

229 980 6059

Pedidos



san
by mitsuo



comparta su experiencia



Bienvenidos

ようこそ Yōkoso

Usted disfrutará platillos recién hechos
... Agradecemos su paciencia.

Para empezar...

Yakitori (3 pz)

Brochetas de pollo a la brasa marinadas en salsa especial.

Orden (3 PZ) \$ 119

Gyoza

Suculentas empanaditas rellenas de carne de cerdo y verdura, asadas y cocidas al vapor, bañadas en salsa ácida con cebollín.

(6 pz) \$ 145

Nugget (2 pz)

Sencillamente un sabor natural, surimi con papa rebozadas y aderezos. Solo nosotros.

(2 pz) \$ 69

Edamame San

El snack más sano que debes comer. Vainas de frijol de soya, cocidas y salteadas con limón, sal, ajo y jengibre.

Orden \$ 80

Tsumeta kinoko

Champiñones rellenos de Parmesano con Alcachofa, asados

(6pz) \$ 165

Kushiage Queso

Para los amantes del queso. Empanizado y acompañado de aderezos.

(6 pz) \$ 160

(3 pz) \$ 89

Kushiage Queso & Plátano

Un buen recuerdo... Queso y lo dulce. Empanizado y acompañado de aderezos.

Orden \$ 130

Kushiage Mixto (10 pz)

Agujas empanizadas. Excitante combinación de plátano, calabacita, cebolla, lomo de cerdo, pollo, surimi y queso. Acompañado de dos salsas.

Orden \$ 199

Kushiage X Pieza

Queso \$ 33 Camarón \$ 65 Pollo \$ 33 Surimi \$ 21
Lomo \$ 33 Cebolla \$ 15 Calabaza \$ 15 Plátano \$ 15

Yakimeshi (300 gr)

Arroz asado a la plancha Vegetariano, con camarón, pollo y/o chuleta ahumada, verdura, huevo y salsa soya. Haga su combinación!

Veggi \$ 73

Buta \$ 95

Chikin \$ 85

Ebi \$ 99

Mixto \$ 119

Gohan (200 gr)

Sutil y delicioso sabor natural del arroz blanco al vapor. Importado.

\$ 49

Ensalada...

Sunomono

Pepino acidulado, harusame, surimi (SIN CAMARÓN). Con mayonesa, salsa soya y ajonjolí. Fresca y clásica.

\$ 55

Ebi Sunomono

Pepino acidulado, harusame, surimi y camarón. Con mayonesa, salsa soya y ajonjolí. Fresca y clásica.

\$ 109

Herushi Sarada

Espinaca, arúgula, lechuga sangría, cebolla morada, Edamame, brócoli, zanahoria, aguacate, champiñón, tomate, Harusame y ajonjolí. Con aderezo San by Mitsuo. **Se sentirá muy saludable !!**

\$ 109

Sopa...



Misoshiru

Sopa de miso con queso tofu, fideo harusame, champiñón y cebollín. Mucha proteína!

Orden \$ 65

Chikin soup

Caldo de pollo, sustancioso. Con verdura, pasta udon o harusame.

Orden \$ 135

Media \$ 75

Umi Kani Jiru

Caldo dashi (pescado), tofu, camarón, kanikama, alga y harusame.

Orden \$ 175

Media \$ 89

Dashi Borosu to sakana Udon

Tazón con caldo dashi con albóndigas de pescado al vapor, algas y udon. Excelente!

Orden \$ 239

Media \$ 125

Tempura Udon 470 gr

Tazón con caldo Dashi con Tallarines y encima una orden completa de Tempura, camarones y verdura rebozada

Orden \$ 285

Media \$ 155

Ramen Especial... Ahora los Jueves, Viernes, Sábado y Domingo lo disfrutará. Por ser tan especial !!

Orden \$ 239

Media \$ 129

Incomparable y bien cuidado Caldo de Pollo con Miso y Fideos. Enriquecido de toppings: Pollo Teriyaki, Charsui (cerdo macerado y horneado), huevo cocido, espinaca, poro, cebollín, ajonjolí y su característico **Naruto (remolino)**



comparta su experiencia

Para empezar...

comparta   
su experiencia

Sushi... Sazón tradicional, con Gari y Wasabi.

