



YENKI

sushi

M
E
N
Ú

ENTRADAS

CHILES RELLENOS (3 PZ) ----- \$170

Chiles caribes fritos rellenos de queso philadelphia, queso chihuahua y tampico, montados sobre cama de zanahoria. **(Res, pollo, camarón, tocino o mixto).**

CHILES RELLENOS DE MARLIN (2 PZ) ----- \$160

Chiles caribes fritos rellenos de mix de quesos, marlin y camarón, salteados con mantequilla, empanizados, montados en una base de arroz con zanahoria, gratinados con mix de quesos, cebollín y ajonjolí.

CHILE MOMIA (1 PZ) ----- \$90

Chile caribe relleno de queso philadelphia, queso chihuahua, envuelto en tocino. **(Res, pollo, camarón o mixto).**

BOMBA ----- \$185

Bola de arroz empanizada revuelta con mix de queso philadelphia, queso chihuahua, tampico y proteína a elegir. **(Res, pollo, camarón, tocino o mixto).**

ROLLITOS KANI (2 PZ) Camarón/tocino \$120 Pollo/tocino \$115

Rellenos de mezcla de queso philadelphia, zanahoria, cebollín y salsas orientales con proteína a elegir, acompañados con salsa agridulce.

BONELESS ----- \$160

12 piezas de boneless bañados en salsa a elección **(Buffalo, BBQ, BBQ hot y mango spicy)** acompañados de aderezo ranch.



WONTONS

PRECIO TOSTADA ESPECIAL ----- \$220

Combinación de camarón cocido y crudo, cubos de atún, cebolla y pepino, montada sobre una tostada wonton con aderezo spicy, bañada en salsa negra de la casa.

TOSTADA TUNA ROCA ----- \$140

Cubos de atún fresco montados sobre una tostada wonton con aderezo spicy, acompañados de aguacate y salsa marisquera coronada con crujientes camarones roca, cebollín y ajonjolí tostado.

TOSTADA TROPICAL ----- \$130

Combinación de kanikama, atún y camarón cocido, aguacate, cebolla, pepino, mango en temporada, montada sobre una tostada wonton con aderezo spicy y topping de poro frito.

TOSTADA AGUACHILE ----- \$120

Camarón curtido en salsa de la casa, cebolla morada y pepino, montada sobre una tostada wonton.

TOSTADA TUNA AZUL ----- \$100

Cubos de atún fresco montados sobre una tostada wonton con aderezo de chipotle y aguacate, acompañado con salsa oriental spicy y topping de poro frito.



TOSTADA ESPECIAL

SANDWICH ----- \$150

Relleno de arroz, queso philadelphia, aguacate, salmón y masago, envuelto en alga y empanizado, bañado en aderezo chipotle y aderezo de cilantro, coronado con furikake, cebollín y salsa de anguila.

CURRICANES (8 PZ) ----- \$145

Tiras de kanikama y pepino envuelto en sashimi de atún, bañados con aderezo de roca y cilantro, con mix de ajonjolí y salsa de anguila.

WONTONS RELLENOS (4 PZ) ----- \$125

Empanadas fritas rellenas de queso philadelphia, tocino, proteína a elegir, bañados con ajonjolí, acompañados con arroz blanco. **(Res, pollo o camarón).**

GYOZAS (6 PZ) ----- \$110

Empanadas rellenas de cerdo o camarón y vegetales, acompañadas con salsa teriyaki y bañadas con ajonjolí.

TACO DE ALGA ----- \$130

Tortilla crujiente de alga, por dentro arroz, ensalada de kanikama spicy, camarón, pulpo, cebollín y aguacate, coronado con masago y furikake, bañado en salsa de anguila, aderezo de chipotle y aderezo de cilantro.

CAMARONES ROCA (160 GR) ----- \$185

Camarones capeados crujientes bañados en aderezo roca y con un toque de salsa de anguila, montados sobre cama de lechuga, acompañados de una porción de arroz blanco.

