



  
**murakami**  
RESTAURANTE SAKE BAR

## OTSUMANI entremés

### Taquitos de Syogun (8 piezas) \$176

Taquitos de Prime-Rib bañados con salsa de cacahuete y un toque de la casa.

### Maguro Crakers (4 piezas) \$143

Tostaditas de atún con salsa cítrica.

### Geishas (4 piezas) \$130

Tollitos de hoja de arroz con salmón y espárragos con una salsa oriental.

### Oishi Maguro (4 piezas) \$132

Cubos de atún sellados sobre 4 salsas tailandesas.

### Tuna Sakini \$225

Sashimi de atún sellado con una costra de ajonjolí bañado en una salsa a base de cítricos.

### Agegyoza (6 piezas) \$132

Empanaditas fritas con aderezo de la casa y lechugas mixtas.

### Tejas Thai \$187

Combinación de camarón y pulpo salteado al vino y especias thai sobre una teja de wonton y herusamen frito.

### Soft Shell \$275

cangrejo concha suave

½

1

**Magdaleno** camarón y ensalada. \$72 \$114

**Xochimilco** camarón empanizado con ensalada. \$72 \$121

**Tomeiro** dunkan de atún con ensalada de callo de almeja y sriracha. \$71 \$115

### Tártara de Atún \$160

Atún picado inamente con salsa especial, acompañado de pan.

### Espárrago Niku Yaki \$152

Rollitos de res, espárragos y salsa teriyaki.

### Rollitos de Syake y Queso \$205

Rollo de salmón y queso philadelphia empanizados con salsa tártara.

### Calamar Baby \$159

Calamar relleno con salsa unagui.

### Calamar Crispy \$148

Crujientes con especias cítricas.

### Edamames \$77

Selección de habas de soya cocidas al vapor con un toque de sal artesanal.

## KUSHIAGE brochetas

Pollo empanizado	\$82
Queso con plátano	\$71
Yakitori	\$82
Brochetas de camarón teriyaki	\$106
Brochetas de camarón empanizadas	\$115

## ENSALADAS

½

1

Ceviche	\$110	\$165
Sunomono		\$148
Ensalada kanikama		\$205
Ensalada verde Camarón o pollo con vinagreta de aceite de ajonjolí.		\$137

## SOPAS

Misoshiru "la tradicional"	\$60
Sopa de soya con tofu.	
Misoshiru mixta	\$71
Misoshiru spicy	\$66
Kaisenjiru sopa de mariscos.	\$198
Sopa murakami	\$132

## UDON

*caldo de pescado y soya con fideo grueso*

<b>Udon suudon</b>	<b>\$93</b>
<b>Udon con huevo</b> <i>tsukimiudon.</i>	<b>\$99</b>
<b>Udon con carne</b> <i>nikuudon.</i>	<b>\$143</b>
<b>Udon con camarón</b> <i>ebiudon.</i>	<b>\$154</b>
<b>Udon con tempura</b> <i>tempuraudon.</i>	<b>\$154</b>
<b>Udon con mariscos</b>	<b>\$176</b>

## ENERGÉTICOS

**Bomba \$193**

*uni masago e ikura preparado con clamato.*

## MENÚ INFANTIL

**Mura ball res \$93**

*Bola de arroz frito empanizado con queso fundido por dentro.*

**Mura ball camarón \$104**

**Canicas Pollo \$75**

*Pequeñas perlas de pollo empanizado.*

## ARROZ

<b>Gohan chico</b>	<b>\$44</b>
<b>Gohan grande</b>	<b>\$66</b>
<b>Gohan con ensalada kanikama.</b>	<b>\$133</b>

