

**ENTRADAS**

- CEVICHE DE HAMACHI [80 GR] \$289**  
hamachi japonés, tostones de plátano macho
- TUNA PIZZA [70 GR] \$229 ★**  
sashimi de atún aleta azul, alioli, aceite de trufa blanca sobre tortilla crujiente
- TARTAR DE ATÚN [60 GR] \$209**  
atún aleta azul, alcaparras, yakiniku soy, wasabi, acompañado de chips de nori
- CRISPY HAMACHI SASHIMI [70 GR] \$329 ★**  
hamachi japonés, papa crispy, ponzu, aceite de trufa
- HAMACHI POBLANO [80 GR] \$ 329 ★**  
hamachi, yuzu soy, poblanos rostizados
- SUSHI TAQUITOS [3] [110 GR] \$229**  
- camarón con salsa del chef  
- salmon de tasmania, lemongrass  
- spicy tuna
- BLUEFIN TUNA [80 GR] \$ 229 ★**  
tartar de atún, aceite de trufa, spicy mayo, crispy rice

**ENTRADAS CALIENTES**

- EDAMAME [180 GR]**  
TEMPURA \$119  
VAPOR \$ 98
- ROCKSHRIMP TEMPURA [150 GR] \$289 ★**  
- tradicional  
- búfalo
- TRUFFLE CORN [V] [3] \$198 ★**  
elote dulce, truffle cream, queso cotija, togarashi
- PAPAS TRUFA [V] [300 GR] \$219**  
papa a la francesa, parmesano, aceite de trufa, romero
- GYOZAS DE RES [80 GR] \$219**  
dumplings, puré de camote, mousse de aguacate, beef jus
- PORK BELLY BAOS [60 GR] \$219 ★**  
buns al vapor rellenos de pork belly, miel de jengibre y soya, tocino
- SHISHITO PEPPERS [V6] [160 GR] \$98**  
pimiento japonés rostizado, miso-yuzu, pistache

**SOPAS Y ENSALADAS**

- SOPA MISO ESTILO FRANCÉS [V] [200 ML] \$109**
- SASHIMI SALAD [90 GR] \$289**  
salmón de tasmania, atún aleta azul y hamachi tataki, lechuga francesa, alga wakame, ginger dressing.
- NOODLES TOM YUM [300 ML]**  
chile coreano, setas, chícharo chino, espárrago, lemongrass
- CAMARON [60 GR] \$219**  
**POLLO [60 GR] \$189**

**ARROCES**

- YAKIMESHI [170 GR]**  
VERDURAS [V] \$119  
MIXTO [70 GR] \$189  
con pollo y res  
**CAMARÓN [95 GR] \$219**  
con pollo, res y camarón
- ARROZ GOHAN [GF, V, V6] [300 GR] \$75**

**MAKIS**

- BUTTER CRAB ROLL [90 GR] \$239 ★**  
kanikama, mamenori, mantequilla-ponzu
- CHOLO ROLL [40 GR] \$249 ★**  
salmón de tasmania, queso crema, aguacate, eel sauce, spicy mayo, panko crujiente
- NAVARRO SALMON [60 GR] \$229**  
kanikama, salmón de tasmania, mozzarella, echalote frito, spicy mayo, eel sauce
- SPICY SALMON ROLL [65 GR] \$219**  
salmón de tasmania, aguacate, spicy mayo
- TATAKI ROLL [50 GR] \$249**  
portobello, salmón de tasmania, chiles toreados, spicy mayo torchado, masago
- ROCKSHRIMP TEMPURA ROLL [100 GR] \$249 ★**  
camarón tempurizado, spicy tuna, mango, aguacate, spicy mayo
- CRUNCHY QUINOA ROLL [80 GR] \$249**  
camarón empanizado con quinoa, kanikama spicy, pepino, aguacate, jalapeño
- YELLOWTAIL [110 GR] \$249 ★**  
hamachi, kanikama, tempura flakes, mamenori verde, yuzu, aceite de trufa
- MAGURO ROLL [80 GR] \$259 ★**  
akami, camarón, alioli de cilantro, vinagreta de serrano, aguacate, papa crispy
- TUNA LOVER [110 GR] \$259**  
atún aleta azul, huachinango, aguacate, kaiseki sauce
- MERAKI ROLL [80 GR] \$259**  
chutoro, camarón tempura, espárrago, pepino. sweet miso sauce
- NAUGHTY LOBSTER ROLL [80 GR] \$298 ★**  
langosta, apio, echalote, jalapeño, kimchee butter

