

MENÚ

sushiitto ● ●

Rollos



ROLLOS 10 piezas

- 1. Favoritto** 210g **\$163**
Camarón, aguacate y queso crema por dentro; cangrejo y ajonjolí por fuera
- 2. Sábado de Trevi** 240g **\$175**
Camarón Ebi Edith y salsa Tampico por dentro; aguacate por fuera; servido con salsa kushiage
- 3. Panamá roll** 260g **\$163**
Aguacate, queso crema y camarón capeado por dentro; plátano frito por fuera; servido con salsa chipotle
- 4. Marco roll** 230g **\$143**
Pasta de cangrejo y queso crema por dentro; aguacate por fuera; servido con champiñón, chiles toreados y ajonjolí
- 5. Isho roll** 270g **\$143**
Rollo envuelto en hoja de nori, tiras de mango (sólo en temporada), aguacate, zanahoria frita y arroz Más de gohan por dentro, un toque de ajonjolí tostado; servido con aderezo de tofu y maracuyá
- 6. Otoñitto** 240g **\$143**
Pasta de cangrejo, queso crema y aguacate por dentro; kakiage por fuera; servido con salsa dulce y ajonjolí
- 7. Mi calaverita** 250g **\$163**
Queso crema, aguacate y kakiage por dentro; salmón fresco por fuera; servido con salsa chipotle y cebollín
- 8. Chinísimo roll** 250g **\$163**
Salmón fresco, aguacate y pepino por dentro; queso crema y mango por fuera; servido con nuestra salsa de tamarindo (sólo en temporada)

- 9. Sí se puede roll** 220g **\$163**
Rollo empanizado con camarón capeado, aguacate, queso manchego y zanahoria por dentro; servido con salsa dulce y ajonjolí, sobre una cama de kakiage
- 10. Niji roll** 295g **\$143**
Surimi tempura y aguacate por dentro; mango (sólo en temporada) y pico de piña por fuera; servido con salsa chipotle y cilantro
- 11. Tsurai roll** 263g **\$163**
Aguacate y queso crema por dentro; atún spicy por fuera; servido con salsa chipotle y tanuki
- 12. Satélite roll*** 230g **\$239**
Camarón, queso crema y aguacate por dentro; anguila por fuera; servido con salsa dulce y ajonjolí
- 13. Mareaditto** 195g **\$143**
Salmón ahumado, queso crema y cebollín por dentro, espinaca por fuera; servido con salsa chipotle
- 14. Chilango roll** 250g **\$143**
Salmón fresco, chiles toreados, cilantro, queso crema y aguacate por dentro; mango por fuera; servido con salsa Tampico habanero y salsa chipotle (sólo en temporada)
- 15. La pinta empanizada** 220g **\$175**
Rollo empanizado con camarón empanizado y aguacate por dentro; queso crema por fuera; servido con salsa Tampico y ajonjolí
- 16. La pinta roll** 230g **\$175**
Camarón empanizado y aguacate por dentro, queso crema por fuera; servido con salsa Tampico y ajonjolí
- 17. Por Japón** 250g **\$175**
Pasta de cangrejo empanizado y salsa Tampico por dentro, atún y aguacate por fuera; servido con salsa chipotle, masago y cebollín

- 18. El rollo del Centro** 250g **\$163**
Camarón al ajillo, queso crema y aguacate por dentro; cebolla asada por fuera; servido con salsa chipotle
- 19. Más de lo mismo** 220g **\$143**
Pasta de cangrejo, kakiage, chiles toreados, aguacate y queso crema por dentro; salsa Tampico y ajonjolí por fuera
- 20. Niño verde roll** 250g **\$143**
Espinaca capeada por fuera; salmón ahumado, aguacate y queso crema por dentro; servido con salsa Tampico y salsa chipotle
- 21. Cuauhtemitto** 230g **\$143**
Pasta de cangrejo empanizado, cebollín y aguacate por dentro; queso manchego y chiles toreados por fuera; servido con salsa chipotle
- 22. Filadelfia Tai** 210g **\$163**
Pepino y queso crema por dentro; salmón ahumado y ajonjolí por fuera
- 23. Kenko roll** 250g **\$143**
Rollo envuelto en hoja de nori, zanahoria, moyashi, champiñón, brócoli, calabaza asados y arroz avinagrado por dentro, sazonados con salsa kushiage; servido con aderezo de tofu y maracuyá
- 24. Harami maki** 266g **\$163**
Rollo empanizado con arrachera, queso manchego, aguacate y cebollín por dentro; servido con mayonesa habanero y cebollín
- 25. Hebi roll *** 256g **\$239**
Aguacate, pepino, cebolla encurtida y tortilla frita por dentro; anguila por fuera; servido con salsa macha
- 26. Chizu tori roll** 257g **\$143**
Rollo empanizado de pollo karaage, queso manchego y aguacate por dentro; servido con salsa dulce y ajonjolí

