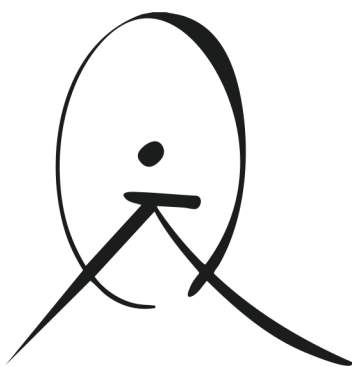
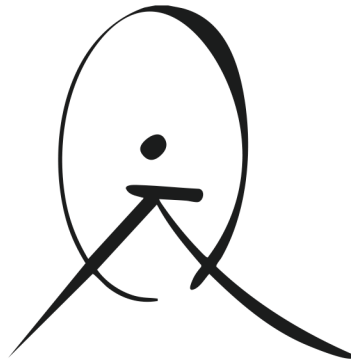


ALL YOU CAN EAT & DRINK
味は文化である







En las culturas japonesa y mexicana, las madres simbolizan el amor, la tradición 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.

味は文化である



ENTRADAS

EDAMAME A LA SAL (120 gr) Edamames al vapor con un toque de sal de Colima y jugo de limón eureka.	\$98	GYOZAS DE BIRRIA (65 gr) Empanadas rellenas de birria de res, acompañadas de consomé para "dippear".	\$220
EDAMAME SPICY Edamames salteados en aceite de ajonjolí y ligero toque picante.	\$120	TOSTADAS DE ATÚN (3 PZAS) Láminas de atún marinadas en soya-limón, salsa spicy de la casa y cremoso de aguacate, brotes de cilantro, aros de cebolla cambray y furikake de shiso, servido en tostadas de harina de trigo.	\$240
BOUQUET DE QUELITES Huazontles frescos cubiertos con tempura ligera y crujiente. Hechos al momento para una textura aireada y delicada.	\$160	SALMÓN TARTAR (3 PZAS) Mezcla de salmón, cebolla morada, aguacate y mostaza antigua, sobre crujientes de wonton.	\$350
POP ZEN Delicados bocados de coliflor te pureados y bañados en salsa japonesa de la casa.	\$160	WAGYU TATAR (100 gr) Tartar de wagyu A5 con aderezo de mostaza dijon, echalotes y wasabi, servida con crujientes de wonton.	\$690
RICE CHEESSE BALL DE CAMARON Bolitas de arroz, queso crema y camarón, empanizadas y acompañadas con salsa de la casa.	\$160	SAMPORO OKASANTA (4 personas) Sampler con Spicy Edamames, rice cheese ball, coles tempureadas y tempura de huazontle.	\$750
ENSALADA MANGO THAI (temporada) Mezcal tropical de zanahoria, mango, pepino, cacahuates y aderezo de la casa.	\$180	LÁMINAS DE WAGYU (100 gr) Láminas de wagyu A5 selladas	\$890
CAMARONES ROCA (100 gr) Camarón tempura servido con nuestra salsa spicy, furikake shiso y negi.	\$190		

味は文化である



CONCHAS



CALLO ESTILO OKASANTA (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.

\$240

PASTAS

**TORY TAKI UDÓN**

Pasta tipo udon salteada con pollo, ajo y rondeles de chile guajillo.

\$180**SPICY UDÓN CARBONARA**

Pasta tipo udon en una cremosa salsa carbonara ligeramente picante, crispy pork ahumado, coronada con negi.

\$200

味は文化である



PLATOS FUERTES



GOLDEN BRIOCHE BELLY

Pork belly marinado y ahumado en salsa de la casa, acompañado de relish de piña y ensalada chucrut, dentro de crujiente pan artesanal aromatizado con mantequilla de romero. Servido con papas a la francesa trufadas.

\$270

SANDWICH OKASANTO

Chuleta ahumada y empanizada, acompañada de relish de piña, mermelada de pimiento morrón, dentro de crujiente pan artesanal, aromatizado con mantequilla de romero. Servido con papas a la francesa trufadas.

\$270

TORY OKAYAKI

Suave pechuga de pollo alineada en salsa agridulce, acompañada de arroz gohan y vegetales al romero.

