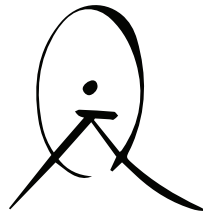


# OKASANTA

*En las culturas japonesa y mexicana,  
las madres simbolizan el amor, la  
tradicción y el corazón de la familia.*

*Entre sus manos se cocina la vida.*

*“Okasan” significa madre en japonés,  
mientras que, en la cocina mexicana,  
“la hoja santa” representa el espíritu  
materno por sus cualidades  
curativas y de sanación.*



# ENTRADAS

<b>TOSTADA DE PULPO Y CALLO</b> (50 gr) \$220 Callo de hacha y pulpo, sobre una tostada crujiente acompañados de alioli de sriracha, pepino encurtido y cilantro criollo.		<b>TOSTADAS DE CHU-TORO</b> (40 gr) \$240 Láminas de chu-toro marinado en soya-limón, salsa spicy de la casa y cremoso de aguacate. Un toque de brotes de cilantro, aros de cebolla cambray y furikake de shiso. Servido en tostadas de wonton.	
<b>GYOZAS DE BIRRIA</b> (65 gr) \$260 Rellenas de birria de res, acompañadas de consomé.		<b>BAO DE POLLO FRITO</b> (1 pieza) \$140 Relleno de muslo de pollo frito a baja temperatura, con aderezo de salsa sriracha y pepinillo encurtido.	
<b>TATAKI DE AKAMI</b> (80 gr) \$300 Atún akami marinado en soya y salsa de anguila, sellado y reposado. Servido en láminas con ralladura de limón y ajonjolí.		<b>CEVICHE DE ROBALO CON CALLO</b> (80 gr) \$290 Robalo fresco y callo de hacha marinados en jugo de limón, mezclados con pepino kiury, cebolla blanca, hoja de shiso fileteada y elote dulce.	
<b>HIROSHITO PEPPERS</b> (100 gr) \$180 Pimientos Padrón con salsa de la casa ligeramente picante, con un toque de furikake.		<b>LÁMINAS DE WAGYU</b> (80 gr) \$590 Láminas de wagyu A5 selladas con carbón binchotan.	
<b>CAMARONES ROCA</b> (100 gr) \$220 Camarón tempura servido con nuestra salsa spicy, furikake shiso y cebollín.			
<b>EDAMAMES A LA SAL</b> (120 gr) \$110 Edamames al vapor con un toque de sal de Colima.			

# SOPAS Y ENSALADAS

<b>SOPA DE HONGOS</b> (250 ml) \$80 Caldo preparado con hongos shiitake, champiñones, cremini y setas, infusionado con kombu y epazote.		<b>SEAWEED SALAD</b> (100 gr) \$150 Mezcla de algas marinas.	
<b>SOPA MISOSHIRU</b> (250 ml) \$80 Tofu, Negi & Wakame		<b>CARPACCIO DE BETABEL</b> (80 gr) \$120 Láminas finas de betabel acompañadas de una vinagreta de yuzu, julianas de manzana verde, plátano macho frito y un toque de sal de Colima.	
<b>ENSALADA OKA CÉSAR</b> (85 gr) \$220 Ensalada fresca de kale y mizunas, aderezo estilo César, hoja shiso, crutones de ajo, parmesano reggiano y rábano.			

*Precios expresados en moneda nacional con IVA incluido.  
El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del consumidor.  
En caso de alergias o restricciones alimenticias, avisar al staff.*

# CONCHAS

<b>ALMEJA CHOCOLATA</b> (1 pieza) Estilo "tiradito". Preparadas con yuzu, yuzukosho y sal de Colima.	\$140	<b>OSTIÓN YUZU- TRUFA</b> (2 piezas) Ostión de placer fresco, aceite de trufa, toque de picante, negi, ralladura de limón y yuzu.	\$200
<b>OSTIÓN SANTŌ</b> (2 piezas) Ostión de placer fresco, vinagreta de sriracha, ajonjolí tostado, negi, ralladura de limón y un toque de yuzu.	\$160	<b>CALLO ESTILO OKASANTA</b> (6 piezas) Callo de hacha fresco, jengibre, cebolla, rábano y serrano finamente picados, bañados en una salsa de ponzu con habanero. Servido en concha y terminado con aceite de trufa y flor de cilantro.	\$260

# PLATOS FUERTES

<b>SÁNDWICH DE PORK BELLY</b> (150 gr) Pan sourdough tostado en grill, pork belly ahumado, aderezo de recado negro y un toque de chucrut con yuzu.	\$310
<b>PESCA DEL DÍA CON MOLE CHICHILLO</b> (140 gr) Pesca del día bañada en mole de chichilo negro, acompañada de puré de plátano macho ahumado y chips de plátano frito.	\$460
<b>SPICY UDÓN CARBONARA</b> (40 gr) Pasta tipo udon en una cremosa salsa carbonara ligeramente picante, guanciale ahumado y cebollín. Terminada con yema de huevo y pecorino romano.	\$220
<b>OKASANDO</b> (80 gr) Nuestra versión del sandwich japonés de cerdo empanizado ( <i>tonkatsu</i> ), acompañado de relish de pimiento tatemado, salsa de anguila y aderezo de pepinillo, servido en pan suave.	\$290
<b>YAKIMESHI OKASANTA</b> (130 gr) Arroz frito con verduras, huevo frito, chapulines y trozos de rib eye.	\$290
<b>SHORT RIB AHUMADO</b> (350 gr) Cocinado lentamente y acompañado de puré de camote dulce y salsa bordelesa.	\$760
<b>ARROZ NEGRO CON WAGYU</b> (80 gr) Arroz shari cremoso preparado con ceniza de cebolla, coronado con trozos de Wagyu A5, terminado con yema de huevo curada y parmesano rallado.	\$740
<b>PORTER HOUSE</b> (800 gr) Corte Prime acompañado de mantequilla de ajo rostizado y salsa de pimienta.	\$1,690

