

ENTRADAS

- Tuna Truffle Sashimi (90 gr) \$389** ★
Atún Aleta Azul, Salmón Tasmania, Kampachi Japonés, salsa kizakori, aceite de trufa
- Citrus Chutoro (90 gr) \$319** ★
Chutoro, salsa citrus, dry miso, yuzu cosho
- Tuna Pizza (70 gr) \$259**
Atún aleta azul, alioli, aceite de trufa blanca, tortilla crujiente
- Smoked Tuna Tartar (70 gr) \$309** ★
Atún aleta azul, ponzu oroshi, aguacate, tobico negro, cilantro criollo
- Crispy Hamachi Sashimi (70 gr) \$389** ★
Hamachi japonés, yuzu soy, aceite de trufa, papa crispy, togarashi
- Bluefin Tuna (80 gr) \$319**
Tartar de atún aleta azul, crispy rice, aceite de trufa, spicy mayo
- Sushi Taquitos (3)(90 gr) \$249**
• Camarón con salsa del chef
• Salmón Tasmania, lemongrass
• Spicy tuna
- Hamachi Ceviche (90 gr) \$349**
Hamachi japonés, mix de cebolla, cilantro, ponzu jengibre y ajo, togarashi
- Sesame Avocado Salad (230 gr) \$289** ★
Aguacate, elote baby, mix de mizunas y albahaca morada, aliño de sésamo
- Sweet Broccoli (180 gr) \$189**
Brócoli japonés, seta, sweet soy, jugo yuzu, pickle onion

ENTRADAS CALIENTES

- Piedra de Wagyu A5 japonés (75 gr) \$1,398** ★
Láminas de Wagyu A5 japonés
- Rockshrimp Tempura (200 gr) \$309**
Camarón roca, spicy mayo, yuzu, scallion
- Porkbelly Baos (60 gr) \$259** ★
Porkbelly confitado en miel de jengibre y soya, tocino crispy
- Chicken Spicy Baos (90 gr) \$259** ★
Pollo orgánico tempurizado, spicy mayo
- Short Rib Baos (90 gr) \$259** ★
Short rib braseado, glass de salsa teriyaki, pepinillos encurtidos
- Gyozas de Res (60 gr) \$249**
Gyoza, filete de res prime, kimchee, hinojo, mousse de aguacate.
- Truffle Gyozas (60 gr) \$329**
Gyoza, buta, trufa negra, especias orientales y hongo shitake
- Truffle Corn (3) \$229** ★
Elote dulce, crema de tofu y trufa, queso cotija, togarashi, sal maldon, limón
- Edamame Tempura (150 gr) \$129**
Edamame, salsa spicy, shallot crispy

ARROZ & SOPAS

- Yakimeshi Mixto (250 gr) \$249** ★
Verduras \$229
- Kami Ramen (90 gr) \$419** ★
Baby back ribs, huevo ramen, alga nori, fondo de 36 hr
- Noodles Tom Yum**
Camarón (60 gr) \$369
Pollo (60 gr) \$329

MAKIS

- Butter Crab Roll (90 gr) \$279** ★
Mix kanikama-masago, mamenori, ponzu, mantequilla clarificada
- Rockshrimp Tempura Roll (100 gr) \$279** ★
Camarón roca tempurizado, spicy tuna, mango, aguacate, spicy mayo
- Jalapeno Torch Maki (80 gr) \$279**
Camarón tempura, kanikama, queso crema, aguacate, papa crispy, spicy mayo
- Cholo Roll (40 gr) \$249**
Salmón Tasmania, queso crema, aguacate, salsa de anguila, spicy mayo, ajonjolí
- Maguro Roll (80 gr) \$319** ★
Atún aleta azul, camarón, scallion, pepino, shallot, papa crispy, aguacate, chile serrano, alioli de cilantro, kizakori
- Navarro Salmon Roll (60 gr) \$249**
Salmón Tasmania, camarón, kanikama, queso mozzarella, shallot frito, spicy mayo, salsa de anguila
- Soft Shell Maki (120 gr) \$289**
Soft shell, pepino, spicy salmón Tasmania, mizuna, aderezo balsámico
- DJ Roll (80 gr) \$289**
Salmón Tasmania, camarón tempura, aguacate, queso crema, spicy mayo, salsa de anguila
- Kampeki Roll (80 gr) \$319**
Anguila, foie gras, camarón tempura, espárrago, aguacate
- Tuna Lover (80 gr) \$298** ★
Atún aleta azul, huachinango spicy, aguacate, spicy mayo, kaiseki, hot miso
- Crunchy Quinoa Roll (80 gr) \$279**
Camarón empanizado con quinoa, kanikama, pepino, aguacate, siracha, spicy ponzu

