DOTONBORI

sushi y comida japonesa

JAPÓN A NUESTRO ANTOJO

OISHII

おいしい



ITADAKIMASU

UMAMI

BOCADOS JAPONESES

EL MEJOR VIAJE COMIENZA CON UN PRIMER BOCADO

KUSHIAGE MANCHEGO
Queso manchego en costra de panko acompañado de chipotle mayo.

$129

EDAMAMES
Elige tu favorito:
Salados
Togarashi
Tamarindo
Tamarindo picante

$134

ENSALADA DE ALGA MARINA
Alga marina marinada con ajonjolí.

$99

JALAPEÑOS DINAMITA
En tempura con kanikama y queso crema, con un toque picante y salsa de anguila.

$164

GYOZAS DE CERDO
Gyozas de cerdo al vapor o doradas, acompañadas de salsa ponzu.

$164

ROCAS DE CAMARÓN
Camarones tempura bañados en salsa picante mayo.

$184

ROCAS DE PULPO
Trozos de pulpo tempura bañados en salsa picante mayo.

$274

TORRE DINAMITA
Salmón y atún sobre arroz con aguacate, masago, salsa ponzu y toque picante.

$284

TAKOYAKI
Bolitas de pulpo con salsa takoyaki, mayonesa Kewpie y bonito seco.

$174

SOPA MISO
Caldo miso (blanco o picante) con cebollín, wakame y tofu.

$109

Agrega:
Huevo marinado +$25
Camarón +$35

YASAI TEMPURA
Verduras en tempura sazonadas con togarashi y acompañadas de mayonesa Kewpie.

$199

ENSALADA SUNOMONO
Pepino, alga marina y aderezo sunomono.

$109

Agrega tu ingrediente favorito:
Tofu $34 | Espárragos $49 | Calamar $49
Atún $49 | Camarón $59 | Kanikama $69
Pulpo $74 | Salmón $74

TOSTADITA SPICY
Una tostadita wonton con proteína spicy a elegir, pepino, aguacate, masago y cebollín.

Atún	$94
Camarón roca	$99
Pulpo roca	$109

TEMAKI
Cono de alga nori relleno de arroz, aguacate, zanahoria, pepino, queso crema e ingrediente principal a elegir, coronado con picante mayo.

• Atún	$109
• Camarón	$109
• Pulpo	$139
• Roca de camarón	$119
• Vegetariano	$129
• Salmón	$129
• Kanikama	$129
• Masago	$129
• Anguila	$149
• Jalapeño dinamita	$129

ONIGIRI
Triángulo de arroz con furikake y alga nori, relleno a elegir:

• Atún, pepino y aguacate	$89
• Camarón, pepino y aguacate	$89
• Salmón, pepino y aguacate	$104
• Calamar y picante mayo	$89
• Callo de hacha y picante mayo	$99
• Anguila y queso crema	$104
• Pulpo y chipotle mayo	$99
• Masago y chipotle mayo	$104

Algunos platillos se preparan con pescado fresco. Infórmanos si tienes alguna alergia, preferencia o restricción alimentaria antes de ordenar.





YAKISOBA*

COCINA JAPONESA

LOS FAVORITOS DE JAPÓN, AL ESTILO DOTONBORI.

YAKIMESHI

Arroz frito con huevo, verduras y proteína a elegir, sazonado con salsa de soya.

- Pollo — $139
- Res, camarón o mixto (pollo, res y camarón) — $149
- Pork belly — $159

TAKOMESHI

Yakimeshi de pulpo a la mantequilla, coronado con takoyaki y sus salsas tradicionales.

$274

BROCHETAS DE CAMARÓN

Camarón y verduras en tempura con salsa especial de la casa, acompañados de ensaladita sunomono.

$184

BROCHETAS DE POLLO

Pollo y verduras en tempura con salsa especial de la casa, acompañados de ensaladita sunomono.

$169

YAKISOBA

Fideos japoneses salteados con verduras y proteína a elegir, sazonados con salsa y yakisoba.

