



shintai **カ**
JAPONES FUSION

 Shintai Teatro
| (228) 352 6483

 Shintai Zaragoza
| (228) 820 4040

 Shintai Paseo Jardines
| (228) 420 6092

 Shintai San Marcos
| (228) 813 9828

 Shintai Monte Magno
| (228) 688 1013

Entradas & Ensaladas

Fureshu (3 Pzas.) \$85.00
Taquitos de jicama rellenos de surimi y queso crema.

Tofu Sarada \$127.00
Lechuga fresca, tofu frito, jitomate cherry, pepino, aguacate y ajonjolí con vinagre balsámico y aceite de oliva.

Harudon \$188.00
Salmón fresco, camarón, pepino y aguacate sobre arroz avinagrado.

Sake Sarada \$162.00
Trozos de salmón sellado con lechuga, jitomate cherry, pepino, aguacate, zanahoria y aderezo de manzana.

Tostada de atún (Pza.) \$72.00
Atún fresco sobre wonton frito con aguacate, kakiage y chillimayo.

Tostada de camarón roca (Pza.) \$77.00
Tostada de camarón con mayonesa picante y ajonjolí negro.

Rollo de Verano (3 Pzas.) \$96.00
Papel de arroz relleno de variedad de verduras y germen de soya.

Edamame

- Asadas con soya \$88.00
- Vainas de soya al vapor \$84.00
- Vainas de soya tempurizadas \$88.00
- Al togarashi (PICANTE) \$106.00

S O P A	Sopa Laito \$77.00 Sopa oriental con fideo de arroz transparente, camarón, champiñón y espinaca.	Hoka Hoka \$140.00 Sopa picante de pollo con fideo chukasoba, germen de soya y huevo en hilo.
	Misoshiru \$80.00 Sopa base tradicional, cebollín, champiñón, portobello y tofu.	Ramen Sopa tradicional japonesa con col, huevo y pasta ramen.
	Tori Nabe Yaki \$72.00 Sopa japonesa de pollo, con zanahoria, champiñón, espinaca, fideo de arroz transparente y togarashi.	<ul style="list-style-type: none"> • Camarón \$144.00 • Pollo \$140.00 • Cerdo picante \$140.00 • Res \$140.00 • Vegano (No lleva huevo) \$128.00
	Sopa Kori \$143.00 Sopa de pescado con harusame.	

A R R O Z	Arroz Tai \$188.00 Estilo tailandés con camarón, res, pollo y trocitos de piña.	Yakimeshi Arroz frito estilo japonés.
	Teriyaki Don Mixto \$188.00 Res (40gr.), pollo (40gr.), camarón (40gr.) y robalo (40gr.) en salsa teriyaki sobre tazón de arroz al vapor y verduras.	<ul style="list-style-type: none"> • Mixto (Camarón, res y pollo) \$97.00 • Pollo ó res \$93.00 • Camarón \$104.00 • Gohan (Arroz al vapor) \$54.00 • Verduras \$82.00
	Katsu Donburi \$184.00 Milanesa de cerdo empanizada rellena de queso, bañada en salsa agridulce sobre gohan.	Extras \$22.00 Ajo fileteado, tampico, aguacate o queso crema.
		• Furikake \$29.00

Pastas

Yakiudon \$177.00 Pasta Udón a la plancha con calamar, pollo y salsa agridulce.
Fideos Hokkien Me \$181.00 Pasta ramen con pollo, camarón, cerdo y togarashi.
Yakisoba Mixta \$193.00 Pasta soba con verdura y condimentos, puede ser de camarón, res, pollo ó mixta.
Pasta Kaji Mixta \$183.00 Pasta Udón con res, pollo, camarón, zanahoria y col salteados.

Agemono (FRITOS)

Wonton Cheese (6 Pzas.) \$87.00 Wonton frito relleno de queso y apio, con salsa de mango.	
Furai Maki (6 Pzas.) \$122.00 Rollo frito de salmón, espinaca, zanahoria y queso crema acompañado de salsa picante.	
Takoyaki \$106.00 Bolitas de masa rellenas de pulpo cocido, con salsa agridulce, col y aderezo.	
Kushiages Banderillas empanizadas con salsa agridulce y salsa tártara.	
	1 Pieza 4 Pieza
• Plátano \$39.00	\$78.00
• Plátano con queso crema \$43.00	\$107.00
• Queso gouda \$43.00	\$107.00
• Verduras \$39.00	\$89.00
• Camarón \$61.00	\$210.00
• Camarón con queso crema \$84.00	\$222.00
Yasai Tempura \$169.00 Variedad de verduras capeadas con salsa tempura.	
Gyozas (3 Pzas.) \$77.00 Empanadillas fritas rellenas de carne.	
Ika Furai (100 gr.) \$172.00 Anillas de calamar empanizadas con aderezo especial.	
Tempura San \$222.00 Verduras y camarón capeado acompañados de salsa tempura.	
Ebi Cheese Age \$310.00 Camarones empanizados rellenos de queso crema, acompañado de ensalada natural y aderezo de manzana.	
Camarones al coco \$310.00 Camarones empanizados con coco y curry, con salsa tailandesa.	
Furaido Roll \$151.00 Enrollado de kakiage, salmón, queso crema y aguacate, por fuera alga capeada y salsa de anguila.	

