEN SOUR** \$145.-  
*Sour de té verde perfumado  
con eucalipto, limón real y sake*

**HILO ROJO** \$140.-  
*Flor de jamaica en aceite de chiles,  
hierbabuena y prosecco*

**KI MAPLE  
SAKURA** \$110.-  
*Mirin con jugo de toronja natural,  
limón y miel de maple*

**VELVET GIN** \$145  
*Frutos rojos macerados, jamaica,  
soda de lichi y agua tónica*

**UME MONTARAZ** \$145  
*Licor de ciruela, limón, sake y  
Bacanora Montaraz*

**MIDORI SAKE** \$160  
*Sake, contreau, limón, matcha y  
Bacanora Montaraz*

---

### DIGESTIVOS (45ml)

Baileys	\$80.-
Frangelico	\$90.-
Limoncello	\$90.-
Licor 43	\$80.-
Amaretto	\$80.-
Sambuca	\$90.-