- Verduras — $199
- Pork belly — $254
- Arrachera — $284
- Pollo — $254
- Camarón — $294

TEPPANYAKI

Verduras salteadas con proteína a elegir, sazonadas con salsas japonesas y acompañadas de yamimeshi.

- Verduras — $199
- Pork belly — $254
- Arrachera — $284
- Pollo — $254
- Camarón — $294

TERIYAKI

Verduras salteadas con proteína a elegir, glaseadas en salsa teriyaki y acompañadas de yakimeshi.

- Verduras — $199
- Pork belly — $254
- Arrachera — $284
- Pollo — $254
- Camarón — $294

UDON JAPONÉS DEL MAR

Fideos udon en caldo miso picante con pulpo, salmón, kanikama, tofu y wakame.

$264

RAMEN ESENCIAL

Pasta de ramen en caldo shoyu con germen de soja y cebollín.

$179

PORK BELLY RAMEN

Pasta de ramen en caldo tonkotsu con pork belly, elote, germen de soja, huevo marinado, naruto, cebollín y nori.

- Mediano — $199
- Grande — $259

RAMEN YATAI

Pasta de ramen en caldo shoyu con arrachera o pollo, elote, germen de soya, huevo marinado, naruto, cebollín y limón eureka asado.

POLLO
- Mediano — $199
- Grande — $259

ARRACHERA
- Mediano — $249
- Grande — $299

RAMEN COSTERO

Pasta de ramen en caldo miso, sazonado con condimentos japoneses, con salmón, camarón tempura, surimi, huevo marinado, naruto, elote, wakame, cebollín y limón eureka asado.

- Mediano — $264
- Grande — $314



PORK BELLY RAMEN*

RAMEN ラーメン

- Hazlo picante — +$18
- Cambio a Udon — +$35

UNIVERSO SUSHI

UN RECORRIDO DE SABORES PARA ENCONTRAR TU FAVORITO.

ROLLOS FRESCOS

CALIFORNIA ESPECIAL
Por dentro: Alga nori, surimi, aguacate y pepino.

Por fuera: Arroz, tampico, cebollín y ajonjolí.

$139

EBI ESPECIAL
Por dentro: Alga nori, camarón, queso crema y zanahoria.

Por fuera: Arroz, salsa picante mayo, salsa de anguila, chiles serranos y ajonjolí.

$154

ATÚN ESPECIAL
Por dentro: Alga nori, pepino y aguacate.

Por fuera: Arroz, atún, cebollín, salsa de anguila y ajonjolí.

$159

SALMÓN ESENCIAL
Por dentro: Arroz, salmón, aguacate, pepino y cebollín.

Por fuera: Alga nori.

$169

MAGURO SOUL
Por dentro: Alga nori, pepino y aguacate.

Por fuera: Arroz, queso crema, atún, salsa de anguila, cebollín y tanuki.

$179

KODOMAKI POLLO
Por dentro: Alga nori, pechuga de pollo a la plancha, aguacate y queso manchego.

Por fuera: Arroz y ajonjolí.

$139

KODOMAKI CREMA
Por dentro: Alga nori, pepino y aguacate.

Por fuera: Arroz, queso crema y ajonjolí.

$134

EBI CRUNCHY
Por dentro: Alga nori, camarón tempura, pepino y queso crema.

Por fuera: Arroz, aguacate, salsa de anguila, salsa picante mayo, tanuki y ajonjolí.

$164

KANIKAMA EBI CRUNCH
Por dentro: Alga nori, camarón tempura y aguacate.

Por fuera: Arroz, kanikama, salsa de anguila y ajonjolí.

$169

PLÁTANO SUPREMO
Por dentro: Alga nori, surimi tempura, queso crema y aguacate.

Por fuera: Arroz, plátano macho frito, salsa picante mayo, salsa de anguila y ajonjolí.

$164

MARINO HABANERO
Por dentro: Arroz, atún, spicy citrus mayo, aguacate y pepino.

Por fuera: Alga nori, camarón, salsa de chiles y tanuki.

$169

TSUNAMI ROJO
Por dentro: Alga nori, surimi, pepino y aguacate.