A la plancha

Teppanyaki

Todos los teppanyaki llevan mezcla de verduras y son sazonados con soya y ajinomoto.

• Mixto (150 gr.) - Camarón, res y pollo	\$299.00
• Callo de hacha (200 gr.)	\$411.00
• Mariachi (200 gr.) - De arrachera picante	\$333.00
• Salmón, robalo ó camarón (150 gr.)	\$351.00

+ De la plancha

• Salmón en salsa de anguila (200 gr.)	\$321.00
• Atún Tataki sellado con ajonjolí (200 gr.)	\$321.00
• Robalo en salsa miso (200 gr.)	\$405.00
• Rib Eye Angus (300 gr.) - Teppanyaki, a la mostaza, en salsa de ajonjolí ó al gratin	\$500.00
• Picaña (300 gr.) - Teppanyaki ó con glacé de anguila	\$511.00
• Atún al cilantro (200 gr.)	\$321.00

Esparrayaki (4 Pzas.) \$195.00
Espárragos envueltos en Rib Eye con salsa teriyaki.

Brochetas Asadas

	1 Pieza	4 Pieza
• Yakitori - Pollo en salsa yakitori con ajonjolí	\$77.00	\$166.00
• Yakisan - Camarón, pollo y tocino marinados en sake	\$84.00	\$207.00

Postres

Tempura Helado (HELADO FRITO)

• Tradicional \$72.00 Fresa, Cajeta o Chocolate.	• Salsa de frutos rojos \$89.00
• Tempura de cajeta flameado con 43 o Frangelico \$104.00	• Tempura de fresa con Brandy y Cassis \$104.00
	• Dulce de leche con nueces y almendras \$89.00

Fresas Romanoff \$152.00
Fresas frescas con helado de vainilla, crema especial y licor de fresa.

Brownie de Chocolate \$89.00
Con helado de vainilla.

Camelado \$76.00
Gelatina de café con leche y Kalhua.

Helado de vainilla \$50.00

Maki sushi

D = Dentro

F = Fuera

Los favoritos

Tropical \$143.00
D: Camarón y queso crema.
F: Salmón, mango, aguacate y salsa de mango.

Avocado \$144.00
D: Salmón y queso crema.
F: Aguacate, ajonjolí y salsa de anguila.

Kara Maki \$161.00
D: Camarón, chipotle y queso gouda.
F: Empanizado.

Arrachera Roll \$171.00
D: Arrachera, cebollín, queso gouda y chipotle.
F: Empanizado y salsa tártara.

Teriyaki Tori Roll \$137.00
D: Fajitas de pollo teriyaki y pepino.
F: Aguacate, salsa teriyaki, ajonjolí y togarashi.

Crunchy Roll \$138.00
D: Surimi, pepino y aguacate.
F: Masago, tempura y salsa de anguila.

Hanna \$144.00
D: Camarón tempura y queso crema.
F: Mango, aguacate, ajonjolí negro y salsa agripicante.

Crazy Monkey \$171.00
D: Salmón ahumado, mango y queso crema.
F: Aguacate, tempura, nuez de la india y salsa de mango.

Gumba \$128.00
D: Portobello, togarashi, aguacate y queso gouda.
F: Hongos y soya con wasabi.

Chirachi \$183.00
D: Salmón, camarón, anguila, pulpo y surimi.
F: Empanizado y salsa de anguila.

Fríos

California \$127.00
D: Camarón, pepino y aguacate.
F: Ajonjolí.

Chikara \$149.00
D: Salmón natural, camarón y salsa tampico.
F: Surimi, aguacate y salsa de anguila.

Ebi Karame (PICANTE) \$128.00
D: Camarón, aguacate, chipotle y cebollín.
F: Queso crema y ajonjolí.

Ebi - Licious \$161.00
D: Salmón tempura, aguacate y pasta tampico.
F: Camarón y aderezo de chipotle.

Ebi Maki Tempura \$166.00
D: Camarón tempura, aguacate y queso crema.
F: Tampico y masago.

Futo Maki \$118.00
D: Pepino, aguacate, zanahoria, surimi y queso crema.
F: Alga.