## DOMBURIMONO

*arroz preparado*

**Gyudon \$121**

*Con carne de res preparado.*

**Tendon \$145**

*Con mayonesa, kani masago y camarón tempura.*

**Unadon \$259**

*Con mayonesa, kani, masago y coronado con anguila de río.*

**Tunadon \$235**

*Con mayonesa, kani, masago y coronado con atún spicy.*

**Ebidon \$235**

*Con mayonesa, kani, masago, camarón empanizado, aguacate y salsa de anguila.*

**Gohan 91 \$133**

*Con mayonesa, kani, masago y un toque de negui.*

**Kanidon \$199**

*Con mayonesa, kani, masago, kani empanizado, aguacate y salsa de anguila.*

**Toridon \$169**

*Con mayonesa, kani, masago, pollo empanizado, aguacate y salsa de anguila.*

## YAKIMESHI

*arroz frito*

	(ch)	(m)	(g)
<b>Yakimeshi vegetariano</b>	<b>\$55</b>	<b>\$71</b>	<b>\$93</b>
<b>Yakimeshi niku</b> <i>carne.</i>	<b>\$66</b>	<b>\$88</b>	<b>\$110</b>
<b>Yakimeshi tori</b> <i>pollo.</i>	<b>\$66</b>	<b>\$88</b>	<b>\$110</b>
<b>Yakimeshi ebi</b> <i>camarón.</i>	<b>\$77</b>	<b>\$104</b>	<b>\$148</b>
<b>Yakimeshi tori / niku</b> <i>pollo / carne.</i>	<b>\$93</b>	<b>\$126</b>	
<b>Yakimeshi mixto</b> <i>res / camarón.</i>	<b>\$115</b>	<b>\$159</b>	
<b>Yakimeshi 3 carnes</b> <i>res, pollo y camarón.</i>			<b>\$165</b>
<b>Yakimeshi especial</b> <i>camarón mediano, pollo y res.</i>			<b>\$187</b>

## YAKISOBA

*pasta japonesa tradicional con verduras y salsa tonkatsup*

<b>Ebi</b> camarón.	\$88
<b>Tori</b> pollo.	\$66
<b>Niku</b> carne.	\$77

## NIGUIRI

*bocadillos 2 piezas*

	½	1
<b>Ebi</b> camarón.	\$47	\$74
<b>Tako</b> pulpo.	\$44	\$67
<b>Kanikama</b> cangrejo.	\$53	\$79
<b>Unagui</b> anguila de río.	\$93	\$148
<b>Masago</b> hueva de jaiba.	\$63	\$101
<b>Uni</b> erizo.	\$93	\$148
<b>Maguro importado</b> atún.	\$69	\$121
<b>Syake</b> salmón fresco.	\$57	\$99
<b>Kaibashira</b> callo de almeja.	\$57	\$100
<b>Siromi</b> pescado blanco.	\$47	\$74
<b>Hamachi</b> cola amarilla.	\$99	\$159
<b>Ikura</b> hueva de salmón.	\$93	\$148

## SASHIMI

*corte normal de pescados y mariscos con cama de pepino.*

	½	1
<b>Pescado blanco</b> corte fino	\$90	\$137
<b>Atún</b> corte fino	\$143	\$220
<b>Atún</b> corte normal	\$187	\$280
<b>Salmón fresco</b> corte fino	\$143	\$220
<b>Salmón fresco</b> corte normal	\$187	\$286
<b>Cola amarilla</b> corte fino <i>hamachi.</i>	\$198	\$324
<b>Cola amarilla</b> corte normal <i>hamachi.</i>	\$247	\$385
<b>Sashimi murakami especial</b>	\$176	\$275
<b>Sashimi murakami especial</b> corte normal		\$385
<b>Sashimi camarón</b>	\$110	\$154
<b>Sashimi tako</b>	\$110	\$154

## TEPANYAKI

*a la plancha con soya*

<b>Syogon</b> ( <i>prime-rib</i> ).	\$187	<b>Filete de salmón</b>	\$231
<b>Filete de res</b>	\$209	<b>Calamar</b>	\$181
<b>Pollo</b>	\$165	<b>Mixto de res / camarón</b>	\$231
<b>Camarón</b>	\$225	<b>Combinado de mariscos</b>	\$242
<b>Filete de pescado blanco</b>	\$203	<b>Verduras</b>	\$104
<b>Filete de atún</b>	\$231		