Philadelphia 175 gr \$ 119 Orden (10 Pz)
\$ 69 Media (5 Pz)
Rollo de arroz con queso crema, salmón ahumado, surimi, pepino, ajonjolí.

California 175 gr \$ 145 Orden (10 Pz)
\$ 79 Media (5 Pz)
Rollo de arroz con aguacate, surimi, camarón, kampo y ajonjolí.

CalPhi 175 gr \$ 145 Orden (10 Pz)
\$ 79 Media (5 Pz)
Rollo de arroz, mitad California y mitad Philadelphia.

Sushi Viche 175 gr \$ 199 Orden (10 Pz)
\$ 105 Media (5 Pz)
Rollo de arroz con robalo en ceviche, aguacate y pepino. Muy jarocho.

Dragon roll 175 gr \$ 179 Orden (10 Pz)
\$ 95 Media (5 Pz)
Alga empanizada por fuera, Philadelphia, Masago, Ebifurai y Surimi. Con aderezos de chipotle y salsa de anguila. Con topping de cebollín.

Maguro roll 175 gr \$ 185 Orden (10 Pz)
\$ 99 Media (5 Pz)
Atún crudo sazonado, philadelphia, aguacate. Envuelto con pepino hojeado.

Kyuri Tampico 175 gr \$ 165 Orden (10 Pz)
\$ 89 Media (5 Pz)
Salmón Ahumado, salsa Tampico, Pepino. Envuelto con pepino hojeado.

Banana roll 175 gr \$ 155 Orden (10 Pz)
\$ 85 Media (5 Pz)
Camarón empanizado, Philadelphia y pepino. Con plátano frito encima.

Especial 175 gr \$ 189 Orden (8 Pz)
\$ 99 Media (4 Pz)
Presentación surtida. California, Philadelphia y Nigiri de Camarón, Surimi, Salmón Ahumado y Masago

Poke Bowl... Sushi en Tazón

Tazón con Pescado Crudo sazonado, sobre Arroz sushi. Condimentado con Aguacate, Pepino, Jengibre, Alga y Ajonjolí.

Poke Bowl de Atún 300 gr Orden \$ 199

Poke Bowl de Robalo 300 gr Orden \$ 199

Poke Bowl de Salmón 300 gr Orden \$ 199

Poke Bowl Mixto 300 gr Orden \$ 235



San 175 gr
Combinación de Masago, Aguacate y Philadelphia, por fuera. Relleno con camarón, surimi, queso crema, pepino y ajonjolí.

\$ 165 Orden (10 Pz)
\$ 89 Media (5 Pz)

Gyoza Uramaki 175 gr
Rollo de arroz con Empanaditas Asadas y cocidas a Vapor de carne de puerco sazonadas en salsa sushi, pepino, cebollín y ajonjolí.

\$ 95 Orden (10 Pz)
\$ 50 Media (5 Pz)

Teriyaki Chikin Roll 175 gr
Pollo Asado en salsa Teriyaki y pepino con Aguacate por fuera.

\$ 145 Orden (10 Pz)
\$ 79 Media (5 Pz)

Tempura & Furai 175 gr
Rollo frito muy diferente. Parte Philadelphia rebozado, con salsa Tampico y parte California empanizado, con salsa de tamarindo.

\$ 165 Orden (10 Pz)
\$ 89 Media (5 Pz)

Salmon Roll 175 gr
Philadelphia, pepino, surimi y salmón ahumado por fuera. Con toque de salsa de chipotle y ajonjolí.

\$ 165 Orden (10 Pz)
\$ 89 Media (5 Pz)

Kanikama Roll 175 gr
Rollo cubierto de Cangrejo de Alaska (imitación Supreme), pepino y Philadelphia.

\$ 150 Orden (10 Pz)
\$ 85 Media (5 Pz)

Veggie Roll 175 gr
Mezcla sazonada de lechuga italiana, espinaca, zanahoria, champiñón, cebolla, pepino y aguacate. Con ajonjolí por fuera.

\$ 105 Orden (10 Pz)
\$ 55 Media (5 Pz)

Short Rib Roll 175 gr
Costilla de res asada con salsa Teriyaki, chiles toreados con cebolla, aguacate y ajonjolí. Con toques de aderezo de chipotle.

\$ 165 Orden (10 Pz)
\$ 89 Media (5 Pz)

Botana Roll 175 gr
Este es un Sushi crujiente y picosito al centro. Con Philadelphia y aguacate. Lleva botana de maíz adobado.