SASHIMI DE ATÚN ----- \$185

Finos sashimis de atún bañados en salsa especial oriental de la casa con un toque de picante, acompañados con bastones de pepino, cebolla morada y flor de aguacate.

PRECIO CEVICHE MAZA MIX ----- \$280

Combinación de camarón cocido y crudo, kanikama, mezclado con zanahoria rallada, coco, jicama, pepino, cebolla, serpentina, cacahuete, churrumais y un toque de chamoy con tajín, acompañado de chips.

CAMARONES ROCA





ARROCES

GOHAN ----- \$95

Arroz blanco con queso philadelphia, tampico, aguacate y encima furikake.

GOHAN ESPECIAL ----- \$165

Arroz blanco con queso philadelphia y tampico, coronado con res, pollo, camarón frito y aguacate en cubos, bañado con salsa de anguila y furikake.

YAKIMESHI ----- \$135

Arroz frito guisado con zanahoria, calabaza, cebolla blanca y apio, proteína a elegir. *(Res, pollo, camarón o mixto).*

YAKIMESHI ESPECIAL ----- \$165

Arroz frito guisado con zanahoria, calabaza, cebolla blanca y apio, proteína a elegir, coronado con queso philadelphia, tampico, aguacate, furikake y salsa de anguila.

(Res, pollo, camarón o mixto).

★ YENKI EBIDON ----- \$210

Arroz frito guisado con zanahoria, calabaza, cebolla blanca y apio, proteína a elegir, coronado con queso philadelphia, aguacate y ensalada kani, acompañado con trozos de camarón empanizado y furikake, bañado en salsa de anguila y ajonjolí.

(Res, pollo, camarón o mixto).

KUNG PAO



SOPAS

SOPA UDON ----- \$115

Pasta udon, zanahoria, brócoli y calabaza, proteína a elegir. *(Pollo, camarón o mixto).*

SOPA MISO ----- \$115

Fideos chinos con fermento miso, zanahoria, calabaza, coliflor, brócoli, hongo shitake, alga seaweed y tofu.

SOPA MARISCOS ----- \$130

Combinación de camarón, pulpo, kanikama, fideos chinos, zanahoria, calabaza, coliflor y aguacate.



KRISPY CHICKEN



PLATILLOS

TEPPANYAKI ----- \$220

Guiso japonés a la plancha con zanahoria, calabaza, brócoli y cebolla con salsa teppanyaki de la casa y proteína a elegir, servido en cama de arroz blanco *(Res, pollo, camarón o mixto).*

TERIYAKI ----- \$220

Guiso japonés a la plancha con verduras bañadas en salsa teriyaki (zanahoria, calabaza, brócoli y coliflor), con proteína a elegir, servidas en cama de arroz blanco *(Res, pollo o camarón).*

KRISPY CHICKEN 🍗 ----- \$230

Guiso japonés a la plancha con pollo empanizado acompañado de cebolla blanca, chile morrón verde y rojo, brócoli, coliflor y noodles, sazonado con salsa teriyaki, servido en cama de arroz blanco.

KUNG PAO 🍗🍗 ----- \$225

Guiso japonés a la plancha con verduras salteadas (zanahoria, calabaza, mix de chile morrón, chile de árbol, cebolla, brócoli y coliflor), trozos de cacahuete y proteína a elegir, bañado con salsa de Kung Pao, acompañado con arroz blanco.

(Res, pollo, camarón o mixto).



YENKI EBIDON



ROLLOS EMPANIZADOS

GURATAN \$240

Rollo sin arroz, alga por fuera, relleno de cama de aguacate, philadelphia, pepino, res y tocino, por fuera gratinado de queso chihuahua, pollo y chile serrano, bañado en salsa de anguila.

★ CULICHI ROLL \$210

Philadelphia, queso chihuahua, aguacate, pepino, surimi, pulpo y tocino por dentro, queso crema y forrado de aguacate por fuera, gratinado a base de quesos, camarón, pulpo y tocino con un toque de chipotle, coronado con tampico spicy y bañado con salsa de anguila.

