



**TEPAN & SUSHI BAR**

# ENTRADAS

## Sopas

**1 SOPA MISO** 250 ml **\$55**



Tradicional a base de soya, harusame, tofu, champiñón y wakame.

**2 SHABU SHABU**  
IND 380 ml **\$160** FAM 1.5 L **\$450**



Rebanadas de rib-eye con aceite de ajonjolí y verduras, acompañado de arroz gohan.

**3 SOPA UDON** 300 ml **\$100**



Fideo de trigo, hongo shiitake, tofu y nori.

**4 SOPA MARISCOS** 250 ml **\$150**



A base de jaiba, acompañada de camarón, mejillón, pulpo, calamar, kanikama, cazón y vegetales.

**5 RAMEN** 380 ml **\$190**



Caldo y pasta ramen, acompañado de vegetales, huevo y pollo.

## Tawas

### TORRES DE ARROZ DE SUSHI

**6 TAWA KANI** 80g **\$120**



Torre de ensalada kani, coronada con aguacate.

**7 TAWA SAKE** 100g **\$160**



Torre de salmón spicy, acompañado de aguacate, pepino, ajonjolí y salsa de anguila.

**8 TAWA EBI** 90g **\$120**



Torre de camarón, acompañada de aguacate, coronado con pepino y bañado en jugo de limón con sriracha.

**9 TAWA MAGURO** 100g **\$160**



Torre de atún, acompañado de aguacate, aderezo sriracha, coronado con espárragos fritos y ajonjolí negro.

## Arroz

**10 GOHAN NATURAL** 350g **\$50**



Arroz al vapor con especias orientales y cebollín.

**11 GOHAN CULICHI** 420g **\$80**



Arroz al vapor con aguacate, ensalada tampico, queso crema y salsa de anguila.

**12 IKU BALL** 350g **\$100**



Bola de arroz empanizada rellena de queso gouda, acompañada de aderezo sriracha.

**13 YAKIMESHI** 380g



Arroz frito, verduras y soya.  
Tori **\$90** Gyu **\$100** Ebi **\$100**  
Yasai 320g **\$65** Mixto 420g **\$135**

**14 YAKIMESHI ESPECIAL** 420g **\$140**



Arroz frito a la plancha, aguacate, ensalada tampico, queso y salsa de anguila.

**15 UNAGI HOT** 400g **\$320**



Arroz blanco a la plancha con ajonjolí, jengibre, ajo, salsa de anguila con un toque de tequila, sriracha y trozos de anguila.

**16 EBI DON** 480g **\$350**



Arroz blanco de sushi bañado en salsa de anguila, mezclado con aderezo masago, kanikama, con camarón empanizado y aguacate.

# Pokes

**17 SARADA-EBI** \$100



Arroz gohan acompañado de camarón, aguacate, pepino y zanahoria, bañado en salsa teriyaki.

**18 SU-SAKE** \$130



Arroz gohan acompañado de salmón sellado, kiwi, piña, fresa y salsa hifukidori.

**19 SHIRASU-MAGU** \$110



Arroz gohan acompañado de atún, aguacate, pepino, cebollín, ajonjolí y aderezo sriracha.

# Especiales

**20 EDAMAMES** 200g \$100



Vaina de frijol japonés cocida al vapor con mantequilla y un toque picante de togarashi.

**21 ALMEJAS MANTEQUILLA** 130g \$280



Almeja chocolate salteada en mantequilla clarificada con un toque de hongo shiitake.

**22 CALLO GRATINADO** 140g \$135



Callo de almeja salteado, mezcla de aderezo masago y queso gouda gratinado con un toque de sriracha.

**23 KUSHIAGUES** 2 pzs. \$160



Brochetas empanizadas, acompañadas con salsa teriyaki.  
Queso plátano \$65 Queso gouda \$70  
Queso camarón \$90 Salmón con queso \$160

**24 TOSHI CRAB** 2 pzas. \$130



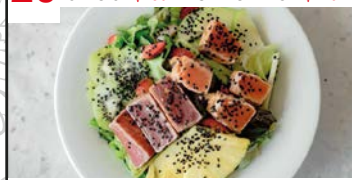
Rollito de surimi relleno de camarón, queso gouda, queso crema empanizado y aderezo sriracha.

**25 AGEDASHI TOFU** 180g \$90



Tofu frito acompañado de salsa tempura.

