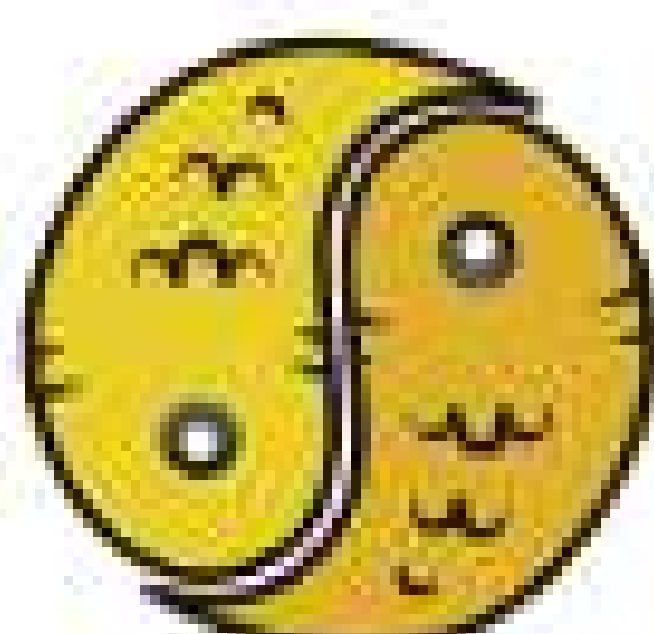


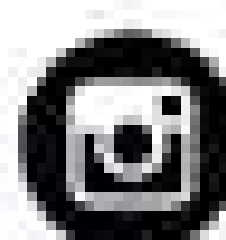


TEIKIRISI®

SUSHI + BOWLS

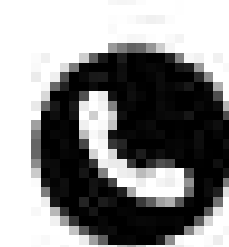


teikirisimzt



teikirisimzt

Fermín Espinoza 14 Int. 2 Col. El Toro,
Mazatlán, Sinaloa.



(669) 1 12 19 19



GYOZAS

KOIKAS

SHITAKES

CONOS

**CHILES
RELLENOS**

ENTRADAS

ROLLOS PRIMAVERA \$84

Relleno de camarón y/o pulpo, verduras y acompañado de salsa agri dulce. (2 piezas)

GYOZAS \$84

Empanadillas japonesas de camarón al estilo teikirisi. (4 piezas)

SASHIMI DE ATÚN SELLADO \$126

Láminas de atún selladas en ajonjolí, sobre mayo cilantro servidos con aguacate y salsa serrano.

SASHIMI SERRANITO \$119

Láminas de atún, láminas de chile serrano, jugo de limón y salsa serrano.

CURRICANES \$149

Combinación de láminas de salmón y atún rellenos de spicy kani y aguacate montados sobre salsa yuzu y terminados con salsa serrano y ajonjolí.

KUSHIAGES TEIKI \$65

Banderillas empanizadas montados sobre arroz blanco y terminados con salsa de anguila y ajonjolí. Plátano macho / Queso / Camarón

KOIKAS \$65

Calamares rellenos de pasta de cangrejo spicy.

KOIKAS HORNEADAS \$79

Calamares rellenos de spicy kani, queso gratinado, spicy y terminados en anguila.

ROLLOS VIETNAMITA \$85

Rollos de atún sellado/camarón/pollo, col, zanahoria, pepino, calabaza. Envuelto en lechuga y hoja de arroz. Acompañados de salsa thai.

CHILES RELLENOS \$85

Chile caribe empanizado relleno de pasta tampico y philadelphia. (3 piezas).

SHITAKES \$66

Champis rellenos de pasta tampico y philadelphia. (3 piezas)

CONO TEMAKI DE SALMÓN \$87

Cono de spicy salmón, acompañado de pepino, phila, aguacate y piel de salmón frita.

CONO TEMAKI DE ATÚN \$87

Cono de spicy de atún, acompañado de pepino, phila, aguacate.

SOPA MISO \$91

Camarón, fideo, champiñón y cebollín.

