ENTRADAS

Edamames. Naturales o preparados. \$89 Kushiagues, [4 pzas] camarón: \$119

Queso: \$99 Mixto: \$109 Wabi-sabi, Envuelto de atún con cangrejo, aquacate y salsa especial. \$149

con salmón: \$239

Wabi-bito. Envuelto de atún con cangrejo, pulpo, aguacate, chile serrano y salsa especial. \$159

con Salmón: \$249

Shin-shin. Chiles güeros rellenos de atún y tampico,

acompañado de salsa tempura. \$149

WABI-BITO Mixto \$209 Tempura. Vegetales \$179 Camarón \$219

TAKA SAKE

Gyozas fritas. Pasta won-ton, relleno con pollo y mix de vegetales.

Acompañado de salsa especial. \$99

Pulpo salteado. Pulpo salteado con chiles serrano

y salsa ponzu cítrica. \$219

Taka taka. [4 pzas] Crujientes tostadas con ensalada de tampico bañadas con salsa especial. \$99

Taka taka de atún. Crujientes tostadas de ensalada de tampico, con topping de atún sambal bañadas con salsa de mango y salsa especial. \$129

Taka sake. Cubos de salmón y mango con aderezo

chipotle. \$149

Espárragos tempura. Espárragos, aquacate, queso crema y zanahorias, envueltos en won-ton tempura con salsa especial. \$149 Crispy rice cakes. Arroz crujiente con topping de atún spicy. \$129 Tartar de atún. Cubos de atún y aquacate con salsa especial. Topping de masago, cebollín, acompañados con tostadas wonton. \$139



SASHIMIS [150 gr]

Salmón \$279 Pulpo \$279 Atún \$189 Hamachi \$399

Bonsai \$249 Pesca del día \$219 Sashimi tatake \$209

ENSALADAS

Ensalada de wakame. Lechuga, jitomate cherry, edamames, pimiento, espárragos, alga wakame, aguacate y germinado de alfalfa con vinagreta. \$99 Ensalada maguro. Atún sellado sobre mix de lechugas, aquacate, pepino, jitomate cherry, alga fresca, germinado de alfalfa y aderezo de ajonjolí. \$149

Ensalada chikin. Pollo teriyaki con mix de lechugas, aguacate, jitomate cherry y aderezo de ajonjolí. \$129

Ensalada sunomono. Fideos chinos, camarón, cangrejo, pulpo, zanahoria y pepino con vinagreta de aceite rayu.



Ensalada karaage. Pollo empanizado, lechuga, zanahoria, jitomate, aguacate. Aderezo de cacahuate.

Ensalada de algas. Algas frescas, alga wakame y pepino, con aderezo de cacahuate. \$139

SOPAS

Miso. Fideos de arroz, wakame, cebollín y tofu. \$ 89

Ookii. Camarón, pulpo, callo, wakame, fideos de arroz,

\$149 tofu, aguacate y cebollín.

Udon. Camarón tempura, pasta udon, cebollín, naruto y shishimi. \$119

Tom-yum. Fideos de arroz, camarones, shishimi y cilantro

\$119





OOKII BOWL

Gohan, Arroz al vapor.

Cama de gohan con aguacate, masago, cebollín, zest de limón, edamames y mayo spicy.

Salmón \$219 Atún \$179

Cama de gohan con camarones tempura, masago, tampico, aguacate, cebollín. Ajonjolí y salsa de anguila.

Atún sobre cama de gohan, pepino, chuka salad, zanahoria, edamames, aguacate y furikake.

Salmón sobre cama de gohan, mango, pepino, chuka salad, edamames, aquacate y furikake.

COCINA CALIENTE

Yakimeshi. Arroz frito y mix de vegetales.

Res \$119 Vegetales \$79 Camarón \$119 Pollo \$89 Mixto \$119

Especial: queso crema, aguacate y tampico \$39

Teppanyaki.

Mix de vegatales y salsa de soya. Guarniación de gohan. \$139

Res \$219 Pollo \$179 Camarón \$219 Mixto \$209

Teriyaki.

Mix de vegetales, cebollín y salsa teriyaki. Guarnición de gohan. \$139

Mix \$209 Camarón \$219 Res \$219 Pollo \$179

Curry.

