
murakami
RESTAURANTE SAKE BAR

OTSUMANI
entremés

Taquitos de Syogun (8 piezas) $210
Taquitos de Prime-Rib bañados con salsa de cacahuate y un toque de la casa. *(*120 g)*

Taquitos Soft Shell $245
cangrejo concha suave en hoja de lechuga *(*100 g)*

Maguro Crakers (4 piezas) $170
Tostaditas de atún con salsa cítrica. *(*100 g)*

Geishas (4 piezas) $160
Tollitos de hoja de arroz con salmón y espárragos con una salsa oriental. *(*100 g)*

Oishi Maguro (4 piezas) $170
Cubos de atún sellados sobre 4 salsas tailandesas. *(*80 g)*

Tuna Sakini $255
Sashimi de atún sellado con una costra de ajonjolí bañado en una salsa a base de cítricos. *(*150 g)*

Agegyoza (6 piezas) $155
Empanaditas fritas con aderezo de la casa y lechugas mixtas. *(*120 g)*

Tejas Thai $220
Combinación de camarón y pulpo salteado al vino y especias thai sobre una teja de wonton y herusamen frito. *(*140 g)*

Almejas Chocolatas $350
Con espinaca brunoise de hongo, kani, mantequilla de soya y ajo. *(*Gramaje variable x tamaño)*

Tártara de Atún $190
Atún picado finamente con salsa especial, acompañado de pan. *(*90 g)*

Espárrago Niku Yaki $180
Rollitos de res, espárragos y salsa teriyaki. *(*100 g)*

Rollitos de Syake y Queso $245
Rollo de salmón y queso philadelphia empanizados con salsa tártara. *(*100 g)*

Calamar Crispy $190
Crujientes con especias cítricas. *(*200 g)*

Edamames $90
Selección de habas de soya cocidas al vapor con un toque de sal artesanal. *(*130 g)*

	½	1
Magdaleno *camarón y ensalada.*	**$80**	**$125** *(*40g)*
Xochimilco *camarón empanizado con ensalada.*	**$80**	**$130** *(*70g)*
Tomeiro *dunkan de atún con ensalada de callo de almeja y sriracha.*	**$85**	**$135** *(*40g)*

KUSHIAGE
brochetas

Pollo empanizado *(*100 g)*	**$98**
Queso con plátano *(*90 g)*	**$90**
Yakitori *(*100 g)*	**$98**
Brochetas de camarón teriyaki *(*100 g)*	**$121**
Brochetas de camarón empanizadas *(*100 g)*	**$130**

ENSALADAS

	½	1
Ceviche	**$135**	**$195** *(*120 g)*
Sunomono		**$175** *(*100 g)*
Ensalada kanikama		**$220** *(*100 g)*
Ensalada verde *Camarón o pollo con vinagreta de aceite de ajonjolí.*		**$170** *(*100 g)*

SOPAS

Misoshiru "la tradicional" *Sopa de soya con tofu.*	**$75**
Misoshiru mixta	**$90**
Misoshiru spicy	**$80**
Kaisenjiru *sopa de mariscos.* *(*120 g)*	**$235**
Sopa murakami *de shogun* *(*120 g)*	**$165**

murakami
RESTAURANTE SAKE BAR

**Cantidad de proteína por platillo*

Precios en Pesos M.N., incluyen IVA. **El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad de quien los consume. Favor de informar a su mesero en caso de alergia o restricción alimenticia.**

UDON
caldo de pescado y soya con fideo grueso

Udon *suudon*	**$115**
Udon con huevo *tsukimiudon.* *(* 1 pieza)*	**$122**
Udon con carne *nikuudon.* *(*120 g)*	**$171**
Udon con camarón *ebiudon.* *(*120 g)*	**$187**
Udon con tempura *tempuraudon.* *(*50 g)*	**$187**
Udon con mariscos *(*120 g)*	**$230**

ENERGÉTICOS

Bomba $235
uni masago e ikura preparado con clamato. *(*75 g)*

MENÚ INFANTIL

Mura ball res $125
Bola de arroz frito empanizado con queso fundido por dentro. *(*40 g)*

Mura ball camarón $140 *(*40 g)*

Canicas Pollo $95
Pequeñas perlas de pollo empanizado. *(*100 g)*

ARROZ

Gohan chico	**$55**
Gohan grande	**$75**
Gohan *con ensalada kanikama.*	**$150**

DOMBURIMONO
arroz preparado *(*100 g de proteina)*

Gyudon $152
Con carne de res preparado.

