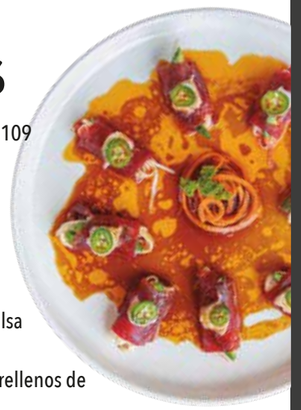
ENTRADAS



WABI-BITO

- **Edamames.** Naturales $99 Preparados. $109
Kushiagues. [4 pzas] Camarón: $139
Queso: $109 Mixtas: $129
Wabi-sabi. [8 pzas] Envuelto de atún con cangrejo, aguacate y salsa especial $159
con salmón: $239
Wabi-bito. [8 pzas] Envuelto de atún con cangrejo, pulpo, aguacate, chile serrano y salsa especial $179 con Salmón: $259
Shin-shin. [3 pzas] Chiles güeros tempura rellenos de atún y tampico. $169
Tempura. Vegetales $189 Camarón $239 Mixto $219
Gyozas fritas. [4 pzas] Wonton, relleno con pollo y vegetales. Bañado con nuestra salsa especial. $109
Pulpo salteado. Pulpo salteado con chiles serranos y salsa especial. $239

TAKA SAKE



Taka taka. [4 pzas] Tostada Wonton con ensalada de tampico bañadas con salsa especial. $109
Taka taka de atún. [4 pzas] Tostada Wonton de ensalada tampico, con topping de atún sambal bañadas con salsa de mango y salsa especial. $139
Taka sake. [2 pzas] Cubos de salmón y mango con aderezo chipotle. $159
Espárragos tempura. [6 pzas] Espárragos, aguacate, queso crema y zanahorias, envueltos en won-ton tempura con salsa especial. $159
Crispy rice cakes. [4 pzas] Arroz crujiente con topping de atún spicy. $139
Tartar de atún. [6 pzas] Cubos de atún y aguacate con salsa especial. Topping de masago, cebollín, acompañado con tostadas wonton. $149



SASHIMIS [150 gr]

Atún $199 **Salmón** $279 **Bonsai** $249
Hamachi $399 **Atún Tatake** $219

ENSALADAS

- **Wakame.** Lechuga, jitomate cherry, edamames, pimiento, espárragos, alga wakame, aguacate y germinado de alfalfa con vinagreta. $109
Maguro. Atún sellado (100 gr) sobre lechuga, aguacate, pepino, jitomate cherry, alga wakame, germinado de alfalfa y aderezo de ajonjolí. $169
Chikin. Pollo teriyaki (120 gr) con lechuga, aguacate, jitomate cherry y aderezo de ajonjolí. $139
Sunomono. Fideos chinos, camarón, cangrejo, pulpo, zanahoria y pepino con vinagreta de casa. $169



Karaage. Pollo empanizado (120 gr), lechuga, zanahoria, jitomate, germen de alfalfa, aguacate. Aderezo de cacahuate. $149
- **De algas.** Algas frescas, alga wakame y pepino, con aderezo de cacahuate. $149

● VEGGIE

SOPAS



- **Miso.** Fideos de arroz, wakame, cebollín y tofu. $ 99
Ookii. Camarón, pulpo, callo, wakame, fideos de arroz, tofu, aguacate y cebollín. $159
Udon. Camarón tempura, pasta udon [150 gr], cebollín, naruto y shichimi. $129
Tom-yum. Fideos de arroz, camarones, shichimi y cilantro. $129



OOKII BOWL

Gohan. Arroz al vapor. $69

Gohan fit.
Gohan con aguacate, masago, cebollín, zest de limón, edamames y mayo spicy.
Salmón [100 gr] $229 ***Atún*** [100 gr] $189

Ebi bowl.
Gohan con camarones tempura, masago, tampico, aguacate, cebollín. Ajonjolí y salsa de anguila. $179

Tuna bowl.
Atún [100 gr] sobre gohan, pepino, chuka salad, zanahoria, edamames, aguacate y furikake. $209

Sake bowl.
Salmón [100 gr] sobre gohan, mango, pepino, chuka salad, edamames, aguacate y furikake. $249

COCINA CALIENTE

Yakimeshi. Arroz frito con vegetales.
Vegetales $89 ***Camarón*** [90 gr] $139 ***Res*** [90 gr] $139 ***Pollo*** [90 gr] $109
Mixto $139 ***Especial***: queso crema, aguacate y tampico +$45