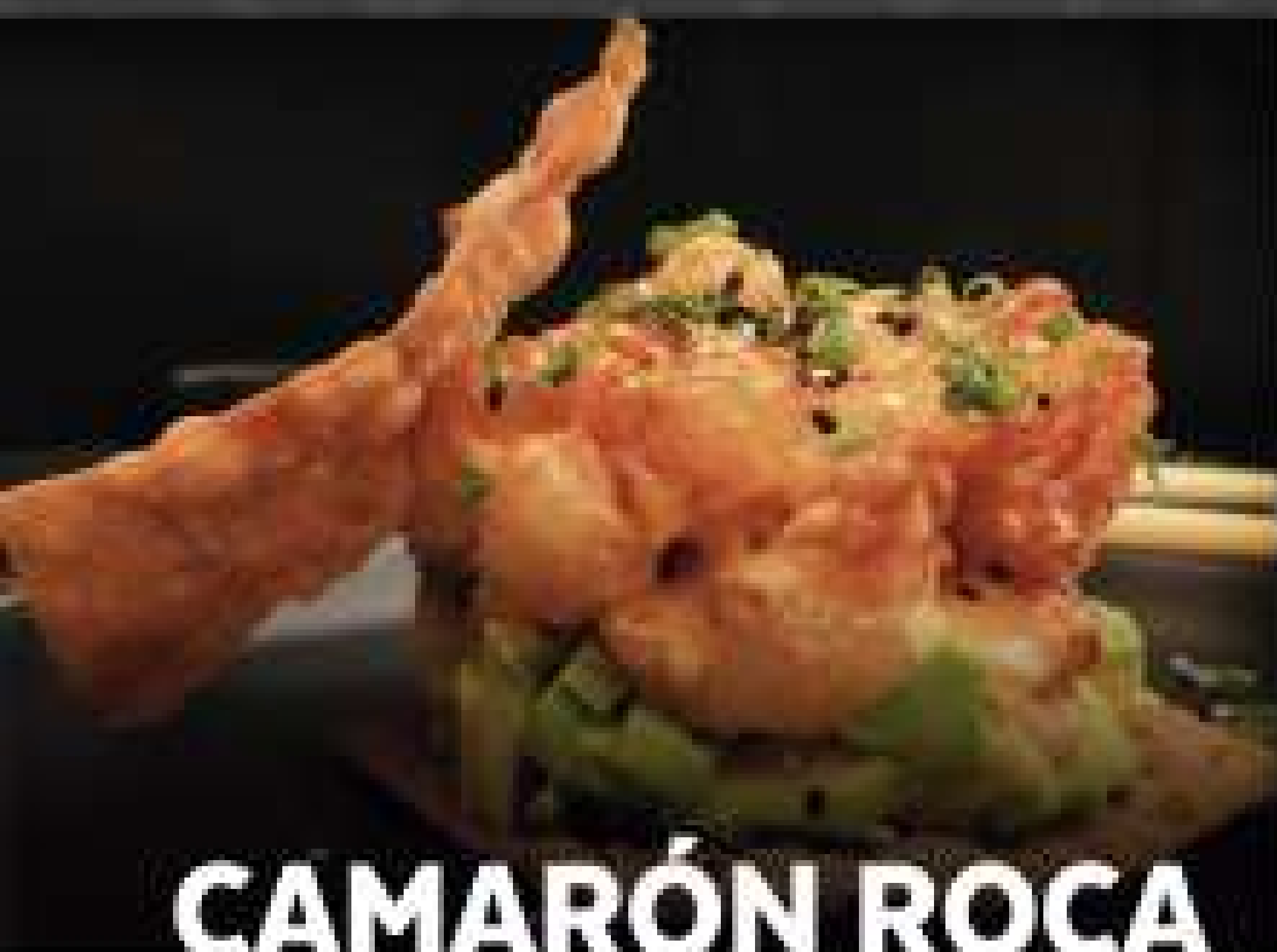
DRAGON BALL \$87

Bola de arroz rellena de tampico, camarón, philadelphia, aguacate, aderezada con anguila.

TEMPURA \$85

Tradición japonesa; vegetales con textura perfecta.

TOSTADAS & CEVICHES



CAMARÓN ROCA

TOSTADA TUNA TORO \$72

Cubos de atún macerado en deliciosa salsa de soya preparada, revuelto con cebollín; servido sobre una base de cubos de aguacate y topping de poro frito.

TOSTADA CAMARÓN ROCA \$81

Exquisito camarón roca, cubitos de aguacate, cebollín, ajonjolí negro y aderezo.

