

ENTRADAS

EDAMAMES

Naturales. \$ 90

Preparados. \$ 100

Spicy con limón, soya y togarashi (chile en polvo japonés).

GYOZAS

Cerdo. \$ 140

Dumplings rellenos de carne de cerdo, chicoria, jengibre rallado y salsa de ostión tradicional.

Vegetarianas. \$ 125

Dumplings rellenos de champiñón, jengibre, cebolla, brócoli y col oriental; con un toque de aceite de ajonjolí.

Camarón. \$ 145

Dumplings rellenos de camarón en salsa agri dulce, germen de soya, hongo shiitake y chicoria.

EBI MAYO \$ 160

Camarones capeados, bañados en alioli picante de la casa, sobre una hoja de lechuga mantequilla

TEMPURA \$ 120

Vegetales tempurizados en masa hecha al momento en temperatura baja para sacar el mejor sabor.

TOSTADA WONTON: \$ 145

Atún, marinado de manzana, jengibre y chile serrano, mayonesa spicy, tostada wonton frita.

KUSHI-AGE 2 pz

Empanizado en panko, acompañado de salsa dinamita, condimentado con limón, sal y togarashi.

Queso gouda. \$ 85

Queso crema. \$ 85

Plátano macho con queso. \$ 75

Camarón. \$ 125

Camarón, Queso crema y Jalapeño. \$ 155

KRISPY TUNA RICE: \$ 165

Arroz frito, spicy tuna, aguacate, serrano.

WE LOVE CHINA

SPRING ROLL 1 PZ \$ 50

Clásico rollo hecho con masa de hojaldre japonés relleno de vegetales mixtos salteados.

PORK

SPRING ROLL 1 PZ \$ 60

Clásico rollo hecho con masa de hojaldre japonés relleno de vegetales mixtos salteados y carne de cerdo.

SOPA WONTON \$ 170

Consomé, wonton relleno de pollo y cerdo, espinacas, cebollín y puerros fritos

LO MEIN DE RES \$ 180

Fideo chino, vegetales, pollo o cerdo.

CRYSPI HONEY CHICKEN \$ 175

Pollo, aderezo miel y romero.

ORANGE CHICKEN \$ 175

Pollo crujiente, salsa adridulce de naranja.

KUNG PAO CHICKEN \$ 175

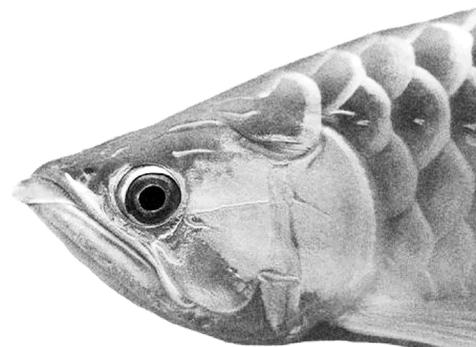
Pollo salteado con vegetales, cacahuates y salsas orientales.

RES CON BROCOLI \$ 185

Filete de res en trozos, brócoli, zanahoria, salsas orientales.

MONGOLIAN BEEF DOMBURI \$ 210

Carne de res, sake, salsa especial Zatori, arroz y aguacate.



ZATORI®

TÁRTARAS

SALMÓN. \$ 200

Cubos de salmón con mango, cebollín y vinagreta de la casa.

ATÚN. \$ 200

Cubos de atún con aguacate y vinagreta de la casa.

TEPANYAKI

POLLO. \$ 185

CAMARÓN. \$ 215

SALMÓN. \$ 215

ATÚN. \$ 245

KOMODACHI \$ 655

1 ROLLO

a elegir

4 NIGIRIS

a elegir

2 KUSHI-AGE

de Queso gouda o Queso crema

4 GYOZAS

a elegir

NIGIRI

SALMÓN \$ 55

CHUTORO \$ 55

OTORO \$ 55

CAMARÓN AZUL \$ 55

CALLO DE HACHA \$ 55

PULPO \$ 55

NIGIRI COLLECTION

• *Salmón, pomada de naranja* \$ 65

• *Salmón, mantequilla de trufa* \$ 70

• *Atún, aro de cebolla, anguila* \$ 65

• *Atún, sal de Jamaica, soya dulce.* \$ 60

• *Atún, salsa macha, sal maldon.* \$ 60

YAKIMESHI

VEGETARIANO. \$ 135

POLLO. \$ 150

CAMARÓN. \$ 170

RIB EYE. \$ 170

MIXTO. \$ 175

RAMEN

Clásico caldo japonés con fideos y vegetales.