Teppanyaki. Mix de vegetales y salsa de soya. Guarnición de gohan. $159

Teriyaki. Mix de vegetales y salsa teriyaki. Guarnición de gohan. $159
Camarón [150 gr] $239 ***Res*** [150 gr] $239 ***Pollo*** [150 gr] $189 ***Mix*** $239

Curry Japonés. Julianas de calabaza y zanahoria, acompañado de gohan. $199
Camarón [150 gr] $269 ***Pollo*** [150 gr] $239

Pasta udon. Mix de vegetales bañada en salsa dulce.
Vegetales $179 ***Camarón*** $259 ***Res*** $259 ***Pollo*** $209 ***Mix*** $259



Filete de atún. [200 gr] Acompañado de ensalada verde y gohan. $229

Filete de salmón. [200 gr] Con un toque de salsa dulce, acompañado con ensalada verde y gohan. $299

ookii SUSHI BY OMOIYARI



MAKI ROLLOS
[8 PZAS]

California. Arroz por fuera. Alga, camarón tempura, aguacate, queso crema y pepino. $119
Empanizado. $129
Masago. $159
Sukai. Queso crema por fuera. $139
Ryu. Aguacate por fuera. $139
Tekkamaki. Alga por fuera, arroz, atún y cebollín. $129
Sakkemaki. Alga por fuera, arroz, salmón y cebollín. $159
● **Veggie.** Jitomate por fuera. Arroz, alga, lechuga, aguacate, zanahoria, queso crema, germinado de alfalfa y espárrago. $139
● **Midori.** Papel de soya, arroz, aguacate, queso crema y pepino. Guarnición de espárragos tempura. $139
Kisu. Cangrejo por fuera. Arroz, alga, aguacate, queso crema y pepino. $129
Kari-Kari. Alga por fuera. Arroz, camarón, aguacate, mango, atún, salmón, pepino, queso crema y un twist de limón. $149
Minion. Plátano macho por fuera, arroz, alga, camarón tempura, aguacate, pepino, queso crema, con salsa de anguila. $149
Tora Tora. Camarón por fuera. Arroz, alga, aguacate, tampico y pepino. $139
Spicy Tuna. Arroz, alga, aguacate, cangrejo, pepino. Topping de atún spicy. $149
Titi. Salmón fresco por fuera. Arroz, alga, aguacate, queso crema y pepino. Con salsa de anguila. $169
Salmón Skin. Piel de salmón frita por fuera. Arroz, aguacate, queso crema, pepino, zanahoria. Con salsa de mango y salsa de anguila. $139


TITI ESPECIAL


MINION


CHIPOTLE EMPANIZADO

EMPANIZADOS

Keko. [10 piezas] Empanizado. Arroz, alga, camarón, aguacate, queso crema y pepino. Topping de tampico con salsa de anguila. $179
Mar y Tierra. Empanizado. Arroz, alga, camarón, filete de res, aguacate, queso crema y pepino. $159
Hawaiiano. Coco por fuera empanizado. Arroz, alga, camarón, aguacate, queso crema y pepino, con salsa de mango. $149
Chipotle. Arroz, alga, aguacate, queso crema y pepino. Topping de camarón y aderezo chipotle. $ 159
Pablito. Alga tempura por fuera. Arroz, camarón, aguacate, pepino y salsa especial. Topping de atún spicy. $179
Kokku. [10 piezas] Camarón tempura por fuera. Arroz, alga, aguacate, cangrejo, queso crema y pepino, con salsa de anguila. $169
Kampyo Tempura. Calabaza tempura por fuera, arroz, aguacate, queso crema, salmón y camarón. Topping de tampico, cebollín y masago. $179


PABLITO


KAMPIO TEMPURA

● PLATOS VEGETARIANOS

NIGIRIS *2 piezas*

Atún	$79	Salmón	$99	Cangrejo	$99
Pulpo	$109	Camarón	$89	Callo	$79
Anguila	$159	Hamachi	$199		

1 Pieza

Ikura	$179	Masago	$119	Uni	$179



TEMAKIS

Arroz, Pepino y Aguacate $79

Atún	$99	Camarón	$109
Cangrejo	$119	Pulpo	$129
Callo	$119	Anguila	$179
Salmón	$119	Masago	$139
Hamachi	$209	Ikura	$199
Piel de Salmón	$99		




