

Moriri

SR.KIMONO 
RESTAURANTE BAR JAPONÉS TEPPANYAKI

Bebidas

	Unidad 450ml
Limonada Natural ó Mineral	\$45.00
Limonada de Fresa	\$55.00
Limonada de Coco	\$55.00
Limonada de Pepino	\$55.00
Limonada de Jengibre	\$55.00
Limonada de Hierbabuena	\$55.00
Naranjada Natural ó Mineral	\$45.00
Agua de Jamaica	\$45.00
Agua de Horchata	\$45.00
Agua de Horchata con Fresa	\$65.00
Piña Fresada	\$65.00
Refrescos 350 ml	\$45.00
Coca Cola	
Coca Cola Zero	
Coca Cola Light	
Sprite	
Sprite Zero	
Sidral Mundet	
Fresca	
Velvet Soda Lychee 275ml	\$65.00
Agua Natural 400ml	\$42.00
Agua Mineral Topo Chico 340ml	\$45.00
Agua Mineral Perrier 330ml	\$65.00
Agua Quina 296ml	\$45.00

Café y Té

Americano 236ml	\$42.00
Americano Descafeinado 236ml	\$42.00
Expreso 50ml	\$42.00
Doble Expreso 100ml	\$70.00
Chai Latte 236ml	\$44.00
Capuccino 236ml	\$52.00
Frapuccino 473ml	\$74.00
Té Verde 236ml	\$42.00
Té Chai 236ml	\$58.00
Té Negro 236ml	\$42.00
Té Helado 355ml	\$42.00

Cervezas

	Unidad 355ml
Corona Extra	\$50.00
Corona Light	\$50.00
Corona Cero	\$56.00
Victoria	\$50.00
Michelob Ultra	\$60.00
Bud Light	\$60.00
Modelo Especial	\$60.00
Negra Modelo	\$60.00
Stella Artois 330ml	\$70.00
Amalia Red Ale	\$89.00
Black Crow Stout	\$89.00
After Office American Pale Ale	\$89.00
Lágrimas Negras Imperial Stout	\$94.00
Finísima Belgian Golden Ale	\$94.00
Sapporo 473ml	\$165.00
Clamato Natural	\$32.00
Sangría Mineral	\$38.00
Vaso Chelado 30ml	\$20.00
Vaso Michelado 45ml	\$25.00
Vaso c/ Clamato 150ml	\$35.00

Coctelería

Paloma	\$92.00
Vampiro	\$94.00
Piña Colada	\$105.00
Clericot	\$84.00
Pink Clericot	\$94.00
Skinny Clericot	\$94.00
Tinto de Verano	\$94.00
Cin Pepino	\$145.00
Blody Mary	\$110.00
Mojito	\$84.00
Mojito de fresa	\$94.00
Margarita Frappé	\$105.00
(Limón, Mango, Tamarindo ó Chamoy)	

Digestivos

	Copeo 45ml
Amaretto Disaronno	\$105.00
Anís Chinchón Dulce	\$85.00
Anís Chinchón Seco	\$85.00
Baileys	\$90.00
Frangelico	\$90.00
Khalúa	\$85.00
Licor 43	\$110.00
Sambuca Vaccari Nero	\$92.00
Carajillo Clásico	\$145.00

Sake

	Jarra 125ml	Botella 750ml
Lychee	\$125.00	\$675.00
Peach	\$125.00	\$675.00
Apple	\$125.00	\$675.00
Natural	\$95.00	\$550.00

Cognac

Hennessy VSOP	\$220.00
Hennessy Very Special	\$125.00

Tequila

	Copa 45ml	Servicio
Cuervo Tradicional Reposado 700ml	\$80.00	\$1,040.00
Cuervo Tradicional Plata 700ml	\$80.00	
Cuervo Reserva de la Familia Platino	\$160.00	
Don Julio Blanco 750 ml	\$115.00	
Don Julio Reposado 750ml	\$135.00	\$1,890.00
Don Julio 70 700ml	\$165.00	\$2,015.00
Herradura Reposado 700ml	\$120.00	\$1,495.00
Maestro Dobel Diamante 750ml	\$149.00	\$1,890.00
7 Leguas Blanco 750ml	\$125.00	
1800 Cristalino 750ml	\$149.00	\$1,890.00

