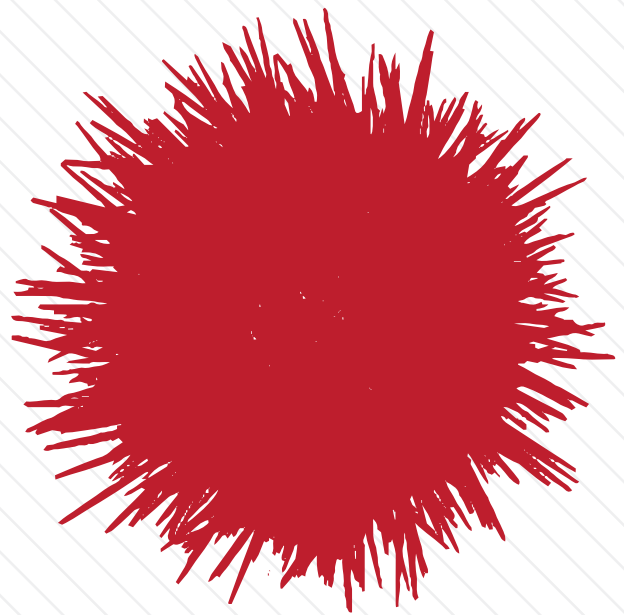


ウニ



UNI

NIGIRI
BAR by
Almacen Gourmet

Working Hours

MARTES A JUEVES
18:30pm - 00:00am

VIERNES
18:30pm - 01:00am

SÁBADOS Y DOMINGOS
14:30pm a 10:30pm



Booking

☎ 209.2160 | 221.2188
hola@seleccionorganica.com
www.almacengourmet.com.mx
f /almacenGourmetMexico



Sopa / Soup



Sopa miso

Hongo Shitake, Queso de Soya, Alga y Fideo de Arroz
Shitake mushroom, Tofu Cheese, Seaweed & Noodles rice

\$ 85

Entrada / Appetizer

Edamame al vapor

\$ 60

Sashimi (corte grueso) (15 pzs)

\$ 230

Hamachi, Atún, Salmón
Hamachi, tuna, Salmon

Sashimi Uni (corte delgado)

\$ 180

Láminas de callo de hacha garra de león y pulpo, preparado en base de salsa de soya orgánica, jugo de limón, chile serrano y cilantro

Scallops and octopus sheets, prepared with organic soy sauce, lemon juice, serrano chili and parsley

Nigiri Sushi (2Pzas)



Hamachi Pez cola amarilla / Hamachi Fish

\$ 75

Ebi Camarón / Shrimp

\$ 75

Maguro Atún / Tuna

\$ 75

Tako Pulpo / Octopus

\$ 75

Sake Salmón fresco / Fresh Salmon

\$ 75

Ikura Hueva de Salmón / Salmon Roe

\$ 95

Uni Hueva Erizo / Sea Urchin

\$ 95

Eel Anguila de Río / Eel whater

\$ 75



Oshizushi (12Pzas)

\$ 240

Rollos cuadrados de salmón y anguila de rio con queso filadelfia, salsa dulce, aguacate, alga y pepino

Tuna, Unagui and Salmon Square roll with sweet sauce, avocado, seaweed, cucumber and philadelphia cheese

*Nuestra salsa de soya es orgánica sin gluten
*Our Soy Sauce is organic and gluten free

Green Tea Cake

Pastel de té verde cubierto con relleno de betún y té matcha. \$ 85
Green tea cake filled and covered with bitumen and matcha tea.

Cerveza Stella Artois \$ 50

Destilado Sake \$ 55

de arroz Hattori hanzo^{375 ml} \$ 350

Digestivo Licor de Ciruela \$ 65

Japonesa



Ask for our specials on weekends

Sugerencias de fin de semana

Para brindarle el mejor servicio, en caso de ser alérgico a algún tipo de pescado crudo favor de hacernoslo saber, gracias.

*No hay servicio a domicilio