

shii

take

rll

Los
¡Únicos!
TODA LA SEMANA | TODO EL DÍA | TODOS LOS DÍAS

2X1
TODOS LOS
Rollos

*Promociones diferentes en las Apps Uber, Didi y Rappi
No equivale al 50% de descuento. Si se elige un rollo de diferente valor se cobrará el de mayor precio.
No es válida junto con otras promociones.

Pídelo a domicilio:

Palmas

Oaxaca #1 Esquina Boulevard Juárez,
Co.l Las Palmas C.P. 62050

(777) 202 9025 (777) 202 9690

 **(777) 509 2270**

Bellavista, Plaza del Árbol

Av. emiliano Zapata #904, Bellavista
CP 62140, Cuernavaca, Morelos.

(777) 202 5324 y 25

 **(777) 126 5051**

Pabellón Vista Hermosa

Av. Río Mayo #1207, Vista Hermosa
CP 62290, Cuernavaca, Morelos.

(777) 331 1190, 91 y 92

 **(777) 250 42 42**

NO ES LO MISMO
Es mejor.

**Precios sujetos a cambios sin previo aviso.

***Los precios son en moneda nacional e incluyen el 16% de IVA.

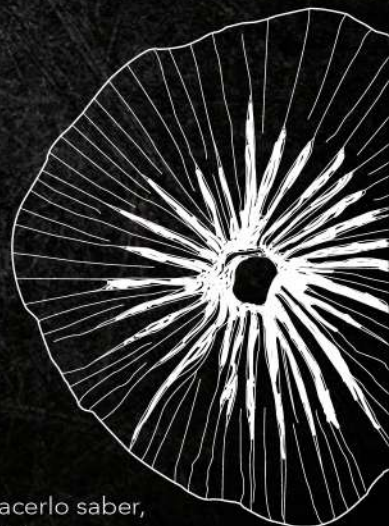
****En caso de ser alérgico a algún alimento es responsabilidad del cliente hacerlo saber, de lo contrario, la empresa no se hace responsable de ningún tipo de incidente.

*****El consumo de productos crudos, es responsabilidad de quien lo consuma.

El servicio a domicilio y servicio para llevar tiene un cargo del 5%.



DiDiFood | www.shiitakeroll.com



ENTRADAS

GYOZA 5 piezas \$162

EDAMAME \$156



AKATSUKI TUNA \$199

Cangrejo, aguacate, queso crema
tampico, envueltos en atun marinado
y toque de ajonjolí y juliana
de jalapeño.

CAMARONES DRAGÓN



COLIFLOR
ROCCA

BABY SQUID \$158

Calamar relleno de pasta baby,
servido con salsa de anguila y
toque de ajonjolí.

TOSTADAS

• ATÚN • SALMÓN NORUEGO
• ATÚN SPICY • KAMPACHI

1 pieza \$99 2 piezas \$195

Sushi Cake \$202

Atún Spicy con salsa chipotle y toque
de salsa dulce, julianas de aguacate y
serrano con toque de ajonjolí negro
montado sobre base de arroz
(horno o frito).



CAMARONES DRAGÓN \$262

Camarones al tempura, servidos con
salsa sriracha.

COLIFLOR ROCCA \$162

Fresca coliflor al tempura con
salsa spicy.



TOSTADAS DE SALMÓN NORUEGO

***Imágenes ilustrativas

SOPAS

MISOSHIRO

Tofu, cebollín y hongo shiitake.

\$96

SUMASHI

Fideo harusame, pescado, camarón, espinaca y hongo shiitake.

\$123

TORIZOZUI

Espinaca, arroz, cebollín, champiñón, huevo, pollo y toque de shichimi.

\$135

SOPA SHIITAKE

Fideo harusame, zanahoria, champiñón, cebollín, mariscos, y toque de shichimi.

\$230

RAMEN RÍO

Fideo ramen, camarón, kakiague de zanahoria, cebollín, huevo, shiitake y toque de shichimi.

\$230

RAMEN PORK BELLY

Pork belly, fideo ramen, shiitake fresco naruto, huevo cocido, germen de soya, cebollín y toque de shichimi.

\$230

RAMEN SPICY

Rib eye, huevo, pasta ramen, naruto cebollín, germen de soya y chile de árbol.