\$280

BURGUER OKASANTA 180 grms.

Jugosa carne de ribeye con destellos de wayu. Acompañada de papas a la francesa trufadas.

\$300

SALMÓN AHUMADO TAMA MISO

Salmón al ahumador con salsa miso, acompañado de verduras al romero.

\$420

SPICY MISO RIB-EYE

Rib-eye en salsa ligeramente picante de miso y guajillo, acompañado de vegetales al romero.

\$480

味は文化である





SUSHI

味は文化である



MAKIS



TZURAI HONO (40 gr) **\$210**
Salmón fresco sellado, pepino y aguacate por dentro, arroz por fuera. Servido con salsa spicy, tanuki crujiente y cebollín.

TAMPICO CREAM FIRE ROLL **\$210**
Aguacate, pepino, negi y tanuki por dentro. Coronado con cremoso de tampico salsa de anguila, ajonjolí y furikake de wasabi.

SPICY TUNA (70 gr) **\$220**
Aguacate por dentro, spicy tuna, cebollín, ajonjolí y hojuelas de tempura crujientes por fuera. Acompañado de salsa tare y spicy mayo de la casa.

VEGGIE DRAGON (60 gr) **\$220**
Espárrago tempura y hongo por dentro, cubierto con aguacate, nuestra salsa de mango-trufa, coco rallado y salsa tare.

KRAKEN ROLL MAKI **\$230**
Aguacate, pepino y tanuki, por dentro. Láminas de pulpo, aceite layu, negi y furikake de shiso por fuera.

SENSEI **\$260**
Camarón tempura, espárrago, pepino y cebollín por dentro. Aguacate, tartar de hotate, spicy mayo, láminas de chile serrano y salsa tare por fuera.

BLACK IMPERIAL ROLL **\$280**
Aguacate, pepino y tanuki por dentro. Finas láminas de ribeye, mantequilla de trufa, negi, furikake de chapulín y salsa de anguila picante por fuera. Terminado en mesa.

GURÍN SÁLMON (70 gr) **\$300**
Pepino y aguacate por dentro, salmón fresco, ikura y brote de cilantro por fuera. Acompañado de salsa nikiri y furikake de wasabi.

AKAMI MAJESTIC ROLL **\$300**
Aguacate, pepino y tanuki por dentro. Láminas de atún bañado en aceite la-yu, negi, furikake de chapulín y salsa de anguila spicy por fuera. Terminado en mesa.

BLACK DIAMOND IMPERIAL ROLL **\$330**
Aguacate, pepino, queso de cabra con ceniza y tanuki por dentro. Finas láminas de ribeye, mantequilla de trufa, negi, furikake de chapulín y salsa de anguila picante por fuera. Terminado en mesa.

NIGIRI



ATÚN (20 gr) **\$85**
Atún medio graso con nikiri y un toque de jengibre.

CAMARÓN (20 GR) **\$90**
Camarón blanqueado en cítricos, alineado con salsa nikiri.

SALMÓN (20 gr) **\$95**
Salmón con un toque de yuzu y yuzukosho.

HAMACHI CHOCO (20 gr) **\$100**
Hamachi con chocolate oaxaqueño flameado y sal de Colima.

UNAGI (20 gr) **\$100**
Anguila flameada con salsa tare.

SALMÓN MANTEQUILLOSO (20 gr). **\$105**
Salmón flameado con mantequilla clarificada, ponzu y ralladura de limón amarillo.

PULPO **\$110**
Pulpo y shitake preparado con aceite layu flameado. Acompañado de negi y ajonjolí.

味は文化である



SASHIMIS



SALMÓN (100 gr) **\$220**
Salmón fresco.

TIRADITO DE ROBALO (100gr) **\$240**
Acompañado de una salsa picante de yuzu y habanero, sal de Colima, brote de cilantro y chile serrano.

MIXTO (120 gr) **\$250**
Atún, robalo y salmón
Suaves y delicadas láminas bañadas en nikiri.

ATÚN (100) **\$260**
Atún medio graso.

SANTŌ TIRADITO (100 gr) **\$310**
Hamachi bañado en nuestra salsa estilo tiradito, shichimi togarashi y yuzukosho.