Julianas de calabaza y zanahoria, bañadas en salsa de curry japones, acompañado de

Camarón \$249 Pollo \$219 gohan.

Pasta udon.

Mix de vegetales bañadas en salsa de ostión.

Vegetales \$159 Camarón \$239 Res \$239 Pollo \$199 Mix \$229



Filete de atún. (200 gr.) Acompañado de ensalada verde y gohan. \$209

Filete de salmón. (200 gr.)



queso crema y pepino.

Empanizado.

MAKI ROLLOS

\$ 99

\$109

Masago.	\$149
Sukai. Queso crema por fuera.	\$119
Ryu. Aguacate por fuera.	\$109
Tekkamaki. Alga por fuera, arroz, atún y cebollín.	\$119
Sakkemaki. Alga por fuera, arroz, salmón y cebollín.	\$139
Veggie. Jitomate por fuera. Arroz, alga, aguacate, zanahoria, queso crema, germinado de alfalfa y espárrago.	\$119
Midori. Arroz, aguacate, queso crema y pepino. Guarnición de espárragos tempura.	\$129
Kisu. Cangrejo por fuera. Arroz, alga, aguacate, queso crema y pepino.	\$109
Salmón Skin. Piel de salmón frita por fuera. Arroz, aguacate, o crema, pepino, zanahoria. Con salsa de mango y salsa anguila.	queso \$129
Kari-Kari. Alga por fuera. Arroz, camarón, aguacate, mango, at salmón, pepino, queso crema y un twist de limón.	ún, \$139
Minion. Plátano macho por fuera, arroz, alga, camarón tempur aguacate, pepino, queso crema, bañado con sala de anguila.	a, \$139
Tora Tora. Camarón por fuera. Arroz, alga, aguacate, tampico y pepino.	\$119
Spicy Tuna. Arroz, alga, aguacate, cangrejo, pepino. Topping de atún spicy.	\$139
Titi. Salmón fresco por fuera. Arroz, alga, aguacate, queso crema y pepino. Bañado con salsa de anguila.	\$159
Titi Especial. Salmón fresco por fuera. Arroz, alga, aguacate, queso crema, tampico y pepino. Topping de callo spicy, bañado con salsa de anguila	\$189
Keko. [10 piezas] Empanizado. Arroz, camarón, aguacate, queso y pepino. Topping de tampico bañado con salsa de anguila.	crema \$149
Mar y Tierra. Empanizado. Arroz, camarón, filete de res, aguad queso crema y pepino.	ate, \$149
Hawaiiano. Coco por fuera empanizado. Arroz, alga, camarón, aguacate, queso crema y pepino, bañado en salsa de mango.	\$139
Chipotle Empanizado. Arroz, alga, aguacate, queso crema y pepino. Topping de camarón y aderezo chipotle.	\$ 139
Pablito. Alga tempura por fuera. Arroz, camarón, aguacate, pepino y salsa especial. Topping de atún spicy.	\$159
Kokku. [10 piezas] Camarón tempura por fuera. Arroz, alga, agu cangrejo, queso crema y pepino, bañado con salsa de anguila.	\$159
Kampio Tempura. Calabaza por fuera, arroz, aguacate, quesc crema salmón y camarón con topping de tampico, cebollín, mas salsa especial.	



TITI ESPECIAL



MINION



CHIPOTLE EMPANIZADO



PABLITO



KAMPIO TEMPURA

NIGIRIS

2 piezas

Atrún Salmón \$89 Cangrejo \$79 Camarón \$79 Pulpo \$99 Callo Anguila \$149

Pesca del día \$89

1 Pieza

\$179 Masago \$109 Ikura Hamachi \$99 Uni



MAKI ESPECIALES

Ookii. Alga por fuera. Arroz, aguacate, tampico, pepino y salsa especial. Topping de sashimi de atún con rodaja de chile serrano. \$139

Chu. Atún por fuera con zest de limón. Arroz, alga, camarón, tampico, pepino, aquacate, bañado con una salsa ponzu especial. Kimiko. Arroz, cangrejo, aguacate, pepino y salsa especial picante.

Topping de atún spicy. \$149

Ooabi. Atún sellado y aquacate por fuera. Arroz, camarón tempura, tampico, pepino y salsa especial.