Whisky

	Copa 45ml	Servicio
Buchanan's 12 750ml	\$135.00	\$1,750.00
Buchanan's Master 750ml	\$145.00	\$1,890.00
Buchanan's 18 750ml	\$245.00	\$3,430.00
Chivas Regal 750ml	\$135.00	
Glenfiddich Single Malt 750ml	\$185.00	\$2,310.00
Johnnie Walker Red Label 750ml	\$95.00	\$1,330.00
Johnnie Walker Black Label 750ml	\$145.00	\$1,680.00
Johnnie Walker Blue Label 750ml	\$550.00	
Macallan 12 750ml	\$220.00	\$3,010.00
Old Par 750ml	\$135.00	
Jack Daniels 700ml	\$95.00	

Vodka

	Copa 45ml	Servicio
Absolut	\$85.00	
Grey Goose	\$125.00	
Smirnoff Tamarindo 750ml	\$75.00	\$1,050.00
Smirnoff 750 ml	\$75.00	\$1,050.00
Stolichnaya 750ml	\$85.00	\$1,190.00

Brandy

	Copa 45ml	Servicio
Azteca de Oro 700ml	\$70.00	\$910.00
Torres 10 700ml	\$85.00	
Don Pedro 700ml	\$70.00	

Ron

	Copa 45ml	Servicio
Bacardi Blanco 750ml	\$79.00	\$980.00
Captain Morgan 750ml	\$70.00	\$980.00
Matusalem Platino 750ml	\$75.00	\$1,050.00
Matusalem Clásico 750ml	\$80.00	\$1,120.00
Zacapa Centenario 23 años	\$165.00	

Mezcal

	Copa 45ml	Servicio
Amores Espadín Joven 750ml	\$125.00	
Los Danzantes Joven 750ml	\$155.00	
400 Conejos Joven 750ml	\$110.00	
Monte Lobos Espadín 750ml	\$125.00	\$1,470.00

Ginebra

	Copa 45ml	Servicio
Beefeater 700ml	\$85.00	
Bombay Sapphire 700ml	\$90.00	
Hendrick's 700ml	\$155.00	\$2,015.00
Tanqueray 700ml	\$90.00	\$1,260.00

Vinos

Tintos

	Copa 125ml	Botella 750ml
3V Casa Madero Cabernet Sauvignon- Merlot- Tempranillo	\$185.00	\$950.00
Las Moras Cabernet Sauvignon	\$110.00	\$490.00
Eclipse Cabernet Sauvignon- Merlot- nebbiolo		\$840.00
Don Remigio 3 Generaciones Shiraz		\$830.00
Sol de Noche Cabernet Sauvignon- Merlot- Shiraz		\$890.00

Espumoso

	Botella 750ml
Zonin Prosecco Clera	\$545.00

Blancos

	Copa 125ml	Botella 750ml
2V Casa Madero Chardonnay- Chenin Blanc	\$175.00	\$850.00
Halley Chardonnay		\$850.00
Pazo Pondal Leira Albariño		\$850.00

Rosados

	Copa 125ml	Botella 750ml
Beringer Rosado	\$150.00	\$590.00
Casa madero V		\$840.00

Entradas



Brochetas

3 Brochetas con salsa kushiage y ajonjolí mixto.

Yaki-Tori de pollo	\$114.00
Yaki-Gyu de res	\$138.00
Yaki-Ebi de camarón	\$138.00
Empanizado extra	\$35.00

Torolingos

5 pz. Cangrejo spicy y aguacate envueltos en laminas de:

Atún	\$208.00
Salmón	\$208.00
Mixto	\$208.00



Kushiage de Queso

\$134.00

4 Brochetas de queso manchego empanizadas sobre salsa kushiage.

Tiradito Kimono

6 Piezas frescas con queso crema, aguacate, chile serrano y salsa de la casa.

Atún	\$164.00
Salmón	\$164.00
Mixto	\$164.00



Kimono Bites

\$134.00

Barras de surimi empanizadas con panko rellenas de queso crema. Acompañados de aderezo kushiage.



Edamames

\$118.00

Naturales
Vainas de frijol natural de soya con sal marina.

Spicy	\$128.00
-------	----------

Sazonados con salsa spicy a la plancha.



Ebi Poper

\$186.00

Camarones jumbo empanizados rellenos de queso crema con chile jalapeño, acompañados con salsa de chile dulce.



Camarones Roca

Tradicionales \$204.00

Camarones tempura con spicy sambal.

Al tamarindo \$204.00

Camarones empanizados con aderezo de tamarindo.

Al coco \$218.00

Camarones tempura cubiertos con coco y aderezo de cilantro.