\$ 89 Orden (10 Pz)
\$ 50 Media (5 Pz)

Sashimi 120 gr ★
Cortes de pescado crudo, acompañado de salsa ponzu, jengibre curtido y wasabi.

Robalo \$ 199 c. fino ó c. grueso
Atún \$ 209 c. fino ó c. grueso
Salmón \$ 239 c. fino ó c. grueso
Mixto \$ 259 c. fino ó c. grueso



Nigiri Sushi...

Onigiri 6 pzas. \$ 70
Esferas de arroz mezclado con surimi, pepino, jengibre y ajonjolí. Es el sushi que hacía la Obachan (la Abuela).

Nigiri Various - 8 pzas. \$ 239
2 Salmón ahumado, 2 Camarón, 2 Surimi, 1 Masago y 1 Robalo en ceviche.

Ebi-Camarón 2 pzas. \$ 85

Suzuki-Robalo 2 pzas. ★ \$ 99

Masago-Hueva Pez Volador 2 pzas. \$ 95

Unagi-Anguila 4 pzas. \$ 265

Short Rib-Costilla Res 4 pzas. \$ 89

Sake-Salmón Ahumado ó Crudo ★ 2 pzas. \$ 95

Kanikama - Surimi Supreme 2 pzas. \$ 70

Maguro-Atún 2 pzas. ★ \$ 85

★ El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del cliente. Los ingredientes adquiridos por San by Mitsuo son de calidad. Están manipulados y procesados con los cuidados e higiene que garantizan el cuidado de su salud.



Sushi...

Agemono... Frito rebozado

Tempura 240 gr Orden \$ **285**
 Camarón y cinco tipos de verdura rebozada... Ligera capa Media \$ **159**
 de pasta. No cualquier frito !!

Tempura Solo 350 gr Orden \$ **335**
 Seis Camarones rebozados sin Verdura. Media \$ **175**

Tempura Yasai 240 gr Orden \$ **179**
 Doble porción de verduras rebozadas: Zanahoria, brócoli, Media \$ **95**
 calabacita, cebolla, ejote, chile poblano.

Harumaki Rollo Primavera - 2 Piezas Orden \$ **115**
 Rollos rebozados. Rellenos de Asado de Camarón con Media \$ **65**
 Chuleta ahumada, Zanahoria, Cebolla, Champiñón, Ajo,
 Jengibre y Salsa de Ostión. **INCOMPARABLE**



O-bento...

Disfrute al estilo japonés
 Comida completa
 a solo \$ **239** *

* **Chikin furai bento** 550 gr
 Media porción de Cortes de pollo empanizado, dos piezas de
 kushiage de queso, arroz Gohan y dos empanaditas Gyoza.



* **Ebi furai bento** 550 gr
 Dos Camarones y dos piezas de queso, empanizados. Arroz
 Yakimeshi, una brocheta Yakitori, dos cortes sushi
 California y dos Philadelphia. Aderezos.

* **Tonkatsu bento** 550 gr
 Un corte Lomo empanizado, arroz Yakimeshi, una brocheta
 Yakitori, dos cortes sushi California y dos Philadelphia.
 Aderezos.



* **Yakisoba bento** 550 gr
 Media porción de: Yakisoba, Nugget, Sunomono y
 Harumaki.



* **Amazuppai bento** 550 gr
 Media porción Pollo agridulce, una brocheta Yakitori, arroz
 Gohan y dos empanaditas Gyoza.



Donburi...

Guisos sobre Arroz al Vapor

Gyudon 450 gr

Carne Rib Eye en rebanadas finas, asada en sutil salsa dulce y salada con cebolla, zanahoria y col. Sobre Gohan (arroz blanco al vapor)... Es simplemente Muy Bueno.

\$ 239

Tendon 450 gr

Tazón con Gohan (arroz blanco al vapor), llevando encima camarón y verdura rebozada, sazonado en salsa Udon y cebollín.

\$ 275

Oyakodon 450 gr

Pollo sazonado en salsa Udon con lechuga, cebolla y champiñón. Con una capa de huevo. Servido sobre Gohan.