Kokoro. Atún sellado por fuera. Cangrejo, aguacate y salsa especial. Topping de camarón tempura spicy. \$189

\$169

Tomato. Atún por fuera. Arroz, aquacate. Topping de camarón tempura con mayo spicy.

Ikigai. Atún flameado por fuera. Arroz, alga, pepino, aguacate,

camarón y queso crema. Topping de cebolla caramelizada con salsa de anguila. \$149 Arcoiris. Atún, salmón, cangrejo, camarón, callo y aquacate por fuera.

Alga, arroz, queso crema, pepino, aguacate, tampico y pulpo. \$149 Shin-Gon. Arroz, aguacate, pepino y salsa de anguila. \$159

Topping de atún, pulpo, mango y mayo spicy.

Maho. Mango por fuera. Arroz, camarón tempura, aguacate, en salsa de tampico, queso crema y pepino, con rodaja de chile serrano. \$149

Panita. Lechuga, cangrejo, aguacate, mango, espárrago, pepino y alsa especial. Topping de atún spicy con masago.

Aguachile. Alga por fuera. Arroz, aguacate, cangrejo y pepino. Topping de camarón, julianas de jitomate, cebolla y chile serrano. \$149

Aguachile Verde. Pepino por fuera. Atún, cangrejo y aguacate.

Topping de camarón, cebolla, masago y sriracha,

con salsa de aguachile. \$169 Kaito. Arroz, alga, cangrejo, aguacate y pepino.

Topping de callo, camarón y pulpo spicy caliente \$139 Koki. Arroz, aguacate, pepino y salsa ponzu especial. Topping de

\$159 pulpo, mango y cilantro. Nozomi. Arroz, camarón tempura, atún, cangrejo, aguacate, pepino \$169 con salsa especial.





SHIN-GON



TEMAKIS

Arroz, Pepino y Aguacate \$59

Piel De Salmón \$89

Atún	\$79	Camarón \$8	9
Cangrejo	\$89	Pulpo \$10	09
Callo	\$79	Anguila \$1	59
Salmón	\$99	Masago \$1	29
Hamachi	\$169	Ikura \$1	79



Jaki. Masago por fuera. Arroz, alga, aguacate, tampico y pepino. Topping de atún, piel de salmón y \$189 mayo spicy.

Eki. Arroz, atún, cangrejo, aguacate, pepino y salsa especial. Topping de camarón tempura spicy. \$169

Pepino Roll. Pepino por fuera, arroz, pulpo, camarón, queso crema, aquacate y topping tampico. \$159

Vallarta. Arroz, alga, pulpo, atún, aguacate, pepino con topping de julianas de jitomate, cebolla y chile serrano con salsa especial. \$149

Unagui. Anguila por fuera. Arroz, alga, aguacate, camarón tempura, queso crema, tampico, pepino. bañado en salsa de anguila. \$239

Renata Roll. Salmón por fuera. Arroz, aquacate, cangrejo, pepino con toping de atún sambal y salsa \$199 especial.

Roku. Arroz, queso crema, pepino, aguacate, salsa de anguila y salsa especial. Topping de cangrejo spicy con camarón empanizado. \$159

Tobu. [horneado] Arroz, alga, queso crema, pepino, pulpo. Topping de aguacate, mayo spicy y camarón empanizado. Con salsa de anguila y salsa especial. \$159

Gaman. Pez blanco por fuera. Arroz, alga, camarón, pepino, aquacate y queso crema. Topping de tampico, masago, cebollin y mayo spicy. \$169

Sushi Burrito. Alga, arroz, pepino, zanahoria, aguacate, queso crema, salmón, atún, cangrejo, camarón y mayo spicy. \$179

Crunchy. Frituras tempura, arroz por fuera. Pepino. Aquacate, salmón y camarón tempura con topping de chukad salad, mayo spicy, masago y cebollín.

Pulpo especial. Pulpo por fuera con topping de callo spicy. Por dentro arroz, alga, aguacate, pepino y \$199 tampico.

Hiroshima. Atún sambal, aquacate y mayo spicy por fuera. Salmón, pepino y aquacate. \$189



JAKI



AGUACHILE VERDE



EKI



ALLARTA

