

TAZONES

GOHAN

\$40

Arroz blanco, phila, tampico, aguacate y anguila.

GOHAN SUPREMO

\$155

Arroz blanco, phila, res, pollo, tocino, camarón empanizado, queso gouda, tampico, aguacate y salsa de anguila

YAKIMESHI

\$105

Arroz frito, res y pollo, phila, tampico y aguacate.

GOHAN ESPECIAL

\$130

Arroz blanco, phila, res, pollo, queso gouda, tampico, aguacate y anguila.

MRS. GOHAN

\$170

Arroz blanco, res, pollo, tocino, phila, queso gouda, spicy kanikama de camarón, coronado con aguacate y atún, empanizado bañado en anguila picante.

YAKIMESHI SUPREMO

\$135

Arroz frito de res, pollo, camarón, tocino y jamón, phila, tampico y aguacate.

BIRRIA RAMEN

^{NOVEO}
\$165

Rica sopa de fideo con jugosa birria de la casa coronado con un taco dorado rojo.

EMPANIZADOS

MAR Y TIERRA

\$80

Res, camarón, phila y aguacate.

3 QUESOS

\$90

Res, camarón, philadelphia y aguacate, por dentro. queso chihuahua y queso americano por fuera.

TAKESHI ESPECIAL

\$145

Res, pollo, camarón, aguacate y phila por dentro, queso americano por fuera y tampico encima.

CIELO, MAR Y TIERRA

\$90

Res, pollo, camarón, aguacate y phila.

CIELO Y TIERRA

\$75

Res, pollo, aguacate y phila.

QUAMUCHILITO

\$115

Cangrejo, camaron, phila por dentro tampico y aguacate encima, bañado en salsa de anguila.

DON TAKESHI

\$155

Por dentro res, pollo, doble tocino, phila y aguacate por fuera, queso gouda y queso americano con tampico encima.

ARRIERO

\$175

Res, pollo y tocino, phila por dentro, gratinado aguacate por arriba tampico y carne asada encima.

TAKESHI CHESSE

\$110

Res, pollo, queso amarillo, aguacate y phila, gratinado.

CAMARON BLUE

\$140

Camarón, tocino, queso americano, aguacate y phila por dentro, gratinado.

VAQUERO HOT

\$120

Res, aguacate, phila por dentro, gratinado con tocino, chile caribe y serrano.

BOMBAS

\$115

Res, pollo, queso phila, queso gouda tampico aparte, aguacate y salsa de anguila.

GALLINAZO

\$85

Pollo, tocino, queso americano y phila por dentro

KOI

\$135

Rollo de alga por fuera de camarón, aguacate y phila, por fuera, spicy kanikama encima bañado en salsa de anguila.

NATURALES

CATERPILLAR

\$115

Cangrejo, camarón y phila por dentro, forrado de aguacate, tampico arriba, bañado en salsa de anguila.

CLASSIC ROLL

\$60

natural de alga por fuera, pepino, aguacate, tampico y phila por dentro, bañado en salsa de anguila.

CHEPINO

\$140

Tampico, camarón y phila por dentro, forrado en aguacate, por fuera tiras de pepino y salsa de anguila.

TAKESHI LIGHT

\$50

Rollo forrado de aguacate por dentro, phila, pepino, zanahoria, cebollin.

ENTRADAS

CHILES RELLENOS \$105

Rellenos de res, pollo o camarón, con cangrejo, queso gouda y phila acompañados de un mini gohan bañado en salsa de anguila y ajonjolí.

ROLLOS PHILA \$45

Rellenos de res, pollo o camarón.

DEDOS DE QUESO \$60

PAPAS \$50

TAQUIZA

TACO CALLETERO \$90

Taco de carne asada New York, guacamole, pico de gallo, salsa tatemada.

TACO ENCOSTRADO \$90

Taco de carne asada New York, costra de queso, laminas de aguacate, aderezo 7 chiles

TAQUITOS MATONES 3PZ \$135

Taquitos en tortilla de harina de lechón braseado a la plancha con costra de queso, servido con guacamole, salsa y cebollitas.

