



SUSHI OHASHI

SUSHI

Calle Vicente Guerrero 617, 93600 Martínez de la Torre Ver., México

HORARIOS

LUNES

14:00–22:00

MAR A SÁB

13:00–23:00

DOMINGO

13:00–22:00

ENTRADAS

MISOSHIRO **\$95**
Base miso + cebollin + espinaca + champinon + tofu

RAMEN **\$190**
Pasta ramen + champinon + Alga wakame + cebollin +Huevo + Panceta

Nigris **DESDE \$35**

AGUA CHILE ROLL **\$200**
Camarón empanizado, mango y aguacate por dentro.
Por fuera: cebollita morada, pepino, trocitos de aguacate y camarón en aguachile.
Grado de picor: intermedio.

ROLLITOS PRIMAVERA **\$90**
Lleva por dentro: Abundantes verduras, col china, zanahoria, cebolla
Salsa agri dulce

ENSALADAS

Salmon **\$155**
80 gr de Salmón + lechuga + Pepino + Zanahoria + Tofu + Calabaza rayada +
Crotones + Aderezo de mostaza y miel

ARROCES

YAKIMESHI GREEN **\$75**
Arroz frito + soya + huevo + calabaza + zanahoria + pimiento verde + cebollin +
ajonjoli

YAKIMESHI MIXTO **\$100**
Arroz frito + soya + huevo + calabaza + zanahoria + pimiento verde + pollo + res +
cebollin + ajonjoli + camarón

YAKIMESHI OHASHI **\$120**
Arroz frito + soya +huevo + calabaza + zanahoria + pimiento verde + pollo + res +
cebollin + ajonjoli + Aderezo tampico + camarón

YAKIMESHI OHASHI CON QUESO **\$140**
Arroz frito + soya +huevo + calabaza + zanahoria + pimiento verde + pollo + res +
cebollin + ajonjoli + Aderezo tampico + queso gouda + camarón

YAKIMESHI DE PULPO **\$200**
Arroz frito + soya +huevo + calabaza + zanahoria + pimiento verde + pollo + res +
cebollin + ajonjoli + Aderezo tampico + pulpo a la mantequilla

GOHAN BASIC **\$65**
Arroz a vapor + cebollin + ajonjoli

GOHAN BASIC CON QUESO **\$75**
Arroz a vapor + cebollin + ajonjoli + queso gouda

GOHAN MIXTO **\$90**
Arroz a vapor + pollo + res + cebollin + Ajonjoli

GOHAN OHASHI **\$135**
Arroz a vapor + pollo + res + Queso gouda + Aderezo Tampico + cebollin + Ajonjoli

GOHAN DE SALMON **\$170**
Arroz al vapor + salmón a la plancha + Queso gouda + Calabaza + Zanahoria a
tempura+ ajonjoli + cebollin

GOHAN DDE PULPO **\$200**
Arroz al vapor + res + queso gouda + pulpo enchipotlado + cebollin + ajonjoli

POKE BOWL **DESDE \$155**
Arroz al vapor + proteína (elegir opcion) + Aguacate + Pepino + Betabel + Alga

ONIGIRIS

ONIGIRI TRADICIONAL **\$55**
Onigiri tradicional: Arroz + camaron + aderezo + tampico + chipotle + cebollin

ONIGIRI FRY **\$60**
Arroz empanizado + res + queso gouda + chipotle + cebollin

VOLCAN DEL CARNES **\$97**
Arroz empanizado + res + pollo + queso gouda + chipotle + cebollin

VOLCAN DEL MAR **\$97**
Arroz empanizado + camarón + queso gouda + aderezo tampico + chipotle +
cebollin

KUSHIAGUES

Queso **DESDE \$25**

Plátano **DESDE \$20**

Pollo **DESDE \$25**

Plátano c/ Philadelphia **DESDE \$30**

Camarón C/ Philadelphia **DESDE \$42**

Salmón C/Philadelphia **DESDE \$55**

MAKIS ESPECIALES

Valeria Special	\$165
Camarón empanizado + pepino + philadelphia + salmón por fuera + anguila	
Banana Fried	\$145
Camarón + Zanahoria + philadelphia + salsa kushiague + Plátano macho frito por fuera	
Maguru Roll	\$165
Pepino + surimi + Philadelphia + Atún + Chipotle + anguila	
YIM ROLL	\$160
Surimi empanizado + Aguacate + Philadelphia + Nori empanizado + anguila + chipotle + cebollin + masago	
KAKIAGUE ROLL	\$140
Surimi + Philadelphia + pepino + Kakiague de zanahoria + salsa de anguila	
Dragon Roll	\$160
Camarón empanizado + philadelphia + masago + aguacate + mango + chipotle + anguila	
HAWAIANO	\$150
Camarón + Philadelphia + piña + aguacate por fuera + ajonjoli	
EBI CRUNCH	\$145
Philadelphia + camarón empanizado + pepino + zanahoria	
CHORIQUESO	\$150
Choriqueso res + Chorizo + Aguacate + Queso Gouda por fuera + Rodaja de chile + Sirasha	
FLAMIN ZAKE	\$165
Aguacate + Philadelphia + Camarón + salmón + Atún flameado + salsa de ostión	
MASAGO	\$165
Salmón + philadelphia + Aguacate + Masago por fuera	
TROPICAL ROLL	\$155
Piña + Surimi + Philadelphia + Fresa + Mango por fuera + salsa kushiague	