Tendon $155
Con mayonesa, kani masago y camarón tempura.

Unadon $265
Con mayonesa, kani, masago y coronado con anguila de río.

Tunadon $255
Con mayonesa, kani, masago y coronado con atún spicy.

Ebidon $255
Con mayonesa, kani, masago, camarón empanizado, aguacate y salsa de anguila.

Gohan 91 $150
Con mayonesa, kani, masago y un toque de negui.

Kanidon $215
Con mayonesa, kani, masago, kani empanizado, aguacate y salsa de anguila.

Toridon $185
Con mayonesa, kani, masago, pollo empanizado, aguacate y salsa de anguila.

YAKIMESHI
arroz frito

	ch *(*40 g)*	m *(*80 g)*	g *(*120 g)*	
Yakimeshi vegetariano	**$65**	**$80**	**$115**	
Yakimeshi niku *carne.*	**$80**	**$105**	**$135**	
Yakimeshi tori *pollo.*	**$80**	**$105**	**$135**	
Yakimeshi ebi *camarón.*	**$90**	**$130**	**$185**	
Yakimeshi tori / niku pollo / carne.		**$125**	**$155**	*(*160 g)*
Yakimeshi mixto *res / camarón.*		**$150**	**$190**	*(*160 g)*
Yakimeshi 3 carnes *res, pollo y camarón.*			**$200**	
Yakimeshi especial *camarón mediano, pollo y res.*			**$210**	

murakami
RESTAURANTE SAKE BAR

**Cantidad de proteína por platillo*

Precios en Pesos M.N., incluyen IVA. **El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad de quien los consume. Favor de informar a su mesero en caso de alergia o restricción alimenticia.**

YAKISOBA
pasta japonesa tradicional con verduras y salsa tonkatsup

Ebi *camarón.* *(*40 g)*	**$105**
Tori *pollo.* *(*40 g)*	**$90**
Niku *carne.* *(*40 g)*	**$100**

NIGUIRI
bocadillos 2 piezas

Ebi *camarón.* *(*30 g)*	**$100**
Tako *pulpo.* *(*30 g)*	**$100**
Kanikama *cangrejo.* *(*30 g)*	**$105**
Unagui *anguila de río.* *(*30 g)*	**$185**
Masago *hueva de jaiba.* *(*30 g)*	**$130**
Uni *erizo.* *(*30 g)*	**$250**
Maguro importado *atún.* *(*30 g)*	**$145**
Syake *salmón fresco.* *(*30 g)*	**$149**
Kaibashira *callo de almeja.* *(*30 g)*	**$125**
Siromi *pescado blanco.* *(*30 g)*	**$100**
Hamachi *cola amarilla.* *(*30 g)*	**$195**
Ikura *hueva de salmón.* *(*25 g)*	**$250**

SASHIMI
corte normal de pescados y mariscos con cama de pepino.

	½	1
Pescado blanco corte fino	**$109** *(*60 g)*	**$162** *(*120 g)*
Atún corte fino	**$169** *(*60 g)*	**$256** *(*120 g)*
Atún corte normal *(*40 g)*	**$219** *(*80 g)*	**$323** *(*160 g)*
Salmón fresco corte fino	**$169** *(*60 g)*	**$256** *(*120 g)*
Salmón fresco corte normal	**$219** *(*80 g)*	**$359** *(*160 g)*
Cola amarilla corte fino *hamachi.*	**$230** *(*60 g)*	**$370** *(*120 g)*
Cola amarilla corte normal *hamachi.*	**$287** *(*80 g)*	**$442** *(*160 g)*
Sashimi murakami especial	**$285** *(*60 g)*	**$318** *(*120 g)*
Sashimi murakami especial corte normal		**$442** *(*160 g)*
Sashimi camarón	**$132** *(*80 g)*	**$182** *(*160 g)*
Sashimi tako	**$160** *(*80 g)*	**$220** *(*160 g)*

TEPANYAKI
a la plancha con soya *(*120 g)*

Syogon *(prime-rib).*	**$220**
Filete de res	**$243**
Pollo	**$196**
Camarón	**$267**
Filete de pescado blanco	**$242**
Filete de atún	**$275**
Filete de salmón	**$275**
Calamar	**$267**
Mixto de res / camarón	**$275**
Combinado de mariscos	**$290**
Verduras *(*Sin proteina)*	**$127**