BURRO PECHERON \$150

carne asada New York, carne molida de sirlon, carne adobada, papas, frijoles refritos, chile caribe toreado, aguacate, queso chihuahua,

DISCADA TAQUERA \$160

Carne asada New York, carne adobada, tocino, salchicha, chile morrón, cebollitas, papas, servida con salsa tatemada y costra de queso.

TAQUITOS ENCOSTRADOS \$135 DE BIRRIA

3 tacos con costra de queso, y jugosa birria de la casa acompañada de rico consome.

SEÑORA QUESA-BIRRIA \$135

1 quesadilla GIGANTE con jugosa birria de la casa, acompañada de un rico consome.

SANDWICHERIA Y HOT DOGS

SANDWICH 3 QUESOS \$75

Jamón, queso gouda, queso americano, queso phila, aguacate, tocino, acompañado con papas.

HOT DOG RANCHERO \$100

Carne asada, jamón, tocino, gratinado, aguacate, con papas

PULLED PORK SANDWICH \$125

Pulled pork ahumado en leña de manzano y encino, Queso chihuahua, aguacate, cebolla caramelizada, salsa BBQ, aderezo 7 chiles, más papas.

PERRO CALLETERO (HOT DOG) \$155

Salchicha ahumada, cebolla caramelizada, guacamole, carne asada, mas papas.

HAMBURGUESAS

1/4 DE LIBRA \$110

Milanesa de res, tocino, queso americano, queso chihuahua, lechuga, tomate y aguacate, con papas.

BIG BURGER \$145

1/2 libra de milanesa de res, queso gouda empanizado, queso americano, tocino y guacamole con papas.

LA PATRONA \$215

200gr. de carne de res 100% RIBEYE hecho hamburguesa, queso Monterrey jack, tuestano asado con chimichurri, guacamole, lechuga, tomate mas cubos de papas sazonadas.

LA BRUJA \$190

Doble milanesa, doble queso, doble tocino, pulled pork ahumado en leña de manzano y encino, salsa bbq, aderezo 7 chiles, con papas.

SHORT-RIBS BURGER \$160

Costilla BBQ, milanesa de res, queso mozzarella, guacamole, con papas.

THE SMOKED \$185

Salchicha ahumada, milanesa de pulled pork ahumado en leña de manzano y encino, queso tipo americano, cebolla caramelizada, aderezo 7 chiles mas papas.

ROLLOS ESPECIALES

GREÑUDO

\$150

Camarón, phila y pepino por dentro, encima spicy kanikama de camarón, aguacate y salsa de anguila (mitad empanizado y mitad natural).

TORO

\$145

Cangrejo, phila y pepino por dentro, forrado en aguacate, encima tampico, camarones empanizados, salsa siracha.

SHALMOON HOT

\$170

Rollo natural horneado con aguacate y phila por dentro con topping de camarón y salmón bañado en anguila picante.

VOLCANO

\$170

Rollo natural horneado, forrado de aguacate, phila y pepino por dentro con topping de salmón, pulpo y camarón, bañado en anguila picante.

FLAMIN HOT ROLL

\$145

Rollo natural cubierto de cheetos flamin hot, por dentro camaron, tampico pepino y phila, coronado con salsa brava especial de la casa.

EBBY ROLL

\$170

Rollo empanizado y homeado, por dentro phila, tocino y res, por fuera topping de camarón, laminas de aguacate bañado en anguila picante.

CAMATUN

\$180

Rollo natural forrado de aguacate, por dentro atún empanizado, camarón empanizado y phila, encima spicy kanikama de camarón bañado en salsa de

JUNIOR ESPECIAL

\$160

Res, pollo, phila, aguacate y queso americano por dentro, gratinado, tampico, camarón empanizado y salsa siracha encima.

EL CAPI

\$180

Rollo empanizado de alga por fuera, por dentro philadelphia, pepino, aguacate, camarón por fuera spicy kanikama de camarón y pulpo, coronado con carnitas de atún, bañado en salsa anguila picante.

TUNA SPICY

\$180

Rollo natural, forrado en aguacate, por dentro camaron empanizado, tampico, phila y pepino coronado con cubos de atún, spicy kanikama y aderezo especial de la casa

CORTES

AVESO FUNDIDO

\$85

CHORIAVESO

\$95

RIBEYE DON TAKESHI

\$280

250gr. aprox. asado a termino a elección, servido con guacamole, papas, salsa tatemada, cebollitas y tuetano asado.