**GRILL**

- BROCHETA DE POLLO YAKITORI [2][150 GR] \$129**  
brocheta de pollo al grill, salsa miso-jengibre y sesame seeds
- BROCHETA DE PORK BELLY [2][130 GR] \$189 ★**  
brocheta de pork belly, teriyaki, chili garlic
- PULPO GRILL [180 GR] \$249 ★**  
pulpo rostizado, lemongrass, crispy garlic.
- MISO BLACK COD [230 GR] \$369 ★**  
bacalao negro, salsa miso, cebolletas al grill
- TOTOABA THAI [200 GR] \$389 ★**  
tototaba de cultivo al grill, salsa de jengibre, aceite de ajonjolí
- SPARE RIBS [400 GR] \$ 369 ★**  
baby back ribs, salsa korean - BBQ, pepino encurtido, cebolla, rábanos
- RIB EYE PRIME [450 GR] \$785**
- SHORT RIB BRASEADO [180 GR] \$389**  
costilla de res braseada, puré de camote
- FILETE DE RES PRIME [200 GR] \$398**  
salsa de trufa negra, cebolletas al grill

**NIGIRIS**

- AKAMI [12 GR] \$64**  
**TORO [12 GR] \$119**  
**CHUTORO [12 GR] \$86**  
**KAMPACHI JAPONÉS [12 GR] \$89**  
**HAMACHI JAPONÉS [12 GR] \$79**  
**LUBINA [12 GR] \$49**  
**TOTOABA [12 GR] \$62**  
**HUACHINANGO [12 GR] \$59**  
**KING CRAB [12 GR] \$119**  
**WAGYU A5 JAPONÉS [12 GR] \$149**  
**SALMÓN DE TASMANIA [12 GR] \$65**  
**SALMÓN ORA KING [12 GR] \$89**  
**MACARELA ESPAÑOLA [12 GR] \$45**  
**EBI [12 GR] \$42**  
**AMA EBI [12 GR] \$49**  
**TAKO [12 GR] \$39**  
**UNAGUI [12 GR] \$65**  
**IKURA [12 GR] \$85**  
**HOKKIGAI [12 GR] \$56**  
**HOTATE GAI [12 GR] \$65**

**SASHIMI**

- TOTOABA [70 GR] \$289**  
sweet mango sauce, ajo frito
- SALMÓN DE TAZMANIA [70 GR] \$289**  
leche de tigre, takuan
- SASHIMI DE FILETE [90 GR] \$329 ★**  
filete de res prime, salsa del chef
- 3 VARIEDADES [90 GR] \$319**  
akami, totoaba, salmón
- 5 VARIEDADES [125 GR] \$349**  
akami, hamachi, salmón, macarela española, tako

**POSTRES**

- S'MORES CAKE \$289 ★**  
chocolate semi amargo, almendra tostada, plátano, malvavisco flameado
- BUDÍN DE MISO Y CHOCOLATE \$269 ★**  
brioche, chocolate, crujiente de cacahuete, crumble de chocolate, helado de sesame, toullie de ajonjolí
- COCO LOCO \$219**  
piña caramelizada, coco en diferentes texturas, blondie de brown butter, crumble de canela
- TOBANYAKI DE PERA \$229**  
compota de pera asiática, crumble de canela, helado de matcha y pera deshidratada
- MOCHIS \$ 219**  
sabores de temporada
- FONDANT DE MATCHA \$ 289 ★**  
coulant de matcha, chocolate blanco, sorbet de frutos rojos



**CHEF JOSÉ MENDÍN**

El galardonado y reconocido chef y restaurantero José Mendín fundó Pubbelly Sushi en 2011. El menú combina sus raíces latinas con ingredientes japoneses para crear platillos innovadores llenos de sabor.