

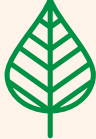


# SAN TÖ

H A N D R O L L B A R

# Entradas

## 前菜

Hiroshito peppers  80 gr (Pimientos Padrón con salsa de la casa y Furikake)	\$100.00
Sopa miso  200 ml	\$50.00
Ensalada de alga  50 gr	\$60.00
Edamames trufa  100 gr	\$110.00
Edamames con sal de Colima  100 gr	\$75.00

# Sashimis

## 刺身

Santō Tiradito 80 gr (Pargo bañado en salsa de la casa)	\$160.00
Chu'toro (Atún graso) 80 gr	\$210.00
O'toro (Atún extra graso) 80 gr	\$260.00
Salmón toro (Extra graso) 80 gr	\$180.00
Sashimi hamachi 80 gr	\$245.00

# Hand Rolls

## 手巻き


Akami (Atún) 70 gr	\$90.00
Chu'toro (Atún graso) 70 gr	\$120.00
O'toro (Atún extra graso) 70 gr	\$160.00
Salmón 80 gr	\$80.00
Avo tempura  80 gr (Aguacate tempura)	\$80.00
Ebi tempura 70 gr (Camarón tempura)	\$90.00
Hotate 70 gr (Callo de hacha)	\$90.00
Hamachi negi & trufa 70 gr (Cola amarilla, cebollín y trufa)	\$120.00
Spicy tuna 70 gr	\$100.00
Spicy salmon 70 gr	\$90.00
Wagyu 70 gr	\$170.00
Veggie sarada  70 gr (Lechuga, pepino, aguacate y nabo)	\$80.00
Veggie asupara  70 gr (Espárrago flameado)	\$80.00

# Set menu Hand Roll


Ningún set se puede modificar.

## セットメニュー

**Set menu 3** 340 gr **\$300.00**


- . Sopa misoshiru 
- . Akami (Atún)
- . Salmón
- . Hamachi negi & trufa  
(Cola amarilla, cebollín y trufa)

**Set menu 4** 410 gr **\$350.00**

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

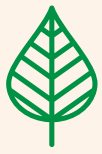
**Set menu 5** 490 gr

**\$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** 560 gr

**\$500.00**

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

**Set menu veggie**  370 gr

**\$260.00**

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

# Nigiris

Disponibles los días jueves, viernes y sábado

## にぎり

Akami (Toque de wasabi)	\$70.00
Chu'toro (Toque de jengibre y cebollín)	\$100.00
O'toro (Toque de sal de colima)	\$130.00
Salmón Toro (Toque de limón amarillo)	\$60.00
Pargo (Hoja de shiso y toque de furikake)	\$50.00
Ikura & Huevo codorniz	\$150.00
Hamachi Choco	\$80.00
Unagi (Toque de ajonjolí)	\$100.00
Avocado (Salsa de anguila y ajonjolí)	\$40.00
Wagyu (flameado con atari-parmesano)	\$120.00
Hamachi Trufa (Toque de yuzu)	\$90.00
Hotate	\$70.00

# Set menu Nigiri

Ningún set se puede modificar.

Disponibles los días jueves, viernes y sábado

## 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

**Set menu 7**

**\$610.00**

- . Pargo
- . Chu'toro
- . O'toro
- . Ikura
- . Unagi
- . Hamachi Choco
- . Salmón Toro

**Set menu 9**

**\$790.00**

- . Salmón Toro
- . Chu'toro
- . O'toro
- . Unagi
- . Ikura
- . Hamachi Trufa
- . Hotate
- . Pargo
- . Wagyu



# Bebidas

## 飲み物

Agua del día 330 ml	\$30.00
Agua de lychee 335ml	\$60.00
Coca-cola 335 ml	\$38.00
Coca-cola sin azúcar 335 ml	\$38.00
Sprite 335 ml	\$38.00
Sidral 335 ml	\$38.00
Agua embotellada Ciel 335 ml	\$30.00
Topo Chico mineral 330 ml	\$38.00
Limonada 335 ml	\$55.00
Naranjada 335 ml	\$55.00
Clamato	\$35.00
Té verde frío 330 ml	\$30.00