TOSTADA MORADITA \$74

Atún en cubos macerado, acompañada de aguacate, cebolla caramelizada, poro frito, bañada en salsa de jamaica y ajonjolí. Montada sobre una tostada y cama de mayo chipotle.

CEVICHE TEIKI \$145

Atún macerado, camarón cocido, tampico, cubos de aguacate, coronados de poro frito, sobre una base de fruta tropical y cebolla morada; servido sobre un lago de salsas negras.

CEVICHE KANI \$125

Fresco ceviche de pulpo, camarón, acompañado por una mezcla de pepino, kanikama, shichimi; bañados en salsa spicy cítrica.

AGUACHILE VERDE \$132

Tradicional platillo de camarones montados sobre fideo de pepino, cebolla morada, bañados por una salsa de chile jalapeño.



MORADITA

ROLLITOS NATURALES

GUAMUCHILITO \$113

Delicioso rollo de camarón, pulpo, queso crema por fuera; cangrejo, aguacate y pepino adentro; con topping de tampico y bañado de anguila.

CALIFORNIA \$69

Rollo natural de camarón, queso crema, aguacate, pepino y ajonjolí por fuera.

CALIFORNIA ESPECIAL \$82

Camarón, queso crema, aguacate, pepino por dentro, ajonjolí y masago por fuera.

AVOCADO ROLL \$85

Espléndido rollo de camarón, queso crema y pepino por dentro; envuelto en aguacate.

ARCOIRIS \$106

Atún, Salmón, camarón y dorado por fuera; cangrejo, queso crema, pepino y aguacate por dentro.

PHILADELPHIA \$83

Rollo envuelto en queso crema y ajonjolí; camarón, aguacate, queso crema y pepino por dentro.

TAMPICO ROLL \$85

Rollo envuelto en pasta tampico, por dentro surimi empanizado, pepino y aguacate.

MANGO AVOCADO \$118

Rollo con salsa de mango al tequila; tampico, camarón empanizado por dentro; envuelto en aguacate.

CAMARONCITO \$113

Forrado de camarón y aguacate, por dentro camarón empanizado, queso crema, pepino y aguacate, con un topping de tampico.

CALIFORNIA TEIKI \$96

Alga por fuera, camarón, queso crema, pepino y aguacate por dentro; con topping de tampico y anguila.

AVOCADO TEIKI \$118

Por dentro camarón, queso crema y pepino, forrado de aguacate con topping de spicy kani y camarón empanizado.

VEGGIE ROLL \$69

Rollo natural; por dentro zanahoria, aguacate, pepino y champis terminado con ajonjolí.

GUERRERO \$118

Forrado de camarón, pepino, aguacate y queso crema por dentro; tampico y camarón empanizado de topping.

BANANA ROLL \$98

Rollo forrado de plátano macho; camarón, queso crema, pepino y aguacate por dentro, con un toque de salsa de anguila y ajonjolí.

EMPANIZADOS

GUAPO

\$113

Camarón, queso crema y aguacate por dentro, forrado de queso gratinado; topping de spicy kani.

KIDDIE ROLL

\$78

Envuelto en surimi, empanizado sin arroz, relleno de tampico, queso crema, aguacate y (camarón, pollo o res a elegir).

FURAI

\$75

Rollo empanizado, por dentro camarón, queso crema y aguacate.

MAR Y TIERRA

\$78

El Tradicional de queso crema, camarón, res y aguacate.

SUPER MAR Y TIERRA

\$119

Rollo empanizado de alga por fuera, camarón, queso crema, pepino y aguacate por dentro, coronado con tampico.

CORDON BLUE

\$84

Combinación de pollo, tocino, queso crema y aguacate por dentro; queso crema y queso gratinado por fuera.

CAMARÓN BLUE

\$84

Combinación de camarón, tocino, queso crema y aguacate por dentro; queso crema y queso gratinado por fuera tampico.

TRES QUESOS

\$89

El clásico; camarón, queso crema, aguacate por dentro, bañado en salsa de tres quesos, terminado con cebollín.

FAVORITO TEIKI

\$89

Combinación de surimi, queso crema, aguacate por dentro; topping de tampico y lamina de aguacate terminado en salsa anguila y ajonjolí.

FURAI TEIKI

\$114

Exquisito rollo de camarón, queso crema, aguacate, con topping de camarón.