Carpaccio de Betabel

\$134.00

Betabel con vinagreta de la casa, queso de cabra y nuez garrapiñada.



Brócoli Kimono

\$98.00

Brócolis fritos acompañados con salsa de anguila.



Tostadas

3 tostadas con salsa de la casa, cebolla morada y chile serrano.

Atún	\$134.00
Salmón	\$134.00



Sashimi de Atún

\$184.00

Finas rebanadas de atún con salsa de soya estilo japonés.



Verduras Tempura \$115.00

Verduras capeadas al tempura, brócoli, coliflor, zanahoria, cebolla, calabaza y morrón verde.



Gyozas

\$194.00

Cinco piezas rellenas con carne de cerdo marinada en salsa de ostión. Acompañadas de salsa Sambal.



Bowl y Yakimeshi

Masago, aguacate, aderezo chipotle, cebollines y arroz al vapor acompañado con salsa de la casa.

Tuna \$304.00

Sake \$304.00

Mixto bowl \$308.00

*Opción con arroz de coliflor.

Mixto bowl



Gohan

Arroz al vapor

Gohan Kimono

Furikake y tampico.

\$85.00

\$115.00

Teppanyaki

Mezcla de vegetales sazonados al estilo oriental.

Verduras

Pollo

Res

Camarón

Mixto

\$124.00

\$164.00

\$188.00

\$188.00

\$188.00



Yakimeshi

Arroz Frito

Verduras

Almendras

Pollo

Res

Camarón

Mixto

Especial

• Yakimeshi mixto con queso crema y aguacate.

\$98.00

\$114.00

\$124.00

\$134.00

\$134.00

\$134.00

\$168.00

Sunomonos y Ensaladas

Temakis y Nigiris

Temakis

Konsamon

Queso crema, aguacate, salmón, salsa de anguila y ajonjolí.

\$128.00

Spicy Tuna

Atún Spicy, pepino, furikake, aguacate y queso crema.

\$128.00

Kappa

Camarón, pepino, salmón y queso crema.

\$128.00

Nigiris Sushi (1 pza.)

Salmón

Atún

Camarón

Kanikama

Pulpo

Masago

Anguila

\$52.00

\$52.00

\$52.00

\$52.00

\$52.00

\$52.00

\$78.00



Sunomono

Pepino aderezado con vinagreta especial y furikake.

Kanikama

Camarón

Pulpo

Mixto

\$136.00

\$148.00

\$148.00

\$162.00



Ebi Pinatzu

\$248.00

Ensalada de camarones salteados, ajonjolí, cacahuete, lechuga y aderezo de la casa.



Ensalada de Fresa

\$228.00

Lechuga orejona, queso parmesano, queso de cabra, fresa, nuez garampiñada, lámina de queso y aderezo de fresa.



Ensalada de Mango

\$228.00

Lechuga orejona, queso parmesano, queso de cabra, mango, nuez garampiñada, lámina de queso y aderezo de mango.



Sopas y Tacos

Sopa Udon \$134.00

Sopa miso con tallarines, hongo shiitake y verduras.



Umami - Ramen \$314.00

Fideo Udon acompañado de chuleta de cerdo, champiñón asado, nori, naruto, huevo cocido, camarón, cebollines con un fondo oscuro de res.

Sin camarón \$264.00



Ramen Junior

Fideos ramen, cebollín y kamaboko.

Res \$138.00

Pollo \$126.00

Camarón \$145.00



Sopa de Hongos \$124.00

Sopa de champiñones, portobello y setas con cebollines.

Tacos



Tacos de Rib-eye

\$264.00

(3pz.) 200g. de Rib-eye con salsa de ajonjolí, tortilla de harina recién hecha, acompañados con chiles toreados de la casa y cebollín.



Tacos Ivana

\$218.00

(3pz.) 200g. de atún sellado en tortilla de harina recién hecha, cebolla morada y salsa de aguacate, acompañados con salsa especial de chipotle.



Tacos Ebi

\$232.00

(3pz.) 100g. de camarón con crema, cebolla blanca, queso, mantequilla especial en tortilla de harina recién hecha, acompañados con salsa de la casa.



Tacos Tako

\$234.00

(3pz.) 120g. de pulpo con cebolla morada, queso y tortilla de harina recién hecha, acompañados con salsa de la casa.

Especialidades

Salmón Portobello \$384.00

Filete de salmón a la plancha con hongo portobello acompañado de guarnición de arroz gohan.



Salmón Popeye \$368.00

Salmón a la plancha en cama de espinacas y cebollines, bañado en salsa de anguila.



