VINOS

ESPUMOSOS	BOTELLA	COPA
SEGURA VIUDAS BRUT RESERVA Macabeo, Parellada, Xarel.lo, D.O. Cava, Cataluña, España.	$ 820	$ 160
BLANCOS		
FLOR DE VETUS Verdejo, D.O. Rueda, Castilla y León, España.	$ 750	$ 170
LA SANTÍSIMA TRINIDAD Chardonnay, Macabeo, San Miguel de Allende, México.	$ 960	$ 225
ROSADOS		
CUATRO PASOS ROSÉ Mencia, España.	$ 795	$ 195
TINTOS		
MATSU PÍCARO Tinta de Toro, D.O. Toro, Castilla y León, España.	$ 845	$ 190
CASA MADERO 3V GRAN RESERVA Cabernet Sauvignon, Valle de Parras, México.	$ 975	
LA SANTÍSIMA TRINIDAD BLEND CRIANZA Cabernet Sauvignon, San Miguel de Allende, México.	$ 1,100	$ 230
CARMELO RODERO 9 MESES Tempranillo, D.O. Ribera del Duero, Castilla y León, España.	$ 1,220	$ 275

Evita el exceso.
El consumo de alcohol es responsabilidad de quien lo consume. Nuestras botellas de vino son de 750 ml. las copas de 150 ml. y destilados de 60 ml.
Se reciben pagos con dinero en efectivo, tarjetas de débito o crédito Visa, Masterd Card y American Express. Nuestros precios incluyen el 16% de IVA y están en moneda nacional.
Locatel 56 58 11 11

RYOKŌ®

SAN MIGUEL DE ALLENDE

Calle del Dr. Ignacio Hernández Macías 82,
Zona Centro, 37700, San Miguel de Allende, Gto.

MENÚ

ryoko.com.mx | @ryoko.mx | Ryoko Sushi Bar | ryoko.sushibar

Nuestros precios incluyen el 16% de IVA y están en moneda nacional.
Algunos de nuestros alimentos se consumen en crudo, bajo la responsabilidad del comensal. Los gramajes expresados indican el peso de la proteína en crudo.
Se aceptan formas de pago en efectivo, tarjetas bancarias Visa, Mastercard y American Express.
LOCATEL: 55 5658 1111

RYOKŌ®

ENTRADAS FRÍAS

TOSTADA DE O TORO CON FOIE GRAS (30 g) $ 195
O Toro, foie gras y pasta wonton.

SEAWEED SALAD $ 99
Ensalada fresca de algas marinas.

ENSALADA DE SALMÓN (40 g) $ 110
Salmón, piel de salmón, mix de lechugas, yuzu miso y ajonjolí.

EDAMAMES AL VAPOR $ 90
Vaina de soya baby, al vapor con sal marina.

EDAMAMES ASADOS $ 95
Vaina de soya baby, asados con ponzu picante y shishimi togarashi.

SALMÓN TATAKI (65 g) $ 160
Salmón sellado, mix de lechugas y aderezo de cilantro.

TATAKI DE ATÚN (50 g) $ 215
Atún aleta azul flameado y cortado en sashimi, ensalada de algas con bubu arare, negi y soya picante con aceite de ajonjolí.

AGUACHILE DE LUBINA (80 g) $ 195
Lubina fresca, salsa de aguachile de ume, poro frito y bubu arare.

CURRICANES DE ATÚN (40 g) $ 215
Atún aleta azul enrollado con aguacate, kanikama y salsa dulce picante.

ENTRADAS CALIENTES

SOPA MISO $ 110
Con tofu, hongo shiitake, alga y negi.

CAMARÓN TEMPURA (65 g) $ 230
Camarones y mix de vegetales con salsa tendón.

SOFT SHELL CRUNCH (60 g) $ 175
Cangrejo de concha suave frita, mayo yuzu y ajonjolí.

PALOMITAS DE CAMARÓN (100 g) $ 155
Rebozadas con bubu arare y salsa spicy mayo.

PALOMITAS DE POLLO (100 g) $ 120
Rebozadas con bubu arare y salsa spicy mayo.

KAKIAGE BONSAI $ 90
Fritura de brócoli, tsume, limón y hojuelas de bonito.

HIBASHIYAKI WAGYU A5 (70 g) $ 465
Sashimi de Wagyu A5 sobre piedra caliente y arroz gohan.

