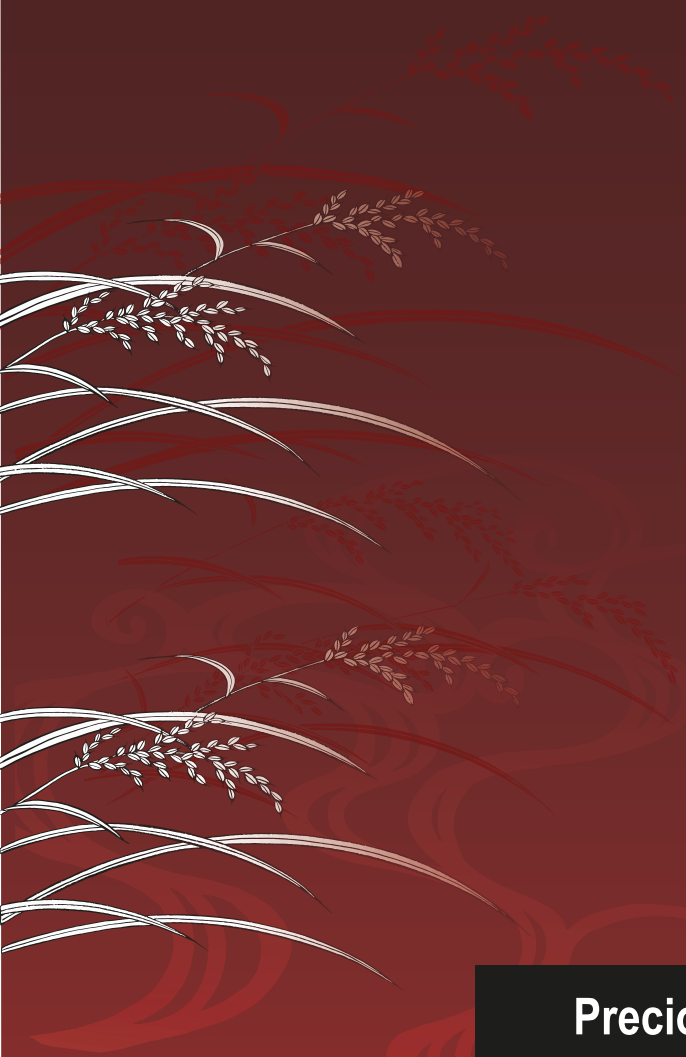




Precios con IVA incluido

**TEPAN & SUSHI BAR**

# ENTRADAS

## Sopas

### 1 SOPA MISO 250 ml \$60



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

### 2 SHABU SHABU IND 380 ml \$180 FAM 1.5 L \$550



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

### 3 SOPA UDON 300 ml \$100



Fideos de trigo, hongo shiitake, tofu y nori.

### 4 SOPA MARISCOS 250 ml \$160



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 80 g \$120



Torre de ensalada kani, coronada con aguacate.

### 7 TAWA SAKE 100 g \$160



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

### 8 TAWA EBI 90 g \$120



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

### 9 TAWA MAGURO 100 g \$160



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

# Pokes

**10 SARADA-EBI** PROTEÍNA 70 g **\$100**



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

**11 SU-SAKE** PROTEÍNA 70 g **\$130**



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

**12 SHIRASU-MAGU** PROTEÍNA 70 g **\$110**



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

# Arroz

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



Arroz al vapor con especias orientales y cebollín.

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



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

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



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

**16 YAKIMESHI** 380 g



Arroz frito, verduras y soya.

|            |             |            |              |     |              |
|------------|-------------|------------|--------------|-----|--------------|
| Tori       | <b>\$90</b> | Gyu        | <b>\$100</b> | Ebi | <b>\$100</b> |
| Yasai 320g | <b>\$65</b> | Mixto 420g | <b>\$135</b> |     |              |

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



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

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



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

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



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

# Especiales

## 20 EDAMAMES 200 g \$100



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

## 21 ALMEJAS MANTEQUILLA 130 g \$290



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

## 22 CALLO GRATINADO 140 g \$135



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

## 23 KUSHIAGES 2 pzs.



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 180 g \$100



Tofu frito acompañado de salsa tempura.

## 26 ENSALADA TOSHI 120 g CLÁSICA \$150 ATÚN Y SALMÓN \$230



Mezcla de lechugas con frutas tropicales y vinagreta de pepino.