**26 ENSALADA TOSHI CLÁSICA** \$150 **ATÚN Y SALMÓN** \$220



Mezcla de lechugas con frutas tropicales y vinagreta de pepino.

**27 CEVICHE** 150g \$230



Fideos de pepino mezclados con pulpo, camarón, kanikama, limón, togarashi, sriracha y sal.

**28 SASHIMI** 150g \$180



Corte de pescado o marisco crudo de la más alta calidad.  
Maguro \$180 Sake \$195 Mixto \$185

**29 TEMAKI** 1 pza. \$90



Yasai \$60 Kani \$90 Tako \$130  
Ebi \$90 Unagi \$150 Spicy tuna \$100 Sake \$90

**30 NIGIRI** 1 pza. \$390



Ebi \$40 Kani \$45 Sake \$50 Unagi \$90  
Maguro \$70 Masago \$40 Ikura \$90  
Tako \$70 Mixto (10 pzs.) \$390

**31 TACO TOSHI** 1 pza. \$90



Alga frita con tempura, rellena de arroz, camarón, cebolla desfilamada, chile y aderezo.

**32 SUKOSHY KANI** 3 pzs. \$150



Ensalada kani envuelto en salmón, coronado con aguacate y masago.

**33 MAGURO TATAKY** 150g \$200



Medallón de atún sellado cubierto con ajonjolí, acompañado de fideos de pepino bañado con salsa soya.

**34 TOSUTO** 50g \$130



Tostadita de wonton con queso chipotle, pepino y aguacate.  
Salpicón de camarón \$90 Pulpo al ajillo \$130  
Carnitas de atún \$90 Salmón spicy \$100

# PLATOS FUERTES

**35 TACOS CAMARÓN** 4 pzas. **\$180**



Crocante de wonton relleno de camarón en tempura, salteado con espárragos, cebolla morada y aderezo chipotle.

**36 TACOS RIB EYE** 3 pzas. **\$190**



Rib eye ligeramente picante salteado con aderezo de cacahuete, envueltos con tortillas de harina.

**37 HIFUKY** 380g **\$300**



Trozos de carne con empanizado especial, salteados con una salsa agridulce a base de piña.

Ebi **\$300** Tori **\$280**

**38 TEMPURA**



Verdura capeada, acompañada de salsa tempura.

Yasai **\$150** Tori 450g **\$200** Ebi 450g **\$250**

**39 GYOSAS** 7 pzas.



Empanadas fritas rellenas de verduras con salsa agridulce ligeramente picante, acompañadas de gohan.

Yasai **\$85** Gyu **\$130** Ebi **\$140**

**40 YAKISOBA** 350g **\$150**



Pasta soba y vegetales salteados en aceite de ajonjolí, con salsa de soya y condimento ligeramente picante.

**41 TEPANYAKI** 550g  
(Verduras a la plancha con arroz frito)



Yasai **\$110** Tori **\$200** Ebi **\$250** Gyu **\$270** Sake **\$270**  
Rib eye **\$250** Maguro **\$220** Mixto **\$290**

**42 TERIYAKI BOWL** 480g **\$140**



Zanahoria y brócoli salteados con pollo crujiente, en salsa teriyaki, acompañados de arroz gohan.

**43 HARUMAKI** 550g **\$180**



Rollos fritos rellenos de verdura y pollo, acompañados de gohan y salsa ligeramente picante.

**44 TORIKATSU** 350g **\$150**



Filete de pollo empanizado, relleno de verduras salteadas y queso gouda acompañada de arroz gohan bañado en aderezo sriracha.

**45 NOODLES** 300g  
TORI **\$180** GYU **\$220**



Finos fideos acompañados de brócoli y pimienta roja salteados en mantequilla servidos con salsa teriyaki.

# BARRA DE SUSHIS

## Clásicos



# BARRA DE SUSHIS

## Especiales

**63** KANI ROLL 10 pzas. \$150



Kani, espinaca, pepino, aguacate, queso philadelphia, cebolla toreada y aderezo sriracha.

**64** POPEYE ROLL 10 pzas. \$140



Camarón, espinaca, aguacate, pepino, ensalada kani y aderezo chipotle.

**65** EBI ROLL ESPECIAL 10 pzas. \$200



Camarón, queso, aguacate, pepino, aderezo masago y camarón empanizado.