- 27. California Especial** 190g
Aguacate, pepino y proteína de la barra por dentro; masago por fuera
- Camarón 20g **\$187** Cangrejo 20g **\$176**
Atún* 20g **\$176** *Róbalo* 20g **\$187**
*Pulpo 20g **\$193** *Hamachi* 20g **\$193**
Salmón fresco* 20g **\$176** *Anguila 20g **\$193**
Salmón ahumado 20g **\$187**
- 28. California** 190g
Aguacate, pepino y proteína de la barra por dentro; ajonjolí por fuera
- Camarón 20g **\$115** Cangrejo 20g **\$115**
Atún* 20g **\$115** *Róbalo* 20g **\$137**
*Pulpo 20g **\$155** *Hamachi* 20g **\$155**
Salmón fresco* 20g **\$115** *Anguila 20g **\$137**
Salmón ahumado 20g **\$115** Vegetariano 20g **\$81**
- 29. Filadelfia** 190g
Queso crema, pepino y proteína de la barra por dentro; nori por fuera
- Camarón 20g **\$115** Cangrejo 20g **\$115**
Atún* 20g **\$115** *Róbalo* 20g **\$137**
*Pulpo 20g **\$155** *Hamachi* 20g **\$155**
Salmón fresco* 20g **\$115** *Anguila 20g **\$137**
Salmón ahumado 20g **\$115** Vegetariano 20g **\$83**
- 30. Rollo Especial** **\$209**
Cualquier rollo de Sushi Itto® que no se encuentre en el menú.

Sopas y Ramen

SOPAS Y RAMEN

- Misoshiru** 300g **\$750**
Caldo miso con tofu, shiitake y cebollín
- Torisozui** 540g **\$101**
Pechuga de pollo (45g) con champiñón, huevo, espinaca, cebollín, arroz y shichimi
- Sumashi** 450g **\$161**
Sopa de camarón, tilapia, pulpo, espinaca y fideo harusame en fondo sumashi
- Suteki-men** 730g **\$207**
Fideos ramen acompañados de filete de res (25g), shiitake, huevo cocido y cebollín, servido con un toque de shichimi y aceite de ajonjolí picante; en un fondo de miso
- Umi-men** 700g **\$207**
Fideos ramen acompañados de calamar, tilapia, pulpo y camarón (60g), servido con shiitake, cebolla morada y espinaca; en un fondo de miso
- Chasu-men** 750g **\$300**
Fideos ramen acompañados de pork belly en lajas (60g), huevo cocido, cebollín, nori, zanahoria y champiñón; en un fondo de shoyu
- Tori-men** 745g **\$207**
Fideos ramen acompañados de pollo (35g), cebollín, zanahoria y huevo cocido, servido con chile de árbol; en un fondo Shoyu

ENSALADAS

- Kani tai** 225g **\$167**
Finas tiras de cangrejo, zanahoria, pepino, pimienta y cebolla mezcladas con salsa Tampico; servidas con queso crema y aguacate, sobre una cama de lechuga

NOODLES

- Gyo yakisoba** 280g **\$189**
Pasta ramen con un ligero sabor picante, asada con filete de res (40g), cebollín, zanahoria y champiñón; sazonada con salsa yakisoba
- Pica udon** 240g **\$190**
Pasta udon asada con salmón fresco (50g), zanahoria y brócoli; sazonada con nuestra salsa chipotle
- So-su udon** 220g **\$173**
Pasta udon asada con camarón, pescado, calamar (46g), champiñón, zanahoria y cebollín; sazonada con salsa so-su
- Iro ebi men** 250g **\$192**
Pasta tamago, camarón, pimientos, cebolla morada, brócoli y moyashi; servida con salsa teriyaki, cebollín y ajonjolí

PLATOS FUERTES

- Pollito Itto** 270g **\$173**
Cubos de pollo karaage con zanahoria, pepino y jicama
- Salmón Sanuki** 270g **\$403**
Steak de salmón (190g) marinado en aceite de chile y ajo, flameado con brandy, sazonado con salsa de mango picante y un toque de cebollín; acompañado de arroz al vapor decorado con ajonjolí
- El maestro rollero** 220g (10 piezas) **\$196**
Pechuga de pollo empanizada por fuera; queso manchego, zanahoria, pimienta verde y cebolla por dentro; servido con salsa kushiage y salsa chipotle; acompañado de ensalada mixta con aderezo de ajonjolí
- Masiosare roll** 220g (10 piezas) **\$283**
Rib eye asado con cebolla, envuelto en tortilla de harina; servido con salsa chipotle y acompañado con guarnición