*Precios expresados en moneda nacional con IVA incluido.  
El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del consumidor.  
En caso de alergias o restricciones alimenticias, avisar al staff.*



**SUSHI**



# NIGIRIS

<b>UNI (15 gr) (de temporada)</b> Erizo de mar fresco.	\$190	<b>HOTATE (15 gr)</b> Callo de hacha fresco.	\$160
<b>CHU-TORO WAGYU (15 gr)</b> Chu-toro flameado con grasa de Wagyu y un toque de negi.	\$180	<b>SALMÓN MANTEQUILLOSO (15 gr)</b> Salmón flameado con mantequilla clarificada, ponzu y ralladura de limón amarillo.	\$105
<b>CHU-TORO (15 gr)</b> Atún medio graso con nikiri y un toque de jengibre.	\$95	<b>SALMÓN (15 gr)</b> Salmón con un toque de yuzu y yuzukosho.	\$75
<b>O-TORO (15 gr)</b> Atún graso sellado con carbón binchotan, nikiri y un toque de wasabi.	\$115	<b>CHAPULINES (15 gr)</b> <i>(sujeto a disponibilidad)</i> Nigiri estilo gunkan relleno de shiitake preparado, coronado con chapulines tostados, salsa de anguila y negi.	\$60
<b>UNAGI (15 gr)</b> Anguila flameada con salsa tare.	\$75	<b>AKAMI CON NATILLA DE TARO (25 gr)</b> <i>(sujeto a disponibilidad)</i> Akami envuelto en una capa de natilla de taro bruleada y foie gras. Terminado con un toque de salsa de anguila.	\$150
<b>WAGYU A5 (15 gr)</b> Wagyu A5 flameado con un toque de salsa tare y yuzukosho.	\$190	<b>HAMACHI CHOCO (15 gr)</b> El clásico de San-Tō. Hamachi con chocolate oaxaqueño flameado y sal de Colima.	\$100
<b>IKURA (20 gr)</b> Caviar de salmón fresco.	\$160		

# SASHIMIS

<b>AKAMI (80 gr)</b> Atún magro.	\$220	<b>SALMÓN (80 gr)</b> Salmón fresco.	\$210
<b>CHU-TORO (80 gr)</b> Atún medio graso.	\$300	<b>TIRADITO DE ROBALO (80gr)</b> Acompañado de una salsa picante de yuzu y habanero, sal de Colima, brote de cilantro y chile serrano.	\$200
<b>O-TORO (80 gr)</b> Atún graso sellado con carbón binchotan.	\$330		

*Precios expresados en moneda nacional con IVA incluido.  
El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del consumidor.  
En caso de alergias o restricciones alimenticias, avisar al staff.*

# MAKIS

<b>SPICY TUNA (70 gr)</b> Aguacate por dentro, spicy tuna, cebollín, ajonjolí y hojuelas de tempura crujientes por fuera. Acompañado de salsa tare y spicy mayo de la casa.	\$250	<b>GURĪN SĀLMON (70 gr)</b> Pepino y aguacate por fuera, salmón fresco, ikura y brote de cilantro por fuera. Acompañado de salsa nikiri y furikake de wasabi.	\$320
<b>MISAKI (60 gr)</b> Hosomaki de robalo marinado en salsa "tiradito", acompañado de nuestra salsa spicy. Se termina con un toque de tartufata y foie gras rallado.	\$170	<b>VEGGIE DRAGON (60 gr)</b> Espárrago tempura y hongo enoki por dentro, cubierto con aguacate, nuestra salsa de mango-trufa, coco rallado y salsa tare.	\$250
		<b>TZURAI HONO (40 gr)</b> Salmón fresco sellado, pepino y aguacate por dentro, arroz por fuera, servido con salsa spicy, tanuki crujiente y cebollín.	\$220

# HANDROLLS

<b>UNI (35 gr) (de temporada)</b> Erizo de mar fresco.	\$300	<b>SPICY TUNA (35 gr)</b> Atún spicy con pepino kiury.	\$140
<b>CHU-TORO (35 gr)</b> Atún medio graso con un toque de cebollín.	\$170	<b>SPICY SALMON (35 gr)</b> Salmón spicy mayo con pepino kiury.	\$120
<b>O-TORO (35 gr)</b> Atún graso terminado con cebollín.	\$180	<b>WAGYU A5 (35 gr)</b> Carne wagyu con un toque de sal de Colima..	\$320
<b>SALMÓN (35 gr)</b> Salmón fresco con un toque de ajonjolí.	\$110	<b>HOTATE (35 gr)</b> Callo de hacha con mayo-masago y ajonjolí.	\$130
<b>HAMACHI NEGI TRUFA (35 gr)</b> Hamachi con negi, aceite de trufa y ponzu trufado.	\$160		

*Precios expresados en moneda nacional con IVA incluido.  
El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del consumidor.  
En caso de alergias o restricciones alimenticias, avisar al staff.*

# POSTRES

CHEESECAKE DE LOTUS	\$280
BRÛLÉE DE TARO	\$160
PASTEL DE ELOTE	\$90
MOCHIS <i>(set de 3 piezas)</i> Coco, Conejito, Taro, Ferrero, Matcha.	\$160
HELADOS ARTESANALES Vainilla, Taro-Ube, Matcha y Choco Avellana.	\$90

*Precios expresados en moneda nacional con IVA incluido.  
El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del consumidor.  
En caso de alergias o restricciones alimenticias, avisar al staff.*

A RESTAURANT BY

**san-tō**GROUP

EST. 2017