CIELO, MAR Y TIERRA

\$96

Combinación de camarón, res, pollo, tocino, aguacate y queso crema por dentro, queso gratinado por fuera.

CAMARON CHEESE

\$96

Camarón, queso crema y aguacate por dentro, bañado en salsa de queso con camarón.

TEIKI CHEESE

\$112

Delicioso rollo de camarón, queso crema, pepino y aguacate por dentro, con un topping de tampico y chile jalapeño; forrado en queso amarillo y queso selecto.

VEGGIE ROLL



FURAI TEIKI



TRES QUESOS



FAVORITO ESPECIAL



FAVORITO TEIKI



AVOCADO ROLL

ROLLOS ESPECIALES



LIMONCITO

LIMONCITO \$152

Delicioso rollo de alga mamenori; espárrago, camarón tempura, masago, pepino, aguacate y lechuga orejona adentro. Forrado de salmón y una rodaja de limón; montado sobre salsa yuzu.

MISO ROLL \$159

Camarón empanizado, queso crema y coco por dentro, forrado con kanikama y coronado con un spicy de pulpo con miso-habanero.

LILA ROLL \$125

Coronado con fritura de betabel; aguacate, pepino, kanikama y espárrago por dentro; salmón y aguacate por fuera.

COCO ROLL \$139

Delicioso rollo envuelto con kanikama; coco, camarón empanizado, queso crema y col por dentro; con un toque de miso-habanero.

TROPI-CACHÉ \$129

Fresco y tropical rollo forrado de salmón; queso crema, pepino, aguacate, espárrago y camarón tempura por dentro; bañado con salsa de mango.

BABY-ROLL \$175

Rollo envuelto en alga tempura; camarón, pepino, aguacate, queso crema, masago y tam-pico por dentro; coronado con spicy kani - callo.

MAGNATE \$177

Rollo envuelto en alga; spicy Crunch de calamar, pepino y aguacate por dentro y topping de spicy de callo de hacha.

CARIBEÑO \$171

Original rollo de alga mamenori, chile caribe, aguacate, pepino y masago por dentro; envuelto en salmón, montado sobre un espejo de aderezo yuzu.

TEIKI ESPECIAL \$179

Rollo de camarón, queso crema, pepino, aguacate por dentro, envuelto en salmón, coronado en una combinación de pasta kani, láminas de callo y masago; acompañado de dos camarones empanizados.

CALAMAR CRUNCH \$146

Coronado con un spicy crunch de calamar; ajonjolí, cebollín, shichimi por fuera, surimi, pepino y aguacate por dentro.

CAMARON CRUNCH \$146

Coronado con un spicy crunch de camarón; ajonjolí, cebollín, shichimi por fuera, surimi, pepino y aguacate por dentro.

EROS \$166

Coronado de un spicy crunch de calamar; camarón, queso crema, aguacate, pepino por dentro, ajonjolí y masago por fuera.

TRIO FISH \$169

Masago y ajonjolí por fuera; salmón, atún, dorado, chile toreado, cebollín y pepino por dentro.

TUNA ESPECIAL \$167

Delicioso rollo envuelto en alga mamenori y láminas de atún sellado; spicy kani, aguacate, pepino, camarón tempura por dentro; montado sobre salsa de cilantro y un toque de seranito.



MAGNATE

MANGO AVOCADO \$118

Rollo con salsa de mango; tampico, camarón empanizado adentro; envuelto de aguacate.

CEVICHITO \$169

Fresco rollo con pepino, aguacate, surimi por dentro; forrado en láminas de atún, con un topping ceviche de dorado, camarón y pulpo.

MAMENORI \$164

Rollo mamenori, forrado de láminas de atún y aguacate; espárrago en tempura, queso crema, mango, kanikama y aguacate por dentro; coronado con una rodaja de chile serrano y un toque de aderezo de cilantro.

TARTAR DE ATÚN \$145

Fino rollo de masago y ajonjolí por fuera; camarón, pepino y aguacate por dentro; tartar de atún con aguacate de topping.

CAMPECHANO ESPECIAL \$169

Camarón, pepino, aguacate por dentro; masago y ajonjolí por fuera; topping de spicy de todos los mariscos.

DORADITO \$167

Rollo forrado de dorado y masago; camarón empanizado, pepino, aguacate y spicy kani por dentro, terminado con un toque de serranito.

