



SAN TÖ

H A N D R O L L B A R

Llegamos a tu casa

Toca para pedir por WhatsApp



5578950006

Envío gratis en órdenes
mayores a 500 pesos

Entradas

前菜

Hiroshito peppers  80gr 100.00
(Pimientos Padrón con salsa de la casa y Furikake)

Sopa miso  200ml 50.00
(shiitake, tofu, negi & wakame)

Ensalada de alga  50gr 60.00

Edamames trufa  100gr 110.00

Edamames con sal de Colima  100gr 75.00

Ebi Tempura 2pzs. 80.00
(Camarones estilo tempura acompañados de una salsa de cacahuete ligeramente picante)

Vegetariano 

Donburis

Bowls de arroz shari & pescado fresco

散らし

Akami 60gr 190.00
(Akami, ajonjolí, cebollín, kizami nori y tsuma)

Chu'toro 60gr 290.00
(Chutoro, ajonjolí, cebollín, kizami nori y tsuma)

O'toro 60gr 350.00
(O'toro, ajonjolí, cebollín, kizami nori y tsuma)

Salmón 60gr 170.00
(Salmón, ajonjolí, cebollín, kizami nori y tsuma)

Hamachi 60gr 300.00
(Hamachi, ajonjolí, cebollín, kizami nori y tsuma)

Chirashi 60gr 260.00
(Salmón, Akami,, cebollín, kizami nori y tsuma)

Sashimis

刺身

Santō tiradito 80gr 160.00

(Pargo bañado en salsa de la casa)

Chu'toro 80gr 210.00

(Atún graso)

O'toro 80gr 260.00

Zucchini Trufa  70gr 95.00

(Finas láminas de calabaza asada a la mantequilla
sazonada con sal de colima y tartrufata)

Salmón 80gr 180.00

Salmón toro 80gr 230.00

(Extra graso)

Hamachi 80gr 245.00

Yasai  70gr 95.00

(Láminas de jitomate y aguacate bañadas en
salsa ponzu, togarashi y furikake de shiso, nabo daikon al centro.)

Robalo 80gr 140.00

(Toque de limón y ume)

Akami 80gr 220.00

Hand Rolls

手巻き

Uni 20gr 340.00

(Erizo)

Akami 30gr 90.00

(Atún)

Chu'toro 30gr 120.00

(Atún graso)

O'toro 30gr 160.00

(Atún extra graso)

Salmón 30gr 80.00

Avo tempura  30gr 80.00

(Aguacate tempura)

Ebi tempura 30gr 90.00
(Camarón tempura)

Hotate 30gr 90.00
(Callo de hacha)

Hamachi negi & trufa 30gr 120.00
(Cola amarilla, cebollín y trufa)

Spicy tuna 30gr 100.00

Spicy salmon 30gr 90.00


Wagyu A5 30gr 550.00

Veggie sarada  30gr 80.00
(Lechuga, pepino, aguacate y nabo)

Veggie asupara  30gr 80.00
(Espárrago flameado)

Unagi 40gr 160.00
(Anguila)

Soft shell crab crujiente 30gr 110.00
(Pepino y aguacate)

Shrooms  70gr 90.00
(Hongos Shimeji y Enoki preparados a la mantequilla)

Set menu Hand Roll

Ningún set se puede modificar

セットメニュー

Set menu 3 340gr **300.00**


g Sopa misoshiru 

g Akami (Atún)


g Salmón

g Hamachi negi & trufa
(Cola amarilla, cebollín y trufa)


Set menu 4 410gr **350.00**

- Sopa misoshiru 
- Akami (Atún)
- Salmón
- Hotate (Callo de hacha)
- Spicy tuna

Set menu 5 490gr **420.00**

- Sopa misoshiru 
- Chu'toro (Atún graso)
- Salmón
- Hotate (Callo de hacha)
- Ebi tempura (Camarón tempura)
- Hamachi negi & trufa
(Cola amarilla, cebollín y trufa)

