





**MENÚ**



 @SENSEIVHSA

 @SENSEI SUSHI VHSA

# ぜんさい

## ENTRADAS

**EDAMAMES 220 G** \$177  
Vainas de soya verde enchilada.

**TAKOYAKIS Y EBİYAKIS 180 G** \$190  
Bolitas de arroz capeadas de pulpo o camarón con salsa de teriyaki.

**IWA-EBI 320 G** \$177  
Camarones roca extra crujiente; con mayonesa picante y salsa agri dulce.

**WON-TOSTADAS (POR PIEZA) 120 G** \$132  
Wonton crujiente con atún o salmón; con un toque cítrico.

**TIRAS DE PESCADO TEMPURA 120 G** \$220  
Crujientes tiras de robalo tempura.

**TIRAS DE POLLO PANKO 120 G** \$185  
Tiras de pollo marinadas en salsa de soya empanizadas y crujientes.

**VERDURAS TEMPURA 250 G** \$187  
Calabaza, zanahoria, brócoli, apio y cebolla en crujiente pasta tempura.

**GYOSAS DE CERDO O CANGREJO 150 G** \$190  
Gyosas rellenas de cerdo o cangrejo y salsa de mango BBQ.

**BABY SQUID 190 G** \$175  
Calamar relleno; glaseado dulce, salsa de chipotle y ajonjolí.

**CHEESE POPS** \$180  
Crujientes bolitas de queso manchego con toque de serrano.

**EBI TOM 125 G** \$133  
Wonton relleno de camarón, calabaza, zanahoria, queso Philadelphia y espinaca.

**ONIGIRIS (POR PIEZA) 90 G**  
Triángulos de arroz japonés rellenos.

**CLÁSICOS** \$35

- Camarón + queso Philadelphia + aguacate
- Atún + aguacate.
- Arrachera + queso manchego + aguacate
- Salmón empanizado + queso manchego + aguacate.

**ESPECIAL** \$45  
• Anguila + queso Filadelfia + furikake de camarón.



# KUSHIAGUES

**QUESO MANCHEGO** 25 G \$47  
Queso manchego empanizado; bocado fundente.

**PLÁTANO CON QUESO** 50 G \$47  
Plátano y queso empanizados; dulce-salado.

**SALMÓN** 40 G \$65  
Salmón empanizado relleno de queso Philadelphia.

**CAMARÓN** 40 G \$65  
Camarón empanizado relleno de queso Philadelphia.

**KUSHIAGUE KUKI** \$165  
Triángulos de queso manchego empanizado rellenos de cangrejo.

**KANI SENSEI** \$70  
Barra de cangrejo empanizada, rellena de queso manchego, masago y mayonesa.

**KANI CHI-ZU** \$65  
Barra de cangrejo con Philadelphia empanizado, crujiente.



# SASHIMI

**DE FILETE CORTE FINO** 140 G \$255  
Filete de res sellado marinado con salsa cítrica picante y crujiente de poro frito.

**DE PULPO CORTE FINO** 155 G \$255  
Laminado de pulpo marinado con salsa cítrica picante con un toque de cebollín.

**DE ATÚN CORTE FINO** 177 G \$252  
Atún laminado marinado en salsa cítrica picante con un toque de cebollín.

**DE SALMÓN FRESCO CORTE FINO** 182 G \$252  
Salmón laminado marinado en salsa cítrica picante con un toque de cebollín.

**SASHIMI DE RÓBALO EN LECHE DE TIGRE** \$290  
Cortes finos de robalo en leche de tigre; aguacate, poro frito, cebolla y cilantro.

**SASHIMI DE CAMARÓN EN LECHE DE TIGRE** \$280  
Láminas de camarón en leche de tigre; aguacate, poro frito, cebolla y cilantro.