**FURAI**  
*verduras empanizadas*

**TEMPURA**  
*verduras capeadas*

<b>Filete de res</b>	\$132
<b>Pollo</b>	\$104
<b>Camarón</b>	\$154
<b>Filete de pescado</b>	\$143
<b>Calamar</b>	\$115
<b>Combinación</b>	\$148
<b>Verdura</b>	\$93

## CHAPCI

### verduras fritas con soya y ajo

Verdura	\$107
Filete de res	\$132
Pollo	\$110
Camarón	\$143
Calamar	\$121

## PLATILLOS ESPECIALES

### Chef Niku \$275

Medallón de res a la parrilla, bañado en salsa de setas.

### Murakawa \$275

Atún a la plancha sazonado con salsa de anguila acompañado con yakimeshi y uchiwa de aguacate.

### Murakawa Especial \$286

Atún marinado en salsa ponzu acompañado con yakimeshi, uchiwa de aguacate y frituras de wonton.

### Mura-tori \$176

Pollo capeado sazonado con salsa de teriyaki acompañado de yakimeshi y uchiwa de aguacate.

### Coco Thai \$231

Camarones salteados en salsa thailandesa pasta udon y crema de coco.

### Mahi Mahi \$253

Filete de dorado bañado con una exquisita salsa de tamarindo acompañado con banana flameada al amaretto y verduras asiáticas al vino.

### Mura-ebi \$231

Camarón capeado sazonado con salsa de teriyaki acompañado con yakimeshi y uchiwa de aguacate.

### Gambas \$264

Exquisita combinación de salmón y camarón salteados en suaves salsas orientales y un toque de coco.

### Camarones Coco \$231

Camarones empanizados al coco sobre una cama de lechugas mixtas y berries con una crema de coco y menta.

### Pasta Won-ton \$231

Con camarón y pollo, pimientos, elote baby, chícharo chino con salsa agridulce.

### Syake Thai \$286

Medallón de salmón a la plancha, bañado con nuestra salsa de anguila, con verduras y arroz al vapor.

### Saboysu \$253

Filete de dorado bañado en salsa de vino tinto, en cama de arroz con guarnición de verduras.

## TEMAKI

### conos con alga o pepino por fuera

#### Temaki California ebi \$85

Queso, aguacate, pepino, camarón.

#### Temaki California syake \$93

Queso, aguacate, pepino, y salmón.

#### Tako pacheco \$114

Cono callo de almeja con masago y mayonesa.

#### Tako loco \$114

Combinación ebi, tako, syake y kani.

#### Tako 91 especial \$129

Ensalada de cangrejo y camarón empanizado.

#### Tako 91 \$100

Ensalada de cangrejo.

#### Tako 92 \$108

Con ebi empanizado con aderezo y salsa de anguila.

#### Tako 93 \$129

Con atún, mayonesa, masago y picante.

#### Tako 95 \$108

De camarón y callo de almeja, con masago, mayonesa y ajo.

#### Tako 98 \$150

De unagui y kani empanizado con aderezo, aguacate, pepino y salsa de anguila.

#### Temaki Syakekawa \$93

Cono piel de salmón, pepino, salsa y ajonjolí.

#### Heidi \$143

Cono de pepino con unagui, salmón, philadelphia, aguacate, salsa y ajonjolí.