\$262

RAMEN PORK BELLY

RAMEN SPICY

ARROCES

YAKIMESHI

Arroz frito con verduras, carne, camarón y huevo.

\$122

Con tampico o chipotle: \$135

YAKIMESHI DE VERDURAS

Arroz frito con verduras.

Con tampico o chipotle: \$115

ONIGIRI

Triángulo de arroz relleno con queso crema o Chipotle, o chamoy, o Tampico, natural, asado o empanizado.

\$93

ONIGIRI

YAKIMESHI

TEMPURA

UDON

Fideo udon con verduras y camarón (3pz) al tempura con toque de cebollín

\$262

GOHAN

Arroz al vapor.

Con tampico o chipotle:

\$68

\$81

CURRY DE POLLO

Delicioso curry con vegetales y pollo acompañado de gohan.

\$196

GOHAN TERIYAKI

Tazón de gohan con pollo, teriyaki y toque de ajonjolí.

\$187

CURRY

豊かに食べる 豊かに食へる

食へる 豊かに

TEMPURA

Platillo tradicional japonés, capeado con pasta tempura acompañado de un aderezo oriental especial.

- CAMARÓN 8 PZS \$338
- VERDURAS \$205
- MIXTO 3 PZS \$282



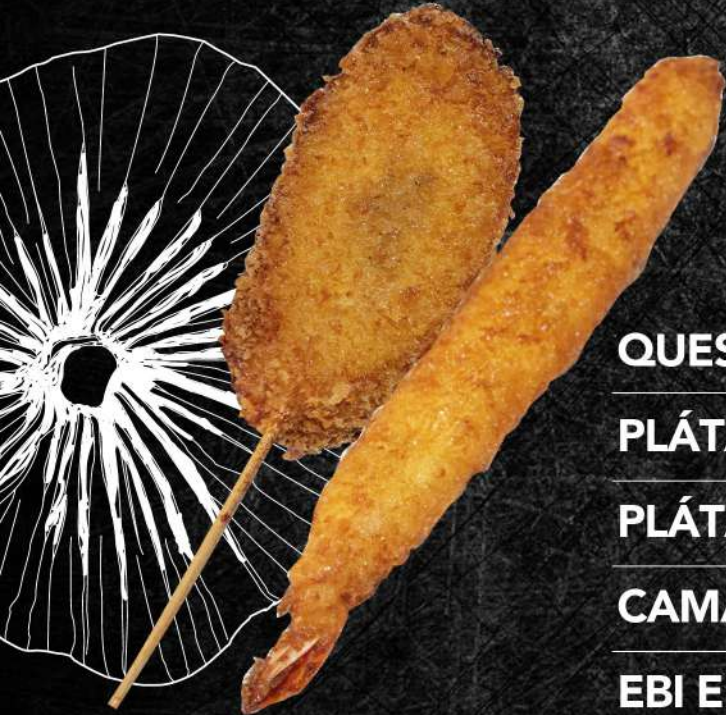
食べる器

KUSHIAGE

Brochetas empanizadas acompañadas de salsa kushiage con tártara.

	PIEZA	ORDEN 3	ORDEN 6
QUESO	\$70	\$172	\$282
PLÁTANO CON QUESO	\$65	\$165	\$275
PLÁTANO	\$53	\$149	\$242
CAMARÓN	\$80	\$203	
EBI EDITH	\$91	\$245	

Camarón con queso crema.



YAKITORI

Brochetas asadas con toque de shichimi servidas con salsa yakitori.

- SALMÓN NORUEGO C/ ESPÁRRAGOS 2 PZS \$284
- FILETE 2 PZS \$140
- POLLO 2 PZS \$108
- RIB EYE ANGUS PRIME \$350

jugosas láminas de rib eye angus prime rellenas de espárragos asado a la plancha. Servidos con salsa yakitori y frijol de soya asado.



- CAMARÓN 2 PZS \$182

Camarones con pimienta y cebolla.

- FILETE CON ESPÁRRAGOS \$205

*Recomendación del chef.



食べる器

TEPPANYAKI DE *Mae*

Verduras asadas a la plancha, incluye gohan acompañadas de proteína a elegir.