# ROBATAYAKIS

**YAKITORI** 120 G \$88  
Pollo asado con cebolla, pimienta y salsa teriyaki

**GYUYAKI** 120 G \$88  
Rib eye con pimientos, espárragos y champiñones en salsa teriyaki.

**EBI-YAKI** 120 G \$88  
Camarón con berenjena y calabaza en salsa teriyaki.



## スープ SOPA MISO

- MISO SHIRO** 130 G \$160  
Miso con tofu, shitake, zanahoria, calabaza, espinaca, cebollín y wakame.
- MISO GYU** 110 G \$167  
Sopa de miso con arrachera, calabaza, zanahoria, espinaca, fideos de arroz y wakame.
- MISO TORI** 110 G \$162  
Sopa de miso con pollo, calabaza, zanahoria, espinaca, fideos de arroz y wakame.
- MISO SAKE** 120 G \$180  
Sopa de miso con salmón, calabaza, zanahoria, espinaca, fideos de arroz y wakame.
- MISO EBI** 120 G \$167  
Sopa de miso con camarón, calabaza, zanahoria, espinaca, fideos de arroz y wakame.
- SALMÓN SKIN** 150 G \$182  
Sopa de dashi con callo, camarón, salmón, arroz, piel de salmón frita, ajonjolí, cebollín y umame.

## RAMEN

- NARUTO RAMEN** 160 G \$218  
Caldo de ramen con salmón, pulpo, camarón, noodles y naruto.
- RAMEN DE POLLO** 160 G \$184  
Caldo de ramen con pollo, espinaca, champiñones, huevo, noodle, apio, y cilantro.
- RAMEN DE RES** 190 G \$184  
Caldo de ramen, con arrachera, huevo, zanahoria, calabaza, shitake, noodle y cebollín.
- RAMEN DE CAMARÓN** 190 G \$184  
Caldo de ramen con camarón, huevo, zanahoria, pimiento verde, germen de soya, y noodle.

# YAKIMESHI

**YAKI VEGETARIANO 550 G** \$141

Arroz salteado a la plancha con zanahoria, calabaza y cebolla en salsa de soya coronado con cebollín.

**YAKI DE CAMARÓN 500 G** \$199

Arroz salteado a la plancha con camarón, zanahoria, calabaza y cebolla en salsa de soya coronado con cebollín.

**YAKI DE POLLO 550 G** \$159

Arroz salteado a la plancha con pollo, zanahoria, calabaza y cebolla en salsa de soya coronado con cebollín.

**YAKI MIXTO 550 G** \$199

Arroz salteado a la plancha con pollo, camarón, arrachera, zanahoria, calabaza y cebolla en salsa de soya coronado con cebollín.

**YAKI DE RES 550 G** \$190

Arroz salteado a la plancha con arrachera, zanahoria, calabaza y cebolla en salsa de soya coronado con cebollín.

**YAKI MARISCO 500 G** \$199

Arroz salteado a la plancha con pulpo, salmón, camarón, zanahoria, calabaza y cebolla en salsa de soya coronado con cebollín.

# POKES

**TUNA SHINE BOWL 510 G** \$243

Atún en ceviche con cítricos, mango, suprema de naranja, cilantro y togarashi sobre cama de arroz con fideos fitros.

**TUNA FRESH BOWL 365 G** \$243

Atún fresco, aguacate, pepino, zanahoria y edamames sobre cama de arroz frito con verduras, quinoa y wuacame fresco.

**ALOHA BOWL 560 G** \$243

Cubos de salmón, aguacate y pepino bañados en salsa de chipotle y aceite de ajonjolí, sobre una cama de arroz al vapor con aderezo de tampico y nori.

**CRUNCHY SPICY** \$242

**TUNA BOWL 325 G**

Atún macerado con cubos de aguacate montados en cama de arroz al vapor con chispas tempuras y wuakame fresco.

**POLLITO CHICKEN 320 G** \$242

Pollo teriyaki, aguacate, pepino, zanahoria, tampico y nori sobre cama de arroz al vapor.



# GOHAN

**TAMPICO 640 G** \$155

Arroz al vapor; topping tampico cremoso.

**TAMPICO CHIPOTLE 700 G** \$177

Arroz al vapor cubierto de tampico chipotle con salsa de aguila y ajonjolí.

**GOHAN ESPECIAL 380 G** \$190

Base de arroz, camarón empanizado 40 G, aguacate, Philadelphia, tampico, chipotle, furikake de camarón y alga nori.

# DONBURI

**GYU DON 550 G** \$261

Triángulos de Rib eye, pimientos, calabaza, cebolla, brocoli, tofu, salteado en salsa agridulce sobre una cama de arroz.

**SAKE DON 550 G** \$276

Triángulos de salmón, pimientos, calabaza, cebolla, brocoli, salteado en salsa teriyaki sobre una cama de arroz.