Set menu 6 560gr **500.00**

- Sopa misoshiru 
- O'Toro (Atún graso)
- Spicy tuna
- Hotate (Callo de hacha)
- Ebi tempura (Camarón tempura)
- Unagi
- Hamachi negi & trufa
(Cola amarilla, cebollín y trufa)

Set menu veggie  370gr **260.00**

- Sopa misoshiru
- Asupara (Espárragos flameados)
- Sarada (Lechuga, pepino, aguacate y nabo)
- Avo tempura (Aguacate tempura)

Nigiris

にぎり

Uni & Ikura 28gr 380.00

(Erizo & caviar de salmón)

Uni 10gr 240.00

Robalo 18gr 70.00

Akami 18gr 70.00

(Toque de wasabi)

Chu'toro 18gr 100.00

(Toque de jengibre)

O'toro 18gr 130.00

(Toque de wasabi)

Salmón 18gr 60.00

(Toque de limón y yuzukosho)

Shitake especial  20gr 50.00

(Hongo shitake preparado con un reducción de ponzu, ajo crujiente, chile serrano, y cebollín)

Pargo 18gr 50.00

(Hoja de shiso y toque de furikake)

Ikura & huevo codorniz 18gr 150.00

(Gunkan nikkiri & cebollín)

Hamachi shoko 18gr 80.00

(Chocolate oaxaqueño flameado y sal de colima)

Unagi 20gr 100.00

(Toque de ajonjolí)

Avocado 18gr 40.00

(Salsa tare y ajonjolí)

Wagyu A5 18gr 300.00

(Sellado con un toque de sal)

Hamachi Negi & Trufa 18gr 95.00

(Tártara de trufa, cremoso de trufa y negi)

Hotate 18gr 70.00

(Callo de hacha)

Akami especial 19gr 80.00

(Sellado con reducción de soya, dry miso, negi & lámina de ajo frito)

Salmón Toro 18gr 80.00

Totoaba 18gr 80.00

(Sellado con reducción picante, trufa y bonito)

Lubina & Shitake 18gr 80.00

(Preparado con rayu picante)

Kampachi 18gr 90.00

(Albahaca, ajo y yuzu)

Set menu Nigiri

Ningún set se puede modificar

セットメニュー

Set menu 3 280.00

- Akami
- Chu'toro
- O'toro

Set menu 5 310.00

- Akami
- Salmón toro
- Hamachi trufa & yuzu
- Hotate
- Pargo

Set menu 7 610.00

- Pargo
- Chu'toro
- O'toro
- Ikura
- Unagi
- Hamachi shoko
- Salmón toro

Set menu 9 790.00

- Salmón toro
- Chu'toro
- O'toro
- Unagi
- Ikura
- Hamachi trufa
- Hotate
- Pargo
- Robalo

Makis

裏巻き

Ura-makis

Rollos con arroz por fuera y alga nori por dentro

Doble dragón (8 pzas) 400gr 300.00

(Camarón tempura y espárragos con salsa tare por dentro, aguacate y hojuelas de hanakatsuo por fuera. Bañado en salsa de mango & trufa negra)

Spicy tuna (8 pzas) 300gr 250.00

(Aguacate por dentro, spicy tuna, cebollín y hojuelas de tempura crujientes por fuera. Acompañado de salsa Tare)

Daruma (8 pzas) 300gr 290.00

(Soft shell crab tempura y aguacate por dentro, masago y salsa tare por fuera)

Veggie Dragon 300gr 240.00 🌿

(Espárrago tempura y hongo enoki por dentro, cubierto con nuestra salsa de mango con trufa, coco rallado y ajonjolí por fuera)

Sendai 300gr 215.00

(Camarón Marinado en ajo y soya, espárrago, pepino y cebollín por dentro. Aguacate, tártara de hotate, masago mayo y salsa tare por fuera)

Hoso-maki

Rollo tradicional con alga nori por fuera

San-shake (6 pzas) 125gr 285.00

(Salmón fresco, piel de salmón frita e ikura con un toque de yuzu)

Futo-maki

Rollo tradicional de mayor dimensión. Alga nori por fuera.