## MAKIMONO

### sushi rollos sencillos

<b>Kanikamamaki</b> rollo cangrejo.	\$93
<b>Tekkamaki</b> rollo atún.	\$102
<b>Unagimaki</b> rollo de anguila de río.	\$126
<b>Ebimaki</b> rollo camarón.	\$88
<b>Takomaki</b> rollo pulpo.	\$82
<b>Syakemaki</b> rollo salmón.	\$104
<b>Syakekawamaki</b> rollo piel de salmón, pepino, salsa y ajonjolí.	\$104
<b>Siromimaki</b> rollo pescado blanco.	\$93
<b>Negihamamaki</b> rollo hamachi con negi.	\$126
<b>Kappamaki</b> rollo pepino.	\$66

## MAKIMONO ESPECIAL

### rollos especiales

	½	1
<b>Murakami ebi</b> rollo california con camarón.		\$96
<b>Murakami syake</b> rollo california con salmón.		\$107
<b>Futomaki</b> rollo combinación de mariscos, aguacate, pepino y kampyo.		\$121
<b>Masagomaki ebi</b> rollo de masago con camarón.	\$94	\$132
<b>Masagomaki syake</b> rollo de masago con salmón.	\$101	\$144
<b>Kyurimaki ebi</b> rollo pepino con camarón.		\$93
<b>Kyurimaki syake</b> rollo pepino con salmón.		\$106
<b>Muramaki especial</b> rollo pepino, aderezo, camarón empanizado, salsa y ajonjolí.		\$157

## AVOCADO

### rollo envuelto en aguacate

	½	1
<b>Avocadomaki ebi</b> rollo con camarón.	\$79	\$104
<b>Avocadomaki syake</b> rollo con salmón.	\$86	\$115
<b>Avocadomaki unagi</b> rollo con anguila de río.	\$104	\$148
<b>Avocadomaki con masago</b> rollo con masago y camarón.	\$102	\$138
<b>Avocadomaki especial</b> rollo con ensalada de callo, camarón empanizado, salsa y ajonjolí.	\$115	\$159

## PHILADELPHIA

rollo envuelto en queso philadelphia con aguacate y pepino por dentro

<b>Philadelphiamaki ebi</b> rollo con camarón.	\$82	\$110
<b>Philadelphiamaki syake</b> rollo con salmón.	\$87	\$122
<b>Philadelphiamaki masago</b> rollo con masago y camarón.	\$103	\$138
<b>Philadelphiamaki especial</b> rollo con salmón y camarón.	\$104	\$148

## FURAIMAKI

### rollo empanizado

<b>Furaimaki ebi</b> rollo con camarón.	\$79	\$104
<b>Furaimaki syake</b> rollo con salmón.	\$88	\$115
<b>Furaimaki ebi con ensalada de kani</b> rollo con camarón y cangrejo.	\$114	\$169

## MURAKAMI ROLL

rollos envueltos de queso marisco con aguacate y pepino

	½	1
<b>Kanikama roll</b> con kani.	\$88	\$126
<b>Kanikama roll especial</b> con kani, empanizado y ensalada de kani dulce.	\$104	\$159
<b>Ebi roll</b> con camarón.	\$93	\$137
<b>Ebi roll especial</b> camarón, salsa, ajonjolí y aderezo.	\$108	\$169
<b>Ebi roll super especial</b> con camarón, aderezo y un trozo de camarón, empanizado en cada pieza con salsa y ajonjolí.	\$145	\$229
<b>Tako roll</b> con pulpo, aguacate y con camarón y pepino por dentro.	\$93	\$126
<b>Tako roll especial</b> con pulpo y spicymayo.	\$108	\$169
<b>Tako roll mega</b> con pulpo, kani, ensalada de salmón, aguacate y salsa de anguila.	\$121	\$203
<b>Syake roll</b> con salmón.	\$93	\$154
<b>Maguro roll</b> con atún.	\$93	\$154
<b>Maguro roll especial</b> con ensalada de atún spicy.	\$121	\$187
<b>Unagui roll</b> con anguila de río y salmón con salsa y ajonjolí.	\$115	\$181