★ DRAGONCITO \$175

Philadelphia, aguacate, pepino y surimi empanizado por dentro, por encima gratinado de mix de quesos spicy, bañado con trozos de tocino, cebollín, salsa de anguila y ajonjolí.

CHICKEN ESPECIAL \$170

Philadelphia, aguacate, pepino, chile caribe y pollo por dentro, gratinado de queso chihuahua, chile serrano y tocino por fuera, coronado con topping de pollo empanizado spicy.

SERRANITO \$170

Philadelphia, aguacate, tocino y pollo por dentro, gratinado de chihuahua, serrano y tocino por fuera, coronado con tampico spicy y salsa de anguila.

SPICY ROLL \$165

Philadelphia, pepino, aguacate, cebollín, chile toreado, serrano, res y tocino por dentro, forrado en chile togarashi, acompañado con salsa aguachile.

TAMPICO ESPECIAL \$160

Philadelphia, pepino, aguacate, chipotle y res por dentro, tampico spicy, camarón y aguacate por fuera, bañado de anguila spicy.

★ CARIBE ROLL \$160

Philadelphia, aguacate, pepino, queso chihuahua, pollo y res por dentro, chile caribe, philadelphia y queso americano por fuera, coronado con tampico spicy y salsa de anguila.

TRES QESOS \$145

Philadelphia, aguacate, pepino, res y camarón por dentro, queso philadelphia, americano y chihuahua por fuera.

YENKI BLUE \$140

Philadelphia, aguacate, pepino y tocino por dentro, philadelphia, chihuahua y tocino por fuera. **(Pollo, res o camarón).**

CIELO, MAR Y TIERRA \$135

Philadelphia, aguacate, pepino, res, pollo y camarón por dentro.

MAR Y TIERRA \$130

Philadelphia, aguacate, pepino, res y camarón por dentro.

URAMAKI \$125

Philadelphia, aguacate, pepino y proteína a elegir. **(Pollo, res o camarón).**

ROLLOS ESPECIALES

★ UNAGUI ESPECIAL \$295

Rollo natural/pepino, aguacate, philadelphia y camarón tempura por dentro, forrado con camarón cocido por fuera, encima topping de ensalada de salmón, con notas orientales, coronado con cuadros de carne de anguila frita, rodajas de serrano, punto de sriracha, salsa de anguila y furikake.

★ UNAGUI SUPREME \$280

Rollo natural/pepino, aguacate, philadelphia, por fuera kanikama en tempura, tartar de atún, carne de anguila frita y aguacate, bañado con aderezo spicy, salsa de anguila y ajonjolí.

★ FAVORITO DEL CHEF \$275

Rollo natural/pepino y camarón por dentro, queso philadelphia y forrado de aguacate por fuera con ensalada kani, coronado con trozos de salmón, atún, camarón adobado, rodajas de serrano, punto de sriracha, twist de limón, bañado con salsa de anguila, furikake y ajonjolí.

★ YENKI SUPREME \$255

Rollo empanizado y horneado/pepino, aguacate, philadelphia y camarón empanizado por dentro, forrado de tampico spicy por fuera, encima topping spicy de mariscos, furikake, espolvoreado con chile togarashi, bañado en salsa de anguila, con un toque de queso chihuahua encima.

YENKI FLAME \$245

Rollo flameado/natural, relleno de queso philadelphia, pepino, aguacate y camarón empanizado, forrado de salmón y philadelphia, coronado con ensalada kani, camarón al mojo de ajo y lámina de queso manchego bañado en salsa de anguila y ajonjolí.

ROLL 23 \$225

Rollo natural/pepino y camarón por dentro, queso philadelphia forrado de aguacate por fuera. Coronado con un topping de mariscos y mayonesa spicy (camarón, pulpo, atún, kanikama y masago) finos twist de limon y punto de sriracha encima, bañado con crujiente tempura frita, salsa de anguila, mix de furikake y ajonjolí.