Salmón al Mojo de Ajo \$384.00

Salmón a la plancha con camarones al mojo de ajo, acompañados de espárragos y arroz de la casa con almendras.



Corte Teriyaki

A la plancha acompañado con guarnición de arroz de la casa.

Salmón \$358.00
Pollo \$274.00



Filete Miyagui

Filete condimentado con nuestra receta especial, bañado en salsa spicy-sweet, con guarnición de arroz gohan.

Atún \$334.00
Salmón \$358.00



Camarones Coco \$258.00

4 Camarones jumbo, empanizados en coco, verduras orientales y aderezo de coco.

Camarones Maui \$246.00

4 Camarones jumbo, empanizados en panko, acompañados con aderezo de tamarindo.



Crispy Orange Chicken \$268.00

Exquisito pollo capeado a la plancha, bañado con nuestra salsa oriental y guarnición de arroz gohan.



Pasta Udon

Fideos con camarón, salmón ó pollo a la plancha en salsa cremosa.

Ebi Udon (camarón) \$328.00
Sake Udon (salmón) \$338.00
Pollo Udon \$282.00



Pasta Tori-Ebi \$354.00

Pasta de arroz tipo tallarín con camarón y pollo, mezcla de verduras orientales con un toque de salsa de soya.



Kinoko Pasta \$254.00

Pasta Udon envuelta en especias, hongos orientales con crema y queso parmesano sobre ella.



Rib-Eye Aji \$424.00

Rib-eye fileteado a termino 3/4. Montado sobre crema con hongo shitake y champiñones. Condimentada con nuestras especias de la casa.

Rollos Fríos



Mangada Roll \$172.⁰⁰

Kanikama, queso crema, aguacate, pepino, mango por fuera y masago con ajonjolí negro.



Mafalda Roll \$174.⁰⁰

Mango, camarón, queso crema, aguacate, surimi por fuera con un toque de chipotle.



Master Roll \$184.⁰⁰

Pepino, queso crema, aguacate, atún por fuera, cuadritos de salmón mezclados con aderezo chipotle y pasta crunch con pimienta limón.



Sunset Roll \$208.⁰⁰

Camarón, queso crema, aguacate, nuez garrapiñada, mango y aguacate por fuera, bañado con salsa de anguila.



Quinta Avenida \$232.⁰⁰

Arroz frito, camarón, pulpo, anguila, kanikama, salmón, queso crema, aguacate, acompañado de tampico con ajonjolí.



Philadelphia Roll \$164.⁰⁰

Salmón, queso crema y ajonjolí mixto por fuera.



Tokio Roll \$174.⁰⁰

Pepino, queso crema, tampico, masago, camarón empanizado y aguacate por fuera.



Alaska Roll \$164.⁰⁰

Camarón, queso crema, aguacate, pepino y ajonjolí mixto por fuera.



Sake Roll \$194.⁰⁰

Camarón capeado, aguacate, queso crema, jalapeño y salmón con ajonjolí negro por fuera.



California Roll \$148.⁰⁰

Surimi, pepino, aguacate y ajonjolí mixto por fuera.



Bigotes Roll \$186.⁰⁰

Camarón, pulpo, queso crema, aguacate y topping de chipotle con tampico por fuera.



Unagui Roll \$238.⁰⁰

Camarón, surimi, queso crema, anguila y aguacate por fuera con salsa de anguila.



Ani Roll \$184.⁰⁰

Atún, queso crema, aguacate, cebolla frita, kanikama empanizado con chipotle y masago por fuera.



Tuna Roll \$186.⁰⁰

Camarón, queso crema, pepino, aguacate, ajonjolí negro, atún por fuera, acompañado de cebolla frita.



Flora Roll \$194.⁰⁰

Camarón empanizado, queso crema, tampico, salmón y aguacate por fuera, acompañado de cebolla frita.



Kimono Crunch Roll \$204.⁰⁰

Queso crema, aguacate con mejillones crunch por dentro y por fuera.



Fiesta Roll \$194.⁰⁰

Camarón al ajillo con cebolla, aguacate, zanahoria frita. Aguacate y queso crema por fuera con topping de tampico y aderezo chipotle.



Veggie Roll \$184.⁰⁰

Portobello, aguacate, portobello frito por fuera, acompañado con cebollín y bañado en salsa dinamita.

Rollos Empanizados



Paulitos Roll \$184.⁰⁰
Camarón, pollo, queso crema, aguacate con un toque de aderezo chipotle.



