



# SAN TÖ


H A N D R O L L B A R

## Entradas 前菜

Hiroshito peppers  80gr 120.00  
(Pimientos Padrón con salsa de la casa y Furikake)

Sopa miso  200ml 65.00  
(shiitake, tofu, negi & wakame)

Ensalada de alga  50gr 70.00

Edamames al vapor  100gr  
Con trufa 120.00  
Con sal de Colima 95.00

Ebi Tempura 2pzs. 95.00  
(Camarones estilo tempura acompañados de una salsa de cacahuate ligeramente picante)

Camarones Roca 265.00  
(Camarón tempura Servido con salsa spicy y cebollín)

## Sashimis 刺身

Santō tiradito 80gr 170.00  
(Pargo bañado en salsa de la casa)

Chu'toro 80gr 215.00  
(Atún graso)

O'toro 80gr 260.00

Zucchini Trufa  70gr 120.00  
(Finas láminas de calabaza asada a la mantequilla sazónada con sal de colima y tartrufata)

Salmón 80gr 190.00

Hamachi 80gr 250.00

Robalo 80gr 150.00

Akami 80gr 200.00  
(Toque de limón y ume)

## Chirashis 60gr 散らし

Acompañados de Ajonjolí, cebollín, kizami nori y tsuma

Akami 60gr 230.00  
(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 210.00  
(Salmón, ajonjolí, cebollín, kizami nori y tsuma)

Hamachi 60gr 330.00  
(Hamachi, ajonjolí, cebollín, kizami nori y tsuma)

Mixto 60gr 270.00  
(Salmón, Akami, ajonjolí, cebollín, kizami nori y tsuma)

Wagyu 60gr 390.00

## Nigiris にぎり

Uni & Ikura 28gr 290.00  
(Erizo & caviar de salmón)

Uni 10gr 240.00

Robalo 18gr 85.00

Akami 18gr 75.00  
(Toque de wasabi)

Chu'toro 18gr 100.00  
(Toque de jengibre)

O'toro 18gr 130.00  
(Toque de wasabi)

Salmón 18gr 65.00  
(Toque de limón y yuzukosho)

Shitake especial  20gr 60.00  
(Hongo shitake preparado con un reducción de ponzu, ajo crujiente, chile serrano, y cebollín)

Pargo 18gr 55.00  
(Hoja de shisho y toque de furikake)

Ikura & huevo codorniz 18gr 150.00  
(Gunkan nikkiri & cebollín)

Hamachi shoko 18gr 95.00  
(Chocolate oaxaqueño flameado y sal de colima)

Unagi 20gr 100.00  
(Toque de ajonjolí)

Avocado 18gr 45.00  
(Salsa tare y ajonjolí)

Wagyu A5 18gr 270.00  
(Sellado con un toque de sal)

Hamachi Negi & Trufa 18gr 100.00  
(Tártara de trufa, cremoso de trufa y negi)

Hotate 18gr 70.00  
(Callo de hacha)

Akami especial 19gr 90.00  
(Sellado con reducción de soya, dry miso, negi & lámina de ajo frito)

## Conchas 散らし

(sujeto a disponibilidad)

Almeja Chocolate (1 pieza) 170.00  
(Estilo "tiradito". Yuzu, yuzu kosho, toque de cilantro y sal de Colima)

Ostiones kumamoto (3 piezas) 210.00  
(Ponzu, ikura, yema de huevo de codorniz y negi)

Precios expresados en moneda nacional, incluyen 16% de IVA.

\*\*Vegetariano \*\*Best seller

El consumo de pescados, mariscos y alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud, el consumo de estos productos es responsabilidad del comensal. Notifique al personal de cualquier alergia. Gramaje de proteína en crudo.