## 27 CEBICHE 150 g \$230



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

## 28 SASHIMI 150 g



Proteína de pescado o marisco crudo de la más alta calidad.

|        |       |      |       |        |       |       |       |
|--------|-------|------|-------|--------|-------|-------|-------|
| Maguro | \$180 | Sake | \$195 | Sakana | \$290 | Mixto | \$250 |
|--------|-------|------|-------|--------|-------|-------|-------|

## 29 TEMAKI 1 pza.



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

## 30 NIGIRI 1 pza.



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

## 31 TACO TOSHI 1 pza. \$90



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

## 32 SUKOSHY KANI 3 pzs. \$150



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

## 33 MAGURO TATAKI 150 g \$180



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

## 34 TOSUTO 50 g



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. \$290



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

## 37 HIFUKY 380 g



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

|     |       |      |       |
|-----|-------|------|-------|
| Ebi | \$300 | Tori | \$280 |
|-----|-------|------|-------|

## 38 TEMPURA



Verdura capeada, acompañada de salsa tempura.

|            |       |           |       |          |       |
|------------|-------|-----------|-------|----------|-------|
| Yasai 295g | \$150 | Tori 450g | \$200 | Ebi 450g | \$250 |
|------------|-------|-----------|-------|----------|-------|

## 39 GYOSAS 7 pzas.



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

|       |      |     |       |     |       |
|-------|------|-----|-------|-----|-------|
| Yasai | \$95 | Gyu | \$145 | Ebi | \$250 |
|-------|------|-----|-------|-----|-------|

## 40 YAKISOBA 350 g \$150



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

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



|        |       |       |       |         |       |
|--------|-------|-------|-------|---------|-------|
| Yasai  | \$110 | Tori  | \$200 | Ebi     | \$250 |
| Gyu    | \$270 | Sake  | \$270 | Rib eye | \$350 |
| Maguro | \$220 | Mixto | \$290 |         |       |

## 42 TERIYAKI BOWL 480 g \$140



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

## 43 HARUMAKI 550 g \$180



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

## 44 TORIKATSU 350 g \$150



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

## 45 NOODLES 300 g TORI \$180 GYU \$240



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

# BARRA DE SUSHIS

## Clásicos

**46** CALIFORNIA 10 pzas. **\$100**



Alga, pepino, queso crema, aguacate, camarón.

**47** PHILADELPHIA 10 pzas. **\$110**



Queso crema, aguacate, pepino, kanikama.

**48** FURAI 10 pzas. **\$100**



Empanizado, aguacate, queso crema, pepino, camarón.

**49** AVOCADO 10 pzas. **\$120**



Aguacate, queso crema, pepino, kanikama.

**50** TEMPURA 10 pzas. **\$110**



Capeado, queso crema, aguacate, pepino, kanikama.

**51** MASAGO 10 pzas. **\$250**



Masago, queso crema, aguacate, pepino, camarón.

**52** KAKIAGUE 10 pzas. **\$100**



Verduras tempura, queso crema, camarón, espárrago.

**53** ARCOIRIS 10 pzas. **\$160**



Mariscos, queso crema, pepino, aguacate, salsa de anguila.

**54** UNAGI 10 pzas. **\$250**



Anguila, queso crema, aguacate, pepino, salsa de anguila.

**55** SÉSAMO 10 pzas. **\$100**



Ajonjolí, queso crema, aguacate, pepino, camarón.

**56** TAMPICO 10 pzas. **\$120**



Tampico, queso crema, aguacate, camarón, salsa de anguila.

**57** BANANA 10 pzas. **\$100**



Plátano, queso crema, aguacate, kanikama, salsa de anguila y ajonjolí.

**58** PEPINO 10 pzas. **\$190**



Pepino, queso crema, aguacate, kanikama, ikura.

**59** MAGURO ROLL 10 pzas. **\$160**



Atún, queso crema, pepino, aguacate, espárrago, aderezo sriracha.

**60** TAKO 10 pzas. **\$240**



Pulpo, queso crema, aguacate, pepino, salsa de anguila y ajonjolí.

**61** EBI ROLL 10 pzas. **\$190**



Camarón, queso crema, aguacate, pepino, aderezo masago, salsa de anguila.

**62** SAKE ROLL 10 pzas. **\$170**



Salmón, queso crema, pepino, aguacate.

Precios con IVA incluido

# BARRA DE SUSHIS

## Especiales

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



Kani, espinaca, pepino, aguacate, queso crema, 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 cocido y tempura por fuera, queso crema, aguacate, pepino y aderezo masago.

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



Cebollín, atún ligeramente picante.

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



Alga, pepino, queso crema, aguacate, camarón cocido, coronado con ensalada kani y camarón empanizado.

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



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

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



Empanizado, pepino, queso crema, camarón cocido, coronado con ensalada kani y camarón empanizado.

**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 crema, aguacate, camarón cocido, salsa de anguila, coronado con ensalada kani y camarón empanizado.