NEVADA \$174

Rollo tempura; salmón, pepino, aguacate y queso crema por dentro; coronado con un topping de pasta de cangrejo y terminado con espinaca frita.

TUNA AVOCADO \$177

Rollo forrado de láminas de atún y aguacate; camarón tempura, pepino, queso crema y aguacate por dentro, coronado con spicy kani y un toque de masago.

WERA ROLL \$139

Camarón tempura, pasta tampico y aguacate por dentro; forrado en queso crema, furikake y piel de salmón.

AZALEA ESPECIAL \$171

Alga empanizada por fuera; camarón, pepino, aguacate, queso crema por dentro. Spicy camarón y un toque de siracha, ajonjolí y cebollín encima, montado todo sobre un espejo de aderezo cilantro.

PAME ROLL \$179

Rollo sin arroz, aguacate, zanahoria, pepino, espárrago y atún por dentro; enrollado en alga y forrado de aguacate salmón, atún y aguacate con un toque de masago y ajonjolí.

AVOCADO ROCA \$159

Rollo avocado coronado con camarones roca.

GUSANO \$176

Forrado de camarón, atún, tampico y aguacate. Por dentro camarón empanizado, pepino, phila y aguacate con un topping de kanikama-pepino, terminado con piel de salmón, anguila y siracha.

COPETÓN \$165

Rollo forrado de aguacate y pulpo; por dentro aguacate, pepino y phila con un topping de kanikama - pepino, acompañado con camarón empanizado, salsa de anguila y ajonjolí.

PAPRIKA TUNA \$176

Rollo california de alga por fuera, forrado de salmón y un topping de camitas de atún, paprika y salsa serranito, con un toque de ajonjolí.

SWEET ROLL \$176

Rollo capeado de alga por fuera; tampico, pepino y aguacate por dentro; con un topping dulce de atún y salmón.

TUNITA HOT \$169

Rollo capeado de alga por fuera; tampico, aguacate y pepino por dentro; con un topping hot de atún flameado y coronado con chile serrano.

SPICY \$135

(Atún/Salmón/Camarón/Pulpo)

Rollo california con un spicy de proteína a elegir.

KIM ROLL \$176

Rollo natural de camarón capeado, pepino, aguacate y phila por dentro; forrado de aguacate y atún, con un topping de spicy kani, terminado con masago y ajonjolí.

TARTAR DE ATÚN**ESPECIAL \$169**

Alga por fuera, por dentro de camarón, espárrago, aguacate y pepino. Coronado con un spicy de tartar de atún, terminado con masago.

SERRANITO \$134

Kanikama, pepino, aguacate por dentro; atún por fuera; terminado chile serrano y salsa serranito.

KRAKEN \$181

Rollo forrado de aguacate y pulpo; por dentro pulpo empanizado, aguacate, pepino y phila, con un topping de kanikama-pepino, acompañado con camarón empanizado, bañado de queso gratinado, salsa de anguila y ajonjolí.

PULPO ROCA \$169

Rollo de alga por fuera, por dentro camarón, pepino, phila y aguacate con un topping de pulpo a la roca.



POKES & BOWLS



SELECCIONA LA BASE (Elige 1)	ELIGE TU PROTEÍNA (Elige 1)	ESCOGE TUS VEGETALES (Elige 3)	AGREGA TU TOPPING (Elige 1)	PONLE TU SALSA (Elige 1)
Arroz blanco japonés	Salmón	Edamame	Tampico	Salsa Ponzu
Arroz c/verduras sazonado con soya	Pulpo	Elote	Masago	Aderezo de Cilantro
Arroz Integral	Camarón	Zanahoria	Kanikama	Teriyaki
Fideo Chow Mein	Atún	Champis	Poro Frito	Cebolla Dulce
	Pollo	Col	Alga Nori	Salsa Aji
		Germen de Soya	Queso Crema	Salsa de Anguila
		Brócoli	Wonton Frito	Aderezo Chipotle
		Calabaza		Ajonjolí
		Espárragos		Jenjibre
				Spicy

Extras: *Base \$14 *Proteína \$35 *Vegetales \$9 *Topping \$16 *Espárragos o Edamame \$14