OOKII


KOKORO


SHIN-GON


MAHO


JAKI

MAKI ESPECIALES

Ookii. Alga por fuera. Arroz, aguacate, tampico, pepino y salsa especial. Topping de sashimi de atún con chile serrano. $149
Chu. Atún por fuera con zest de limón. Arroz, alga, camarón, tampico, pepino, aguacate con salsa especial. $159
Ooabi. Atún sellado y aguacate por fuera. Papel arroz,arroz, camarón tempura, tampico, pepino y salsa especial. $179
Kokoro. Atún sellado por fuera. Cangrejo, aguacate y salsa especial. Topping de camarón tempura spicy. $219
Tomato. Atún por fuera. Arroz, aguacate. Topping de camarón tempura con mayo spicy . $199
Arcoiris. Atún, salmón, cangrejo, camarón, callo y aguacate por fuera. Alga, arroz, queso crema, pepino, aguacate, tampico y pulpo. $169
Shin-Gon. Papel de soya, arroz, aguacate, pepino y salsa de anguila. Topping de atún, pulpo, mango y mayo spicy. $179
Maho. Mango por fuera. Papel de arroz, arroz, camarón tempura, aguacate, ensalada tampico, queso crema y pepino, con chile serrano. $169
Panita. Envuelto en papel de arroz. Lechuga, cangrejo, aguacate, mango, espárrago, pepino y salsa especial. Topping de atún spicy con masago. $169
Aguachile. Alga por fuera. Arroz, aguacate, cangrejo y pepino. Topping de camarón, julianas de jitomate, cebolla y chile serrano. $169
Aguachile Verde. Pepino por fuera. Atún, cangrejo y aguacate. Topping de camarón curtido, cebolla y masago, con salsa de aguachile. $199
Koki. Papel de soya, arroz, aguacate, pepino y salsa ponzu especial. Topping de pulpo, mango y cilantro. $189
Jaki. Masago por fuera. Arroz, alga, aguacate, tampico y pepino. Topping de atún spicy con piel de salmón frita con salsa de anguila y salsa especial. $209
Eki. Papel de soya, arroz, atún, cangrejo, aguacate, pepino y salsa especial. Topping de camarón tempura spicy. $179
Pepino. Pepino por fuera, arroz, pulpo, camarón, queso crema, aguacate y topping tampico. $179
Vallarta. Arroz, alga, pulpo, atún, aguacate, pepino con topping de julianas de jitomate, cebolla y chile serrano con salsa especial. $169



VALLARTA


AGUACHILE VERDE

Unagui. Anguila por fuera. Arroz, alga, aguacate, camarón, queso crema, tampico, pepino. Con salsa de anguila. $249
Roku. Papel de soya, arroz, queso crema, pepino, aguacate, salsa de anguila y salsa especial. Topping de cangrejo spicy con camarón empanizado. $179
Tobu. [horneado] Arroz, alga, queso crema, pepino, pulpo. Topping de aguacate, mayo spicy y camarón empanizado. Con salsa especial. $179
Sushi Burrito. Alga, arroz, pepino, zanahoria, aguacate, lechuga, queso crema, salmón, atún, cangrejo, camarón y mayo spicy. $199
Crunchy. Frituras tempura, arroz por fuera. Pepino. Aguacate, salmón y camarón tempura con topping de chuka salad, mayo spicy, masago y cebollín. $199
Pulpo especial. Pulpo por fuera con topping de callo spicy. Arroz, alga, aguacate, pepino y tampico. $219
Hiroshima. Atún sambal, aguacate y mayo spicy por fuera. Salmón, pepino y aguacate. $189
Fershy. Atún por fuera, mango, con topping de camarón tempura spicy y pulpo capeado. Arroz, alga, pepino, aguacate y tampico. Con salsa especial. $249
Jin. Envuelto en papel de arroz. Atún, aguacate, mango, cangrejo y espárragos. Topping de salmón spicy con salsa especial. $249
Titi Especial. Salmón fresco por fuera. Arroz, alga, aguacate, queso crema, tampico y pepino. Topping de callo spicy con salsa de anguila. $209
Reny. Salmón por fuera. Arroz, alga, aguacate, cangrejo, pepino con topping de atún sambal y salsa especial. $229
Hoshi. Salmón por fuera con topping de cangrejo spicy, atún, ralladura de limón y salsa de anguila. Alga, arroz, pepino, aguacate y frituras. $249


EKI


FERSHY


HOSHI


RENY