

寿司 letz omakazé

© SUSHIROLL®

Hakkone 720 g



 Sugerido de 2 a 3 personas.

SUNSET ROLL

- Mango, aguacate, nuez caramelizada y salsa de anguila.
- Camarón empanizado, queso crema y aguacate.

1/2 FILADELFIA DE SALMÓN

- Nori.
- Salmón y queso crema.

1/2 EBI TEMPURA MAKI ROLL

- Nori.
- Camarón tempurizado, espárrago, masago y salsa chipotle.

1/2 INN ROLL

- Hoja de pepino, tampico, camarón empanizado y salsa de anguila.
- Queso crema, aguacate y cangrejo.

Sapporo 820 g



 Sugerido de 2 a 3 personas.

KIMA ROLL

- Mango, hierbabuena y kiwi.
- Camarón empanizado, queso crema y aguacate.

OUTSIDE ROLL SALMÓN

- Salmón.
- Aguacate, pepino y queso crema.

EBI TEMPURA MAKI ROLL

- Nori.
- Camarón tempurizado, espárrago, masago y salsa chipotle.

Ichiban 1035 g



 Sugerido de 4 a 5 personas.

LET'Z ROLL

- Ajonjolí, kanikama, salsa chipotle, cebollín y queso crema.
- Aguacate, camarón empanizado y masago.

EBI TEMPURA MAKI ROLL

- Nori.
- Camarón tempurizado, espárrago, masago y salsa chipotle.

FILADELFIA TAMPICO CON KANIKAMA

- Nori.
- Tampico y kanikama.

FILADELFIA SALMÓN CON CEBOLLÍN

- Nori.
- Salmón, queso crema y cebollín.

Nigiri de salmón.

Nigiri de robalo.

Nigiri de atún.

Tokio 2000 g



 Sugerido de 5 a 6 personas.

INN ROLL

- Hoja de pepino, tampico, camarón empanizado y salsa de anguila.
- Queso crema, aguacate y cangrejo.

SANJE ROLL

- Queso crema, furikake y salsa de anguila.
- Camarón empanizado, aguacate y pasta baby.

SUNSET ROLL

- Mango, aguacate, nuez caramelizada y salsa de anguila.
- Camarón empanizado, queso crema y aguacate.

FILADELFIA PULPO

- Nori.
- Pulpo y queso crema.

FILADELFIA CANGREJO

- Nori.
- Cangrejo y queso crema.

FILADELFIA SALMÓN

- Nori.
- Salmón y queso crema.

Edamames al vapor.

4 Nigiris de salmón.



Nuestras charolas aplican en Sushi Nights a un precio especial. Letz Omakazé son las creaciones sugeridas por nuestros chefs, en donde nuevas sensaciones de sabores dejarán una experiencia única para compartir. No es posible cambiar un rollo o ingrediente de la charola por otro del menú, ni armar una nueva charola. En caso de ser alérgico a algún ingrediente favor de hacérselo saber ya que sin previo aviso la empresa no se hará responsable en caso de algún incidente.