TEPPANYAKI

Combinación de carnes o mariscos y verduras, elaborados a la plancha en nuestra cocina, y salsa de ajonjolí

- Verduras** 288g **\$191**
Calabaza, cebolla morada, brócoli, champiñón, moyashi, espinaca y zanahoria elaboradas a la plancha
- Pollo** 150g **\$239**
y 288g de verduras asadas
- Filete** 150g **\$295**
y 288g de verduras asadas
- Camarón** 8 piezas **\$319**
y 288g de verduras asadas
- Mixto** **\$341**
Pollo (40g), filete de res (40g), camarón (3 piezas) y 288g de verduras asadas

*Salsa de ajonjolí
Ajonjolí, cacahuete, nuez y soya natural

Crece tu Teppanyaki

Acompáñalo con



Yakimeshi de verduras (390g) Sopa Misoshiru (300g) Naranja de limonada

*Platillos sujetos a disponibilidad en Restaurante.

MENÚ

para domicilio



Descarga la App
Sushi Itto y descubre
más beneficios

ENTRADAS

Edamame 140g	\$87
Frijol de soya; asado o al vapor	
Camarones Yuzu 160g	\$190
Camarones al tempura, aderezados con salsa especial de limón; servidos con un toque de cebollín y salsa picante	
Vota y no es pelota 110g	\$93
3 bolas de arroz mezclado con cebollín, cebolla, queso crema y chiles toreados; empanizadas, bañadas con salsa kushiage y salsa chipotle, sobre una cama de cebollín	

ARROCES Y DONBURI

Yakimeshi Mixto 190g	\$126
Arroz frito con verduras, huevo, carne y camarón (50g)	
Yakimeshi de verduras 190g	\$83
Arroz frito con verduras	
Yakimeshi especial 305g	\$153
Yakimeshi de verduras con pollo karaage, servido con cebollín, ajonjolí y soya especial	
Gohan teriyaki de pollo 300g	\$153
Tazón con arroz blanco al vapor y tiras de pechuga de pollo (100g) marinadas y asadas; servidas con salsa teriyaki y ajonjolí, acompañado con una guarnición de pepino y zanahoria con vinagre de arroz	
Gohan 200g	\$59
Tazón con arroz blanco al vapor	

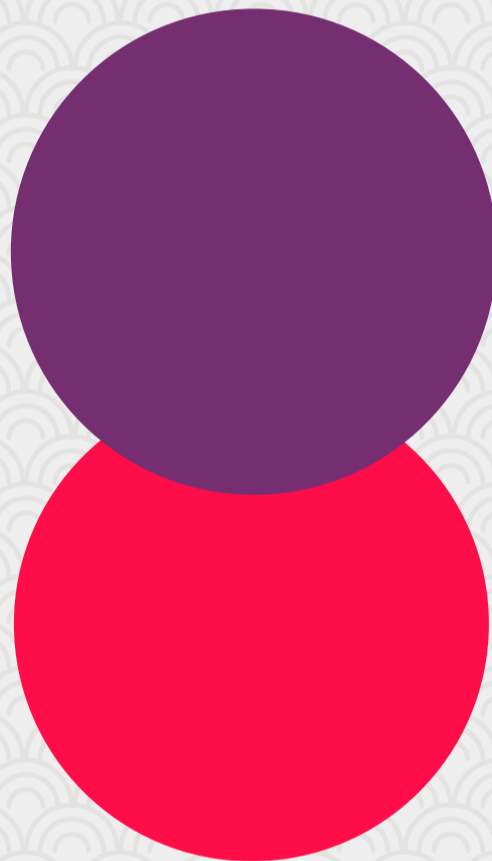
Gohan especial 300g	\$115
Tazón con arroz blanco al vapor, pasta de cangrejo, queso crema, hojuelas de katsuo, salsa Tampico y aguacate; servido con nuestra salsa dulce	
Más de Gohan 280g	\$65
Arroz frito con zanahoria, champiñón, cebollín, germinado de soya y ajonjolí tostado, sazonado con azúcar y mirín; servido con ajonjolí negro	
Donburi salmón tropical 370g	\$200
Salmón fresco (50g), mango y pepino, aderezados con crema de coco al jengibre; cebollín y ajonjolí negro, sobre arroz sushi (sólo en temporada)	
Donburi atún spicy 310g	\$200
Atún marinado con salsa spicy (40g), servido con ensalada de alga, aguacate y ajonjolí negro, sobre arroz sushi	