HIBASHIYAKI DE RIB EYE CHOICE (100 g) $ 250
Sashimi de rib eye choice sobre piedra caliente y arroz gohan.

HIBASHIYAKI DE ATÚN (70 g) $ 255
Sashimi de atún sobre piedra caliente y arroz gohan.

HIBASHIYAKI DE SALMÓN (70 g) $ 220
Sashimi de salmón sobre piedra caliente y arroz gohan.

GYOZA DE MACHA (MAR Y TIERRA) (70 g) $ 145
4 Gyozas de camarón con res y salsa macha dulce picante.

TOSTADAS DE CALLO CON SHISO (2 Pzs) (40 g) $ 165
Shiso en tempura, callo de hacha, jugo de limón y yuzu kosho.

TACO DE O TORO CON ESCAMOLES (30 g) $ 170
Tartar de o toro, escamoles salteados con serrano y gotas de nikiri.

TACO DE LUBINA CON ENOKI TEMPURA (30 g) $ 145
Lubina con yuzu kosho, tempura de hongo japonés enoki y gotas de limón.

TACO DE ANGUILA CON TUÉTANO (30 g) $ 125
Anguila flameada con tuétano y gotas de nikiri.

TACO DE SALMÓN CON AGUACATE (30 g) $ 135
Con aguacate flameado y miso dulce.

RON

BACARDÍ BLANCO	$ 115
BACARDÍ LIMÓN	$ 125
MATUSALEM PLATINO	$ 120
MATUSALEM CLÁSICO	$ 135

VODKA

STOLICHNAYA	$ 135
GREY GOOSE	$ 205

TEQUILA

JOSE CUERVO TRAD. REPOSADO	$ 145
DON JULIO BLANCO	$ 165
DON JULIO 70	$ 185
DOBEL DIAMANTE	$ 215
PATRÓN CRISTALINO	$ 195
PATRÓN BLANCO	$ 175
PATRÓN REPOSADO	$ 185

MEZCAL

AMARÁS ESPADÍN	$ 170
UNIÓN VIEJO	$ 185

WHISKY

HIBIKI	$ 375
TOKI	$ 175
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	$ 215
MACALLAN 12	$ 295

GINEBRA

BEEFEATER	$ 155
TANQUERAY	$ 160
ROKU	$ 185
HENDRICK'S	$ 225

BRANDY

TORRES 10	$ 120

LICORES

COINTREAU	$ 170
LICOR 43	$ 145
CINZANO EXTRA DRY	$ 125
APEROL	$ 185
CAMPARI	$ 125
ST. GERMAIN	$ 185

BEBIDAS SIN ALCOHOL

COCA COLA	(355 ml)	$ 50
COCA COLA MINI	(235 ml)	$ 45
COCA COLA LIGHT	(355 ml)	$ 50
COCA COLA LIGHT MINI	(235 ml)	$ 45
COCA COLA ZERO	(355 ml)	$ 50
CIEL MINERAL	(355 ml)	$ 50
CIEL NATURAL	(235 ml)	$ 50
TOPO CHICO	(355 ml)	$ 60
PERRIER	(330 ml)	$ 70
SAN PELLEGRINO	(250 ml)	$ 65
CASA DEL AGUA	(355 ml)	$ 65
FRESCA	(355 ml)	$ 50
SIDRAL MUNDET LIGHT	(355 ml)	$ 50
SPRITE SIN AZÚCAR	(355 ml)	$ 50
RED BULL	(250 ml)	$ 85
CLAMATO	(435 ml)	$ 65
LIMONADA	(355 ml)	$ 55
NARANJADA	(355 ml)	$ 55
JUGOS VARIOS	(355 ml)	$ 50

CERVEZA

HEINEKEN	(355 ml)	$ 70
HEINEKEN CERO	(250 ml)	$ 70
AMSTEL ULTRA	(355 ml)	$ 65
BOHEMIA CLARA	(355 ml)	$ 60
BOHEMIA OSCURA	(355 ml)	$ 60

Evita el exceso.
El consumo de alcohol es responsabilidad de quien lo consume. Nuestras botellas de vino son de 750 ml. las copas de 150 ml. y destilados de 60 ml.
Se reciben pagos con dinero en efectivo, tarjetas de débito o crédito Visa, Masterd Card y American Express. Nuestros precios incluyen el 16% de IVA y están en moneda nacional.
Locatel 56 58 11 11