# TEPPANYAKI Y ESPECIALIDADES

## TEPPAN ARRACHERA 550 G \$378

Triángulos de arrachera, pimientos, calabaza, cebolla, brócoli, germen de soya, salteado en salsa de soya, acompañado de salsa de cacahuete.

## TEPPAN DEL MAR 550 G \$415

Triángulos de pulpo, salmón, camarón, pimientos, calabaza, cebolla, brócoli, germen de soya, salteado en salsa de soya, acompañado de salsa de cacahuete.

## TEPPAN SALMÓN 550 G \$396

Triángulos de salmón, pimientos, calabaza, cebolla, brócoli, germen de soya, salteado en salsa de soya, acompañado de salsa de cacahuete.

## TEPPAN MIXTO 550 G \$422

Triángulos de pollo, arrachera, camarón, pimientos, calabaza, cebolla, brócoli, germen de soya, salteado en salsa de soya, acompañado de salsa de cacahuete.

## YAKISOBA 550 G \$280

Fideos salteados con arrachera, camarón, zanahoria, cebolla, col, cebollín y germen de soya en salsa agridulce.

## UDON 400 G \$280

Pasta de soba salteada con camarón, zanahoria, col, cebolla, pulpo, champiñones, cebollín y ajonjolí en salsa de yakisoba coronado con katzuo.

## PECHUGA RELLENA \$277

Pechuga de pollo empanizada rellena de brócoli, manchego, kanikama y tampico salseada con salsa de anguila, chipotle y ajonjolí.

# TERIYAKIS

## TERI POLLO 610 G \$267

Triángulos de pollo, pimientos, calabaza, cebolla, brócoli, ajonjolí, salteado en salsa de teriyaki acompañado de arroz al vapor.

## TERI RES 610 G \$280

Triángulos de arrachera, pimientos, calabaza, cebolla, brócoli, ajonjolí, salteado en salsa de teriyaki acompañado de arroz al vapor.

## TERI SALMÓN 610 G \$290

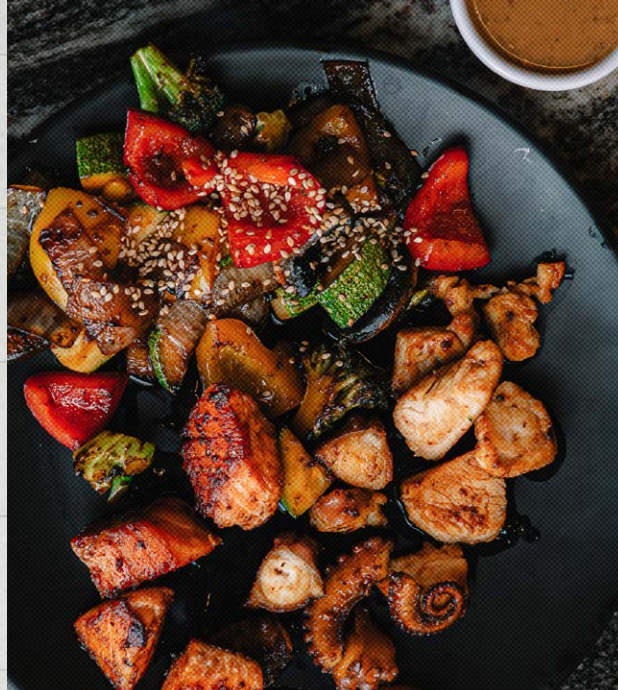
Triángulos de salmón, pimientos, calabaza, cebolla, brócoli, ajonjolí, salteado en salsa de teriyaki acompañado de arroz al vapor.

## TERI CAMARÓN 610 G \$280

Camarones en mariposa, pimientos, calabaza, cebolla, brócoli, ajonjolí, salteado en salsa de teriyaki acompañado de arroz al vapor.

## TERI MIXTO 610 G \$300

Triángulos de pollo, arrachera, camarones en mariposa, pimientos, calabaza, cebolla, brócoli, ajonjolí, salteado en salsa de teriyaki acompañado de arroz al vapor.



# SUSHI BURGERS

ACOMPAÑADAS CON PAPAS

## SUSHIBURGER POLLO

\$220

Capa de arroz envuelto en nori empanizado relleno con pollo crujiente, aguacate, Philadelphia y zanahoria capeada.