FURAI
verduras empanizadas

TEMPURA
verduras capeadas

Filete de res *(*100 g)*	**$149**
Pollo *(*100 g)*	**$130**
Camarón *(*100 g)*	**$187**
Filete de pescado *(*100 g)*	**$176**
Calamar *(*100 g)*	**$180**
Combinación *(*120 g)*	**$180**
Verdura	**$116**

murakami
RESTAURANTE SAKE BAR

**Cantidad de proteína por platillo*

Precios en Pesos M.N., incluyen IVA. **El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad de quien los consume. Favor de informar a su mesero en caso de alergia o restricción alimenticia.**

CHAPCI
verduras fritas con soya y ajo

Verdura	**$132**
Filete de res *(*120 g)*	**$159**
Pollo *(*120 g)*	**$137**
Camarón *(*120 g)*	**$175**
Calamar *(*120 g)*	**$155**

PLATILLOS ESPECIALES

Chef Niku $326
*Medallón de res a la parrilla, bañado en salsa de setas. (*180 g)*

Murakawa $326
*Atún a la plancha sazonado con salsa de anguila acompañado con yakimeshi y uchiwa de aguacate. (*190-210 g)*

Murakawa Especial $340
*Atún marinado en salsa ponzu acompañado con yakimeshi, uchiwa de aguacate y frituras de wonton. (*190-210 g)*

Mura-tori $220
*Pollo capeado sazonado con salsa de teriyaki acompañado de yakimeshi y uchiwa de aguacate. (*120 g)*

Coco Thai $280
*Camarones salteados en salsa thailandesa pasta udon y crema de coco. (*120 g)*

Mahi Mahi $306
*Filete de dorado bañado con una exquisita salsa de tamarindo acompañado con banana flameada al amaretto y verduras asiáticas al vino. (*180 g)*

Mura-ebi $280
*Camarón capeado sazonado con salsa de teriyaki acompañado con yakimeshi y uchiwa de aguacate. (*120 g)*

Gambas $315
*Exquisita combinación de salmón y camarón salteados en suaves salsas orientales y un toque de coco. (*200 g)*

Camarones Coco $280
*Camarones empanizados al coco sobre una cama de lechugas mixtas y berries con una crema de coco y menta. (*120 g)*

Pasta Won-ton $280
*Con camarón y pollo, pimientos, elote baby, chícharo chino con salsa agridulce. (*200 g)*

Syake Thai $340
*Medallón de salmón a la plancha, bañado con nuestra salsa de anguila, converduras y arroz al vapor. (*180 g)*

Saboyshu $300
*Filete de dorado bañado en salsa de vino tinto, en cama de arroz con guarnición de verduras. (*180 g)*

TEMAKI
conos con alga o pepino por fuera

Temaki California ebi $100
*Queso, aguacate, pepino, camarón. (*30 g)*

Temaki California syake $120
*Queso, aguacate, pepino, y salmón. (*30 g)*

Tako pacheco $130
*Cono callo de almeja con masago y mayonesa. (*40 g)*

Tako loco $130
*Combinación ebi, tako, syake y kani. (*40 g)*

Tako 91 especial $145
*Ensalada de cangrejo y camarón empanizado. (*40 g)*

Tako 91 $120
*Ensalada de cangrejo. (*40 g)*

Tako 92 $130
*Con ebi empanizado con aderezo y salsa de anguila. (*40 g)*

Tako 93 $145
*Con atún, mayonesa, masago y picante. (*40 g)*

Tako 95 $125
*De camarón y callo de almeja, con masago, mayonesa y ajo. (*40 g)*

Tako 98 $180
*De unagui y kani empanizado con aderezo, aguacate, pepino y salsa de anguila. (*40 g)*

Temaki Syakekawa $120
*Cono piel de salmón, pepino, salsa y ajonjolí. (*40 g)*

Heidi $155
*Cono de pepino con unagui, salmón, philadelphia, aguacate, salsa y ajonjolí. (*40 g)*

murakami
RESTAURANTE SAKE BAR

**Cantidad de proteína por platillo*

Precios en Pesos M.N., incluyen IVA. **El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad de quien los consume. Favor de informar a su mesero en caso de alergia o restricción alimenticia.**

MAKIMONO
sushi rollos sencillos

	8 piezas
Kanikamamaki *rollo cangrejo.* (*40 g)	**$120**
Tekkamaki *rollo atún.* (*40 g)	**$135**
Unagimaki *rollo de anguila de río.* (*40 g)	**$160**
Ebimaki *rollo camarón.* (*40 g)	**$130**
Takomaki *rollo pulpo.* (*40 g)	**$120**
Syakemaki *rollo salmón.* (*40 g)	**$135**
Syakekawamaki *rollo piel de salmón, pepino, salsa y ajonjolí.* (*40 g)	**$130**
Siromimaki *rollo pescado blanco.*(*40 g)	**$115**
Negihamamaki *rollo hamachi con negi.* (*40 g)	**$153**
Kappamaki *rollo pepino.* (*40 g)	**$84**