GRILL

- Pulpo Grill (150 gr) \$269** ★
Pulpo, mantequilla de miso, lemongrass, crispy garlic
- Rib Eye Prime (450 gr) \$1,049**
A las brasas con papas bravas en salsa kimchee
- Brocheta de Wagyu A5 (30 gr) \$398** ★
Wagyu A5 japonés, yuzu kosho
- Yakitori de Porkbelly (2)(130 gr) \$189**
Salsa teriyaki, salsa chili garlic
- Yakitori de Pollo (2)(150 gr) \$198**
Pollo orgánico marinado, salsa ginger miso, ajonjolí
- Salmón Kaeshi (200 gr) \$459** ★
Salmón Tasmania horneado, salsa kaeshi, ensalada de jitomate cherry, kiury, con aderezo de ajonjolí
- Miso Black Cod (150 gr) \$429**
Bacalao negro, salsa miso
- Spare Ribs (400 gr) \$439**
Costilla de cerdo, salsa BBQ coreana, rábano sandía, kiury, cebolla chambray, sésamo
- Short Rib Braseado (350 gr) \$1,149**
Costillar de res braseado por 6 hr, mix de hierbas aromáticas, aliño de kosho de limón eureka

SASHIMIS Y TEMAKIS

- Salmón Tasmania Sashimi (70 gr) \$319**
Salmón Tasmania corte fino, takuan, shiso, leche de tigre, sal de trufa blanca
- Sashimi de Filete (90 gr) \$429** ★
Filete de res prime corte fino, shallot, aderezo balsámico, ensalada fresca y jitomate cherry
- 3 Variedades Sashimi (90 gr) \$398**
Sashimi corte medio de salmón Tasmania, totoaba de cultivo, atún aleta azul
- 5 Variedades Sashimi (125 gr) \$498**
Sashimi corte medio de salmón ora king, hamachi japonés, lubina, atún aleta azul, pulpo
- Temaki Umi (45 gr) \$229** ★
Atún aleta azul, camarón, espárrago, aguacate, bubu arare, salsa sweet mango
- Temaki King Crab (45 gr) \$249** ★
King crab, spicy tuna, bubu arare, tobico rojo, sweet mango
- Temaki Riku (45 gr) \$279** ★
Wagyu A5 japonés, toro, crispy onion, mayo japonesa

NIGIRIS

- Akami Atún magro (10 gr) \$79**
- Chutoro Atún medio graso (10 gr) \$89** ★
- Kamatoto Atún graso (10 gr) \$149**
- Wagyu A5 Japonés (10 gr) \$179** ★
- King Crab Alaska (10 gr) \$169**
- Salmón Ora King Nueva Zelanda (10 gr) \$89** ★
- Salmón Tasmania (10 gr) \$75**
- Huevo de Codorniz (10 gr) \$47**
- Kampachi Japonés (10 gr) \$89** ★
- Hamachi Japonés (10 gr) \$89**
- Totoaba De cultivo (10 gr) \$69**
- Lubina Róbalo medio graso (10 gr) \$56**
- Huachinango Pargo (10 gr) \$59**
- Ebi Camarón (10gr) \$49**
- Tako Pulpo (10 gr) \$49**
- Saba Macarela Española (10 gr) \$45**
- Unagui Anguila Batayaki (10 gr) \$74** ★

TEPPANYAKI

- Tiger Prawn (150 gr) \$689** ★
Camarones colosal marinados en salsa de pescado, tomillo limón, mantequilla de yuzu
- Bluefin Zuke (100 gr) \$469**
Atún aleta azul marinado en salsa zuke, costra de chile coreano
- Langosta Caribeña (200 gr) \$839** ★
Mantequilla de shiso, flambeado con brandy, infundado con hierbas umami
- Salmón King Kizakory (150 gr) \$489**
Salmón Ora King, sal kosher, pimienta negra
- Chikin Gochujang (200 gr) \$349** ★
Pollo orgánico, chile coreano
- Filete Prime Dried (200 gr) \$689** ★
Filete añejado en mantequilla de sake
- Rib Eye Wagyu A5 Japonés (150 gr) \$2,899**
Wagyu A5 japonés, sal kosher, pimienta negra



CHEF JOSÉ MENDÍN

El galardonado y reconocido chef y restaurantero José Mendín fundó Pubbelly Sushi en 2011. El menú combina sus raíces latinas con ingredientes japoneses para crear platos innovadores llenos de sabor.

* El consumo de alimentos crudos o poco cocidos es responsabilidad del consumidor. Precio en moneda nacional. Incluye IVA