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



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

# POSTRES

## 82 BANANA TOSHI 200 g \$120



Plátano envuelto en pasta egg roll frito, gelato de vainilla, fruta de temporada y leche condensada.

## 83 GELATO TEMPURA 180 g \$180



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

## 84 MARTINI TAPIOCA 150 g \$110



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

## 85 GELATO 180 g \$135



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

## 86 BANANA MOUSSE 200 g \$110



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

## 87 ROLLITOS MANZANA 380 g \$110



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

## Glosario

**Ebi:** Camarón

**Gyu:** Res

**Ikura:** Hueva de salmón

**Kani:** Cangrejo

**Maguro:** Atún

**Masago:** Hueva pez de volador

**Sake:** Salmón

**Spicy tuna:** Atún picante

**Sakana:** Pescado

**Tako:** Pulpo

**Tori:** Pollo

**Unagi:** Anguila

**Yasai:** Verduras

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

Precios con IVA incluido

**TEQUILA**

|                           | <b>BOTELLA</b> | <b>COPA<br/>(45 ml)</b> |
|---------------------------|----------------|-------------------------|
| 7 Leguas Blanco 750 ml    | \$ 1,800       | \$ 180                  |
| Herradura Reposado 700 ml | \$ 1,900       | \$ 190                  |
| Cuervo Tradicional 695 ml | \$ 1,100       | \$ 110                  |
| Don Julio Reposado 700 ml | \$ 1,900       | \$ 190                  |

**VODKA**

|                     | <b>BOTELLA</b> | <b>COPA<br/>(45 ml)</b> |
|---------------------|----------------|-------------------------|
| Absolut Blue 750 ml | \$ 1,100       | \$ 110                  |

**RON**

|                         | <b>BOTELLA</b> | <b>COPA<br/>(45 ml)</b> |
|-------------------------|----------------|-------------------------|
| Bacardi Blanco 700 ml   | \$ 800         | \$ 80                   |
| Appleton Special 750 ml | \$ 700         | \$ 70                   |

**WHISKY**

|                      | <b>BOTELLA</b> | <b>COPA<br/>(45 ml)</b> |
|----------------------|----------------|-------------------------|
| Red Label 700 ml     | \$ 1,200       | \$ 120                  |
| Black Label 750 ml   | \$ 2,650       | \$ 265                  |
| Buchanan's 12 750 ml | \$ 2,450       | \$ 245                  |

**BRANDY**

|                  | <b>BOTELLA</b> | <b>COPA<br/>(45 ml)</b> |
|------------------|----------------|-------------------------|
| Torres 10 700 ml | \$ 1,300       | \$ 130                  |

**DIGESTIVOS**

|            | <b>COPA<br/>(60 ml)</b> |
|------------|-------------------------|
| Fernet     | \$ 120                  |
| Baileys    | \$ 110                  |
| Licor 43   | \$ 125                  |
| Frangelico | \$ 120                  |

**LICORES**

|                                              | <b>LICOR</b> |
|----------------------------------------------|--------------|
| Choya Sarari Ligero (Licor de ciruela) 60 ml | \$ 95        |

**SAKE**

|                                         | <b>BOTELLA</b> | <b>COPA<br/>(90 ml)</b> |
|-----------------------------------------|----------------|-------------------------|
| Sawanotsuru Junmai Ginjo Zuicho 180 ml  | \$ 450         |                         |
| Shirataki Shuzo Junmai Ginjo 300 ml     | \$ 550         |                         |
| Gekkeikan Junmai 750 ml                 | \$ 600         | \$ 60                   |
| Takashimizu Junmaishu Sakenokuni 720 ml | \$ 800         | \$ 110                  |
| Nigori (Sake Sin Filtrar) 300 ml        | \$ 450         |                         |

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

## COCTELERÍA CON SAKE

Hikari Tsuki 295 ml

Bebida tipo frappé de pepino, sake, midori, jugo de limón y jarabe natural.

Hi Midori 295 ml.

Sake, midori, jugo de naranja y jugo de piña.

Amai Momo 295 ml

Sake, maracuyá y licor de durazno.

Sake Mezcal 295 ml

Reserva de sake, mezcal, jugo de limón, pulpa de maracuyá, jarabe natural y tajín.

Sake Natural 180 ml

Frío o caliente.

Sake Fresa 175 ml

Sake, licor de fresa, Martini Rosso y granadina.

Sake HpnotiQ 250 ml

Sake, HpnotiQ, Ginger Ale y twist de limón.