YAKIMESHI



GOHAN OKSANTA **\$130**
Arroz al vapor con tampico, furikake de shizo y ajonjolí.
EXTRA: CAMARÓN (50 grs) **\$50**
POLLO (50 grs) **\$30**

YAKIMESHI MIXTO **\$280**
Arroz frito con verduras, camarón, ribeye y hongos shitake.

YAKIMESHI OKASANTA **\$290**
Arroz frito con verduras, huevo frito, chapulines y ribeye.

YAKIMESHI KAI- SEN **\$310**
Arroz frito con verduras, huevo frito, camarón y pulpo

味は文化である



POSTRES



BRÛLÉE DE TARO

Reinterpretación del clásico postre francés bajo el sello de Okasanta.

\$120

BRÛLÉE DUO TARO Y MATCHA

Reinterpretación del clásico postre francés bajo el sello de Okasanta, fusionada con la delicadeza y los sabores de japon con el taro y el matcha.

\$140

FUJI CHOKO

Bizcocho artesanal de chocolate, con relleno de chocolate fundido, acompañado de helado de vainilla, frutos rojos y tierra de maíz caramelizada.

\$170

CREPAS DE DULCE DE LECHE (3 pzas)

Crepa hecha en casa, flameadas con brany, bañadas en dulce de leche. Acompañadas de helado y frutos rojos. Terminadas en mesa.

\$170

CHEESECAKE DE LOTUS

Combinación perfecta del sabor del queso y la galleta lotus.

\$190

味は文化である

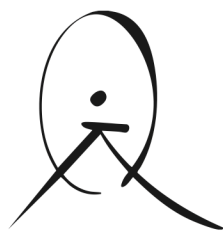


KIDS MENU

FUSILLI ROJO (50 grs)	\$100
CHICKEN FINGERS	\$150
CHICKEN KATSU SANDO	\$180
GRILLED CHEESE SANDO	\$230
HAMBURGUESA	\$300

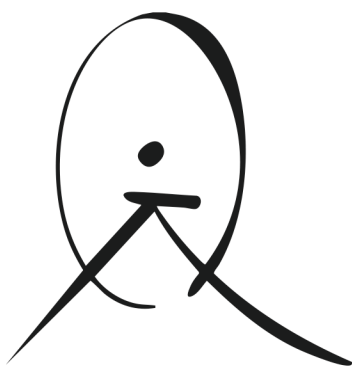
味は文化である





B E B I D A S

味は文化である



BEBIDAS



AGUA NATURAL CIEL 600 ml	\$30
REFRESCOS 355 ml	\$55
LIMONADA NATURAL O MINERAL	\$60
NARANJADA NATURAL O MINERAL	\$60
AGUA MINERAL TOPOCHICO 355 ml	\$65
AGUA MINERAL PERRIER 355 ml	\$70
AGUA NATURAL ETE 355 ml	\$75
SODA MATE	\$88

CERVEZAS



CORONA 355ml	\$60
VICTORIA 355ml	\$60
MODELO ESPECIAL 355ml	\$70
MICHELOB ULTRA 355ml	\$80
TIGRE SANTO 355ml	\$150
ASAHI SUPER DRY 330ml	\$150

CAFÉ Y TÉ



ESPRESSO 60 ml	\$65
AMERICANO 150 ml	\$70
LATTE 250 ml	\$75
CAPPUCCINO 250 ml	\$75
TÉ (variedad)	\$80

味は文化である



VINOS

*TINTO*

RIOJA VEGA	\$180	\$900
3 RAICES ENSAMBLE	\$195	\$950
CHATEAU BEYRAN	\$225	\$975
TORO DE PIEDRA	\$210	\$1050
ICUS ONE	\$225	\$1100
CASA MADERO 3V	\$290	\$1250

ESPUMOSO

MOËT & CHANDON		\$3180
----------------	--	--------

BLANCO

MONTE XANIC CHENIN		
COLOMBARD	\$205	\$890
2V CHARDONAY	\$190	\$950

SAKE



GEKKEIKAN (house sake) 200 ml	\$230
GEKKEIKAN (house sake) 500 ml	\$480
NAMI JUNMAI 750ml	\$1860