Iro San \$144.00
D: Atún, salmón y aguacate.
F: Ajonjolí negro.

Japengo \$147.00
D: Camarón, pepino y queso crema.
F: Salmón fresco y aguacate.

Oriente Roll \$159.00
D: Pepino, cebollín y zanahoria.
F: Camarón, salmón, masago, surimi y aguacate.

Philadelphia \$132.00
D: Salmón y queso crema.
F: Ajonjolí.

Rainbow \$166.00
D: Camarón, kanikama, pepino y queso crema.
F: Salmón, atún, robalo y aguacate.

Matchi \$149.00
D: Camarón tempura, queso crema, espárrago y aguacate.
F: Plátano frito, salsa agripicante y aderezo.

Tuna Roll \$172.00
D: Camarón y queso crema.
F: Atún marinado en salsa picante y aguacate.

Tiger Roll \$173.00
D: Camarón tempura, masago, pepino, aguacate y lechuga.
F: Kakiage de camarón, zanahoria y cebolla; salsa de anguila, chillimayo y cebollín.

Fríos

Godzilla \$173.00
D: Camarón tempura, atún marinado y queso crema pepino.
F: Anguila, aguacate, tempura masago y chili mayo.

Konkou \$155.00
D: Camarón, anguila, aguacate y pepino.
F: Queso crema, salmón, furikake y salsa de anguila.

Mountain Roll \$171.00
D: Aguacate, tampico y camarón.
F: Atún, salmón, salsa de anguila, chillimayo y masago.

Veganos

Haru Maki \$82.00
Rollo frito relleno de verduras.

Yasai Maki \$117.00
Hecho con pepino, aguacate y espárragos.

Vegan \$107.00
Zanahoria, col morada, aguacate, espinaca y salsa agripicante.

Kinoko \$110.00
Aguacate, espárrago y ajonjolí.

Con ingredientes a la plancha

Chips Roll \$149.00
D: Camarón picante, aguacate y queso crema.
F: Papa frita al jengibre.

Mu Mu \$132.00
D: Kakiage de tocino, aguacate y cebollín.
F: Rib eye al ajo, pesto oriental y hojuela de ajo.

Pan Sake Sushi \$171.00
D: Camarón, surimi y aguacate.
F: Salmón sellado, aderezo chipotle y salsa de anguila.

Caliente

Kaki Roll \$154.00
D: Queso crema, ostión ahumado y salsa de chipotle.
F: Empanizado.

CUALQUIER ROLLO SE PUEDE CAPEAR O EMPANIZAR POR UN COSTO EXTRA DE \$18.00

Charolas para compartir

Charola Mix \$518.00
10 Piezas Arrachera roll.
10 Piezas Philadelphia.
10 Piezas Avocado.
10 Piezas Orden de rollo frito de salmón Furai Maki.

Charola Frutal \$394.00
30 Piezas Rollos frutales. Kiwi, manzana y fresa.
8 Piezas de Kushiage de verduras.
Banderillas empanizadas de champiñón, calabacita y plátano con queso.

Charola Tradicional \$529.00
10 Piezas Philadelphia.
10 Piezas California.
10 Piezas Ebi Karame.
10 Piezas Japengo.
10 Piezas Futomaki.

Charola Vegana \$366.00
+ Todos los rollos veganos
+ Bastones de zanahoria y calabaza temporizados.

Bebidas

C A F É	Americano (236 ml.) \$46.00 Mezcla de agua caliente y café.
	Espresso (88 ml.) \$46.00 Es una forma de preparación de café originada en Italia. Debe su término a la obtención de esta bebida a través de una cafetera expreso.
	Espresso Doble (148 ml.) \$62.00
	Espresso Cortado (88 ml.) \$50.00
	Capuchino (236 ml.) \$50.00 El capuchino es una bebida nacida en Italia, preparada con café expreso y leche montada con vapor para crear la espuma, lleva también canela en polvo.
	Latte (236 ml.) \$61.00 Es una bebida preparada con leche y café expreso.
	Capuchino Bailey's (236 ml.) \$87.00

T É S	Té negro helado \$50.00
	Chai Latte \$71.00 Combina leche espumosa con una infusión concentrada de té con especias.
	Matcha \$57.00 Té verde en polvo, rico en antioxidantes.
	Sencha \$57.00 Hojas de té verde expuestas al sol con arroz japonés tostado (genmaicha).
	Jazmín \$57.00 Flores de jazmín.
	Relax \$57.00 Flor de manzanilla, hoja de menta, flor de lavanda, flor de melisa, flor de azahar, flor de brezo, pétalos de rosa y hoja de fresa silvestre.
	Té Ponche de guayaba \$57.00 Guayaba, tecojote, canela, jamaica, manzana y pasitas.