**66** SPICY TUNA 10 pzas. \$140



Cebollín, atún ligeramente picante.

**67** AVOCADO ESPECIAL 10 pzas. \$170



Aguacate, queso, pepino, ensalada kani, kani tempura, salsa de anguila y sriracha.

**68** MAGURO SAN 10 pzas. \$220



Queso, aguacate, pepino, atún, salmón spicy, limón y cebollín.

**69** UNAGI ESPECIAL 10 pzas. \$220



Anguila, aguacate, pepino, queso, camarón tempura y salsa de anguila.

**70** KAKIAGUE ESPECIAL 10 pzas. \$120



Verduras tempura, queso, aguacate, espárrago, kanikama y salsa de anguila.

**71** UNAGI TOSHI 6 pzas. \$320



Anguila, queso, masago, aguacate, salsa de anguila.

**72** PHILADELPHIA ESPECIAL 10 pzas. \$190



Queso crema empanizado, camarón, pepino, aguacate y ensalada kani.

**73** MASAGO ESPECIAL 10 pzas. \$280



Masago, queso, aguacate, pepino, camarón, camarón empanizado y ensalada kani.

**74** SAKE ROLL ESPECIAL 10 pzas. \$270



Salmón, queso, pepino, aguacate, anguila, salsa de anguila, ensalada kani y ajonjolí.

**75** TEMPURA ESPECIAL 10 pzas. \$180



Capeado, queso, aguacate, pepino, kanikama, camarón empanizado y ensalada kani.

**76** CALIFORNIA ESPECIAL 10 pzas. \$180



Alga, pepino, queso, aguacate, camarón, camarón empanizado y ensalada kani.

**77** MAGURO ROLL ESPECIAL 10 pzas. \$250



Queso, pepino, aguacate y espárrago, coronado con spicy tuna y aderezo masago.

**78** FURAI ESPECIAL 10 pzas. \$160



Empanizado, aguacate, queso, camarón, pepino, camarón empanizado y ensalada kani.

**79** ATLAS ROLL 10 pzas. \$250



Atún, anguila, masago, aguacate, pepino, piel de salmón dorada y salsa de anguila.

**80** TAMPICO ESPECIAL 10 pzas. \$200



Tampico, queso, aguacate, camarón, salsa de anguila, camarón empanizado y ensalada kani.

**81** SAKE HOTTO 10 pzas. \$260



Queso chipotle, aguacate, pepino, salmón condimentado con aceite de oliva horneado, ensalada kani y piel de salmón frita.

# POSTRES

**82** BANANA TOSHI 200g \$120



Plátano envuelto en pasta egg roll frito, helado de vainilla, fruta de temporada y lechera.

**83** TEMPURA HELADO 280g \$160



Helado de vainilla o frutos rojos, cubierto de panqué de vainilla frito, frutas de temporada y jarabe de chocolate.

**84** MARTINI TAPIOCA 150ml \$110



Mezcla de lácteos, tapioca, un toque de licor de café, helado de vainilla y crocante de almendra.

**85** GELATO 2 bolas \$135



Gelato de vainilla o frutos rojos, jarabe de chocolate y cereza.

**86** BANANA MOUSSE 200g \$110



Cremoso mousse de plátano acompañado de galleta y tapioca con un toque de licor de plátano.

**87** ROLLITOS MANZANA 380g \$110



Rollitos de wonton fritos rellenos de manzana caramelizada con mantequilla y canela espolvoreados con azúcar glass y cajeta.