POSTRES

MIL CREPAS YUZU	$ 120
PASTEL DE MATCHA KEKI	$ 145
CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS	$ 100
MOCHIS (1 Pz)	$ 80
HELADO DE CHAI	$ 80
HELADO DE YUZU	$ 80

EXTRAS

FOIE GRAS	$ 55
TRUFA NEGRA	$ 95
WASABI FRESCO	$ 50
CAVIAR	$ 130
YUZU KOSHO	$ 30
CAMARÓN	$ 75
RIB EYE CHOICE	$ 90
FILETE DE RES	$ 80
POLLO	$ 50
CHILES TOREADOS	$ 85

BEBIDAS SIN ALCOHOL JAPONESAS

CALPIS (350 ml) $ 85
Bebida tradicional japonesa compuesta por agua y leche con un sabor similar al yogurt natural con toques de vainilla.

CAFÉ / TÉ

CAFÉ	(200 ml)	$ 55
CAFÉ DESCAFEINADO	(200 ml)	$ 55
TÉ	(350 ml)	$ 65
CAPUCHINO	(200 ml)	$ 60
LATTE	(200 ml)	$ 60

SAKES

PREMIUM JUNMAI JARRA	(270 ml)	$ 350
PREMIUM JUNMAI COPA	(45 ml)	$ 100
FUNAGUCHI	(300 ml)	$ 330
KIKUMASAMUNE	(300 ml)	$ 340
HAKKAISAN	(300 ml)	$ 575
NANBU BIJIN	(300 ml)	$ 795
KIKUSUI	(300 ml)	$ 550
HATTORI	(300 ml)	$ 450
NAMI JUNMAI	(750 ml)	$ 1,300

CERVEZAS JAPONESAS

KIRIN ICHIBAN (355 ml) $ 145
Elaborada con maltas de cebada de alta calidad y lúpulos aromáticos.

ASAHI SUPER DRY (330 ml) $ 140
Cebada, maíz y arroz con un refrescante sabor "Karakuchi" que significa seco.

SAPPORO PREMIUM (350 ml) $ 165
Lager refrescante de sabor refinado, bastante aromática y ligeramente ácida.

Evita el exceso.
El consumo de alcohol es responsabilidad de quien lo consume. Nuestras botellas de vino son de 750 ml. las copas de 150 ml. Destilados de 60 ml.
Se reciben pagos con dinero en efectivo, tarjetas de débito o crédito Visa, Masterd Card y American Express. Nuestros precios incluyen el 16% de IVA y están en moneda nacional.
Locatel 56 58 11 11

OMAKASE

OMAKASE DE 8 PIEZAS ..... $ 995
Selección del chef.

OMAKASE DE 10 PIEZAS ..... $ 1,200
Selección del chef.

OMAKASE DE 12 PIEZAS ..... $ 1,350
Selección del chef.

Menú degustación de 8, 10 o 12 tiempos, compuesto de platillos existentes en nuestra carta y seleccionados a criterio del chef.

NIGIRIS

WAGYU A5 ..... (12 g) $ 195
Wagyu japonés.

ESCAMOLES ..... (10 g) $ 145
Salteados con mantequilla, chile serrano, cebolla y envueltos en un gunkan.

AKAMI ..... (12 g) $ 95
Parte magra del atún aleta azul.

CHU TORO ..... (12 g) $ 105
Parte media grasa del atún aleta azul.

O TORO ..... (12 g) $ 110
Parte grasa del atún aleta azul.

KAMATORO ..... (12 g) $ 110
Parte grasa del atún.

SALMÓN ..... (12 g) $ 90
Salmón canadiense.

LUBINA RAYADA ..... (12 g) $ 90
De Ensenada.

HAMACHI ..... (12 g) $ 100
Hamachi japonés.

CALLO DE HACHA ..... (12 g) $ 90
Callo de La Paz, B.C.

ALMEJA CHOCOLATA ..... (12 g) $ 115
Ralladura de limón, jugo de limón y sal maldon.

PULPO ..... (12 g) $ 90
Pulpo maya.

ANGUILA ..... (12 g) $ 100
Anguila dulce.

IKURA ..... (12 g) $ 135
Hueva de salmón.

IKURA CON OZURA ..... (8 g) $ 125
Con huevo de codorniz y aceite de trufa.

KIURI ..... $ 70
Yuzu kosho, pepino en vinagre y gotas de sal.

