

SAKANA

西

COCTELES INSIGNIA

SAKANA MARGARITA - 650
Tequila Ocho Plata 45ml, Licor Grand Marnier 30ml, Limón, Maracuyá.

MITA MEZCALITA - 480
Mezcal 400 Conejos Espadin 60ml, Jamaica, Limon, Albahaca.

JOYA - 480
Raicilla El Divisadero Plata 60ml, Piña, Romero, Miel.

SPRITZ - 480
LOW PROOF

APEROL SPRITZ
"El Clásico"

ARECAS SPRITZ
Prosecco Il Follo 60ml, Licor St Germain 45ml, Menta, Topo Chico.

SAKE SPRITZ
Sake Nami Junmai 60ml, Prosseco Il Follo 60ml, Infusion de Licor St. Germain con Té Azul, Limon Amarillo, Topo Chico.

ZERO PROOF & WELLNESS - 250

ASTOR SODA
Frambuesa, Citricos, Agua Mineral.

CHIA VERA
Chia, Aloe Vera, Pepino, Limón Amarillo, Albahaca.

SUNSET SANDIA
Sandia, Menta, Limón Amarillo, Topo Chico.

SUN & GREEN
Piña, Apio, Miel, Limón, Topo Chico.

VINO

SAKE	*60ml*	
Nami Junmai, MX	300	
Hattori Hanzo, EUA - MX	520	
CHAMPAGNE Y ESPUMOSO	**150 ml**	**750 ml**
Veuve Clicquot Imperial, FR	980	4,900
Il Follo, Prosecco, IT	640	3,300
BLANCO		
Tres Raices, Sauvignon Blanc, MX	470	2,200
Scarpetta, Pinot Grigio, IT	470	2,200
Bajalupano, Chardonnay, MX	530	2,600
Matua, Sauvignon Blanc, NZ	600	2,900
ROSÉ		
Whispering Angel, FR	580	3,600
TINTO		
Erath, Pinot Noir, EUA	740	3,600

CERVEZA - 160
355 ml

Corona
Corona Light
Modelo Especial
Negra Modelo
Pacífico
Bohemia Vienna
Bohemia Pilsner
Heineken 0.0

CERVEZA ARTESANAL - 190
355 ml

Buclas Pale Ale
Buclas Session
IPA Buclas
Witbier

IMPERDIBLES DE LA CASA

GUACAMOLE (DF) (NF) (GF) (V) - 490
Pico de gallo y totopos de maíz.

EDAMAMES (DF) (V) - 480
Sal de mar y salsa de ajonjolí.

ARROZ CRUJIENTE (DF) 4 PZAS - 420
Atun picante (100 g), aguacate, glaseado de soya picante, furikake, cebollín y tobiko.

TATAKI DE ATÚN (DF) (NF) - 580
Atún aleta amarilla (150 g), ponzu de trufa, chile serrano, aceite de cebollín y perlas cítricas.

ROLLO DE VERANO (DF) (V) - 380
Papel de arroz, aguacate, zanahoria, pepino, jícama, jalapeño, albahaca, menta, cilantro y salsa de cacahuate.

CEVICHE TIRADITO (DF) (NF) - 580
Pesca del día (150 g), ají amarillo, relish de pepino y aguacate.

CEVICHE DE MARISCOS (DF) (GF) (NF) - 620
Pulpo (70 g), callo de almeja (70 g),camarón (70 g), aguacate, pepino, leche de tigre roja, cebolla morada, serrano y cilantro.

ENSALADA DE PEPINO (DF) (NF) - 340
Alga kombu, vinagreta de ajo y ajonjolí.

POKE BOWL
Arroz, edamame, aguacate, pepino, rábano, nori wonton, cebollín, furikake y ponzu picante.
Atún aleta amarilla (150 g) - 580
Salmón (150 g) - 620
Pesca del día (150 g) - 580
Camarón (150 g) - 600

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS
Se sirven con papas a la francesa o ensalada verde.

HAMBURGUESA ST. REGIS - 680
USDA Prime (240 g), queso cheddar o pepper Jack, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos.
+ Tocino (50g) - 80

CLUB SÁNDWICH - 590
Pollo a la parrilla (120 g), tocino (50 g), jamón (60 g), queso, lechuga, jitomate, mostaza y mayonesa.

SUSHI | 8PZAS

ROLLO DE ATÚN PICANTE (DF) - 690
Atún aleta amarilla (120 g), aguacate, pepino, sriracha, glaseado de soya picante, limón, cebollín y tobiko.

ROLLO DE SALMON FLAMEADO (DF) (NF) - 520
Salmón (120 g), tobiko, aguacate, pepino, salsa de anguila picante, echalote crujiente y jalapeño.

ROLLO CALIFORNIA (DF) - 660
Camarón (60 g), ensalada de cangrejo (60 g), mayonesa de alga nori, aguacate, pepino y ajonjolí.

ROLLO DE AGUACATE (DF) (V) - 480
Zanahoria, jícama, pepino, cebollín y glaseado de soya picante.

NIGIRIS | 6PZAS - 790
A elección
Atún aleta amarilla (120 g) | Salmón (120 g)
Pesca del día (120 g)
Con salsa nikiri.

TACOS

TACOS AL PASTOR (NF) (GF) 4 PZAS - 640
Carne de cerdo (200 g), piña, cilantro, cebolla, mousse de aguacate, salsa de tomatillo, tortillas de maíz.

TACOS MITA (DF) (NF) 4 PZAS
Col, ensalada de zanahoria, mayonesa de chipotle, mousse de aguacate, tortilla de harina.
Camarón - 770
Pescado - 730
Arrachera - 720

POSTRES

BOWL DE AÇAÍ (DF) (NF) - 380
Fresa, frambuesa, mora, salsa de mango, maracuya, menta.

VEGANO (V) | LIBRE DE GLUTEN (GF) | LIBRE DE NUECES (NF) | VEGETARIANO (VEG) | LIBRE DE LÁCTEOS (DF)

Todos los precios incluyen impuestos y están expresados en pesos mexicanos. Pagos solo en moneda nacional o con tarjeta de crédito/débito. El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo. El peso de la proteína puede variar tras la cocción. En Sakana privilegiamos pescados y mariscos de origen local y de fuentes responsables o certificadas.