## SUSHIBURGER CAMARÓN

\$270

Capa de arroz envuelto en nori empanizado relleno de camarón, aguacate, manchego y champiñón capeado.



## SUSHIBURGER RES

\$240

Capa de arroz envuelto en nori empanizado relleno de arrachera jugosa, aguacate, manchego, pimienta y cebolla capeada.

# NIGIRI

## ATÚN 45 G

\$70

Bocados arroz moldeado con láminas de atún.

## SALMÓN 45 G

\$66

Bocados arroz moldeado con láminas de salmón.

## CAMARÓN 45 G

\$66

Bocados arroz moldeado con camarón en mariposa.

## TAKO (PULPO) 45 G

\$70

Bocados arroz moldeado con láminas de pulpo bañado con salsa de anguila.

## ANGUILA 45 G

\$91

Bocados arroz moldeado con láminas de anguila bañado con salsa de anguila y ajonjolí.



# TEMAKI

## SALMÓN 135 G

\$130

Cono de alga nori y arroz rellena de salmón con tiras de pepino, aguacate y ajonjolí.

## CAMARÓN 135 G

\$120

Cono de alga nori y arroz rellena de camarón con tiras de pepino, aguacate y ajonjolí.

## PULPO 135 G

\$133

Cono de alga nori y arroz rellena de pulpo con tiras de pepino, aguacate y ajonjolí.

## ATÚN 135 G

\$129

Cono de alga nori y arroz rellena de atún con tiras de pepino, aguacate y ajonjolí.



# MAKIS

○ POR FUERA

● POR DENTRO

## CAMA ROLL 380 G

○ Tampico, camarón, masago, salsa anguila | dulce-salado.

● Camarón empanizado, pepino, aguacate, Philadelphia | cremoso, crujiente.

## PERIQUITO 290 G

○ Aguacate, crema tártara, ajonjolí fresco-untuoso.

● Camarón empanizado, tampico, queso crema | crunch cremoso.

## CAMARÓN Y HABANERO 270 G

○ Pepino, togarashi | toque especiado.

● Queso, camarón, surimi, masago, habanero, aguacate | picoso y sabroso.

## AVOCADO ROLL 240 G

○ Aguacate, tampico | ultracremoso.

● Philadelphia, camarón capeado, pepino, masago | textura crunch.

## SPICY SALMON ROLL 325 G

○ Aguacate, pepino, spicy de salmón | picante balanceado.

● Queso crema, salmón fresco | mantequilloso.

## SNACK ROLL DE FRUTAS 300 G

○ Queso crema, kiwi, fresa, mango | frutal cremoso.

● Salmón ahumado, pepino, queso crema | contraste ahumado.

## EBI TUNA ROLL 290 G

○ Camarón | vista apetecible.

● Atún, queso crema, aguacate, pepino | fresco y cremoso.

## CRUNCHY SPICY TUNA ROLL 290 G

○ Atún, salsa spicy, chispas tempura, togarashi | crujido y picor.

● Aguacate, spicy de atún, chispas tempura | consistente en sabor.

## TOKIO ROLL 280 G

○ Aguacate, poro frito, sriracha preparada, salsa lucki | flameado.

● Camarón empanizado, Tampico y poro frito.

\$228

\$217

\$205

\$231

\$210

\$210

\$210

\$220

\$240

## TODITO ROLL 300 G

○ Alga nori | clásico.

● Queso crema, atún, salmón, surimi, camarón, aguacate | todo en uno.

## PEPITO ROLL 290 G

○ Queso manchego | gratinado.

● Arrachera, aguacate, chiles toreados | goloso.

## FIESTA ROLL 270 G

○ Queso crema, kanikama, condimento de camarón, salsa anguila | festivo.

● Anguila empanizada, tampico, aguacate | contraste crujiente.

## LOLA ROLL 310 G

○ Aguacate, salmón, salsa de anguila, tampico | sedoso.

● Camarón empanizado, pepino, tofu, masago | crujiente y fresco.

## IRO MAKI 235 G

○ Salmón, camarón, kanikama | variedad marina.

● Tampico, pepino | cremoso y fresco.

## SENSEI ROLL 305 G

○ Hoja de soya amarilla, salsa chipotle, kakiague | toque ahumado.