\$ 195

Katsudon 450 gr

Corte de Lomo empanizado sazonado en salsa Udon con lechuga, cebolla y champiñón. También con una capa de huevo. Servido sobre Gohan. Uuuhhm...Sabroso es poco

\$ 209

C/Yakimeshi
\$ 245

Kare raisu 450 gr

Cortes de puerco frito, pulpa y costilla. Cocinado en salsa Curry con zanahoria, papa y cebolla. Acompañado de Gohan y ajonjolí. De familia en familia.

\$ 219

Kare raisu Chikin 450 gr

Cortes de pollo frito. Cocinado en salsa Curry con Zanahoria, papa y cebolla. Acompañado de Gohan y ajonjolí.

\$ 209

Kuromame 450 gr

Carne de puerco frito, pulpa y costilla, Cocinado en Asian Black Bean, ajo y jengibre. Con pepino acidulado, acompañado de Gohan y ajonjolí. Este también...De familia en familia.

\$ 219

Toridon 400 gr

Pollo asado con salsa Teriyaki a la plancha. Con chile poblano y cebolla. Con topping de ajonjolí y cebollín. Sobre Gohan

\$ 149

C/Yakimeshi
\$ 195

Chasiu Domburi 400 gr

Cortes de Chasiu, panceta sazonada y horneada al BBQ chino. Sobre arroz.

\$ 175

C/Yakimeshi
\$ 215

Sakana Domburi 400 gr

Filete de Pescado sazonado empanizado Especial. Sobre arroz al Vapor. Jengibre y Aderezo.

\$ 175

C/Yakimeshi
\$ 215

Furai...Empanizados

Tonkatsu 120 gr

Dos cortes de Lomo de cerdo empanizado con guarnición de verdura, con dos aderezos.

Orden \$ 199

Media \$ 105

Ebi Furai 350 gr

Seis camarones empanizados acompañados de aderezos y limón.

Orden \$ 349

Media \$ 185

Ebi to Chizu Furai 350 gr

Seis camarones empanizados rellenos de queso crema, acompañados de aderezos y limón.

Orden \$ 359

Media \$ 199

Ebi Furai Hot Sweet & Sour 350 gr

Seis camarones empanizados crujientes, picositos y acidulados. Excelente sabor !!

Orden \$ 359

Media \$ 199

Chikin Furai 175 gr

Pollo empanizado con guarnición de verdura y aderezos.

Orden \$ 205

Sakana Furai 350 gr

Filetes de Pescado sazonado y finamente empanizados con guarnición de col y zanahoria, acompañados de aderezos y limón. Le va a gustar !!

Orden \$ 255



Platos fuertes...

Lo Light...

Age Dashi 150 gr
Tofu Frito con salsa Dashi, ojuelas de Katsuo Bushi, cebollín y jengibre.

Orden \$ **129**

Suzuki no sebiiche 125 gr
Ceviche de robalo. Aguacate, tomate, cebolla morada. Todo con un sazón Nikkei MX-JP.

Orden \$ **155**

Guriru Chikin 125 gr
Pechugas de Pollo sazonadas y asadas a la plancha con guarnición de verduras cocidas...CERO GRASA. Bueno para compartir.

Orden \$ **249**
Media \$ **135**

Sake Teriyaki 200 gr
Corte de Salmón sazonado en salsa Teriyaki, a la plancha.

Orden \$ **315**
Media \$ **175**

Maguro no tataki 120 gr
Atún sellado (término medio). Bañado en salsa cítrica sazón Nikkei MX-JP.

Orden \$ **239**

Lo Diferente...

Maki Ramen 350 gr
Ramen en Rollo, todos los toppings CONCENTRADOS en un Rollo de Alga. Acompañado con su Caldo Especial. -EN CADA BOCADO el Sabor del Ramen al 100%. De Jueves a Domingo Original de San by Mitsuo.

Orden (8 pz) \$ **209**

Nikuman
Bollos de pan rellenos de carne de cerdo sazonado y hongo shiitake. Cocido al vapor. Con sazón muy asiático.

Orden (4 pz) \$ **175**
Media (2 pz) \$ **99**

Yaki Niku - Beef 250 gr
Costilla de Res - Short Rib grs. Asado a la plancha. Rebanado y acompañado con ensalada. Término de cocción, a su gusto.

Orden \$ **435**

Yaki Udon Teriyaki 450 gr
Delicioso Tallarín Udon asado con salsa Teriyaki. Pídale con Proteína y/o Vegetariano. Muy Recomendable.