CAMARÓN 8 PZS \$415

POLLO 150 gr. \$282

FILETE 150 gr. \$392

SALMÓN NORUEGO 150 gr. \$492

MIXTO \$415

Pollo, filete, 3 camarones

MARISCOS \$415

Pulpo, camarón, calamar y robalo.

NOODLES

UDON CON MARISCOS \$231

Pasta udon, vegetales y mariscos con salsa agripicante.

YAKISOBA \$242

Pasta udon con champiñón, cebollín, zanahoria, salsa agridulce y filete.

UDON SAN \$264

Camarón, res y pollo con vegetales, pasta udon y salsa agridulce.

YAKI UDON \$283

Salmón noruego con chipotle, pasta udon y vegetales.



ENSALADAS

SHIITAKE

\$235

Mezcla de lechugas con aguacate, seaweed salad, jitomate Cherry, zanahoria con láminas de salmón noruego (o atún a elegir) fresco e ikura.

SUNOMONO

\$235

Zanahoria, pepino, fideo harusame, pulpo y ajonjolí con toque de vinagre dulce.



ENSALADA
DE FRUTOS

ENSALADA
SHIITAKE



FRUTOS

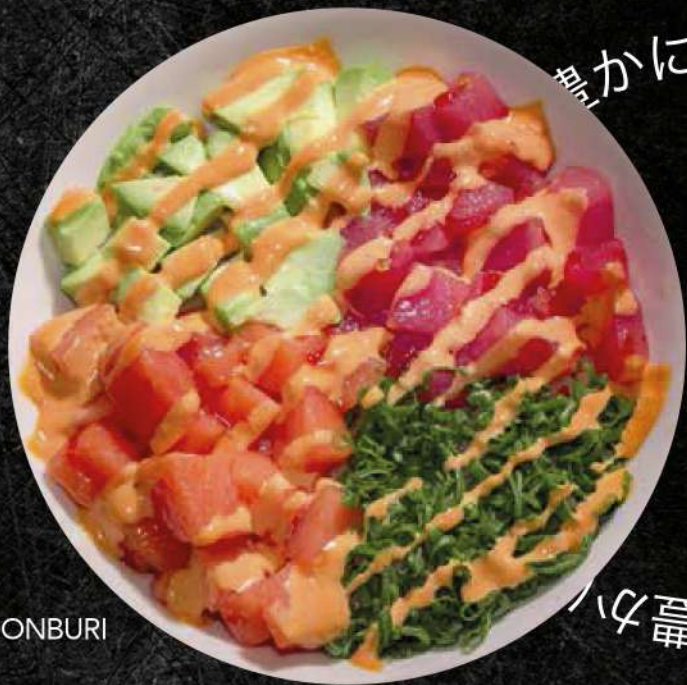
\$182

Mix de lechugas con mango, fresa, nuez y aderezo de frutos rojos.

VERDURAS

\$130

Combinación de lechugas, brócoli, jitomate Cherry, champiñón y espárrago.



DONBURI

DONBURI

SPICY SAKE TUNA DON \$296

Atún, aguacate, salmón noruego, cebollín con salsa spicy sobre tazón de gohan y toque ajonjolí.

POLLO AGRIDULCE \$207

Pechuga de pollo frita con salsa agridulce y toque de ajonjolí sobre tazon de gohan.

ATÚN SEAWEED \$297

Atún spicy, aguacate, seaweed salad sobre tazón de gohan y toque de ajonjolí.

SALMÓN NORUEGO TERIYAKI \$297

Salmón noruego, aguacate, frijol de soya asado, chipotle y ajonjolí negro.

MENÚ INFANTIL 1

Yakimeshi de verduras \$189
Fantasma con mango
Pollo frito

MENÚ INFANTIL 2

Yakimeshi de verduras \$189
Fantasma con mango
Dedos de pescado

En ambos menú puedes elegir rollo empanizado o sin empanizar



NIGIRI

Sabor y frescura en un solo bocado.

IMPORTADO

ANGUILA \$86

SALMÓN AHUMADO \$84

KANIKAMA \$64

SALMÓN NORUEGO \$85

MASAGO \$85

IKURA \$119

ATÚN \$85

PULPO \$86

KAMPACHI \$86

HAMACHI \$86

NACIONAL

CAMARÓN \$68

ROBALO \$87



COMBINACIÓN ESPECIAL

8 NIGIRIS PARA DELEITE DE SU PALADAR \$555

Atún, salmón noruego fresco, masago, camarón, pulpo, kampachi, anguila y kanikama.