SHIITAKE ..... $ 85
Hongo shiitake flameado con mantequilla de miso.

RAW BAR

ALMEJA CHOCOLATA ..... (1 Pz) $ 120
Ikura, rábano sandía, cebolla cambray y salsa ponzu.

OSTIÓN BAHIA NATURAL ..... (1 Pz) $ 80

OSTIÓN KUMAMOTO ..... (1 Pz) $ 70

SASHIMIS

3 VARIEDADES ..... (75 g) $ 305
Atún aleta azul, salmón y hamachi.

5 VARIEDADES ..... (125 g) $ 425
Atún aleta azul, salmón, hamachi, lubina rayada y callo.

HAMACHI JAPONÉS ..... (70 g) $ 325
Poro frito, negi, aceite de ajonjolí y yuzu soy.

ATÚN ALETA AZUL ..... (90 g) $ 330
Akami, chu toro y o toro.

SALMÓN ..... (80 g) $ 225
Corte medio de salmón canadiense.

LUBINA RAYADA ..... (70 g) $ 195
Cebolla cambray, cebolla morada y salsa nikiri.

O TORO ..... (70 g) $ 290
Cebolla cambray y salsa nikiri.

TEMAKIS
(HAND ROLLS)

WAGYU CON ESCAMOLES ..... (22 g) $ 240
Wagyu A5, escamoles asados, aguacate y espárrago.

WAGYU TUNA ..... (30 g) $ 220
Wagyu A5, atún flameado, pepino, aguacate, negi y spicy mayo.

SHIRASHI ..... (25 g) $ 145
Atún aleta azul, salmón, lubina rayada, aguacate, hongo enoki y salsa nikiri.

HAMACHI ESPECIAL ..... (25 g) $ 160
Echalote, cebolla cambray, aguacate, tobiko negro, spicy mayo y salsa de soya.

SPICY TUNA ..... (20 g) $ 160
Atún aleta azul, aguacate, hojuelas de tempura, spicy mayo y salsa de soya dulce.

SPICY SALMÓN ..... (25 g) $ 155
Salmón canadiense, aguacate, cebolla cambray, spicy mayo y salsa de soya dulce.

UNAGUI ..... (20 g) $ 140
Anguila tempura, aguacate, espárrago y salsa tsume.

SALMÓN MISO ..... (25 g) $ 150
Salmón canadiense, aguacate, cebolla cambray y salsa de miso dulce.

DONBURIS (BOWLS)

SALMÓN IKURA DON (95 g) **$345**
Bowl de arroz con salmón e ikura, aguacate, espárrago, pepino, nabo curtido y cebolla cambray.

SPICY TUNA DON (80 g) **$340**
Bowl de arroz con atún aleta azul, aguacate, espárrago, pepino, nabo curtido y cebolla cambray.

POKE MIX DON (90 g) **$350**
Bowl de arroz con atún aleta azul, salmón, hamachi, aguacate, espárrago, pepino y nabo curtido.

ATÚN ALETA AZUL (90 g) **$360**
Bowl de arroz , mezcla de akami, chu toro, o toro con soya picante y ensalada de algas.

SALMÓN (90 g) **$330**
Bowl de arroz, salmón fresco sobre ensalada de algas con soya picante.

ANGUILA (80 g) **$345**
Bowl de arroz con anguila flameada, aguacate, espárrago, pepino y nabo curtido.

ROBATAYAKIS (BROCHETAS)

ROBATAYAKI DE PORKBELLY (50 g) **$ 110**
Portobello, cebolla morada, salsas de anguila y teriyaki.

ROBATAYAKI DE CALLO (30 g) **$100**
Apio, cebolla morada, negi, yuzu mayo y limón.

ROBATAYAKI DE CAMARÓN (30 g) **$ 95**
Apio, cebolla morada, cebolla cambray y spicy mayo.

ROBATAYAKI DE POLLO (40 g) **$ 90**
Hongo enoki, cebolla morada, ajonjolí, miso dulce y salsa teriyaki.

PLATOS FUERTES

SALMÓN A LA PLANCHA (150 g) **$295**
Puré de camote, brócoli y terminado con shichimi.

SUKE MAGURO BOWL (80 g) **$290**
Atún aleta azul, arroz gohan, chips de ajo y una yema curada.