LICORES



SAMBUCA NEGRO	\$145	\$1700
LICOR 43	\$155	\$1830
BAILEYS	\$155	\$1830

COCTELES



CARAJILLO	\$150
COKTAIL DE LA CASA	\$170
APEROL SPRITZ	\$180
HUGO SPRITZ	\$200

味は文化である





SIGNATURE COCKTAILS

BARBIE**\$99**

Brillo, fresca y elegancia en una copa. Una base botánica de Gin Diega Rosa fusionada con la pureza de nuestro jarabe clarificado de frambuesa. Equilibrado con notas cítricas de limón amarillo y el cuerpo del arándano.

BLUE DEMON**\$99**

Fuerza, misticismo y tradición enmascarada. Base robusta de mezcal y licor Nixta. Equilibrado con la frescura del romero y el limón, coronado con espuma de maracuya.

PIKACHU**\$120**

Una descarga eléctrica en tu paladar. Gran Malo Tequila Spicy, con piña y pulpa de tamarindo, con un toque cítrico de limón amarillo y escarchado con sal de gusano.

ACA-CHUL SAN**\$120**

Fusión de frutos negros y texturas. Beefeater Blackberry Gin, equilibrio cítrico y jarabe artesanal. Terminado con una densa espuma de acachul recolectado a mano.

LYCHEE MARTINI**\$180**

Nuestra versión del clásico: sake infusionado con lychee, vermouth dry y St-Germain.

OKASANTA**\$220**

Mezcal Amaras Cupreata, sour de piña, yuzu, miel de agave, bitters de Angostura, pepino fresco y hoja santa.

味は文化である





DESTILADOS

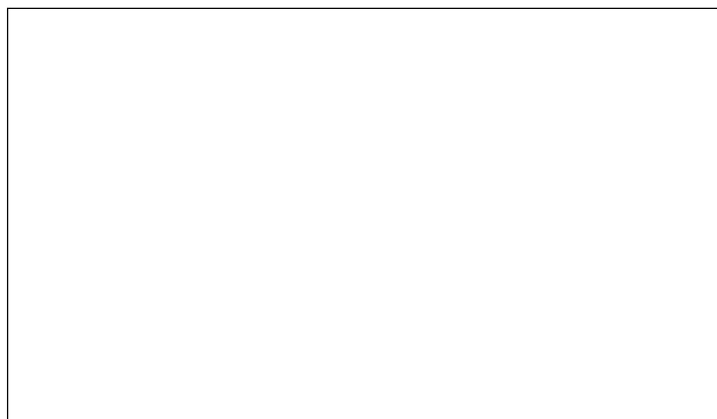
	45 ML	750 ML
GIN TANQUERAY	\$165	\$2200
ROKU GIN	\$180	\$2240
(CASA SUNTORY) 700 ML		
GIN BOMBAY	\$180	\$2240
VODKA ABSOLUT ASUL	\$135	\$1600
VODKA STOLÍCHNAYA	\$140	\$1650
MEZCAL 400 CONEJOS ESPADIN	\$160	\$1920
MEZCAL MONTELOBOS ESPADIN	\$180	\$2240
RON BACARDÍ BLANCO 700 ML	\$125	\$1490
RON ZACAPA 23.	\$260	\$3470
TEQUILA DOBEL DIAMANTE	\$180	\$2240
SIETE LEGUAS BLANCO	\$220	\$2240
TRES GENERACIONES AÑEJO	\$205	\$2730
TEQUILA DON JULIO 70	\$220	\$2740
TOKI (CASA SUNTORY)	\$190	\$2530
WHISKY ETIQUETA NEGRA	\$215	\$2680
WHISKY MCALLAN 12 700 ML	\$320	\$3980
HIBIKI (CASA SUNTORY)	\$390	\$5200
WHISKY MCALLAN 18 700 ML	\$1190	\$13810

味は文化である



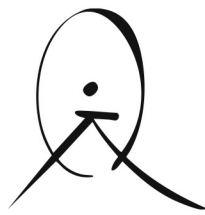


RECOMENDACION DEL CHEF



味は文化である





OKASANTA