¡ÁRMALO A TU GUSTO! POR \$140

TEIKI BOWLS

- TARTAR DE ATÚN
- ATÚN SELLADO
- CAMARONES ROCA
- SALMÓN TEIKI
- POLLO TERIYAKI
- POLLO A LA NARANJA

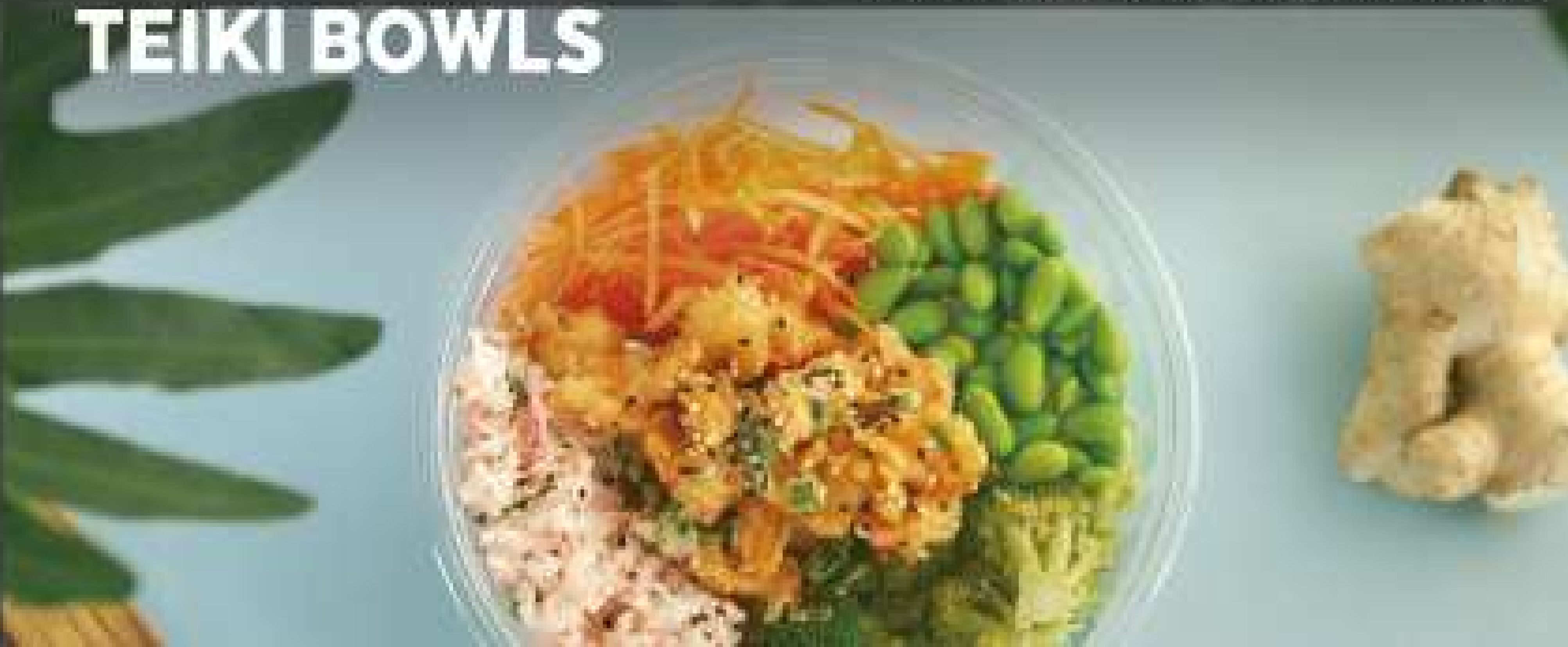
\$156

BEBIDAS

- TÉ HELADO 500 ML \$19
- REFRESCOS 355ML \$19
- AGUA EMBOTELLADA \$11

POSTRES

- TARTA \$65
- Torta de plátano en cacahuete garapiñado



ARROCES



SUPER GOHAN

GOHAN

\$69

Tazón de arroz blanco con queso crema, tampico y furikake.

GOHAN TEIKI

\$87

Tazón de arroz blanco servido con queso crema, tampico, res, pollo, camarón y furikake.

SUPER GOHAN

\$105

Tazón de arroz blanco servido con queso crema, tampico, res, pollo, camarón empanizado y furikake.

GOHAN KATO

\$135

Platillo horneado de capas de arroz, queso crema, camarón, spicy kanikama, pulpo, aguacate, ajonjolí y anguila.