## Glosario

**Ebi:** Camarón

**Garra de león:** Callo

**Gyu:** Res

**Ikura:** Hueva salmón

**Kani:** Cangrejo

**Maguro:** Atún

**Masago:** Hueva pez volador

**Sake:** Salmón

**Spicy tuna:** Atún picante

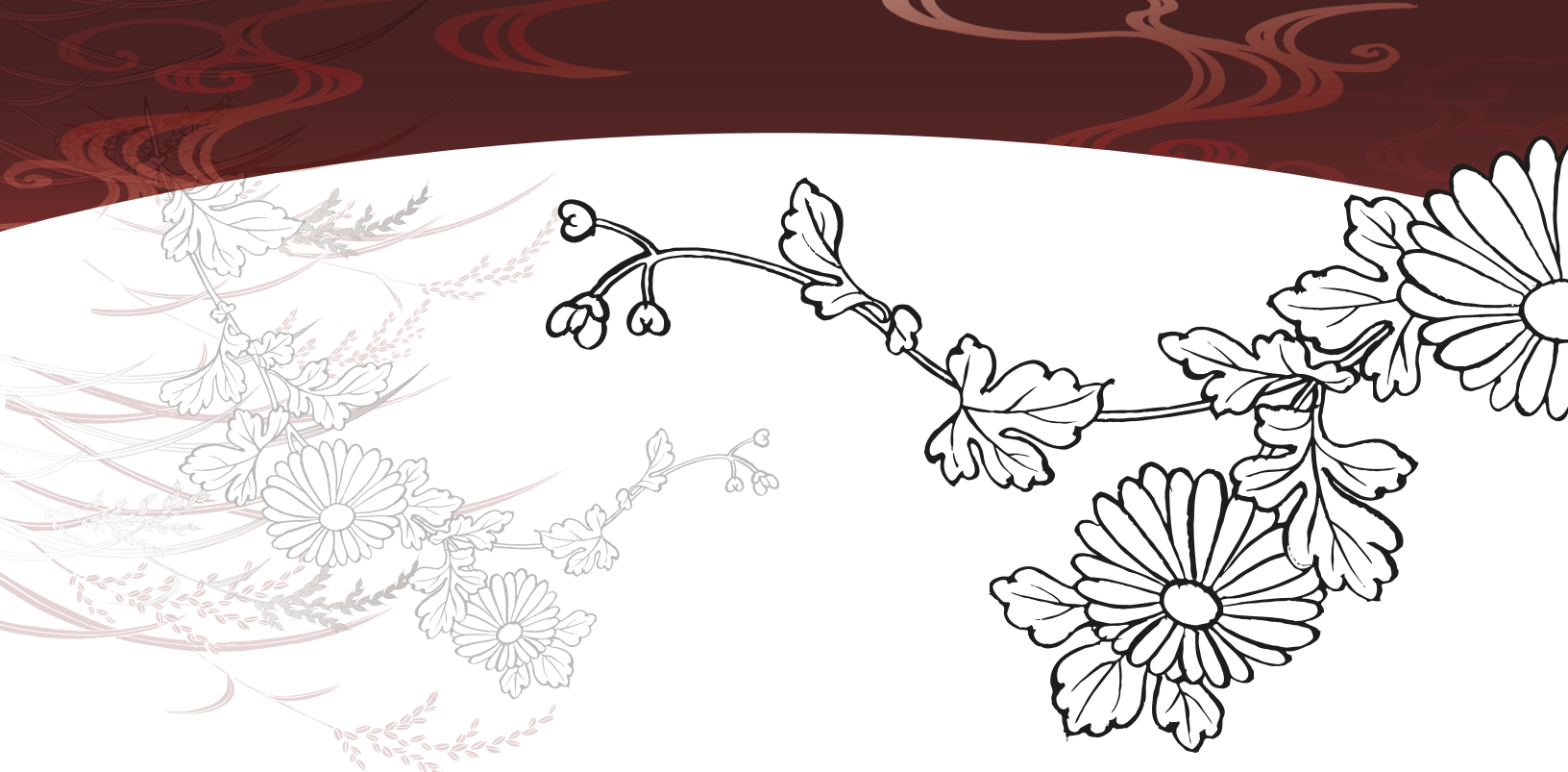