CHASU. \$ 185

Pork Belly glaseado con soya, jengibre y mirin.

VEGETARIANO \$ 155

Hongo shiitake, soya y verduras.

POLLO \$ 175

Pechuga de pollo, jengibre, verduras.

MARISCOS \$ 240

Camarón, pulpo, mariscos de temporada

TEMAKI

Cono de alga, aguacate, pepino, queso crema

Natural Spicy

SALMÓN. \$ 95 \$ 100

ATÚN. \$ 95 \$ 100

DONBURI

Natural | Suke | Spicy

SALMÓN. | \$ 185 | \$ 195 | \$ 195

ATÚN. | \$ 215 | \$ 225 | \$ 205

Natural

GOHAN. \$ 135

Tampico.

GOHAN. \$ 150

Tampico y chipotle.

SASHIMI

Delgado Grueso

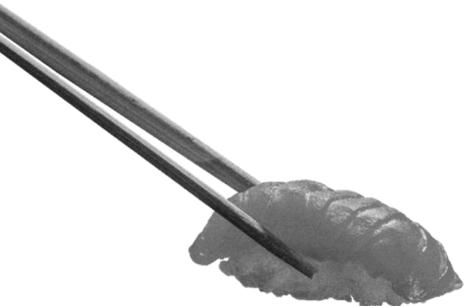
SALMÓN \$ 205 \$ 225

CHUTORO \$ 305 \$ 325

OTORO \$ 325 \$ 345

PULPO \$ 215 \$ 235

CALLO DE HACHA \$ 205 \$ 225



ROLLOS CLÁSICOS



TAMPICO \$ 145

PD: Alga nori, pepino, aguacate, queso crema.

PF: Ajonjolí y tampico.

CALIFORNIA \$ 145

PD: Pepino, aguacate, queso crema, camarón

PF: Ajonjolí negro

SPICY TUNA | SALMON \$ 145

PD: Alga nori, pepino, aguacate, queso crema.

PF: Spicy tuna o spicy Salmon.

EBI ROLL \$ 145

PD: Alga nori, pepino, aguacate, queso crema.

PF: Camarón flameado y salsa de anguila.

SAKE ROLL \$ 150

PD: Alga nori, pepino, aguacate.

PF: Salmón.

AVOCADO ROLL \$ 145

PD: Alga nori, pepino, camarón tempura.

PF: Aguacate.

SALMON MAKI \$ 155

PD: Aguacate y salmón tempura

PF: Queso crema, furikake, piel de salmón.

TAKO ROLL \$ 160

PD: Camarón, aguacate, pepino.

PF: Queso crema y pulpo capeado.

ZATORI-STYLE ROLLS.

SALMÓN ESPECIAL: \$ 200

PD: Camarón tempura, pepino y aguacate.

PF: Salmón, mayo spicy, ikura y cebollín.

LOBSTER BOMB: \$ 265

PD: Langosta tempura, aguacate y pepino.

PF: Hueva de pez y spicy mayo.

SPICY SALMON | SPICY TUNA: \$ 205

PD: Proteína, aguacate, lechuga y mayo spicy.

PF: Tobiko, ajonjolí, salsa anguila y cebollín.

CALLO: \$ 230

PD: Otoro y callo de hacha.

PF: Ikura (hueva de salmón), ralladura de limón eureka y glaseado de soya.

AKAMI MAM: \$ 185

PD: Camarón tempura, queso crema y aguacate.

PF: Akami, spicy mayo y chispas tempura.

CHARASHI ROLL: \$ 205

PD: Robalo, akami, camarón y pepino.

PF: Ikura y salmón flameado.

TORITO: \$ 205

PD: Chutoro.

PF: Alga y corona de atún spicy (negitoro).

CYRUS: \$ 200

PD: Salmón y aguacate.

PF: Chicharrón de piel de salmón y robalo, jugo de limón y mayo spicy.

SAKE BOMB: \$ 200

PD: Jaiba concha suave, aguacate y mango.

PF: Salmón flameado y anguila.

AM ROLL: \$ 200

PD: Jaiba concha suave, aguacate y pepino.

PF: Salsa de anguila, mayonesa de ajo y alga.