# Hand Rolls 手巻き

Uni	290.00
Akami	110.00
Chu'toro	130.00
O'toro	160.00
Salmón	100.00
Avo tempura	70.00
Ebi tempura	100.00
Hotate Callo de Hacha	100.00
Hamachi Negi & Trufa	130.00
Spicy Tuna	110.00
Spicy Salmón	100.00
Wagyu A5	310.00
Veggie sarada	90.00
Veggie asupara	90.00
Unagi Anguila	150.00
Crispy Softshell Crab con pepino y aguacate	130.00
Shrooms	110.00

# 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 220.00  
(Esparrago tempura y hongo enoki por dentro, cubierto con nuestra salsa de mango con trufa, coco rallado y ajonjolí por fuera)

**Sendai** 300gr 290.00  
(Camarón Marinado en ajo y soya, espárrago, pepino y cebollín por dentro. Aguacate, tártara de hotate, masago mayo y salsa tare por fuera)

**Tzurai hono** 300gr 220.00  
(Salmón fresco, Pepino y aguacate por dentro, arroz por fuera, servido con salsa spicy, tanuki y cebollín)

**Unagui king** 300gr 320.00  
(Camarón tempura, Pepino y aguacate por dentro, anguila por fuera, servido con salsa de anguila y ajonjolí)

## Hoso-maki

### Rollo tradicional con alga nori por fuera

**San-shake** (6 pzas) 125gr 280.00  
(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 280.00  
(Hamachi, Salmón, Chu-toro, pargo, aguacate, espárrago, ajonjolí, negi, ensalada de alga y pepino)

# Set menu Hand Roll


Ningún set se puede modificar

## セットメニュー

### Set menu 3 340gr 350.00

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

### Set menu 4 410gr 420.00

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

### Set menu 5 490gr 550.00

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

### Set menu 6 560gr 730.00

- . 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 270.00

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

Precios expresados en moneda nacional, incluyen 16% de IVA.

\*\*Vegetariano \*\*Best seller

El consumo de pescados, mariscos y alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud, el consumo de estos productos es responsabilidad del comensal. Notifique al personal de cualquier alergia. Gramaje de proteína en crudo.

# 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 5 340.00

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

### Set menu 7 650.00

- 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

## Cafés コーヒー

Americano 55.00

Espresso 55.00

Capuccino 70.00

## Tés y Tisanas Dammann お茶

Jazmín chung hao

Jazmín y té verde

Bali 500ml 70.00

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

Miss Dammann 500ml 70.00

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

Des Mille Collines 500ml 70.00

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

Samba 500ml 70.00

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

Precios expresados en moneda nacional, incluyen 16% de IVA.

\*\*Vegetariano \*\*Best seller

El consumo de pescados, mariscos y alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud, el consumo de estos productos es responsabilidad del comensal. Notifique al personal de cualquier alergia. Gramaje de proteína en crudo.

## Postres デザート

Crème Brulée de matcha 200gr 140.00

Afro samurai 210gr 120.00

(Gelatina de Espresso con una deliciosa crema fría de carajillo)

### Mochis

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

Coco 70.00

Conejito Turin 70.00

Taro 70.00

Ferrero 70.00

Matcha 70.00

## Bebidas 飲み物

Agua del día 330ml 60.00

Bui Natural 290ml 70.00

Bui Natural 475ml 90.00

Perrier mineral 330ml 90.00

Coca-Cola 335 ml 60.00

Sprite 335 ml 60.00

Sidral 335 ml 60.00

Topo Chico mineral 330ml 60.00

Limonada 335ml 60.00

Naranjada 335ml 60.00

Clamato 50.00

Té verde frío 330ml 60.00

## Cervezas ビール

Asahi Super Dry 330ml 150.00

Sapporo Premium 355ml 150.00

Negra Modelo 355ml 70.00

Tigre Santō 355ml 150.00

Haiku 355ml 150.00

Michelob Ultra 355ml 70.00

Corona 355ml 70.00

## Sake 酒

Hakkaisan 300ml 1,070.00

Hattori Hanzo 375ml 470.00

Kikusui Junmai Ginjo 300ml 1,000.00

Nigori (no filtrado) 300ml 650.00

Sho Chiku Bai (House) 210.00

Nami Junmai 750ml 1,790.00

Nami Junmai 200ml 590.00

Precios expresados en moneda nacional, incluyen 16% de IVA.

\*\*Vegetariano \*\*Best seller

El consumo de pescados, mariscos y alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud, el consumo de estos productos es responsabilidad del comensal. Notifique al personal de cualquier alergia. Gramaje de proteína en crudo.