**Tako:** Pulpo

**Tori:** Pollo

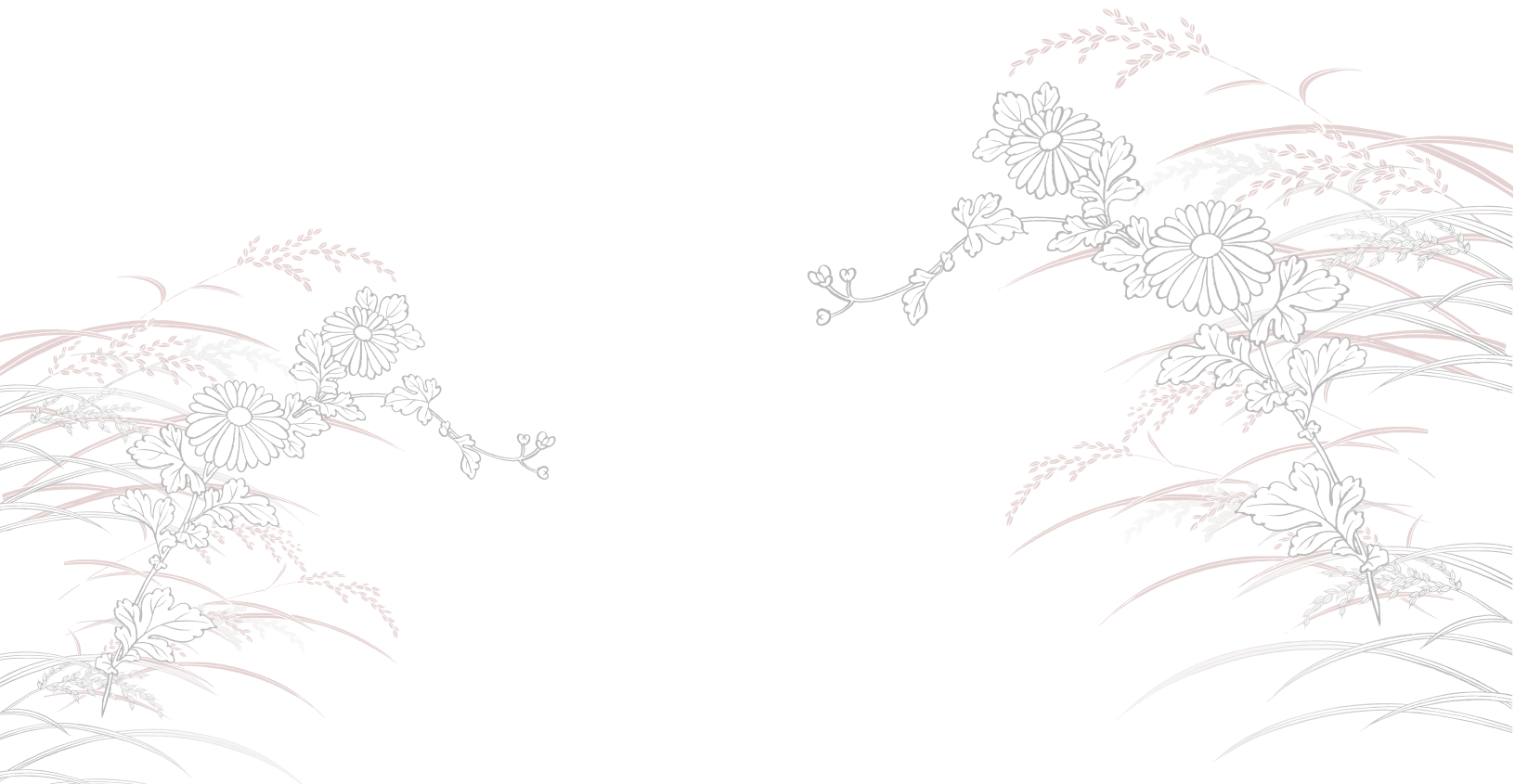
**Unagi:** Anguila

**Yasai:** Verduras

TODOS LOS GRAMAJES PRESENTADOS SON EN CRUDO Y PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LA COCCIÓN.