# Cervezas

## ビール

Asahi Super Dry 330 ml	\$120.00
Sapporo Premium 355 ml	\$120.00
Colimita 355 ml	\$80.00
Negra Modelo 355 ml	\$65.00
Corona 355 ml	\$65.00
Michelada/Cubana 355 ml	\$20.00

# Sake

## 酒

House Sake (Junmai) 120 ml	\$120.00
Nami Junmai Ginjo 120 ml	\$290.00
Hattori Hanzo 375 ml	\$450.00

# Vinos

## ワイン

Todos nuestros vinos se sirven por copeo

### Tintos:

<b>Domaine Sauvete</b> (Organic) Gamay (México)	\$237.00
<b>Anxelin Sauvignon</b> Cabernet Sauvignon (México)	\$198.00
<b>Torrelongares Crianza</b> Garnacha & Tempranillo (España)	\$140.00

### Rosé: (Organic)

<b>Flying Solo</b> Grenache, Cinsault (Francia)	\$140.00
--	----------

### Blancos:

<b>Chateau Du Moulin</b> Sauvignon blanc, Semillon (Francia)	\$168.00
<b>Touraine Sauvignon</b> Sauvignon Blanc (Francia)	\$192.00

# Cocteles

## カクテル

<b>Santoni - Stay Classy</b> (Ginebra Japonesa Roku, licor de granada Pama, Campari, twist de naranja)	\$160.00
<b>Tokyo To Roma - Bitter is better</b> (Whisky Japonés Toki, House Sake, infusión de romero, bitter de naranja y angostura)	\$170.00
<b>Lola - Home sweet love</b> (Ginebra Japonesa Roku, néctar de lychee, bitter de cardamomo, lavanda, tonic)	\$160.00
<b>Gaijin - Purple Rain</b> (Ginebra Japonesa Roku, infusión de té con lavanda, dash de Peychaud's, soda de jengibre)	\$140.00
<b>Mesukaro - Wake up call</b> (Mezcal ojo de tigre, naranja, pepino, albahaca, escarchado con sal de gusano.)	\$120.00
<b>Lady M - Martini perfection</b> (Vodka, nectar de lychee, frambuesa)	\$120.00
<b>House picante - Feelin' hot</b> (House sake, Licor de Chile Ancho Reyes, zarzamora e infusión de jengibre)	\$130.00
<b>Karajiyo san - Same but different</b> (Espresso, Kahlúa, Avellana, Ron Zacapa, licor de naranja)	\$150.00
<b>Spicy Mezcarita - Too good to be true</b> (Mezcal Bruxo, licor de chile ancho reyes Grand Marnier y sal de gusano)	\$150.00
<b>Amsterdam - Have a nice trip</b> (Bourbon, absynthe con infusión de cannabis, jugo de piña y hierbabuena)	\$180.00

# Café & Té

## コーヒー

Americano (Nespresso)	\$45.00
Espresso (Nespresso)	\$45.00
Capuccino	\$65.00
Té caliente 500 ml	\$60.00
Té verde frío 330 ml	\$30.00

# Postres

## デザート

**Mochi: Delicioso helado artesanal cubierto con una masa de arroz suave**

Mochi matcha 30 gr	\$50.00
Mochi taro 30 gr	\$50.00
Mochi mango 30 gr	\$50.00
Mochi ferrero 30 gr	\$50.00
Afro samurai 210 gr (Afro samurai: Gelatina de Espresso con una deliciosa crema fría de carajillo)	\$90.00



- Notifique al personal de cualquier alergia.
- Los precios en carta incluyen el 16% de IVA y son en moneda nacional.
- Todos los pedidos incluyen soya y ponzu.
  - Vegetariano 🌿