# Cócteles カクテル

## **Santoni - Stay classy** 210.00

(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** 210.00

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

## **Mesukaro - Wake up call** 190.00

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

## **Lady M - Martini perfection** 210.00

(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 mezcara - 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** 210.00

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

## **TinTō - Stay close to me** 230.00

(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)

**Marzo** 190.00

**Karajillo** 190.00

**Aperol Spritz** 190.00

**Carajillo** 180.00

**Moscow Mule** 180.00

**Bloody Mary** 140.00

**Lillet Vive** 150.00

**Negroni** 220.00

**Old Fashioned** 210.00

**Mojito Limón** 150.00

**Martini Clásico** 270.00

**Martini Espresso** 280.00

**Martini Lichi** 280.00

**Margarita** 190.00

**Mimosa naranja** 190.00

**Mimosa lichi** 190.00

**Mimosa frutos rojos** 190.00

**Mimosa piña maracuya** 190.00

Precios expresados en moneda nacional, incluyen 16% de IVA.

\*\*Vegetariano \*\*Best seller

El consumo de pescados, mariscos y alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud, el consumo de estos productos es responsabilidad del comensal. Notifique al personal de cualquier alergia. Gramaje de proteína en crudo.

# Licores 酒類

<b>GIN Beefeater</b>	160.00
<b>GIN Bombay</b>	160.00
<b>GIN Hendricks</b>	200.00
<b>GIN Roku</b>	180.00
<b>GIN Tanqueray</b>	160.00
<b>Ron Appleton 8</b>	160.00
<b>Ron Bacardi 8</b>	160.00
<b>Ron Bacardi Carta Blanca (Blanco)</b>	120.00
<b>Ron Zacapa 23</b>	260.00
<b>Tequila 1800 Cristalino</b>	190.00
<b>Tequila Maestro Dobel Diamante</b>	180.00
<b>Tequila Don Julio 70</b>	230.00
<b>Tequila Patron Reposado</b>	180.00
<b>Tequila Patron Silver</b>	180.00
<b>Vodka Belvedere</b>	210.00
<b>Vodka Greygoose</b>	180.00
<b>Vodka Stolichnaya</b>	130.00
<b>Whisky JW Etiqueta Negra</b>	250.00
<b>Whisky Hibiki</b>	390.00
<b>Whisky Macallan 12</b>	320.00
<b>Whisky Makers Mark Bourbon</b>	160.00
<b>Whisky Toki</b>	210.00
<b>Mezcal Bruxo 1</b>	140.00
<b>Mezcal Bruxo 3</b>	180.00
<b>Mezcal Bruxo 5</b>	370.00
<b>Mezcal TR3S Chicon Espadin</b>	210.00
<b>Mezcal TR3S Chicon Sierra</b>	360.00
<b>Mezcal Ojo de Tigre Jóven</b>	140.00
<b>Mezcal Ojo de Tigre Reposado</b>	160.00

# Vinos ワイン

<b>DOMAINE DE L'ESTAGNERE CP</b>	340.00	
<b>DOMAINE DE L'ESTAGNERE BT</b>	1,500.00	
<b>Cazas Novas CP</b>	210.00	
<b>Cazas Novas BT</b>	950.00	<b>Pouya CP</b> 260.00
<b>Orange Gold CP</b>	350.00	<b>Pouya CP BT</b> 1,200.00
<b>Orange Gold BT</b>	1,500.00	<b>Anatolia Tempranillo CP</b> 260.00
<b>KOSMOS CP</b>	370.00	<b>Anatolia Tempranillo BT</b> 1,150.00
<b>KOSMOS BT</b>	1,600.00	<b>Anatolia Tempranillo/CINSAULT CP</b> 310.00
<b>Saint Chinian CP</b>	210.00	<b>Anatolia Tempranillo/CINSAULT BT</b> 1,450.00
<b>Saint Chinian BT</b>	950.00	
<b>Chateau de Varennes CP</b>	210.00	
<b>Chateau de Varennes BT</b>	950.00	
<b>Chateau Beauboise BCO CP</b>	250.00	
<b>Chateau Beauboise BCO BT</b>	1,100.00	

Precios expresados en moneda nacional, incluyen 16% de IVA.

\*\*Vegetariano \*\*Best seller

El consumo de pescados, mariscos y alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud, el consumo de estos productos es responsabilidad del comensal. Notifique al personal de cualquier alergia. Gramaje de proteína en crudo.

Precios expresados en moneda nacional, incluyen 16% de IVA.

\*\*Vegetariano \*\*Best seller

El consumo de pescados, mariscos y alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud, el consumo de estos productos es responsabilidad del comensal. Notifique al personal de cualquier alergia. Gramaje de proteína en crudo.