MAKIMONO ESPECIAL
rollos especiales

	6 piezas
Murakami ebi *rollo california con camarón.* (*30 g)	**$119**
Murakami syake *rollo california con salmón.* (*30 g)	**$130**
Futomaki *rollo combinación de mariscos, aguacate, pepino y kampyo.* (*60 g)	**$145**
Masagomaki ebi *rollo de masago con camarón.* (*30 g) **10 piezas**	**$140**
Masagomaki syake *rollo de masago con salmón.* (*30 g) **10 piezas**	**$150**
Kyurimaki ebi *rollo pepino con camarón.* (*30 g)	**$116**
Kyurimaki syake *rollo pepino con salmón.* (*30 g)	**$130**
Muramaki especial *rollo pepino, aderezo, camarón empanizado, salsa y ajonjolí.* (*30 g)	**$180**

AVOCADO
rollo envuelto en aguacate

	5 piezas (*15 g)	10 piezas (*30 g)
Avocadomaki ebi *rollo con camarón.*	**$95**	**$130**
Avocadomaki syake *rollo con salmón.*	**$120**	**$170**
Avocadomaki unagi *rollo con anguila de río.*	**$130**	**$190**
Avocadomaki con masago *rollo con masago y camarón.*	**$110**	**$155**
Avocadomaki especial *rollo con ensalada de callo, camarón empanizado, salsa y ajonjolí.*	**$125**	**$185**

PHILADELPHIA
rollo envuelto en queso philadelphia con aguacate y pepino por dentro

	5 piezas (*15 g)	10 piezas (*30 g)
Philadelphiamaki ebi *rollo con camarón.*	**$100**	**$145**
Philadelphiamaki syake *rollo con salmón.*	**$120**	**$170**
Philadelphiamaki masago *rollo con masago y camarón.*	**$110**	**$155**
Philadelphiamaki especial *rollo con salmón y camarón.*	**$125**	**$180**
Philadelphiamaki empanizado *rollo con camarón.*	**$115**	**$160**

FURAIMAKI
rollo empanizado

	5 piezas (*15 g)	10 piezas (*30 g)
Furaimaki ebi *rollo con camarón.*	**$100**	**$145**
Furaimaki syake *rollo con salmón.*	**$120**	**$170**
Furaimaki ebi con ensalada de kani *rollo con camarón y cangrejo.*	**$135**	**$195**

murakami
RESTAURANTE SAKE BAR

*Cantidad de proteína por platillo

Precios en Pesos M.N., incluyen IVA. **El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad de quien los consume. Favor de informar a su mesero en caso de alergia o restricción alimenticia.**

MURAKAMI ROLL

rollos envueltos de quesoy marisco con aguacate y pepino

	5 piezas	10 piezas
Kanikama roll *con kani. (*30 g)*	**$110**	**$153**
Kanikama roll especial *con kani, empanizado y ensalada de kani dulce (*60 g)*	**$125**	**$192**
Ebi roll *con camarón. (*30 g)*	**$125**	**$167**
Ebi roll especial *camarón, salsa, ajonjolí y aderezo. (*30 g)*	**$130**	**$185**
Ebi roll super especial *con camarón, aderezo y un trozo de camarón, empanizado en cada pieza con salsa y ajonjolí. (*100 g)*	**$160**	**$247**
Tako roll *con pulpo, aguacate y con camarón y pepino por dentro. (*30 g)*	**$115**	**$155**
Tako roll especial *con pulpo y spicymayo. (*30 g)*	**$125**	**$190**
Tako roll mega *con pulpo, kani, ensalada de salmón, aguacate y salsa de anguila. (*100 g)*	**$150**	**$240**
Syake roll *con salmón. (*40 g)*	**$135**	**$185**
Maguro roll *con atún. (*40 g)*	**$135**	**$190**
Maguro roll especial *con ensalada de atún spicy. (*80 g)*	**$145**	**$205**
Unagui roll *con anguila de río y salmón con salsa y ajonjolí. (*60 g)*	**$150**	**$245**