Por fuera: Arroz, camarón, atún, salsa sriracha y cebollín.

$164

SOLEADO VERANO
Por dentro: Arroz, zanahoria, espárrago y aguacate. Alga nori, arroz, camarón tempura y queso crema.

Por fuera: Hoja de proteína de soya con ajonjolí*, limón eureka y salsa de chiles.

$169

DORADO VERANO
Por dentro: Arroz, espárrago, pepino, aguacate y zanahoria.

Por fuera: Alga nori, tofu tempura, salsa de tamarindo y ajonjolí.

$164

VERDE VERANO
Por dentro: Arroz, pepino, zanahoria y espárrago.

Por fuera: Alga nori, aguacate, salsa de anguila y ajonjolí.

$164

EBI EUREKA PICANTE
Por dentro: Alga nori, camarón, pepino y aguacate.

Por fuera: Arroz, atún, limón eureka y salsa de chiles.

$179

VERANO SALMÓN
Por dentro: Arroz, salmón, aguacate, zanahoria, espárrago y queso crema.

Por fuera: Hoja de proteína de soya con ajonjolí*, limón eureka y salsa de chiles.

$199

SAKE FUSIÓN
Por dentro: Alga nori, pepino, aguacate, camarón y spicy citrus mayo.

Por fuera: Arroz,salmón, limón eureka y ajonjolí.

$199

Cambia el alga por hoja de proteína de soya con ajonjolí*.

$42

*Contiene huevo.

EXTRAS PARA TUS PLATILLOS
- Salsa chipotle mayo
- Salsa picante mayo

$18

Algunos platillos se preparan con pescado fresco. Infórmanos si tienes alguna alergia, preferencia o restricción alimentaria antes de ordenar.



ROLLOS FRESCOS

DOTONBORI ENKAI
Por dentro: Arroz, queso crema, aguacate, salmón y masago.

Por fuera: Hoja de soya y ajonjolí, mezcla de Pasta Kani Spicy, tanuki y salsa picante mayo.

$199

MAREA MARINA
Por dentro: Alga nori, surimi, queso crema y pepino.

Por fuera: Arroz, atún, salmón, aguacate y spicy citrus mayo.

$199

ANGUILA SUPREMA
Por dentro: Alga nori, camarón tempura, pepino y queso crema.

Por fuera: Arroz, anguila, salsa de anguila, ajonjolí y alga nori.

$274

PULPO SUPREMO
Por dentro: Alga nori, salmón, spicy citrus mayo y pepino.

Por fuera: Arroz, pulpo, cebollín y salsa de tamarindo.

$289

TATSU MASAGO
Por dentro: Alga nori, salmón, atún, aguacate y pepino.

Por fuera: Arroz, masago y cebollín.

$244

ROLLOS FRITOS

CALIFORNIA TEMPURA
ESPECIAL

Por dentro: Alga nori, surimi, aguacate, queso crema y arroz.

Por fuera: Tempura, tampico, cebollín y ajonjolí.

$144

ATÚN TEMPURA
ESPECIAL

Por dentro: Alga nori, atún, spicy citrus mayo, aguacate y arroz.

Por fuera: Tempura, salsa de anguila, cebollín y ajonjolí.

$159

EBI TEMPURA
ESPECIAL

Por dentro: Alga nori, camarón, queso crema y arroz.

Por fuera: Tempura, salsa picante mayo, cebollín y ajonjolí.

$159

YAWARAKA KANIKAMA
Por dentro: Alga nori, kanikama, aguacate, queso crema y arroz.

Por fuera: Tempura, salsa de anguila, salsa chipotle mayo y salsa sriracha.

$169

PULPO BRAVURA
Por dentro: Alga nori, arroz, camarón, aguacate y queso crema.

Por fuera: Tempura, pulpo, queso manchego, salsa picante mayo, chile serrano, salsa de tamarindo picante y cebollín.

$234

ROLLO NORTE
Por dentro: Alga nori, arroz, arrachera, queso manchego, pollo y aguacate. **$164**

Por fuera: Empanizado, salsa chipotle mayo y ajonjolí.