TEMAKIS

TEMAKI ESPECIAL \$138

Envuelto en nori con cangrejo, tampico, masago, aguacate, pepino y toque de ajonjolí.

EL TUNA \$138

Atún, aguacate, kakiague de zanahoria, salsa spicy, envuelto en nori.

EL CUCU SHIITAKE \$158

Salmón noruego fresco, queso crema, tampico, cangrejo y aguacate, envuelto en hoja de pepino.

ADICIONALES

SALSA DULCE \$37

SALSA TAMPICO \$42

ORDEN DE QUESO CREMA \$33

SALSA CHIPOTLE \$37

ORDEN DE AJOS \$39

ORDEN DE AJOS CON SALSA DE AJONJOLÍ \$47



SASHIMI

Exquisita presentación de un platillo de alta tradición de Japón.

CORTE FINO

SALMÓN NORUEGO	\$286
----------------	-------

ATÚN	\$275
------	-------

PULPO	\$286
-------	-------

ROBALO	\$296
--------	-------

SALMÓN AHUMADO	\$296
----------------	-------

COMBINACIÓN SHIITAKE	\$310
----------------------	-------

Atún, kampachi, pulpo y salmón ahumado fresco.

KAMPACHI	\$296
----------	-------

HAMACHI	\$296
---------	-------



CORTE GRUESO

SALMÓN NORUEGO	\$385
----------------	-------

ATÚN	\$362
------	-------

PULPO	\$385
-------	-------

ROBALO	\$397
--------	-------

SALMÓN AHUMADO	\$397
----------------	-------

COMBINACIÓN SHIITAKE	\$446
----------------------	-------

Atún, kampachi, pulpo y salmón ahumado fresco.

KAMPACHI	\$397
----------	-------

HAMACHI	\$397
---------	-------

***Imágenes ilustrativas

ESPECIALIDADES

Rollos con fruta



BANANA ROLL \$222

Por dentro camarón tempura, queso crema y aguacate. Por fuera plátano frito con salsa chipotle y dulce.



PRIMAVERA ROLL \$222

Por dentro pepino, aguacate y salmón noruego. Por fuera queso crema, fresa y kiwi con salsa de tamarindo.



TROPICAL ROLL \$222

Por dentro camarón kushiague, queso crema y pepino. Por fuera mango, aguacate con nuez caramelizada y salsa dulce.



MANGO ROLL \$222

Por dentro aguacate, pepino y salmón noruego fresco. Por fuera queso crema, mango y va salseado con tamarindo.



CUERNAVACA ROLL \$215

Por dentro pasta baby, pepino y aguacate. Por fuera, coco, arándano, queso crema y mango, servido con salsa de tamarindo.

ROLLOS *al horno*



ROLLO DEL CHEF \$285

Por dentro espárrago, espinaca, zanahoria y queso manchego. Por fuera tocino, jitomate cherry con salsa chipotle y cebollín.



EL VOLCÁN \$262

Por dentro salmón noruego, queso crema y aguacate. Por fuera queso manchego fundido con salsa dulce.



HACHI ROLL \$262

Por dentro queso crema, aguacate y cangrejo. Por fuera anguila, pasta baby y salsa dulce.



EL HORNITO \$262

Por dentro cangrejo queso crema y aguacate. Por fuera salmón noruego, pasta baby y salsa dulce.



COLMILLUDO \$285

Por dentro espárrago, zanahoria, cebolla, pimienta verde, queso manchego, envuelto en filete, servido en salsa chipotle y cebollín.



DRAGON ROLL \$285

Por dentro aguacate, queso crema, kakiague de zanahoria camarón tempura. Por fuera salmón noruego fresco toque salsa dragon y salsa sriracha.

ROLLOS CON

Salsa dulce



SHIFU ROLL \$262

Por dentro aguacate, queso, pepino y camarón. Por fuera anguila y cangrejo servido con salsa dulce y ajonjolí.



MAXI ROLL \$205

Por dentro queso crema, aguacate y cangrejo. Por fuera kakiague, salsa dulce y ajonjolí.