★ MUBO ROLL \$195

Rollo natural/queso philadelphia, pepino, aguacate por dentro, philadelphia, salmón y aguacate por fuera, coronado con kanikama spicy, camarón empanizado son salsa agridulce spicy, twist de limón y mix de ajonjolí.

DOBLE CHEESE \$195

Rollo empanizado/philadelphia, aguacate, pepino, res, pollo y tocino por dentro, gratinado especial spicy, coronado con topping de pollo empanizado agridulce spicy.

ARU ROLL \$195

Rollo empanizado/philadelphia, aguacate, pepino, camarón, res y chile chipotle por dentro, philadelphia y americano por fuera, gratinado de chihuahua, tocino, serrano, coronado con tampico y topping de camarón empanizado.

★ YENKI ESPECIAL \$185

Rollo empanizado/philadelphia, aguacate, pepino, pollo y tocino por dentro, philadelphia y chihuahua por fuera, gratinado especial de camarón spicy en trozos y cebollín, bañado en salsa de anguila.

★ CHEESE HOT \$180

Rollo empanizado y horneado/philadelphia, queso chihuahua, aguacate, tocino, pepino y camarón por dentro, coronado con topping de res, pollo, tocino y quesos, bañado en salsa de anguila.

ROLLOS NATURALES

FAVORITO ----- \$220

Philadelphia, pepino, aguacate y camarón por dentro, philadelphia y forrado de aguacate por fuera, coronado con ensalada de atún spicy, hojuelas de pulpo Crunch, twist de limón y puntos de sriracha, bañado en salsa especial y mix de ajonjolí.

KRAKEN ADOBADO 🍷 ----- \$220

Philadelphia, pepino, aguacate y camarón por dentro, philadelphia, aguacate y pulpo adobado por fuera, coronado con ensalada kani, trozos de pulpo adobado, twist de limón y punto de sriracha, bañado en salsa de anguila y mix de ajonjolí.

EDGARIN ROLL ----- \$205

Philadelphia, aguacate, pepino, camarón y pulpo por dentro, forrado en furikake por fuera, coronado con ensalada spicy de atún, salmón, masago, twist de limón, salsa de anguila, punto de sriracha y mix de ajonjolí.

ARJONA ----- \$190

Rollo sin alga envuelto en hoja de pepino, arroz, philadelphia, aguacate, atún, zanahoria y chile caribe por dentro, coronado con topping de kanikama spicy, camarón empanizado agridulce spicy y mix de ajonjolí.

GUERRA ESPECIAL ----- \$175

Philadelphia, pepino, aguacate y camarón por dentro, philadelphia, aguacate y camarón por fuera, coronado con topping kanikama spicy, bañado en salsa de anguila y ajonjolí.

GUAMUCHILITO 🍷 ----- \$170

Philadelphia, aguacate, pepino y surimi por dentro, philadelphia, camarón y pulpo por fuera, coronado con tampico spicy y aguacate, bañado en salsa de anguila y mix de ajonjolí.

TUNA IMPERIAL ----- \$170

Philadelphia, aguacate, pepino y camarón empanizado por dentro, philadelphia y forrado de atún por fuera, bañado en aderezo peruano, salsa de anguila y espolvoreado con chile togarashi.

FURI ROLL ----- \$165

Philadelphia, aguacate, pepino y surimi por dentro, forrado en furikake, coronado con topping de kanikama spicy, trozos de camarón empanizado y rodajas de chile serrano, bañado en salsa de anguila y mix de ajonjolí.

GUERRA ----- \$155

Philadelphia, pepino, aguacate y camarón empanizado por dentro, philadelphia, camarón y aguacate por fuera, coronado con tampico spicy y ajonjolí.