YAKIMESHI

\$87

Exquisito arroz frito preparado con verduras, res, pollo y tampico.

YAKIMESHI ESPECIAL

\$98

Yakimeshi de res, pollo y camarón, acompañado de topping de aguacate, queso crema, tampico y furikake.

SUPER YAKIMESHI

\$115

Yakimeshi de res, pollo y camarón empanizado, acompañado de topping de aguacate, queso crema, tampico y furikake.



SUPER YAKIMESHI

LONCHES

HAMBURGUESA DE ATÚN

\$139

Deliciosa hamburguesa de carne de atún preparada en casa, acompañada de una mezcla de lechuga, pepino, aguacate y aderezo.

TORTA TEIKI

\$72

Tradicional torta de pierna de cerdo, queso Oaxaca, aguacate, cebolla morada curtida y chiles jalapeños.

PLATILLOS

TEPANYAKI

\$159

Mixto (Pollo, Carne, Camarón)

Base a elegir: fideo o arroz.

TERIYAKI

\$159

Mixto (Pollo, Carne, Camarón)

Base a elegir: fideo o arroz.

ROLLOS HORNEADOS



DOROTHY FLAME

SALMONCITO HOT \$144

Salmón horneado por fuera, coronado por el inigualable spicy de camarón y pulpo; por dentro pepino, aguacate y queso crema, bañado en salsa de anguila.

CAMARON FLAME \$127

Delicioso rollo horneado con masago y ajonjolí por fuera; camarón, queso crema, pepino y aguacate por dentro, coronado con un delicioso spicy de camarón.

MONKEY ROLL \$133

Aguacate, pepino, queso crema por dentro, forrado en plátano macho; topping de spicy camarón kani, en salsa de anguila y ajonjolí.

CAMPECHANO FLAME \$146

Envuelto en salmón con topping de pulpo, camarón, ostión, chile y salsa de anguila; pepino, queso crema y aguacate por dentro.

TEIKI HOT \$149

Rollo horneado envuelto en láminas de aguacate; relleno de camarón, queso crema y coronado con nuestro topping especial de camarón, queso chihuahua y un poco de tocino.

BELUMA \$132

Rollo envuelto en salmón horneado; por dentro, camarón, queso crema, aguacate, y tampico, coronado con aderezo de masago.

CHINGÓN \$131

Masago y ajonjolí por fuera, por dentro queso crema, aguacate y pepino. Topping de kanikama, camarón, queso y coronado con camarón empanizado y anguila.

TUNITA FLAME \$129

Camarón, queso crema y pepino por dentro; envuelto en aguacate; topping de spicy de atún, terminado de anguila y ajonjolí.

CANGRE FLAME \$127

Surimi, queso crema, aguacate y pepino, forrado de tampico y rajitas de aguacate; coronado con un spicy de surimi.

OYSTER FLAME \$149

Rollo envuelto en surimi; pepino, queso crema, aguacate y camarón empanizado por dentro; coronado con spicy de ostión al gratin.

DOROTHY FLAME \$135

Rollo californio, con camarón capeado por dentro, ajonjolí, spicy de camarón y pulpo.

ALASKA \$135

Rollo relleno de camarón, queso crema y coronado con nuestro topping especial de salmón, queso y un poco de tocino, terminado en anguila.



MONKEY ROLL

ESPECIALES EMPANIZADOS

BONELESS ROLL

\$129

Rollo empanizado, por dentro camarón, queso crema y aguacate, de topping unos deliciosos boneless con salsa a elegir (BBQ/Hot/Teriyaki).

TORO ROLL

\$135

Rollo philadelphia empanizado. Camarón y pepino adentro. Coronado con un topping de pulpo y cangrejo.

TEIKIRISI

\$161

Camarón, phila y aguacate por dentro, con un topping de camarón roca.

TEIKI EXTRA CHEESE

\$121

Farrado de queso amarillo y queso chihuahua, por dentro de camarón, pepino, phila, aguacate y un topping de tampico con chile jalapeño.

MI GUSTO ES

\$141

Rollo empanizado de alga por fuera, por dentro camarón, pepino, aguacate y phila. Con un topping de spicy camarón, terminado con siracha, ajonjolí y cebollín. Montado sobre un charco de aderezo de cilantro.



BONELESS ROLL



TORO ROLL



MI GUSTO ES