● Verduras tempura, aguacate, atún ahumado, camarón, queso crema | completo.

## BANANA ROLL 310 G

○ Plátano frito, queso crema | dulce crujiente.

● Camarón tempura, aguacate, pepino | contraste fresco.

## UNAGI ESPECIAL 295 G

○ Anguila, arare, aguacate, salsa anguila, togarashi | goloso.

● Philadelphia, pepino, kanikama, salmón | cremoso.

\$235

\$210

\$228

\$210

\$210

\$217

\$217

\$230



# MAKIS

POR FUERA

POR DENTRO

**TAKO ESPECIAL** 330 G \$235

- Queso crema, pulpo, salsa de anguila, ajonjolí negro | intenso.
- Piel de salmón frita, pepino, camarón, aguacate, surimi | textura total.



**ZAKE ROLL** 280 G \$210

- Salmón | clásico y limpio.
- Surimi, aguacate, queso | centro cremoso.

**POLLO BBQ ROLL** 260 G \$185

- Empanizado y salsa BBQ | dulce ahumado.
- Pollo, zanahoria, aguacate | confort.

# CALIFORNIAS

**PHILADELPHIA ESPECIAL** 270 G \$210

- Masago
- Queso, aguacate, salmón ahumado | ahumado sedoso.

**PHILADELPHIA ROLL** 230 G \$160

- Ajonjolí.
- Salmón ahumado y queso.

**CALI POLLO** 250 G \$148

- Ajonjolí.
- Pollo, queso, pepino, aguacate.

**CALI ARRACHERA** 250 G \$153

- Ajonjolí.
- Arrachera, queso, pepino, aguacate.

**CALI CAMARÓN** 250 G \$153

- Ajonjolí.
- Camarón, queso, pepino, aguacate.

**CALI SALMÓN** 250 G \$161

- Ajonjolí.
- Salmón, queso, pepino, aguacate.

**MONTERREAL ROLL** 240 G \$230

- Atún sellado, arare, cebollín, alfalfa, salsa anguila, togarashi, aderezo wasabi | carácter.
- Camarón empanizado, aguacate | equilibrio.

**TYSON ROLL** 350 G \$217

- Empanizado, queso crema, tampico | crunch goloso.
- Salmón, camarón, aguacate, queso manchego | contundente.

**DORITO ROLL** 330 G \$210

- Empanizado, manchego, Doritos | crujido adictivo.
- Arrachera, cilantro, jalapeño, Doritos | atrevido

**LALO ROLL** 300 G \$240

- Kakiague con furikake, salsa anguila, sriracha preparada | umami.
- Pulpo frito, cilantro, queso crema, atún ahumado | potente.



# MENÚ INFANTIL

**KITTY ROLL** 310 G \$166

Gohan en forma de Kitty; queso, salchicha y salmón ahumado.

**TOHUI PANDA** 220 G \$151

Gohan con kushiages de queso, salchicha de pavo y verduras.

**TIRAS DE PESCADO PANKO** 120 G \$205

Tiras de pescado blanco marinado en salsa de soya empanizadas; crujientes.

**TIRAS DE POLLO PANKO** 120 G \$175

Tiras de pollo marinadas en salsa de soya empanizadas; crujientes.

# KYŌYŪ SHIMASHŌ

COMPARTIR UNA COMIDA

La experiencia Sensei,  
**AHORA PARA  
GRUPOS**

Charolas con nuestros platillos favoritos  
Listas para disfrutar entre 4 y 10 personas.

INCLUYEN UNA SELECCIÓN ESPECIAL DE

ROLLOS

KUSHIAGUES

& YAKIMESHI

Perfectas para celebrar,  
convivir o simplemente  
disfrutar buena comida  
japonesa.



Pensadas para  
**COMPARTIR** y probar  
un poco de todo.

**PLAZA MALLORCA**

☎ 993 · 161 · 3331  
📍 993 · 210 · 8240

**PLAZA CEDROS**


☎ 993 · 139 · 9638  
📍 993 · 132 · 7457





@senseivhsa

 @SENSEIVHSA

 @SENSEI SUSHI VHSA

PLAZA ALTABRISA | PLAZA OFFICE | PLAZA MALLORCA | PLAZA CEDROS