TIGER ROLL \$262

Por dentro camarón capeado, aguacate, salmón y espárragos. Por fuera masago, ajonjolí negro y nuez caramelizada. Servido con salsa de tamarindo.



KURENAI ROLL \$262

Por dentro kakiague de betabel, aguacate, queso crema, edamame. Por fuera atún salsa dulce y ajonjolí.



UNAGI ROLL \$262

Por dentro queso crema, aguacate, camarón. Por fuera anguila, servido con salsa dulce y un toque de ajonjolí.



EL SENSEI \$262

Por dentro aguacate, salmón noruego, anguila y pepino. Por fuera camarón, queso crema, salsa dulce y furikake de salmón noruego.



RÍO MAYO ESPECIAL \$262

Por dentro anguila, pepino y aguacate. Por fuera salmón noruego, queso crema, pasta baby y salsa dulce.



ABOKADO \$222

Por dentro queso crema, pepino y anguila. Por fuera aguacate salsa dulce y ajonjolí.

ROLLOS

Empanizados



SHIITAKE ESPECIAL \$222

Por dentro camarón kushiage y aguacate. Por fuera queso crema, tampico y ajonjolí.



DORADITO \$222

Por dentro camarón tempura, aguacate, zanahoria y queso manchego. Por fuera salsa dulce y ajonjolí.



PALMAS ROLL \$240

Por dentro camarón kushiage, aguacate, espárrago. Por fuera nori capeado servido con salsa tampico, chipotle y cebollín.



NINJA ROLL \$222

Por dentro chiles toreados, queso manchego, aguacate y cangrejo. Por fuera salsa chipotle.



EL ROLLERO \$240

Pechuga de pollo empanizada rellena de pimienta, cebolla, queso manchego y zanahoria. Con salsas chipotle y kushiage.



TOKIO ROLL \$222

Por dentro aguacate, queso crema, kakiague de zanahoria y camarón empanizado, envuelto en alga, con toque de chipotle y sriracha.



TORI ROLL \$240

Por dentro queso crema, zanahoria y aguacate. Por fuera pollo empanizado. Con salsa chipotle natural.

ROLLOS DE *ingredientes por fuera*



SAKURA \$262

Por dentro salmón noruego, cangrejo, aguacate, cebollín y chiles toreados. Por fuera queso, masago y ajonjolí.



SAPPORO ROLL \$222

Por dentro aguacate, pepino y queso crema. Por fuera salmón ahumado y toque de ajonjolí.



DOYOBİ ROLL \$222

Por dentro camarón kushiague, tampico y queso. Por fuera aguacate con salsa kushiague y ajonjolí.



EL TLAHUIKA \$222

Por dentro filete, cebolla al ajillo, calabaza, queso manchego. Por fuera aguacate con salsa de guayaba.



EL TAKO \$262

Por dentro aguacate, pepino y salmón fresco. Por fuera queso crema y pulpo con toque de ajonjolí.



SPICY TUNA ROLL \$240

Por dentro pepino, queso crema y cangrejo empanizado, por fuera aguacate, atún fresco toque de cebollín, acompañado de salsa spicy.



EL JUEZ \$262

Por dentro queso crema, aguacate y kakiague. Por fuera atún y salmón noruego fresco con salsa spicy.



BELLAVISTA ROLL \$222

Por dentro ostión ahumado, queso crema, pepino y cebollín. Por fuera aguacate acompañado de salsa shiitake.



CANGREJITO \$240

Por dentro queso crema, aguacate y camarón. Por fuera cangrejo y ajonjolí.



PACÍFICO ROLL \$262

Por dentro hamachi, camarón, pepino, cilantro. Por fuera aguacate con jitomate cherry.



KAMPACHI ROLL \$262

Por dentro aguacate, queso crema y kakiage. Por fuera kamapachi, servido con salsa dragón y cebollín.



EL ROLLO KRE-ACTIVO \$262

Por dentro pepino, queso crema y cangrejo. Por fuera atún, cebolla y chile serrano.



PRÍNCIPE ROLL \$262

Por dentro queso crema, pepino, aguacate, chiles toreados y camarón al mango. Por fuera kanikage con mango picosito y salsa dulce.