Ōkī (5 pzas) 327gr 285.00

(Hamachi, Salmón, Chu-toro, pargo, aguacate, espárrago, ajonjolí, negi, ensalada de alga y pepino)

Bebidas

飲み物

Agua del día	330ml	60.00
Bui Natural	290ml	60.00
Bui Natural	475ml	80.00
Perrier mineral	330ml	90.00
Coca-Cola	335 ml	55.00
Sprite	335 ml	55.00
Sidral	335 ml	55.00
Topo Chico mineral	330ml	55.00
Limonada	335ml	55.00
Naranjada	335ml	55.00
Clamato		45.00
Té verde frío	330ml	30.00

Cervezas

ビール

Asahi Super Dry	330ml	150.00
Sapporo Premium	355ml	150.00
Negra Modelo	355ml	65.00
Corona	355ml	65.00
28 Pale ale	330ml	140.00
Haiku	355ml	145.00
Michelob Ultra	355ml	70.00

Sake

酒

House Sake (Junmai) 180ml 200.00

Nami Junmai Ginjo 180ml 570.00

Hattori Hanzo 375ml 450.00

Kikusui Junmai Ginjo 300ml 1,000.00

Nigori (no filtrado) 300ml 650.00

Cocteles

カクテル

Santoni - Stay classy 190.00

(Ginebra Japonesa Roku, licor de granada Pama, Vermouth, twist de naranja)

Tokyo to roma - Bitter is better 220.00

(Whisky Japonés Toki, infusión de romero, angostura, bitter de naranja y toronja)

Lola - Home sweet love 190.00

(Ginebra Japonesa Roku, lychee, bitter de cardamomo, tonic)

Mesukaro - Wake up call 175.00

(Mezcal ojo de tigre, naranja, pepino, albahaca, escarchado con sal de gusano)

Lady M - Martini perfection 190.00

(Vodka Belvedere , nectar de lychee, frambuesa)

House picante - Feelin' hot 190.00

(House sake, licor de chile poblano, soda de jengibre y un toque de frutos rojos)

Spicy mezcarita - Too good to be true 190.00

(Mezcal Bruxo l , licor de chile ancho, grand marnier, limón y jarabe de agave orgánico)

San-Tiki - Tiki't easy 190.00

(Bourbon makers mark, té verde, jarabe de lychee, jugo de mango, jugo de limón)

Before sunset - A fresh start 180.00

(Tequila 1800 cristalino, licor de maíz nixta, jugo de mango, limón, top de vino espumoso)

Yuzu Sour - Set the mood 200.00

(Tequila patrón silver, grand marnier, st Germain, yuzu, toque de angostura & hoja de shiso)

TinTō - Stay close to me 200.00

(Bombay gin, jugo de naranja, arándano, pama, limón, zarzamoras & vino tinto)

Shiso Sour - This one is sexy 230.00

(Tequila Patrón Silver, lillet, shiso, infusión de gengibre con especias, clara de huevo y angostura)

Café & Té

☪ーヒー

Americano 50.00

Espresso 50.00

Capuccino 65.00

Jazmín chung hao 500ml 60.00

(Delicado y fragante té de Jazmín producido a partir de un delicioso té verde)

Bali 500ml 60.00

(Té verde de jazmín y pétalos de flores, lychee, pomelo, durazno y rosa)

Miss Dammann 500ml 60.00

(Mezcla de té verde y jengibre con ligeros toques de limón y maracuyá)

Des Mille Collines 500ml 60.00

(Té negro y el aroma de especias finas: jengibre, canela, cardamomo, bayas rosadas y clavos de olor)

Samba 500ml 60.00

(Tisana de Flores de hibisco, cáscaras de rosa mosqueta, manzana y cáscara de naranja. Aromas de mango y frutas tropicales)

Postres

デザート

Afro samurai 210gr 120.00

(Afro samurai: Gelatina de Espresso con una deliciosa crema fría de carajillo.)



- Notifique al personal de cualquier alergia.
- Los precios en carta incluyen el 16% de IVA y son en moneda nacional.
- Vegetariano 