

MOMO

COCINA/RAW BAR

TACOS TOSTADAS

TACO DEL RANCHO

pulpo en "salsa del rancho", chistorra, costra de queso, aguacate, crema, cilantro. 95

SMOKED TUNA TACO

atún ahumado, costra de queso, cebolla, cilantro, crema, salsa roja. 75

BANG BANG TACO

camarón en panko, ensalada de repollo, salsa de chile agridulce, cilantro. 60

POLITICO TACO

camarón, costra de queso, jengibre, shallot, cebollín, chile thai, cilantro crema, salsa roja. 65

FISH TACO

pescado capeado en tempura, salsa fresca, chipotle, salsa roja, tomate, cebolla, ensalada de repollo, cilantro, crema. 40

SHRIMP TACO

camarón capeado en tempura, salsa roja, tomate, cebolla, ensalada de repollo, cilantro, crema. 40

SEAWEED TOSTADA

alga en tempura, atún marinado, pepino amazo, salsa verde, spicy mayo, aguacate, ajonjolí. 130

(aprox. 20 min)

SMOKED TUNA TOSTADA

atún ahumado, guacamole dijon, germinado de alfalfa, salsa cítrica, serrano, tomate, cebolla morada. 125

TUNA PIZZA

atún fresco, en base de tortilla dorada, ponzu mayo, aceite de trufa, cebolla morada, micros. 215

TOSTADA DE ATUN PICOSO

atún picoso, salsa verde, peruana, jicama, shitake. 135

TOSTADA SALMÓN AHUMADO

salmón ahumado, kewpie mayo, serrano, cebolla morada. 165



OSTIONES NATURALES

media docena. 180

docena de ostiones. 300

SHOT DE OSTION

LEVANTA MUERTOS

ostión, salsa de pescado, limón, petróleo, mezcal, clamato. 85

BANGKOK

ostión, ginebra, japonesa, licor de ciruela, limón, clamato

salsa de pescado. 85

COCTELES

mixto: camarón, pulpo, almeja, cilantro, pepino, apio,

clamato preparado. 185

POSTRES

(pregunte por nuestro postre de la semana!)



SUSHI

HOTATEKAI

atún, aguacate, pepino
spicy callo perla, masago, yuzu-mayo, shishimi. 150

EBI

camarón tempura, aguacate, pepino
camarón cocido. 120

SAKE

atún picoso, aguacate, pepino
salmón, ralladura de limón. 170

MAGURO

aguacate, pepino
atún, aguacate, salmon. 120

SPICY TUNA

camarón tempura, aguacate, pepino
atún picoso, tempura crumbs. 120

SHIBUYA

atún, aguacate, pepino, reducción de ponzu
aceite de chile. 160

HANDROLLS

SPICY TUNA HANDROLL. 70

SPICY SALMON HANDROLL. 120

EBI TEMPURA HANDROLL. 80

DRINKS

GEISHA

whisky japonés, kiwi. 155

MARGARITA DE ROMERO

tequila, toronja, limón. 125

WATAH-MELÓN

ginebra japonesa, pepino, limón, sandía. 155

XOXO

ginebra japonesa, limón, moras. 155

BILL MURRAY

whisky japonés, piloncillo, limón. 155

TEN TEN

sake, albahaca, salvia, limón, manzana. 130

FRESH MUSTACHE

mezcal, toronja, fresa, limón, chile japonés. 145

SHENGLONG

sake, licor de ciruela, té de jazmín, limón. 130

ADELITA KISS

mezcal, jamaica, limón. 145

RED BARON

vodka, sandía, albahaca, limón. 125

APEROL SPRITZ

aperol, vino espumoso. 110

WINE COOLERS / SANGRIAS

velvet. 95

barcelona. 95

sangría de limón. 95

BEBIDAS SIN ALCOHOL

té jamaica. 45

limonada mineral. 45

limonada natural. 40

CERVEZAS

tecate light. 35

tecate roja. 35

indio. 35

amstel ultra. 45

miller high life. 45

carta blanca. 45

xx ultra. 45

xx lager. 35



CEVICHE/AGUACHILES



AKUMI CECICHE: camarón, adobo rojo, pepino, frijol negro fermentado, shallot. 170