Pony Roll \$204.⁰⁰
Filete de res, queso manchego, cebollines, chiles toreados y aguacate con aderezo chipotle.



Mar y Tierra \$204.⁰⁰
Camarón, filete de res, queso crema, aguacate con aderezo chipotle.



Gallo Roll \$238.⁰⁰
Anguila, queso crema, aguacate, salmón, chiles toreados con ajonjolí negro por fuera. Bañado en salsa de anguila.



Osaka Roll \$208.⁰⁰
Camarón y cangrejo empanizados, aguacate, queso crema y salmón por fuera.



Panko Roll \$204.⁰⁰
Camarón empanizado, queso crema, chile jalapeño, aguacate con topping de tampico y furikake.



Coco Roll \$208.⁰⁰
Camarón, mango, queso crema y coco, acompañado con salsa de mango.



Geisha Roll \$204.⁰⁰
Surimi, queso crema, aguacate y salmón por fuera, topping de tampico y ajonjolí negro.

Rollos Flameados

Rollos Capeados



Spicy Roll \$198.⁰⁰
Queso crema y pepino, aguacate por fuera, camarón spicy encima, bañado con salsa de anguila y ajonjolí mixto.



Sendai Roll \$232.⁰⁰
Cangrejo, camarón, queso crema, aguacate, chile, anguila y cebolla frita por fuera.



Anguila Roll \$244.⁰⁰
Salmón, queso crema, aguacate y anguila por fuera, ajonjolí mixto, bañado con salsa de anguila.



Laguna Roll \$192.⁰⁰
Camarón capeado, queso crema, aguacate con salsa de anguila y ajonjolí negro por fuera.



Salmón Roll \$226.⁰⁰
Camarón, queso crema, aguacate, salmón y tampico con masago por fuera, bañado en salsa de anguila.



Senderos Roll \$226.⁰⁰
Arroz frito, cangrejo, salmón, queso crema, aguacate, chiles toreados, cebollines, furikake y anguila por fuera, bañado en salsa de anguila.



Atún Roll \$226.⁰⁰
Salmón, queso crema, pepino y atún por fuera, aderezo de tampico con masago, bañado con salsa de anguila.



Toga Roll \$226.⁰⁰
Salmón, atún, aguacate y queso crema, empanizado con togarashi y panko, bañado con aderezo flameado de sambal, queso crema, mayonesa y camarón.

Postres

Banana Tempura \$142.00

Banana frita y nieve de vainilla, bañada con chocolate.



Minto

\$148.00

Hojaldres con frutas de temporada, cubiertos con helado de menta bañados con salsa de amaretto, nuez y cereza.



Monsuto de Chocolate

\$164.00

Pastelillo tipo brownie con arándano y nuez, bañado con jarabe de chocolate, crema chantilly y cereza.

Con nieve

\$188.00



Trufa de Chocolate

\$184.00

Trufa de chocolate oreo con frutos rojos y helado de vainilla.



Banila Roll

\$152.00

Rollo de chocolate con sabor a panqué, relleno de nuez, con nieve de vainilla, bañado en cajeta.



Pay de Plátano

\$132.00

Riquísimo pay con cajeta y nuez con un toque de plátano.



Helado Tempura

\$128.00

Nieve de vainilla capeada, bañada con cajeta.



Bola de nieve

\$62.00

Helado de menta ó vainilla.

Extras

Toppings

Tampico 90g.	\$40.00
Kanikama 30g.	\$40.00
Pollo para ensalada 90g.	\$55.00
Queso crema 40g.	\$30.00
Empanizado	\$35.00
Masago 10g.	\$40.00
Aguacate 30g.	\$40.00
Camarón sushi 30g.	\$40.00
Salmón sushi 30g.	\$40.00
Pulpo sushi 30g.	\$40.00
Atún sushi 30g.	\$40.00
Nuez garampiñada 30g.	\$40.00

Promociones

LUNES

2X1

ENSALADAS

SUNOMONOS Y BOWLS



MARTES

2X1

ROLLOS



MIÉRCOLES

2X1

CLERICOTS



JUEVES

2X1

MIXOLOGÍA



PROMOCIONES NO APLICAN EN DÍAS FESTIVOS. NO APLICA PROMOCIÓN SOBRE PROMOCIÓN.



Bld. Pedro F. Siller #2990
Plaza San Patricio. Suc. Saltillo.
☎ 844 688 1545

Bld. Independencia #3400
Col. El Fresno. Suc. Torreón.
☎ 871 204 50 01