## MURAKAMI ESPECIAL

<b>Sorpresa</b> queso, aguacate, camarón empanizado, camarón, pepino, salsa y ajonjolí.	\$93	\$137
<b>Mexicomaki</b> aguacate, queso, salmón y anguila con camarón y pepino por dentro.		\$159
<b>Syake Syake roll</b> piel de salmón y salmón con aguacate, queso, pepino, salsa y ajonjolí.	\$100	\$148
<b>Kika roll</b> con masago, ensalada de callo coronado con salmón y un toque de sriracha.	\$114	\$181
<b>Uminosashi roll</b> arroz por fuera con ensalada de callo, coronado con anguila, salsa y ajonjolí.	\$130	\$205
<b>Chivas roll</b> queso, masago, aguacate y kani con salmón, pepino, salsa y ajonjolí.	\$116	\$172
<b>Chivas Tijuana</b> camarón empanizado, queso, salmón, aguacate, salsa de anguila y ajonjolí.	\$162	\$259
<b>Arcoiris roll</b> envuelto en 7 mariscos.		\$169
<b>Isaac roll</b> con aderezo, coronado con camarón empanizado, salsa y ajonjolí.	\$114	\$162
<b>Vestidita roll</b> con kani, queso, aguacate, anguila, aderezo especial, camarón empanizado, salsa y ajonjolí.	\$133	\$217
<b>Kamikase roll</b> kani, queso, pepino, aguacate, coronado con aderezo, camarón empanizado y anguila.	\$138	\$223
<b>Mango roll</b> mango, queso, pepino, anguila, salsa y ajonjolí (por temporada).	\$99	\$154
<b>Banana roll</b> con camarón, queso, pepino, envuelto de plátano frito.	\$88	\$132
<b>Fresa roll</b> con queso, fresa, kani, aguacate, pepino y salsa de anguila.	\$88	\$132
<b>Disfrazado roll</b> con pepino, anguila y disfrazado de aguacate, salsa y ajonjolí.	\$126	\$203
<b>Cartepillar</b> horneado con ensalada especial y anguila.	\$145	\$254
<b>Chispa roll</b> queso y chispas de tempura con aderezo, camarón y salsa especial.	\$96	\$138
<b>Spider roll</b> con soft shell crab, masago, pepino y ajonjolí spicy.		\$211
<b>Supreme roll</b> camarón empanizado, aguacate, ensalada de kani, coronado con pescado empanizado y salsa especial.		\$193
<b>Gus roll</b> con aguacate, camarón, ensalada de kani, coronado con kani empanizado y aderezo especial.	\$149	\$242
<b>Volcano roll</b> aguacate, pepino, camarón, coronado con ensalada de kani y chile serrano, salmón, anguila, con media luna de limón y sriracha.	\$157	\$254

## GLOSARIO

**Tiradito** Plato peruano crudo, sashimi en corte. fino con una salsa fría, acida y puede ser picante.

**Ponzu** Soya acidificada con cítricos o vinagre.

**Aioli** Salsa emulsionada estilo mayonesa.

**Nikkei** Así se designa a los emigrantes de origen japonés y a su descendencia, también aplicado a la gastronomía.

**Yuzu** Cítrico ácido japonés.

**Togarashi** Chile rojo seco japonés.

**Nippon** Japón en japonés se dice Nihon o Nippon.

**Panko** Pan rallado japonés resultando en una textura más crocante y aireada.

**Gyoza** Tipo de empanadilla china adaptada a la gastronomía japonesa.

**Gyoza** Tipo de empanadilla china adaptada a la gastronomía japonesa.

**Moriawase** Surtido, variado.

**Kome** Arroz crudo japonés.

**Gohan** Arroz blanco cocido.

**Shari** Arroz cocido y condimentado para sushi.

**Umi** Mar

**Itamae** Cocinero de cocina japonesa o jefe de cocina en grandes restaurantes.

**Quinoa** Quinoa en inglés. Planta andina de alto nivel protéico.

**PM** Precio según mercado.

**Todos los ingredientes extra tienen un costo adicional.**

Nuestros platillos se preparan al momento, agradecemos su paciencia.

murakami  
RESTAURANTE SAKE BAR