Vegetariano \$ **185**
Chuleta o Pollo \$ **205**
Camarón \$ **229**
Mixto \$ **239**

Amazuppai chikin 200 gr
Pollo sazonado y rebozado. Salteado en salsa agrídulce con pimienta, cebolla y piña. Muy sabroso.

Orden \$ **205**

Pikanya 250 gr
Corte de Picaña presentado en succulentos cortes y con Chiles Treados. Término de cocción, a su gusto.

Orden \$ **385**

Yakisoba 250 gr
Pasta de Ramen asada con Tocino, Col, Zanahoria y Cebolla. Sazonada en Salsa, con toppings de Gari, Nori y ajonjolí. —Muy muy de Japón.

Orden \$ **159**

Sukiyaki 850 gr...**Experiencia en Mesa.**
Carne de res, Rib eye (200 gr), en cortes finos con lechuga, setas shitake, fideo harusame, arúgula, champiñones, cebollín y tofu (queso de soya). Sazonado y cocinado en su mesa... En sartén de hierro con Salsa Especial dulce-salada. Se acompaña de dos huevos.
— Sugerimos lo combine con Gohan (no incluido).

Orden \$ **479**

Chop Suey San 850 gr...**Experiencia en Mesa.**
Camarón, Cerdo y Pollo condimentado. Con Germen de Soya, variedad de verduras y Harusame.
— Sugerimos lo combine con Gohan (no incluido).

Orden \$ **459**



Lo diferente...

Postres...

Tempura Helado 1 Pz Helado frito. De ley! Helado de vainilla. Con aderezo de chocolate, cajeta y/o fresa. Dese gusto!	\$ 95
Camelia 200 gr Copa con cubos de gelatina de leche y café, bañados con Crema irlandesa.	\$ 95
Camelado 300 gr Helado de vainilla sobre Camelia. Para darse gusto.	\$ 119
Solo Helado 120 gr Helado de vainilla. Con chocolate, fresa, cajeta o combinado.	\$ 65
Postre Casero c/Café americano Ambos de buen gusto y sabor... Consulte a su Mesero.	\$ 99



Bebidas...

Refrescos	(Lata 355 ml)	\$ 35
Agua natural	(Botella 600 ml)	\$ 25
Agua mineral	(Botella 355 ml)	\$ 35
Horchata c/melón y nuez	Vaso (350ml)	\$ 45
	Jarra (1100 ml)	\$ 150
Calpis		
	Natural Vaso (350ml)	\$ 50
	Mineral Vaso (350ml)	\$ 55
	Natural Jarra (1100 ml)	\$ 165
	Mineral Jarra (1100 ml)	\$ 180
Naranjada/Limonada		
	Natural Vaso (350ml)	\$ 35
	Mineral Vaso (350ml)	\$ 45
	Natural Jarra (1100 ml)	\$ 145
	Mineral Jarra (1100 ml)	\$ 150
Té helado/Negro sabor limón		
	Vaso (350ml)	\$ 35
	Jarra (1100 ml)	\$ 145
Preparados...		
Conga	Copa (240 ml)	\$ 60
Sangría	Copa (240 ml)	\$ 75
	Jarra (1100 ml)	\$ 225
Sangría preparada	Copa (240 ml)	\$ 120
	Jarra (1100 ml)	\$ 285
Sangría Española	Copa (400 ml)	\$ 85
	Jarra (1100 ml)	\$ 225
Clericot	Copa (400 ml)	\$ 89
	Jarra (1100 ml)	\$ 239
Infusiones...		
Café americano	(Taza 120 ml)	\$ 35
Expreso	(Taza 60 ml)	\$ 35
Expreso cortado	(Taza 60 ml)	\$ 45
Expreso doble	(Taza 120 ml)	\$ 65
Expreso doble cortado	(Taza 120 ml)	\$ 70
Capuchino	(Taza 130 ml)	\$ 50
Capuchino deslactosado	(Taza 130 ml)	\$ 60
Carga Extra de Café	(30 ml)	\$ 20
Té de Mazanilla	(Taza 120 ml)	\$ 39
Té Negro	(Jarra 600 ml)	\$ 125
Té Hierbabuena		
Té Verde Matcha		
Té Jengibre		



comparta su experiencia

Postres y bebidas...