



**KIROMI  
SUSHI ■**

**¡SÍGUENOS EL ROLLO!**



[kiromisushi.com.mx](http://kiromisushi.com.mx)

\*Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

## 01. PARA EMPEZAR

### SASHIMI

Finas láminas de mariscos.

Atún (120 g) ..... \$165

Salmón (120 g) ..... \$205

Mixto (200 g) ..... \$260

**KATSUNIGURIS (3 piezas)** ¡NUEVO! \$65

Bocaditos de camarón empanizado con tampico, aguacate y queso philadelphia.

**TOSTADA DE MARISCOS** \$80

Tostada de callo de hacha, salmón y atún ahumados, macerados en jugo de limón y salsa aguachile, con pepino fresco, aguacate y un topping de cebolla caramelizada.

**TOSTADITAS DE ATÚN (2 piezas)** ¡NUEVO! \$99

Tostadas de aguachile de atún con piña.

**BOTANA EMPANIZADA** \$150

Piezas empanizadas de pollo, surimi, queso chihuahua y camarón acompañadas de un aderezo picosito.

**EDAMAMES** (Picantes y No Picantes) \$110

Vainas de frijol de soya, preparadas a su elección: picantes y no picantes.

**HOT BITE** \$65

Chile caribe relleno de queso philadelphia, queso chihuahua y camarón, envuelto en tocino frito.

**HOT CHILE** ¡NUEVO! \$75

Chile caribe empanizado, relleno de camarón, pollo, res, tocino ahumado, queso chihuahua, queso philadelphia y tampico. Con un toque de salsa de anguila.

**AROS DE CEBOLLA** \$80

Rodajas de Cebolla al tempura, acompañadas de salsa sweet-spicy.

**AROS DE CALAMAR (200 g)** \$120

Aros de calamar empanizados, acompañados de salsa sweet-spicy.

**VERDURITAS CAPEADAS** \$110

Vegetales finamente picados y capeados acompañados de salsa sweet-spicy

### KUSHIAGES O BROCHETAS

Empanizadas del ingrediente de su elección.

Pollo ..... \$40

Camarón ..... \$50

Surimi ..... \$35

Queso ..... \$40



Tostaditas de atún



Hot Chile



Edamames picantes

## 02. ENSALADAS

### TSUNOMO

\$140

Ensalada a base de pepino y surimi, con zanahoria, pimiento morrón, col morada, furikake, camarón, pulpo y un toque especial de la casa.

### SALAKY (120 g Salmón)

\$200

Lechuga, pepino, tomate, zanahoria, pimiento morrón, col morada, crutones y salmón frito. Acompañada de aderezo Souvlaky.

### BOWL

Vegetales frescos: lechuga, col morada, pimiento morrón, zanahoria, champiñones, edamames, elote, y aderezo de cebollín. Todo sobre una base de arroz al vapor.

#### INGREDIENTES A ELEGIR:

- Pechuga de pollo empanizada
- Atún

\$150

\$170

## 03. SOPAS

### TOM YUN

\$115

Sopa de mariscos y fideo Chantaboon, acompañada de vegetales frescos y un toque picosito.

### SOPA UDÓN

\$105

Sopa de fideo Udón, acompañada con camarones, brócoli, coliflor, zanahoria y repollo.

## 04. ARROZ

### YAKIMESHI

Arroz frito con huevo, tocino, verduras y el ingrediente a elegir.

#### INGREDIENTES A ELEGIR:

Pollo	.....	\$105
Res	.....	\$120
Camarón	.....	\$120
Mixto	.....	\$125

### GOHAN

Arroz al vapor, preparado con furikake y el ingrediente a su elección.

#### INGREDIENTES A ELEGIR:

Pollo	.....	\$95
Res	.....	\$115
Camarón	.....	\$115
Mixto	.....	\$120

Hazlo Especial **+\$15**

Con tampico, aguacate y queso philadelphia.

### BALÓN

\$140

Bola de arroz empanizada, rellena de pollo, res, tocino y queso chihuahua, acompañada de tampico, aguacate y queso philadelphia.

### BOMBA

\$140

Bola de arroz empanizada, rellena de camarón, surimi y queso chihuahua acompañada de tampico, aguacate y queso philadelphia.



Bowl de pechuga de pollo empanizada



Sopa Tom Yun



Balón

05.

## PLATILLOS

### CAMARONES ROCKA (140 g Camarón)



Camarones capeados, servidos sobre una cama de arroz al vapor y acompañados de salsa sweet-sriracha.

\$175

### PAD THAI



(120 g Pollo / 40 g Camarón)

Pasta Chantaboon estilo Thai con camarones, pollo, queso tofu, cacahuete y chile de árbol.

\$160

### YAKISOBA (150 g Sirloin)

Pasta Yakisoba con brócoli, champiñones y sirloin.