Vinos		COPA	JARRA
Sangría		\$82.00	\$219.00
Clericot Japonés		\$102.00	\$378.00
Clericot Tinto		\$88.00	\$234.00
Clericot Blanco		\$88.00	\$234.00
Vino Tinto		COPA	BOTELLA
• Finca Andina Merlot		\$82.00	\$486.00
• Vino Tinto 34 Malbec		\$124.00	\$625.00
• Athus Joven		\$118.00	\$625.00
Vino Blanco		COPA	BOTELLA
• Verdades		\$115.00	\$467.00
Sake		COPA	BOTELLA
• Shochiku Bai		\$120.00	\$707.00

Agua	
Agua Purificada (500 ml.)	\$36.00
Agua Perrier	\$62.00
Agua de Horchata (250 ml.)	\$40.00
Agua de Jamaica (250 ml.)	\$40.00
Agua Marina (250 ml.)	\$40.00
Naranjada Natural (250 ml.)	\$40.00
Naranjada Mineral (250 ml.)	\$40.00
Limonada Natural (250 ml.)	\$40.00
Limonada Mineral (250 ml.)	\$40.00
Jugo de Naranja (250 ml.)	\$52.00

Calpis, Cervezas y Refrescos

Calpis Shintai (355 ml.) \$67.00 Bebida láctea de sabor ligeramente ácido.	Calpis con Vino Tinto \$88.00	Cervezas (355 ml.)	Ramune (200 ml.) \$101.00 Refresco japonés de sabores.
Calpis con jugo \$77.00	Refrescos (335 ml.) \$49.00	• Corona, Corona Light, Victoria \$62.00	Chelada \$10.00 ADICIONAL
• Jugo de Naranja	Coca Cola, Coca Light, Coca Zero, Sprite,	• Negra Modelo, Modelo Especial \$66.00	Michelada \$15.00 ADICIONAL
• Jugo de Arándano	Fanta, Fresca, Sidral Mundet y Agua Mineral.	• Stella Artois \$77.00	Clamato espumoso \$25.00 ADICIONAL
• Jugo de Uva		• Asahi Dry (330ml.) \$98.00	
• Jugo de Durazno		• Cerveza Sapporo (600 ml.) \$142.00	
		• Schwartz Katze (Artesanal 355 ml.) \$78.00	

Coctelería

Piñas Coladas	Digestivos	Mojitos
Natural \$81.00	Licor 43 \$123.00	Clásico \$97.00
Ron \$102.00	Bailey's \$102.00	Azul \$97.00
Midori \$102.00	Sambuca Blanco \$92.00	Coconut \$92.00
Amaretto \$123.00	Sambuca Negro \$107.00	Mora Azul \$97.00
Bailey's \$117.00	Frangelico \$102.00	Mango picante \$107.00
Ron COPA (45 ml.)	Anís Cadenas \$92.00	Margaritas COPA
Bacardi blanco \$92.00	Anís Chinchón \$92.00	Limón \$112.00
Matusalem Clásico \$102.00	Amareto Disaronno \$92.00	Chamoy o Tamarindo \$112.00
Appleton Estate \$102.00	Plum Dew \$133.00	Coco \$102.00
Tequila COPA (45 ml.)	Midori \$112.00	Mango \$107.00
José Cuervo Tradicional \$112.00	Martinis Clásicos COPA	Fresa \$112.00
Herradura Reposado \$138.00	Manhattan \$133.00	Clamatos COPA
Don Julio Blanco \$133.00	Seco \$108.00	Natural \$71.00
1800 Reposado \$133.00	Rosso dulce \$108.00	Vodka o Tequila \$102.00
Don Julio Reposado \$175.00	Martini COPA	Brandy COPA (45 ml.)
Don Julio 70 \$200.00	Cosmopolitan \$108.00	Torres 10 \$112.00
Vodka COPA (45 ml.)	Manzana verde \$112.00	Magno \$117.00
Smirnoff \$108.00	Mazapán \$112.00	Whisky COPA (45 ml.)
Absolut Azul \$108.00	Chocolate \$112.00	Buchanan's 12 años \$164.00
Wyborowa \$98.00	Pepino \$108.00	Etiqueta Roja \$133.00
	Gin COPA (45 ml.)	Etiqueta Negra \$164.00
	Beefeater \$153.00	Buchanan's 18 años \$246.00
	Bombay \$174.00	



Nuestras **Promociones**

Miércoles

2X1
en makis



* Se cobra el de mayor valor.

Jueves

2X1
en margaritas



* Se cobra la de mayor valor.

Viernes

Coctel
gratis



* En compras mayores de \$160





shintai **力**
JAPONES FUSION