ZATORI ROLL \$ 190

PD: Camarón tempura, queso crema, pepino

PF: Atún, aguacate

STYLES: \$ 225

PD: Tempura de camarón, aguacate y pepino

PF: Salmón flameado, aceite de trufa blanca y mayonesa morrón.

SUSCHY: \$ 200

PD: Camarón, aguacate y queso crema.

PF: Empanizado, pasta de cangrejo y anguila.

AESTHETIC: \$ 205

PD: Camarón empanizado, queso crema con jalapeño y pepino.

PF: Aceite de trufa blanca, ajonjolí y aguacate.

SAMBA: \$ 205

PD: Aguacate, pepino, queso crema y camarón.

PF: Atún flameado, cebolla tempura y salsa de anguila.

TUNA SALMON: \$ 215

PD: Queso crema, pepino, surimi

PF: Atún, salmon, aguacate

CRUNCHY BITE: \$ 185

PD: Queso, aguacate, arroz

PF: Envuelto de pepino, tampico, camarón empanizado, salsa de anguila.

ROCKY ROCK: \$ 190

PD: Queso crema, aguacate, pepino,

PF: Hoja de soya, camarón roca, siracha.

BAHAMA MAMA: \$ 190

PD: Queso, pepino, surimi empanizado

PF: Aguacate, mango, mayo spicy, salsa de miel.

NO RICE: \$ 190

PD: Lechuga, pepino, aguacate, ensalada spicy de cangrejo

PF: Hoja de arroz

ZATORI®

POSTRES

CHEESECAKE	\$ 135
GYOZAS DE NUTELLA	\$ 120
CREME BRULÉE	\$ 110
WONTON CREAMY FRUIT	\$ 120
HELADO COCO Y MANGO	\$ 85

REFRESCOS

COCA COLA CLÁSICA	\$ 55
COCA COLA LIGHT	\$ 55
COCA COLA SIN AZUCAR	\$ 55
SPRITE	\$ 55
SIDRAL MUNDET	\$ 55
AGUA MINERAL CRISTAL	\$ 50
AGUA MINERAL TOPO CHICO	\$ 60
AGUA EMBOTELLADA	\$ 50
AGUA QUINA	\$ 50
LIMONADA NATURAL	\$ 55
LIMONADA MINERAL	\$ 55
NARANJADA NATURAL	\$ 55
NARANJADA MINERAL	\$ 55

CERVEZAS

XX LAGER	\$ 55
HEINEKEN	\$ 60
HEINEKEN 0	\$ 55
BOHEMIA OSCURA	\$ 65
BOHEMIA CLARA	\$ 65
AMSTEL ULTRA	\$ 60

COCTELES CLÁSICOS

TINTO DE VERANO	\$ 150
CLERICOT	\$ 165
SANGRIA	\$ 150
TAMARIND GIN	\$ 165

VINOS

	Copa	Botella
VINO TINTO DE LA CASA	\$ 155	\$ 760
VINO BLANCO DE LA CASA	\$ 155	\$ 760
VINO ROSA DE LA CASA	\$ 155	\$ 760



MIXOLOGÍA

MARTINI DE LYCHEE \$ 160

Vodka, vermouth, jugo de lychee

GREEN TEA SOUR \$ 155

Té verde, hierbabuena, sake y limón.

MATCHARITA. \$ 160

Tequila, limón, té matcha

CARAJILLO ARROZ CON LECHE \$ 165

Licor 43, Rumchata, horchata y shot de expresso

MINT MATCHA \$ 160

Absolut, jugo de manzana, limón, té matcha y jarabe de agave.

TULUM \$ 155

Mezcal, Gran Marnier, pepino, limón y piña

MEZCAMAICA \$ 155

Mezcal, Ancho Reyes, limón, jamaica)

G SIX \$ 155

Tequila, jamaica, limón y toronja

HENDRIX \$ 225

Ginebra Hendrix, Aperol Spritz, limón, miel de abeja y clara de huevo

LICORES

RON

Bacardi Blanco.	\$ 85
Matusalen Clásico.	\$ 85

WISKYS

Chivas Regal 12 años.	\$ 165
Buchanans 12 años.	\$ 155

VODKA

Stolichnaya.	\$ 90
Grey Goose.	\$ 155

TEQUILA

Don Julio Reposado.	\$ 140
Maestro Dobel Diamante.	\$ 155
Don Julio 70 Cristalino.	\$ 190

VARIOS

Beefeater.	\$ 115
Tanqueray.	\$ 125
400 Conejos.	\$ 125
Sake.	\$ 120