SCALLOP CECICHE: callo catarina, vinagreta de serrano, aguacate, tomate cherry, cebolla frita, tapioca de jamaica, cilantro. 170

TUNA CECICHE: atun fresco, pepino en salsa amazu, tomate, aguacate, furikake, nori tostado, salsa "SSS". 180

HOUSE CECICHE: pescado de temporada, salsa de la casa, pepino persa, tomate, serrano, "leche de tigre", aguacate, shallot, tomate cherry. 180

HOUSE CECICHE VEGETARIANO: garbanzos, pepino persa, aguacate, tomate cherry, vinagreta de serrano. 165

AGUACHILE SALSA NEGRA: adobo de ceniza de chile, cebolla morada, pepino, aguacate. 170 (camarón o callo)

AGUACHILE SALSA VERDE: cebolla morada, pepino, aguacate, jengibre, shichimi. 170 (camarón o callo)



PLATILLOS

CREAMY BACON PASTA

camarón, tomate deshidratado, champiñon, vino blanco, aceite de trufa, parmesano, chives. 235

MISO SALMÓN

salmón, miso, vegetales de temporada, arroz. 305

(aprox. 30 min)

MAHI MAI CURRY

pez dorado, curry rojo, arroz blanco, vegetales de temporada. 265

(aprox. 25 min)

7 MARES JEJU

gochujang, camarón, callo, pulpo, almeja, bok choy, cebollin. 240

NEW YORK "RESERVA DON ARTURO" 300GR

corte new york, puré de papa, aros de cebolla, soy garlic. 455

(aprox. 20 min)

NEW YORK "RESERVA DON ARTURO" TATAKI 300GR

corte new yotk, coles de bruselas, alioli de trufa, ponzu. 455

(aprox. 20 min)

SMOKED TUNA FRIES

atún ahumado, mayonesa japonesa, parmesano, aceite de trufa. 210

CLAMS PASTA

almeja chione, pasta de tomate, vino blanco, parmesano. 210

SOFTSHELL SANDO

pan brioche, cangrejo concha suave, mix de hierbas, sichuan mayo, limon amarillo. 225

LEMON BASIL PASTA

mantequilla de albahaca y limon, parmesano, camaron tempura. 235

CRISPY SOFTSHELL CRAB

cangrejo concha suave, hierbas aromatizantes, chile quebrado. 225

SALMON "WING"

aleta de salmon, ponzu, limon amarillo, ajo frito. 265

ALMEJAS OSTIONES



ALMEJAS CHINA BISTRO

frijol negro, chile pico de pajar, arroz blanco, aromáticos chinos, chile. 260

DRUNKEN CLAMS

cerveza clara, parmesano, chile de arbol, arroz blanco, aromáticos chinos, chile. 260

ALMEJA CHOCOLATA Y AJO NEGRO

ajo negro, tomate deshidratado, limon amarillo. 75

ALMEJA CHOCOLATA

limon amarillo, cebolla morada, cilantro, tabasco. 75

OSTION THAI

vinagreta tailandesa, hierbas, cebollin, cacahuates. 40

OSTION JAPANESE GINGER

shallot, vinagre de arroz, salsa de pescado. 40

MIGNONETTE

jengibre, ponzu, masago, limon, negi. 40

ROCKEFELLER

tocino, espinaca, parmesano. 40

RAW BAR

TUNA TARTARE

pan brioche, atún, alcaparras, parmesano, ponzu mayo. 210

SASHIMI DE PULPO

salsa verde peruana, edamame, xo sauce, wakame seco, chicharron. 260

TUNA SASHIMI

atún, limon amarillo, salsa ponzu, menta, aceite de trufa. 235

SALMÓN POKE BOWL

salmón, shichimi mayo, crackers de alga, pepino, cebolla morada, salsa verde. 245

ENSALADA DE ATUN

vinagreta de alcaparras, aguacate, tomate cherry, pepino, shallot, cebolla frita, parmesano. 210

TUNA NOODLES

aceite de chile guajillo, guacamole, hojuelas de ajo. 175

SASHIMI DE CALLO

callo, cebolla morada, serrano, aceite de chile, shichimi. 235

SALMON SASHIMI SELLADO

"thai crack sauce", cilantro, ajo, salsa de pescado, soya, chile quebrado. 235

SHRIMP ROLL

pan brioche, camarón, tabasco, "chips". 125