UNICO ROLL \$ 262

Por dentro camaron con perlas de arroz, masago aguacate. Por fuera queso crema, hecho con yakimeshi de verduras, salsa lucky y perlas de arroz



AMAI ROLL \$199

Harusame, pepino, zanahoria, lechuga, mango, jicama kakiague de betabel, hierbabuena, edamame envuelto en hoja de soya.



IVANOVICH \$262

Por dentro lechuga, salmón noruego, rib eye, calabaza, espinaca, queso crema, aguacate envuelto en hoja de soya, servido con salsa sriracha.

ROLLOS CON

Chipotle y/o tampico



SHIITAKE ROLL \$222

Por dentro camarón kushiague y aguacate. Por fuera queso crema con Tampico y ajonjolí.



CALavera HARU \$262

Por dentro kakiague, queso crema y aguacate. Por fuera salmón noruego, salsa chipotle y cebollín.



FUJI ROLL \$252

Por dentro camarón empanizado, queso crema, Tampico y aguacate. Por fuera seaweed y ajonjolí.



AL AJILLO \$220

Por dentro camarón al ajillo, queso crema y aguacate. Por fuera cebolla asada y salsa chipotle.



HANA ROLL \$240

Por dentro cangrejo, tampico, aguacate y queso crema. Por fuera hoja de soya con toque de salsa chipotle..



MIDORI ROLL \$252

Por dentro salmón ahumado, espárrago, espinaca, aguacate, cebollín y queso crema. Por fuera alga con salsa chipotle.



TAKESHI DE PESCADO \$285

Pescado blanco al tempura con un exquisito toque de ajo envuelto en tortilla de harina servido con salsa sriracha.



TAKESHI \$285

Filete cocido con cebolla envuelto en tortilla de harina. Con toque de cebollín y chipotle.



AL AJILLO ESPECIAL \$222

Por dentro aguacate, cebolla asada y camarón al ajillo. Por fuera queso crema, kakiague, salsa chipotle y tampico.



ROLLO PRECIOSO \$252

Por dentro salmón Noruego fresco, camarón, pepino y queso crema. Por fuera aguacate, cangrejo y salsa tampico con un toque de ajonjolí.



JUTSU ROLL \$252

Por dentro mango esparrago chiles toreados, camarón con perlas de arroz. Por fuera queso crema, salsa yuzu y sriracha



EL ROLLO DEL GOBER \$205

Por dentro cangrejo empanizado, guacate y cebollín. Por fuera queso manchego fundido con chiles toreado y salsa chipotle.



FUTOMAKI \$199

Por dentro pepino, espárrago, aguacate, espinaca, zanahoria dulce. Por fuera alga y salsa dulce.

MAKIS

CALIFORNIA \$165

Por dentro camarón, pepino y aguacate. Por fuera ajonjolí.

FILADELFIA \$165

Por dentro salmón noruego y queso crema. Por fuera ajonjolí.

CALIFORNIA ESPECIAL \$187

Por dentro camarón, aguacate y pepino. Por fuera ajonjolí y masago.

FILADELFIA ESPECIAL \$187

Por dentro queso crema y salmón noruego. Por fuera ajonjolí y masago.

POSTRES

TEMPURA HELADO \$173

Helado de vainilla tempurizado, servido con salsa de chocolate cajeta o coulis de fresa a elegir.

CAMELADO \$156

Cubos de gelatina de café con helado de vainilla en una crema de café.

PASTEL \$173

Pregunte por la selección del día.

KRUNCH-KAWAII \$173

Julianas de plátano con manzana al tempura, toque de canela con helado de vainilla y salsa de chocolate.

EN TU Mesa

FRESAS SAKURA \$195

PLÁTANOS TOKIO \$195

MANGOS KIOTO \$195



Pastel de
Maracujá



Cheesecake



Red velvet



Pastel de
Chocolate

TEMPURA HELADO



CAFÉ Y TÉ

AMERICANO \$60

ESPRESSO \$60

ESPRESSO DOBLE \$91

CAPUCHINO \$66

Con chocolate o cajeta \$70

AFOGGATO \$91

Espresso con helado de vainilla.

IRLANDÉS \$172

VERDE \$78

GINGER EMOTION: Té verde con jengibre y limón.

MATCHA: Té verde de sabor vegetal seguido de una dulzura persistente.

TISANAS \$83

FRUTOS ROJOS
GUAYABA
FRUTOS DEL BOSQUE

shii
take
roll