MURAKAMI ESPECIAL

Sorpresa *queso, aguacate, camarón empanizado, camarón, pepino, salsa y ajonjolí. (*40 g)*	**$125**	**$170**
Mexicomaki *aguacate, queso, salmón y anguila con camarón y pepino por dentro. (*60 g)*		**$190**
Syake Syake roll *piel de salmón y salmón con aguacate, queso, pepino, salsa y ajonjolí. (*60 g)*	**$125**	**$180**
Kika roll *con masago, ensalada de callo coronado con salmón y un toque de sriracha. (*60 g)*	**$135**	**$197**
Uminosashi roll *arroz por fuera con ensalada de callo, coronado con anguila, salsa y ajonjolí. (*60 g)*	**$150**	**$230**
Chivas roll *queso, masago, aguacate y kani con salmón, pepino, salsa y ajonjolí. (*40 g)*	**$130**	**$190**
Chivas Tijuana *camarón empanizado, queso, salmón, aguacate, salsa de anguila y ajonjolí. (*60 g)*	**$180**	**$275**
Arcoiris roll *envuelto en 7 mariscos. (*75 g)*		**$185**
Isaac roll *con aderezo, coronado con camarón empanizado, salsa y ajonjolí. (*40 g)*	**$130**	**$185**
Vestidita roll *con kani, queso, aguacate, anguila, aderezo especial, camarón empanizado, salsa y ajonjolí. (*60 g)*	**$155**	**$235**
Kamikase roll *kani, queso, pepino, aguacate, coronado con aderezo, camarón empanizado y anguila. (*60 g)*	**$160**	**$250**
Mango roll *mango, queso, pepino, anguila, salsa y ajonjolí (por temporada). (*80 g)*	**$130**	**$185**
Banana roll *con camarón, queso, pepino, envuelto de plátano frito. (*30 g)*	**$110**	**$160**
Fresa roll *con queso, fresa, kani, aguacate, pepino y salsa de anguila. (*30 g)*	**$110**	**$160**
Disfrazado roll *con pepino, anguila y disfrazado de aguacate, salsa y ajonjolí. (*40 g)*	**$160**	**$240**
Caterpillar *horneado con ensalada especial y anguila. (*60 g)*	**$165**	**$275**
Chispa roll *queso y chispas de tempura con aderezo, camarón y salsa especial. (*30 g)*	**$130**	**$155**
Spider roll *con soft shell crab, masago, pepino y ajonjolí spicy. (*60 g)*		**$230**
Supreme roll *camarón empanizado, aguacate, ensalada de kani, coronado con pescado empanizado y salsa especial. (6 piezas *60 g)*		**$215**
Gus roll *con aguacate, camarón, ensalada de kani, coronado con kani empanizado y aderezo especial. (*60 g)*	**$165**	**$270**
Volcano roll *aguacate, pepino, camarón, coronado con ensalada de kani y chile serrano, salmón, anguila, con media luna de limón y sriracha. (*75 g)*	**$180**	**$275**

murakami
RESTAURANTE SAKE BAR

**Cantidad de proteína por platillo*

Precios en Pesos M.N., incluyen IVA. **El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad de quien los consume. Favor de informar a su mesero en caso de alergia o restricción alimenticia.**

POSTRES

Helado Frito	**$125**
Rosa de chocolate	**$125**
Tarta de limón	**$120**
Tarta de nuez	**$130**
Volcán de nutella	**$130**

GLOSARIO

Tiradito Plato peruano crudo, sashimi en corte. fino con una salsa fría, acida y puede ser picante.
Ponzu Soya acidificada con cítricos o vinagre.
Aioli Salsa emulsionada estilo mayonesa.
Nikkei Así se designa a los emigrantes de origen japonés y a su descendencia, también aplicado a la gastronomía.
Yuzu Cítrico ácido japonés.
Togarashi Chile rojo seco japonés.
Nippon Japón en japonés se dice Nihon o Nippon.
Panko Pan rallado japonés resultando en una textura más crocante y aireada.
Gyoza Tipo de empanadilla china adaptada a la gastronomía japonesa.
Gyoza Tipo de empanadilla china adaptada a la gastronomía japonesa.
Moriawase Surtido, variado.
Kome Arroz crudo japonés.
Gohan Arroz blanco cocido.
Shari Arroz cocido y condimentado para sushi.
Umi Mar
Itamae Cocinero de cocina japonesa o jefe de cocina en grandes restaurantes.
Quinua Quinoa en inglés. Planta andina de alto nivel protéico.
PM Precio según mercado.

Todos los ingredientes extra tienen un costo adicional.
Nuestros platillos se preparan al momento, agradecemos su paciencia.

murakami
RESTAURANTE SAKE BAR

**Cantidad de proteína por platillo*