

IKA SHIOKARA

COMIDA JAPONESA

Menú

Sushi

Promoción 2x1 en:

California Maki.

カリフォルニア出身のマキ

Por dentro: Aguacate, Kanikama, Pepino.

Por fuera: Ajonjolí.

\$95 pesos.

Dinamita Maki.

マキ・ダイナマイト

Por dentro: Aguacate, Kanikama,

Queso Philadelphia. Por fuera: Alga nori.

\$120 pesos.

Philadelphia Maki.

フィラデルフィア・マキ

Por dentro: Aguacate, Salmón fresco (crudo),

Queso Philadelphia. Por fuera: Ajonjolí.

\$150 pesos.

Spacy Tuna.

スパイシーマグロ

por dentro: Atún fresco (crudo) con shirasha,
ajonjolí, cebollín y aguacate. Por fuera: Ajonjolí.

\$140 pesos.



IKA SHIOKARA

COMIDA JAPONESA

Sushi

No aplica 2x1 en:

Dragón Maki.

マキドラゴン

Por dentro: Camarón empanizado con Queso

Philadelphia, Kanikama en tempura.

Por fuera: Aguacate y durazno o mango.

\$170 pesos.

Roca Maki.

ロカマキ

Por dentro: 2 camarones en tempura,

salsa especial. Por fuera: Aguacate.

\$170 pesos.

Super cronch.

スーパーカリカリ

Por dentro: tanukis (bolitas de tempura)

con mayonesa y masago, Anguila.

Por fuera: Aguacate.

\$170 pesos.

Capricho del chef.

シェフの気まぐれ

Por dentro: Róbaló en tempura, Anguila.

Por fuera: Salsa tampico.

\$170 pesos.



Yakimeshi

Yakimeshi de rib eye.

リブアイやきめし

calabaza, zanahoria, cebolla y rib eye.

\$80 pesos.

Yakimeshi de res.

牛やきめし

calabaza, zanahoria, cebolla y res.

\$55 pesos.

Yakimeshi de camarón.

海老チャーハン

calabaza, zanahoria, cebolla y camarón.

\$60 pesos.

Yakimeshi de pollo.

チキンチャーハン

calabaza, zanahoria, cebolla y pollo.

\$50 pesos.

Yakimeshi de Salmón.

サーモンチャーハン

calabaza, zanahoria, cebolla y Salmón.

\$65 pesos.

Yakimeshi de mixto.

混ぜチャーハン

*calabaza, zanahoria, cebolla,
pollo, camarón y rib eye.*

\$80 pesos.



IKA SHIOKARA

COMIDA JAPONESA

Teppanyaki

リブアイ鉄板焼き

*Calabaza, cebolla morada, germen,
champiñón, brócoli, berenjena y rib eye.*

\$390 pesos.

鉄板焼きサーモン

*Calabaza, cebolla morada, germen,
champiñón, brócoli, berenjena y camarón.*

\$390 pesos.

A su elección:

- camarones a la talla.
- camarones a la plancha.
- camarones a la mantequilla.
- camarones a la dinamita.
- camarones a la Ika ShioKara.

鶏の鉄板焼き

*Calabaza, cebolla morada, germen,
champiñón, brócoli, berenjena y pollo.*

A su elección:

- *pollo a la talla.*
- *pollo a la plancha.*

\$340 pesos.

鉄板焼きサーモン

*Calabaza, cebolla morada, germen,
champiñón, brócoli, berenjena
y pollo.*

\$350 pesos.

A su elección:

- *salmón a la talla.*
- *salmón a la plancha.*
- *salmón a la dinamita.*



T Teppanyaki de róbalo.

スズキの鉄板焼き

*Calabaza, cebolla morada, germen,
champiñón y róbalo.*

\$390 pesos.

A su elección:

- róbalo a la talla.

- róbalo a la plancha.

- róbalo a la dinamita.

- róbalo a la Ika ShioKara.

Platillos del Chef

Espárragos de rib eye (9 piezas).

リブアイ鉄板焼き

Espárragos enrollados con rib eye.

\$195 pesos.

Almejas a la mantequilla (5 piezas).

鉄板焼きサーモン

*Champiñón, kanikama, espinaca, almeja
y mantequilla preparada.*

\$190 pesos.

Tacos de rib eye (6 piezas).

鶏の鉄板焼き

Tacos de rib eye con salsa de ajonjolí.

\$435 pesos.

Tacos de salmón (6 piezas).

鉄板焼きサーモン

Tacos de salmón con salsa a la talla.

\$210 pesos.

Tempura

Tempura de camarón
y verduras mixtas (4 piezas).

海老の天ぷらと彩り野菜

*3 verduras de cada una calabaza, zanahoria,
cebolla morada, champiñón, brócoli
y 4 camarones.*

\$255 pesos.

Camarones roca
(5 camarones partidos a la mitad).

ロックシュリンプ

*Camarones en tempura salseados con una salsa
a base de chipotle.*

\$150 pesos.

Kushiages

Kushiages de camarón (5 piezas).

えび串揚げ

camarón con queso philadelphia empanizado.

\$165 pesos.

Kushiages de Salmón (6 piezas).

鮭の串揚げ

Salmón con queso philadelphia empanizado.

\$120 pesos.

Kushiages de queso (6 piezas).

チーズ串揚げ

\$120 pesos.