## COCTEL

\$ 95

\$ 95

\$ 95

\$ 125

\$ 95

\$ 95

\$ 125

## COCTELERÍA

## BEBIDA

## JARRA (1.7 L)

Sangría 420 ml

\$ 90

\$ 290

Clericot 420 ml

\$ 90

\$ 290

Piña Colada 420 ml

\$ 95

Carajillo 295 ml

\$ 145

Maracuyá Colado 280 ml

\$ 90

## MARGARITAS

## BEBIDA

Margarita Original 175 ml

\$ 110

Margarita Tamarindo 175 ml

\$ 110

Margarita Fresa 175 ml

\$ 110

Margarita Cereza 175 ml

\$ 110

## CERVEZA

## BEBIDA

Victoria 355 ml

\$ 45

Pacífico 355 ml

\$ 45

Modelo Especial 355 ml

\$ 50

Negra Modelo 355 ml

\$ 50

Corona Clara 355 ml

\$ 45

Corona Light 355 ml

\$ 45

Michelada 60 ml

\$ +35

Michelada con Clamato 180 ml

\$ +60

Clamato Preparado 250 ml

\$ 75

Rusa 30 ml

\$ +25

## CERVEZA JAPONESA

## BEBIDA

Sapporo Premium Beer 355 ml

\$ 160

Lucky Buddha Beer 330 ml

\$ 160

Precios con IVA incluido  
[alcoholinformate.org.mx](http://alcoholinformate.org.mx)  
Evite el exceso

## CALPICO

|                 | BEBIDA | JARRA<br>(1.7 L) |
|-----------------|--------|------------------|
| Natural 350 ml  | \$ 40  | \$ 140           |
| Fresa 350 ml    | \$ 40  | \$ 140           |
| Mango 350 ml    | \$ 40  | \$ 140           |
| Manzana 350 ml  | \$ 40  | \$ 140           |
| Maracuyá 350 ml | \$ 40  | \$ 140           |
| Tequila 350 ml  | \$ 70  | \$ 210           |
| Sake 350 ml     | \$ 70  | \$ 210           |

## REFRESCO JAPONÉS

|                                              | BEBIDA |
|----------------------------------------------|--------|
| Ramune 200 ml<br>Variedad de Sabores         | \$ 95  |
| Sparkling Soda 350 ml<br>Variedad de Sabores | \$ 80  |

## SIN ALCOHOL

|                                    | BEBIDA | JARRA<br>(1.7 L) |
|------------------------------------|--------|------------------|
| Limonada 475 ml                    | \$ 40  | \$ 140           |
| Naranjada 475 ml                   | \$ 40  | \$ 140           |
| Piñada 420 ml                      | \$ 80  |                  |
| Fresada 420 ml                     | \$ 80  |                  |
| Café Americano 225 ml              | \$ 55  |                  |
| Café Americano Descafeinado 225 ml | \$ 55  |                  |
| Café Cappuccino 225 ml             | \$ 70  |                  |
| Café Espresso 50 ml                | \$ 45  |                  |

## INFUSIONES

|                             | BEBIDA | JARRA<br>(1.7 L) |
|-----------------------------|--------|------------------|
| Té Verde 300 ml             | \$ 35  |                  |
| Té Negro 300 ml             | \$ 35  |                  |
| Té Jazmín 300 ml            | \$ 35  |                  |
| Té Jazmín de la casa 300 ml | \$ 40  | \$ 140           |

## REFRESCOS

|                             | BEBIDA |
|-----------------------------|--------|
| Sprite 355 ml               | \$ 45  |
| Sprite Zero 355 ml          | \$ 45  |
| Sidral Mundet 355 ml        | \$ 45  |
| Coca-Cola 355 ml            | \$ 45  |
| Coca-Cola Light 355 ml      | \$ 45  |
| Coca Cola Sin Azúcar 355 ml | \$ 45  |
| Agua Embotellada 400 ml     | \$ 30  |
| Agua Quina 355 ml           | \$ 48  |
| Ginger Ale 355 ml           | \$ 45  |
| S. Pellegrino 250 ml        | \$ 75  |
| Perrier 330 ml              | \$ 75  |
| Agua Mineral 355 ml         | \$ 45  |

Precios con IVA incluido  
[alcoholinformate.org.mx](http://alcoholinformate.org.mx)  
Evite el exceso



ESCANEA ESTE CÓDIGO QR  
PARA CONOCER NUESTRO SITIO WEB



**PLAZA PANORÁMICA BUGAMBILIAS L-7 Z-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.

✉ toshi@plazapanoramica.com.mx

Reservaciones: 33 3271 0359 ☎ 31 3026 7630

Pedidos a Domicilio

Call center: 33 3271 9999 ☎ 33 2248 0324

Síguenos en

📌 📷 toshiroll.panoramica

[www.toshiroll.com](http://www.toshiroll.com)