MAKIS EMPANIZADOS

CAPRICHOSO	\$170
Camarón + Salmón + Philadelphia + queso gouda + calabaza + zanahoria + pimienta	
MAR Y TIERRA	\$150
Camarón + res + aguacate + queso gouda + chipotle	
Norteño	\$135
Res + queso gouda + chile toreado + chipotle + cebollin	
OHASHI ROLL	\$150
Camarón empanizados + philadelphia + aguacate + chipotle + aderezo tampico	
GREEN CHILLI	\$135
Camarón + chile toreado + queso gouda + aderezo tampico	
REGIO ROLL	\$140
Res + Pollo + queso gouda + Chile + toreados + Aderezo tampico	
MEL - YO ROLL	\$160
Camarón + Salmón + plátano macho + philadelphia + queso gouda + aderezo tampico	

CHIPO ROLL	\$135
Philadelphia + res + aguacate + pepino + chipotle adobado	
CAPEADO	\$115
Surimi + pepino + zanahoria + philadelphia + aderezo tampico	
KANIKAMA	\$140
Surimi + plátano macho + philadelphia + salsa kushiague	
PASTOR ROLL	\$135
Carne al pastor + Piña + gouda + chipotle + cilantro	

MAKIS

California	\$95
Camarón + aguacate + pepino + ajonjoli	
EBI NORI	\$100
Camarón + aguacate + aderezo tampico	
TUNA ROLL	\$110
Atún en chipotle + philadelphia + aderezo tampico + ajonjoli	
CHIKEN ROLL	\$95
Pollo + aguacate + philadelphia + ajonjoli	
FURIKAKE	\$95
Camarón + masago + pepino + philadelphia + furikate	
NORI	\$125
Salmón + philadelphia + zanahoria + aguacate	
SURI NORI	\$110
Surimi + zanahoria + pepino + philadelphia	
PHILADELPHIA	\$100
Philadelphia + salmón + ajonjoli	
TAMPIROLL	\$95
Zanahoria + aguacate + pepino + aderezo tampico por fuera + cebollin	
PACIFIC	\$90
Camarón + zanahoria + philadelphia + Ajonjoli	
TUNA SPICY	\$200
Atún flameado con salsa spicy y tinta de calamar con habanero. Por dentro camarón empanizado , queso philadelphia y pepino. Picor moderado.	

BEBIDAS

SPRITE	\$25
DELAWER	\$25
MANZANITA	\$25
FANTA	\$25
COCA COLA	\$35
AGUA EMBOTELLADA	\$20
TE DE LIMON	\$25

JARRA DE TE DE LIMON	\$95
LIMONADA NATURAL	DESDE \$45
LIMONADA MINERAL	DESDE \$45
NARANJADA NATURAL	DESDE \$45
NARANJADA MINERAL	DESDE \$45
CERVEZA	DESDE \$35
SELECCIONA LA CERVEZA DE TU ELECCIÓN	
MICHELADAS	DESDE \$70
ELIGE UNA OPCIÓN	
CHELADAS	\$55
Piña colada	\$100

CÓCTELES

MOJITO TRADICIONAL	\$110
MOJITO DE FRESA	\$110
MOJITO DE FRUTOS ROJOS	\$120
JARRA DE MOJITO	\$320
JARRA DE MOJITO FRUTOS ROJOS	\$360
MARGARITAS	\$110
Laguna Azul	\$55
Ameyali	\$110
Aperol Spritz	\$110
Azulito	\$95
Carajillo	\$100
Mezcalina	\$110
La Amorosa	\$120
Tequila Sunrise	\$110
Paloma	\$110
Gin tonic frutos rojos	\$165
GIN TONIC MARACUYA	\$165
PREPARADOS SIN ALCOHOL	DESDE \$35

POSTRES

MINI MOLTEN	\$85
Volcán de chocolate con relleno de chocolate y helado de vainilla	
TEMPURA OREO	\$85
Galletas oreo al tempura con helado de vainilla, chispas de chocolate y chocolate liquido	
TEMPURA HELADO	\$75
Pan relleno de helado de vainilla frito al tempura con chocolate liquida y fresas	
CREPITA ORIENTAL	\$75
Tortilla de harina rellena de mermelada de plátano con canela frito al tempura + crema de philadelphia y chocolate liquido	

CHAROLAS

CHAROLA (5 PERSONAS)	\$680
3 rollos empanizados (1 ohashi, 1 green y 1 regio), 2 rollos makis(1 california y 1 philadelphia). Una orden kush.	
CHAROLA (3 PERSONAS)	\$440
2 ROLLOS EMPANIZADOS: 1 OHASHI Y 1 REGIO, 1 MAKI TRADICIONAL: 1 CALIFORNIA 3 KUSHIAGUES DE QUESO	
CHAROLA (2 PERSONAS)	\$320
1 ROLLO EMPANIZADO: GREEN CHILLI, 1 MAKI : PACIFIC 2 KUSHIAGUES DE PLATANO 1 YAKIMESHI GREEN	

GENERAL

ENCHILPAYADO ROLL	\$230
Por dentro: Camarón y queso gouda, Por fuera: pulpo champiñon bañado en salsa chilpaya y cilantro	
GOHAN ENCHILPAYADO	\$230
Arroz blanco al vapor. Por dentro: arrachera y pollo Por fuera: queso gratinado, enchilpayado de camarón, pulpo y cilantro.	
SASHIMI	\$220
Atún o salmón, Laminas de atún o salmón con salsa punzo y rodajas de chile con masago	
CÓCTEL CALIENTE	\$95
Camarón, pulpo, pepino y caldo de camaron	