PASTA SHIROMI TRUFADA (60 g) **$285**
Lubina a la plancha, pasta udon con pasta de trufa y mantequilla.

TEPPAN DE RIB EYE CHOICE (150 g) **$345**
Calabaza, brócoli, espinaca baby, germen de soya y cebolla morada.

TEPPAN DE CAMARÓN (200 g) **$335**
Calabaza, brócoli, espinaca baby, germen de soya y cebolla morada.

TEPPAN MIXTO (150 g) **$325**
Filete choice, salmón, pollo, calabaza, brócoli, espinaca baby, germen de soya y cebolla morada.

TEPPAN DE POLLO (150 g) **$280**
Calabaza, brócoli, espinaca baby, germen de soya y cebolla morada.

YAKIMESHI MIXTO (75g) **$ 195**
Arroz salteado con filete choice, camarón, pollo y vegetales.

RAMEN

YAKI EBI UDON (65 g) **$265**
Fondo de tendón, fideo udon, camarón, champiñon, calabaza, zanahoria, cebolla cambray y hojuelas de bonito.

CURRY DE CAMARÓN (70 g) **$260**
Fondo de cerdo, camarón, pasta de ramen, huevo tibio, naruto, negi, alga, curry y salsa de miso.

TONKOTSU (75 g) **$250**
Fondo de cerdo, porkbelly, pasta de ramen, huevo tibio, hongo shiitake, negi y naruto.

ROLLOS

UMI-TOCHI (MAR Y TIERRA) (6 Pzs) **$ 395**
Por dentro: Camarón tempura, aguacate y espárrago.
Por fuera: Wagyu A5 flameado, escamoles y foie gras.

RYOKÓ SPECIAL (8 Pzs) **$ 295**
Por dentro: Tempura de anguila, aguacate y espárrago.
Por fuera: Atún aleta azul, hojuelas de arroz inflado, sobre salsa sweet chili.

TRUFA ROLL (6 Pzs) **$ 330**
Por dentro: Pepino aguacate y takuan.
Por fuera: Tartar de atún, mayonesa de trufa y tanuki.

SPICY TUNA (8 Pzs) **$ 315**
Por dentro: Pepino, aguacate y espárrago.
Por fuera: Atún aleta azul, spicy mayo, negi y poro frito.

SALMON AVOCADO (8 Pzs) **$ 235**
Por dentro: Kanikama, pepino, espárrago y aguacate.
Por fuera: Salmón, aguacate, miso dulce y ralladura de limón.

HAMACHI TRUFADO (6 Pzs) **$ 230**
Por dentro: Hamachi japonés, wasabi, negi y aceite de trufa blanca.

SAKE ROLL (8 Pzs) **$ 230**
Por dentro: Lubina tempura, lechuga, aguacate y alioli de cilantro.
Por fuera: Salmón flameado, perlas de ikura y kakiage de betabel.

OSAKA (6 Pzs) **$ 230**
Por dentro: Camarón tempura, pepino y aguacate.
Por fuera: Cubos de salmón, kakiage de kanikama y salsa dulce picante.

DRAGON (8 Pzs) **$ 230**
Por dentro: Kanikama, aguacate, pepino y espárrago.
Por fuera: Anguila, aguacate y salsa de soya dulce.

RAINBOW (8 Pzs) **$ 240**
Por dentro: Camarón tempura, pepino, aguacate y lechuga.
Por fuera: Tobiko negro, lubina, salmón, anguila flameada y salsa de anguila.

SPIDER ROLL (8 Pzs) **$ 245**
Por dentro: Cangrejo de concha suave, aguacate, pepino y espárrago.
Por fuera: Tobiko negro y salsa de soya dulce.

CALIFORNIA (8 Pzs) **$ 225**
Por dentro: Salmón, kanikama, aguacate, pepino y espárrago.
Por fuera: Ajonjolí, bubu arare y reducción de ponzu.

CAMARÓN TEMPURA (8 Pzs) **$ 225**
Por dentro: Camarón tempura, aguacate, espárrago y lechuga.
Por fuera: Salsa de soya dulce y hojuelas de bonito.

KETO ROLL (SIN ARROZ) (8 Pzs) **$ 245**
Por dentro: Salmón, atún, aguacate, pepino y lechuga.

VEGAN ROLL (8 Pzs) **$ 150**
Por dentro: Espárrago, aguacate, pepino y lechuga.
Por fuera: Plátano macho y salsa de maple.