BROCHETAS KUSHIAGES

Brocheta empanizada	
Plátano 3 piezas	\$100
Plátano con queso 3 piezas	\$129
Orden mixta 6 piezas	\$225
2 de plátano, 2 de plátano con queso y 2 de queso	
Queso	
3 piezas	\$141
6 piezas	\$259
Camarón 3 piezas	\$153
Trío Edith 3 piezas	\$165
Camarón con queso crema	

YAKITORI

Brocheta asada y marinada con salsa dulce	
Filete de res,	\$119
pimiento y cebolla morada 2 piezas 90g	
Pollo,	\$119
cebolla, pimiento y calabaza 2 piezas 105g	
Camarón	\$135
y pimiento 2 piezas 105g	
Veggie	\$75
Champiñón, pimiento rojo, calabaza y cebolla; con un toque de shichimi 2 piezas 160g	



BEBIDAS

Saiko natural 500ml	\$59
Bebida refrescante tradicional japonesa. Elaborada a partir de leche fermentada con lactobacilos.	
Sol Naciente 500ml	\$71
Saiko con maracuyá	
Criptonita 500ml	\$71
Saiko con mango	
Tokio Glam 500ml	\$71
Saiko con jugo de arándano	
Néctar del Olimpo 500ml	\$71
Limonada con mora azul	
Limonada 500ml	\$56
Naranja 500ml	\$56
Té verde frío 500ml	\$48
Refrescos lata 355ml	\$53
Coca-Cola, Coca-Cola Sin Azúcar, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Sprite Zero, Sidral y Sidral Light	
Agua mineral Ciel 600ml	\$53
Agua natural Ciel 600ml	\$45

POSTRES

Cheesecake de lychee 160g	\$147
Servido con salsa de frutos rojos	

ITTA KATES

Itta Kate Rollito	\$225
1 Otoñitto, 1 Marco roll, 1 Mareaditto o Más de lo mismo, sopa Misoshiru o Yakimeshi de verduras, 2 complementos a elegir y un té verde	
Itta Kate Tariko	\$245
Pinta empanizada con cangrejo, 2 Yakitoris de pollo, 2 complementos y un té verde	
Itta Kate Teppanriko	\$259
1 Teppanyaki de pollo con Gohan, 1 complemento y un té verde	

ÓRDENES ADICIONALES

Queso crema 26g	\$30
Salsa dulce 40ml	\$30
Salsa chipotle 50g	\$39
Salsa Tampico 50g	\$39
Tampico habanero 50g	\$39

COMPLEMENTOS

Jícama al tempura 80g	\$35
Papa frita 80g	\$35
Plátano frito 80g	\$35

SUSHI BOX

Para compartir (4-5 personas)	
Go Sushi Box	\$533
1 Cuauhtemmito, 1 Chinisimo roll, 1 Niño verde, 1 California de camarón y 1 Filadelfia de salmón ahumado; con uno de los tres complementos	
Fuku Sushi Box	\$667
1 California de camarón, 1 Otoñitto, 1 Panamá roll, 1 Chinisimo roll, yakitori de pollo (4 piezas) y dos complementos	
Oishi Sushi Box	\$789
1 Mareaditto, 1 La Pinta empanizada, 1 Otoñitto, 1 Rollo del Centro; 2 órdenes de edamames, 1 orden de camarones yuzu y dos complementos	

Complementos

Jícama al tempura (150g), plátano frito (350g) o papa frita (200g)



Vegano



Nuevos platillos.

Recuerda que tu orden puede tardar en llegar, ya que tu pedido es preparado en el momento con toda la dedicación y el detalle que caracterizan a nuestros platillos.

El gramaje de los platillos refleja el producto ya elaborado.

Costo por envío \$35.00. Los precios incluyen IVA y están sujetos a cambios sin previo aviso. Sólo disponible en el servicio a domicilio.

El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del invitado. Los platillos de Sushi Itto® están elaborados bajo los más estrictos estándares de calidad e higiene.

Algunos ingredientes pueden producir alergias o intolerancias alimentarias, por lo que su consumo es responsabilidad del cliente.

ÁREA DE SELLO

sushiitto

MD_R1-V2-042023

www.sushi-itto.com.mx