RIBEYE ARGENTINO

\$280

250gr. aprox. asado a termino a elección, montado en una cama de puré de papa de ajo con tocino, chimichurri, cebollitas, salsa tatemada y tuétano asado.

COSTILLAS EN HORNO DE LEÑA

\$150

Acompañadas de papas gajo.

SALSAS

BBQ

BUFALO

BUFALO HOT

BBQ PICANTE

ALITAS Y BONELESS

ALITAS \$140

BONELESS \$140

SALSAS

BBQ

BUFALO

BUFALO HOT

BBQ PICANTE

PIZZAS PARA ARMAR

VEN Y ARMALA A TU GUSTO

PIZZA CH 2 INGREDIENTES \$75

PIZZA C 2 INGREDIENTES \$145

PIZZA CH 3 INGREDIENTES \$80

PIZZA C 3 INGREDIENTES \$165

PIZZA CH 4 INGREDIENTES \$105

PIZZA C 4 INGREDIENTES \$180

PIZZA CH 5 INGREDIENTES \$115

PIZZA C 5 INGREDIENTES \$195

INGREDIENTES A ESCOGER

CHORIZO, TOCINO, JAMON, SALAMI, PEPPERONI,
SALCHICHA, CEBOLLA, JALAPEÑO, CHAMPIÑÓN,
PIÑA, CHILE MORRÓN

PIZZAS ARMADAS

4 CARNES CH \$135 C \$210

Peperoni, salchicha, jamón y salami.

AL PASTOR CH \$180 C \$275

Carne adobada, piña, cebolla, con guacamole.

TRADICIONAL CH \$135 C \$230
MEXICANA

Chorizo, tocino, jalapeño y cebolla.

4 QUESOS CH \$130 C \$210

Queso chihuahua, queso gouda, queso de cabra
y philadelphia.

MARINERA CH \$180 C \$290

Camarón, pulpo, champiñón, tomate y pimiento
morron.

CARNIVORA CH \$145 C \$230

Chorizo, jamón, arrachera, salami, salchicha y
jalapeño.

DE CARNE
ASADA CH \$260 C \$350

carne New York, cebollitas y papas, tocino,
jalapeño y champiñón. Servida con guacamole
y salsa tatemada.

NUOVO
LA DE BIRRIA CH \$210 C \$290

birria de la casa, cebolla, acompañado de
cilantro, salsa y consome

BEBIDAS

TE VASO	\$15
TE DE LITRO	\$40
TE DE JARRA	\$60
COCA COLA	\$15
LIMONADA DE FRESA LITRO	\$50
LIMONADA DE FRESA JARRA	\$70

CAFE AMERICANO	\$25
CAPUCCINO	\$40
TE-CHAI VAINILLA	\$60
CHOCOLATE CALIENTE	\$50

FRAPPES Y MALTEADAS

FRAPPE DE OREO	\$55
FRAPPE DE NUTELLA	\$75
FRAPPE DE CAJETA	\$60
FRAPPE DE MOCKA	\$45
FRAPPE DE VAINILLA	\$45
FRAPPE DE BUBULUBU	\$65
FRAPPE DE MALAPAN	\$65
FRAPPE DE FERRERO	\$105
FRAPPE DE GANSITO	\$70
FRAPPE DE PINGÜINO	\$70
FRAPUCCINO TE CHAI	\$65

BAR MENU

MARGARITA DE FRESA	\$100
MARGARITA DE MANZO	\$100
CLERICOT LITRO	\$145
MOLITO DE MORAS	\$100
SALADITO DE MEZCAL	\$95
MARGARITA DE PEPINO	\$110
CARAVILLO	\$110
LA MEZCALINA	\$95
SHOT DE MEZCAL	\$110
MICHELADA	\$75
CERVEZA ARTESANAL DE LA CASA AMBAR	\$40
CERVEZA ARTESANAL DE LA CASA CLARA	\$40
CERVEZA ARTESANAL DE LA CASA LAQVER	\$40

DON JULIO	SHOT	\$110	BOTELLA	\$1100
	COPA	\$200	BOTELLA	\$750
VINO TINTO	COPA	\$200	BOTELLA	\$750
	COPA	\$200	BOTELLA	\$750