CRUNCHY ROLL 🍷 ----- \$155

Philadelphia, aguacate, pepino y camarón empanizado por dentro, forrado de ajonjolí por fuera, coronado con topping de surimi crunchy spicy con cebollín, bañado en salsa de anguila y mix de ajonjolí.



UNAGUI ESPECIAL

YENKI SUPREME



ROLLOS HORNEADOS

SALMONCITO 🍷🍷 ----- \$195

Rollo natural, philadelphia, aguacate y pepino por dentro, forrado de salmón por fuera, coronado con topping de camarón spicy y bañado con salsa de anguila.

BACON SUPREME ----- \$195

Rollo natural, philadelphia, aguacate y pepino por dentro, forrado de salmón por fuera, coronado con topping cremoso de camarón y tocino, bañado con salsa de anguila.

PULPITO ROLL ----- \$190

Rollo natural al horno, philadelphia, aguacate, pepino y camarón por dentro, forrado de furikake por fuera, coronado con topping de pulpo crunchy sazonado con aderezo zarandeado de la casa, bañado con salsa de anguila y finas rodajas de serrano.

AVOCADO HOT 🍷🍷 ----- \$175

Rollo natural, philadelphia, aguacate, pepino y camarón por dentro, philadelphia y forrado de aguacate por fuera, coronado con topping de camarón spicy, bañado con salsa de anguila.

TAMPICO HOT 🍷🍷 ----- \$170

Rollo natural y horneado, philadelphia, aguacate, pepino y res empanizada por dentro, philadelphia y forrado de tampico spicy por fuera, bañado en aderezo de chipotle y salsa de anguila.

MARLIN ESPECIAL 🍷🍷 ----- \$165

Rollo empanizado, philadelphia, pepino, camarón y aguacate por dentro, philadelphia y aguacate por fuera, topping de marlin con mix de quesos y aderezo chipotle, bañado con salsa spicy.

MARLINCITO 🍷 ----- \$155

Rollo natural, philadelphia, pepino, aguacate y camarón empanizado por dentro, forrado de aguacate, topping de ensalada de marlin spicy, bañado en salsa de anguila.

BANANO HOT 🍷 ----- \$150

Rollo natural, philadelphia, aguacate, pepino y camarón empanizado por dentro, philadelphia y forrado de plátano macho por fuera, coronado con topping de camarón spicy, bañado con salsa de anguila y mix de ajonjolí.



TORRES

TORRE MUFF CHICKEN ----- \$185

Base de arroz con cama de philadelphia y tampico spicy, coronado con pollo crujiente bañado en salsa de mango de la casa, anguila, cebollín y mix de ajonjolí.

TORRE ROCA ----- \$230

Base de arroz con masago, kanikama y mayonesa, capa de tuna spicy, philadelphia tampico spicy, tiras de aguacate y coronado con camarón roca bañado con aderezo roca, salsa de anguila, ajonjolí, cebollín y poro frito.

TORRE ROCA



YEN-KIDS

BABY ROLL (120 GR) ----- \$105

Rollo sin alga de philadelphia, pepino, aguacate y proteína a elegir: **(Res, pollo, o surimi)**.

CHICKEN TENDERS (120 GR) ----- \$109

Tiras crujientes de pollo empanizado, montados sobre una cama de arroz blanco.

POLLITO A LA PLANCHA (120 GR) ----- \$109

Milanesa de pollo a la plancha sazonada ligeramente con mantequilla ghee, sal y pimienta, acompañado de verduras al vapor (zanahoria, cebolla y brocoli) y arroz blanco.

DEDOS DE QUESO (5 PZ) ----- \$99

Crujientes y rellenos de queso gouda, acompañados de cátsup.

PAPAS A LA FRANCESA (240 GR) ----- \$89

Papas crujientes sazonadas, acompañadas con salsa cátsup.



CUCUMBER ESPECIAL



LOW CARB

CUCUMBER ESPECIAL ----- \$230

Rollo natural sin arroz y sin alga, envuelto en hoja de pepino, relleno de cama de tampico, queso philadelphia, aguacate y camarón, coronado con ceviche de camarón spicy, pepino, cebolla morada, aguacate, pulpo y kanikama.