# **BEBIDAS**





## TEQUILA

7 LEGUAS BLANCO 750 ml  
HERRADURA REPOSADO 700 ml  
CUERVO TRADICIONAL 695 ml  
1800 AÑEJO 750 ml

## BOTELLA

\$ 1,800  
\$ 1,900  
\$ 1,100  
\$ 2,100

## COPA (45 ml)

\$ 155  
\$ 165  
\$ 110  
\$ 165

## VODKA

ABSOLUT BLUE 750 ml  
SMIRNOFF 750 ml

## BOTELLA

\$ 1,100  
\$ 750

## COPA (45 ml)

\$ 110  
\$ 85

## RON

BACARDI BLANCO 750 ml  
APPLETON SPECIAL 750 ml

## BOTELLA

\$ 800  
\$ 700

## COPA (45 ml)

\$ 80  
\$ 80

## WHISKY

RED LABEL 750 ml  
BLACK LABEL 750 ml  
BUCHANAN'S 12 750 ml

## BOTELLA

\$ 1,200  
\$ 2,650  
\$ 2,450

## COPA (45 ml)

\$ 110  
\$ 220  
\$ 220

## BRANDY

TORRES 10 700 ml

## BOTELLA

\$ 1,300

## COPA (45 ml)

\$ 130

## VINOS DE MESA

CASA PUNTI - Cabernet Sauvignon 750 ml  
CANTAGUA - Merlot 750 ml

## BOTELLA

\$ 500  
\$ 680

## COPA (180 ml)

\$ 145  
\$ 145

## VINOS ROSADOS

### CHILE

BRISA VISTAMAR - Cab. Sauvignon, Syrah 750 ml

## BOTELLA

\$ 500

## COPA (180 ML.)

\$ 145

### ESPAÑA

PROVETTO - Sec Rosado 750 ml

\$ 450

\$ 120

## VINOS BLANCOS

### MÉXICO

CASA PUNTI - Sauvignon Blanc 750 ml

## BOTELLA

\$ 500

## COPA (180 ML.)

\$ 145

### ESPAÑA

CANALLAS - Moscatel Merseguera 750 ml

\$ 550

\$ 150

### CHILE

CANTAGUA - Chardonnay 750 ml

\$ 530

\$ 145

### ITALIA

ANTERRA - Moscato 750 ml

\$ 600

\$ 150

## VINOS ORGÁNICOS

### BOTELLA

#### ESPAÑA

HEREDEROS DEL MARQUEZ BLANCO -  
Verdejos 750 ml \$ 900

#### ARGENTINA

PUNTO FINAL - Malbec Rose 750 ml \$ 900

#### AUSTRALIA

THE Y SERIES - Shiraz Viognier Tinto 750 ml \$ 1,200

## DIGESTIVOS

### COPA (45 ml)

FERNET \$ 110  
BAILEY'S \$ 110  
LICOR 43 \$ 125  
FRANGELICO \$ 110

## SAKE

### BOTELLA

### COPA (90 ml)

SAWANOTSURU JUNMAI GINJO ZUICHO 180 ml \$ 350  
SHIRATAKI SHUZO JUNMAI GINJO 300 ml \$ 490  
GEKKEIKAN JUNMAI 750 ml \$ 400  
TAKASHIMIZU JUNMAISHU SAKENOKUNI 720 ml \$ 750  
NIGORI (SAKE SIN FILTRAR) 300 ml \$ 250

\$ 50  
\$ 110

## COCTELERÍA CON SAKE

### COCTEL

HIKARI TSUKI 180 ml \$ 95  
Bebida tipo frappé de pepino, sake, midori,  
jugo de limón y jarabe natural.  
HI MIDORI 180 ml \$ 95  
Sake, midori, jugo de naranja y jugo de piña.  
AMAI MOMO 180 ml \$ 95  
Sake, maracuyá y licor de durazno.  
SAKE MEZCAL 300 ml \$ 125  
Reserva de sake, mezcal, jugo de limón, pulpa de  
maracuyá, jarabe natural y tajín.  
SAKE NATURAL 180 ml \$ 95  
Frío o caliente.  
SAKE CHOCOLATE 240 ml \$ 95  
Sake, licor de cacao oscuro, Martini Rosso y chocolate.  
SAKE FRESA 240 ml \$ 95  
Sake, licor de fresa, Martini Rosso y granadina.  
SAKE HPNOTIQ 300 ml \$ 125  
Sake, hpnotiq, Ginger Ale y twist de limón.

## LICORES

### LICOR

CHOYA SARARI LIGERO (LICOR DE CIRUELA) 60 ml \$ 80

## COCTELERÍA

SANGRÍA 360 ml  
CLERICOT 360 ml  
PIÑA COLADA 360 ml  
CARAJILLO 180 ml  
MARACUYÁ COLADO 180 ml

## BEBIDA

\$ 75  
\$ 90  
\$ 95  
\$ 145  
\$ 90

## JARRA (1.7 L)

\$ 215  
\$ 290

## MARGARITAS

MARGARITA ORIGINAL 360 ml  
MARGARITA TAMARINDO 360 ml  
MARGARITA FRESA 360 ml  
MARGARITA CEREZA 360 ml

## BEBIDA

\$ 110  
\$ 110  
\$ 110  
\$ 110

## CERVEZA

PACIFICO 355 ml  
MODELO ESPECIAL 355 ml  
NEGRA MODELO 355 ml  
CORONA CLARA 355 ml  
CORONA LIGHT 355 ml  
MICHELADA 60 ml  
MICHELADA CON CLAMATO 180 ml  
CLAMATO PREPARADO 250 ml  
RUSA