\$175

### DAT YORI (150 g Pollo)

Pollo capeado en salsa agrídulce, con cebolla, zanahoria y calabaza, acompañado de arroz frito.

\$160

### ROCKA CHICKEN (220 g Pollo)

Tiritas de pollo empanizadas acompañadas de aderezo sriracha.

\$145

### YORI

Tiritas de pollo o camarón al tempura, servidos sobre una cama de arroz al vapor y acompañados con salsa agrídulce.

Pollo (220 g) ..... \$150

Camarón (140 g) ..... \$165

Mixto (190 g) ..... \$165

### ATÚN COSTRA (220 g Atún)



Filete de atún sellado con costra de ajonjolí, acompañado de vegetales y arroz al vapor.

\$210

### PAKO PEKO (150 g Sirloin)



Sirloin, cebolla y variedad de chiles acompañado de arroz al vapor.

\$170

### POLLO A LA NARANJA (200 g Pollo)

Pollo al tempura bañado en salsa de naranja, servido sobre una cama de arroz al vapor.

\$160



Camarones Rocka



Pad Thai



Pollo a la naranja



Yori de camarón

### POYIRAMA (150 g Pollo)



Pollo y verduras salteadas en una salsa picosa, acompañado de arroz al vapor.

\$145

### SOUVLAKY

Pollo o camarón preparado al estilo griego acompañado de arroz al vapor y ensalada de vegetales frescos.

- Pollo 200 g ..... \$155
- Camarón 140 g ..... \$180

### SOUVLAKY DINNER

Salmón acompañado de pollo o de camarón, preparados al estilo griego, servido sobre una cama de arroz al vapor y brócoli.

- Salmón 120 g con Pollo 100 g ..... \$230
- Salmón 120 g con Camarón 70 g ..... \$250

### CRISPY UDÓN



Fideo Udón con cubos de pollo empanizados, vegetales y cacahuete, en salsa Teriyaki.

\$170

### TERIYAKI (DULCE)

Verduras salteadas acompañadas del ingrediente a elegir. Servido sobre una cama de arroz al vapor.

### TEPPANYAKI

Verduras salteadas acompañadas del ingrediente a elegir. Servido sobre una cama de arroz al vapor.

### INGREDIENTES A ELEGIR:

- Pollo (150 g) ..... \$180
- Res (150 g) ..... \$200
- Camarón (120 g) ..... \$200
- Mixto (140 g) ..... \$210



Poyirama



Souvlaky de camarón



Crispy Udón



Teriyaki Mixto

06.

## ROLLOS

- Todos los rollos incluyen queso philadelphia, aguacate y pepino por dentro

### CALIENTES

<b>EBI (Empanizado)</b> Camarón por dentro.	\$115
<b>MAR Y TIERRA (Empanizado)</b> Res y camarón por dentro.	\$115
<b>MILENA (Empanizado)</b> Queso philadelphia por fuera, camarón, pollo, tocino y queso chihuahua por dentro con tampico encima.	\$140
<b>TAKO (Empanizado)</b> Arroz preparado, alga por fuera. Camarón empanizado por dentro, topping de pulpo, cebolla caramelizada, salsa sweet-spicy y ajonjolí encima.	\$140
<b>PAYKE (Empanizado)</b> Queso philadelphia por fuera, camarón y surimi por dentro.	\$115
<b>TERO (Empanizado)</b> Tocino, pollo, chile jalapeño y alga capeada por dentro, queso Chihuahua por fuera.	\$125
<b>BBQ (Empanizado)</b> Res por dentro, topping de tampico, res empanizada y salsa BBQ encima.	\$150
<b>HEAVY (Empanizado)</b> Queso philadelphia por fuera, camarón, pollo y tocino por dentro, empanizado pieza por pieza.	\$135
<b>DUPLÉ (Capeado)</b> Queso philadelphia y queso chihuahua por fuera, res, pollo y tocino por dentro.	\$120
<b>CIELO, MAR Y TIERRA (Capeado)</b> Res, pollo y camarón por dentro.	\$110
<b>NONO (Capeado)</b>   Camarón y tocino por dentro, alga por fuera, tampico, camarón empanizado, sriracha y ajonjolí encima.	\$130
<b>KALEB (Capeado)</b> Rollo de arroz frito (Yakimeshi) con queso empanizado, pollo por dentro y tampico chipotle encima.	\$125
<b>CRUNCHY (Empanizado)</b> Salmón por dentro y tampico crujiente encima.	\$150
<b>CHIZU (Empanizado)</b> Camarón por dentro y surimi por fuera, gratinado con queso chihuahua, tocino y chile jalapeño.	\$150
<b>MASSIVE (Empanizado)</b> Camarón por dentro, con tampico, aguacate y ajonjolí encima.	\$130
<b>KANI (Empanizado)</b> Camarón por dentro, topping de kanikama, camarón empanizado y aderezo de cebollín encima.	\$155