AVOCADO ROLL ----- \$215

Rollo sin arroz cubierto en hoja de arroz, relleno de cama de aguacate, queso philadelphia, pepino y camarón empanizado, coronado con ensalada de atún spicy, salsa de anguila y mix de ajonjolí.

CUCUMBER ----- \$185

Rollo natural sin arroz y sin alga, envuelto en hoja de pepino, relleno de cama de tampico, queso philadelphia, aguacate y camarón.

COLIMESHI ----- \$190

Guiso a base de coliflor acompañado de zanahoria, calabaza, apio y cebolla blanca, con proteína a elegir.

(Res, pollo, camarón o mixto)

COLIMESHI ESPECIAL ----- \$225

Guiso a base de coliflor acompañado de zanahoria, calabaza, cebolla blanca y apio, proteína a elegir, coronado con queso philadelphia, tampico, aguacate y furikake.

(Res, pollo, camarón o mixto)

COLIMESHI EBIDON ----- \$280

Guiso a base de coliflor acompañado de zanahoria, calabaza, cebolla blanca y apio, proteína a elegir, coronado con queso philadelphia, aguacate y ensalada kani, acompañado con trozos de camarón empanizado, bañado en salsa de anguila, ajonjolí y furikake. **(Res, pollo, camarón o mixto)**

AVOCADO ROLL



CHAROLAS

ORIGINAL ----- \$685

Mar y tierra, Tres Quesos, Guamuchilito, Crunchy Roll, Yenki Blue

ESPECIAL ----- \$845

Serranito, Doble Cheese , Tampico Hot, Guerra Especial, Yenki Especial

FAVORITA ----- \$910

Mubo Roll, Aru Roll, Cheese Hot, Tuna Imperial, Favorito

HEALTHY ----- \$950

Avocado Roll, Cucumber, Guerra Especial, Arjona, Edgarrin

**No se pueden cambiar los rollos, solo se pueden modificar (ej. sin alga, sin pepino, etc.)*

**Agrega una entrada a tu charola con costo adicional.*

**Disponibles solo para recoger o servicio a domicilio.*



CHAROLA FAVORITA

POSTRES

VOLCAN DULCE DE LECHE ----- \$140

CHEESECAKE DE FRESA ----- \$135

BROWNIE CON NIEVE ----- \$125

NIEVE EN TEMPURA ----- \$120

FLAN ----- \$80



VOLCAN DULCE DE LECHE

BEBIDAS

TÉ (REFILL) ----- \$48

TE ½ LITRO ----- \$38

TE 1 LITRO ----- \$45

FRESA LIMÓN (REFIL X1) ----- \$55

FRESA LIMÓN 1/2 LITRO ----- \$40

COCA COLA 600 ML ----- \$40

COCA COLA LIGHT 600 ML ----- \$40

COCA COLA ZERO 600 ML ----- \$40

AGUA NATURAL 500 ML ----- \$30

AGUA MINERAL PERRIER 330 ML ----- \$60

AGUA MINERAL TOPOCHICO 600 ML ----- \$40

JAMAICA LIMOZÚ 500 ML ----- \$35

EXTRAS

AGUACATE (35 GR) ----- \$25

SALSA DE ANGUILA (1 OZ) ----- \$15

TAMPICO SPICY (110 GR) ----- \$30

TAMPICO CALIFORNIA (110 GR) ----- \$25

KANIKAMA SPICY (55 GR) ----- \$55

GRATINADO (35 GR) ----- \$30

GRATIDO CON TOCINO Y SERRANO (40GR) ----- \$45



YENKI

sushi

MENÚ

Todos los precios incluyen IVA.

Si eres alérgico a algún alimento, comunicar al personal.

**El consumo en producto crudo es responsabilidad del cliente.*