## BEBIDA

\$ 45  
\$ 50  
\$ 50  
\$ 45  
\$ 45  
\$ +35  
\$ +50  
\$ 70  
\$ +15

## CERVEZA JAPONESA

SAPPORO PREMIUM BEER BOTELLA 355 ml  
LUCKY BUDDHA BEER 330 ml

## BEBIDA

\$ 150  
\$ 120

## SIN ALCOHOL

LIMONADA 300 ml  
NARANJADA 300 ml  
PIÑADA 360 ml  
FRESADA 360 ml  
CAFÉ AMERICANO 250 ml  
CAFÉ AMERICANO DESCAFEINADO 250 ml  
CAFÉ CAPUCCINO 150 ml  
CAFÉ ESPRESSO 45 ml

## BEBIDA

\$ 40  
\$ 40  
\$ 80  
\$ 80  
\$ 45  
\$ 45  
\$ 70  
\$ 45

## JARRA (1.7 L)

\$ 140  
\$ 140

## CALPICO

NATURAL 300 ml  
FRESA 300 ml  
MANGO 300 ml  
MANZANA 300 ml  
MARACUYÁ 300 ml  
TEQUILA 300 ml  
SAKE 300 ml

## BEBIDA

\$ 40  
\$ 40  
\$ 40  
\$ 40  
\$ 40  
\$ 70  
\$ 70

## JARRA (1.7 L)

\$ 140  
\$ 140  
\$ 140  
\$ 140  
\$ 140  
\$ 210  
\$ 210

## REFRESCO JAPONÉS

RAMUNE DE FRESA 200 ml  
RAMUNE DE MELÓN 200 ml  
RAMUNE DE CHICLE 200 ml  
RAMUNE DE PIÑA 200 ml  
SPARKLING SODA GUAYABA 290 ml  
SPARKLING SODA GROSELLA 290 ml  
SPARKLING SODA SANDÍA 290 ml  
SPARKLING SODA DURAZNO 290 ml  
SPARKLING SODA MARACUYÁ 290 ml

## BEBIDA

\$ 120  
\$ 120  
\$ 120  
\$ 120  
\$ 120  
\$ 120  
\$ 120  
\$ 120  
\$ 120

## INFUSIONES

TÉ VERDE 300 ml  
TÉ NEGRO 300 ml  
TÉ JAZMÍN 300 ml  
TÉ JAZMÍN DE LA CASA 300 ml

## BEBIDA

\$ 35  
\$ 35  
\$ 35  
\$ 40

## JARRA (1.7 L)

\$ 140

## REFRESCOS

SPRITE 355 ml  
SPRITE ZERO 355 ml  
AGUA MINERAL 355 ml  
SIDRAL MUNDET 355 ml  
COCA-COLA 355 ml  
COCA-COLA LIGHT 355 ml  
COCA COLA SIN AZÚCAR 355ml  
AGUA EMBOTELLADA 600 ml  
AGUA QUINA 355 ml  
GINGER ALE 355 ml  
AGUA PELLEGRINO 355 ml  
PERRIER 330 ml

## BEBIDA

\$ 45  
\$ 45  
\$ 43  
\$ 45  
\$ 45  
\$ 45  
\$ 45  
\$ 30  
\$ 48  
\$ 45  
\$ 75  
\$ 75

**Precios IVA incluido**  
**alcoholinformate.org.mx**  
**Evite el exceso**



## **TOSHI ROLL**

**PLAZA PANORÁMICA BUGAMBILIAS** Local 7 Zona C  
Blvd. Bugambilias #4460 Cd. Bugambilias, Segunda Sección  
Zapopan, Jalisco. C.P. 45238

**Horario:** Lunes a Sábado de 1 p.m. a 12 a.m.  
Domingo de 1 p.m. a 11 p.m.

**Reservaciones:** 33 3271 0359 ☎ 33 3026 7630

**Call Center:** 33 3271 9999 ☎ 33 2248 0324

toshi@plazapanoramica.com.mx Síguenos en   toshiroll.panoramica