Tocineto

*the*  
**Best  
Rollo  
en Dgo.**



Monchoso

<b>DIEGO (Empanizado)</b>  <b>¡NUEVO!</b>	\$145
Res y tocino por dentro, surimi por fuera, pollo empanizado encima.	
<b>MONCHOSO (Empanizado)</b> <b>¡NUEVO!</b>	\$145
Res, pollo y tocino por dentro. Bañado en aderezo sriracha, aderezo de cebollín y salsa de anguila.	
<b>DRAKO (Empanizado)</b> <b>¡NUEVO!</b>	\$125
Surimi por dentro, aderezo sriracha y surimi empanizado encima.	
<b>TOCINETO (Empanizado)</b> <b>¡NUEVO!</b>	\$145
Pollo por dentro, tocino ahumado por fuera, sriacha y sichimi encima.	

### HORNEADOS

<b>KOBE HOT</b>	\$150
Res por dentro, horneado con topping de tocino.	
<b>SALMONCITO HOT</b>	\$160
Surimi por dentro, horneado con topping de salmón.	
<b>KRAKEN</b>  <b>¡NUEVO!</b>	\$155
Camarón empanizado por dentro, aguacate por fuera. Horneado con topping de queso, salsa de anguila y surimi, con pulpo encima.	

## NATURALES

### PHILMAKI

Camarón por dentro, queso philadelphia y ajonjolí por fuera

\$110

### OCTAPUS

Camarón por dentro, aderezo de cebollín por fuera y pulpo encima.

\$125

### FUJI

Surimi empanizado por dentro, ajonjolí negro por fuera, topping de atún, callo de hacha, camarón, pulpo, aguacate, sriracha, y aderezo de cebollín.

\$150

### KAWAII

Salmón empanizado por dentro, surimi empanizado por fuera, aderezo de chipotle y ajonjolí encima.

\$150

### KAREM

Arroz preparado. Camarón empanizado por dentro, queso philadelphia y salmón por fuera.

\$150

### COSTA

Camarón por dentro, philadelphia y camarón frito por fuera, con aderezo chipotle, sriracha y mezcla de ajonjolí encima.

\$125

### AVOCADO



Camarón empanizado por dentro, aguacate por fuera, tampico spicy, sriracha y ajonjolí encima.

\$130

### JUAN PA

Camarón empanizado picoso por dentro, tampico y salsa sweet-spicy encima.

\$120

### AGUACHILE



Tampico por dentro, aguacate y surimi por fuera. Con aguachile de camarón y pulpo al centro

\$165

### SAKE MAKI



Camarón por dentro, salmón por fuera, tampico y ajonjolí encima.

\$140

### TROPICAL



¡NUEVO!

Atún por dentro, shichimi por fuera, aguachile de mango y pepino encima.

\$135



Convierte tu rollo natural a caliente (capeado o empanizado) por solo \$5

## INGREDIENTE EXTRA

- |                       |      |                    |      |
|-----------------------|------|--------------------|------|
| • Tampico             | \$10 | • Aderezo Sriracha | \$10 |
| • Salsa De Anguila    | \$5  | • Sishimi          | \$10 |
| • Queso Philadelphia  | \$15 | • Guasabi          | \$10 |
| • Aderezo De Chipotle | \$10 | • Gengibre         | \$10 |



Tropical

The Best Rollo en Dgo.



Kraken



Avocado



Quesito  
BOX



Pollito  
BOX



Rollito  
BOX

# KIROMI KIDS



**INCLUYE:**

Deditos de queso empanizado, tiritas de pollo empanizado ó mini rollito empanizado de pollo, pepino, aguacate y queso philadelphia (sin alga). Un vasito de té, y entrenador de palillos.

Pollito y Quesito Box ..... \$140

Rollito Box ..... \$150

¡Incluye  
juguete sorpresa!

## 07. BEBIDAS

Té De Jazmín (Refill) <i>Hasui</i>	\$45	Piñada	\$60
Té De Jazmín Infantil	\$33	Conga	\$60
Calpico (Bebida de arroz) <b>¡NUEVO!</b>	\$50	Café Americano (230 MI.)	\$40
Refrescos (355 MI.) <i>Coca-Cola</i>	\$43	Capuchino (240 MI.)	\$65
Limonada (562 MI.)	\$45	Café Espresso (50 MI.)	\$40
Naranjada (562 MI.)	\$45		
Fresada	\$60		

**NOTA:** Para bebidas con alcohol solicitar el menú.



## 08. POSTRES

PASTEL JAPONÉS	\$65
HELADO TEMPURA	\$80
Helado de vainilla capeado, acompañado de crema batida y chocolate líquido.	
BROWNIE	\$65
BROWNIE con helado.	\$80