Bravo (+ salsa de chiles y serrano) **$179**

ROLLO NORCOSTEÑO
Por dentro: Alga nori, arroz, arrachera, queso manchego y aguacate. **$199**

Por fuera: Empanizado, bañado con chipotle mayo y ajonjolí. Acompañado de una brocheta de camarón empanizado servida con chipotle mayo.

Bravo (+ salsa de chiles y serrano) **$214**

FAJITA ROLLO
Por dentro: Alga nori, arroz, pollo, queso crema y aguacate.

Por fuera: Tempura, salsa picante mayo, chile serrano, salsa de anguila y ajonjolí.

$154

PULPO CRUNCH
Por dentro: Alga nori, arroz, surimi y aguacate.

Por fuera: Tempura, pulpo tempura, salsa de anguila, salsa picante mayo, cebollín y ajonjolí.

$179

EBI CALIFORNIA
Por dentro: Alga nori, arroz, camarón tempura y queso crema y aguacate.

Por fuera: Empanizado, tampico, salsa de anguila y furikake.

$164

ANGUILA SWEET
Por dentro: Alga nori, arroz, surimi, anguila, aguacate y queso crema.

Por fuera: Tempura, salsa de anguila y ajonjolí.

$199

PORK BELLY OISHII
Por dentro: Pork belly, aguacate y zanahoria.

Por fuera: Empanizado, manchego y chipotle mayo, gratinados, pork belly, salsa sriracha, cebollín y ajonjolí.

$179

ROLLOS FLAMEADOS

ASAMA SAKE
Por dentro: Alga nori, arroz, chiles serranos en soya, surimi, pepino y aguacate.

Por fuera: Tempura, salmón, salsa picante mayo y salsa sriracha, cebollín y ajonjolí.

$199

TAKAO EBI
Por dentro: Alga nori, arroz, salmón y queso crema.

Por fuera: Tempura, camarón tempura, salsa picante mayo, queso crema, cebollín y ajonjolí.

$189

FUJI HOTATE
Por dentro: Alga nori, jalapeño en tempura, kanikama, queso crema y aguacate.

Por fuera: Arroz, queso crema, callo de hacha, salsa chipotle mayo, salsa de anguila, salsa sriracha y cebollín.

$199



FRESCOS DEL MAR

FRESCURA, TRADICIÓN Y SABOR.


POKE BOWL
POLLO*

POKE BOWLS $154

Base de arroz gohan con aguacate, pepino, zanahoria, queso crema, salsa picante mayo, salsa de anguila, cebollín y ajonjolí.

Agrega tu proteína favorita:

- Pollo tempura +$49
- Tofu tempura +$49
- Espárrago +$59
- Camarón tempura +$84
- Atún +$94
- Salmón +$139
- Pulpo tempura +$165

SAKURA SASHIMI

Cortes finos del ingrediente a tu elección, bañados con salsa ponzu y decorados con rodajas de chile serrano, gari, wasabi, cebollín y ajonjolí.

- Atún $219
- Camarón $224
- Combinación (atún y camarón) $224

- Salmón $284
- Pulpo $294
- Combinación (salmón y pulpo) $294


SAKURA SASHIMI
SALMÓN*


NIGIRIS
(VARIEDAD)*

NIGIRI

CAMARÓN	ATÚN	CALAMAR
1 pza. $48	1 pza. $48	1 pza. $48
3 pzas. $139	3 pzas. $139	3 pzas. $139
5 pzas. $229	5 pzas. $229	5 pzas. $229
CALLO DE HACHA	**MASAGO**	**SALMÓN**
1 pza. $48	1 pza. $55	1 pza. $65
3 pzas. $139	3 pzas. $155	3 pzas. $185
5 pzas. $229	5 pzas. $265	5 pzas. $305
KANIKAMA	**PULPO**	**ANGUILA**
1 pza. $48	1 pza. $55	1 pza. $80
3 pzas. $139	3 pzas. $155	3 pzas. $230
5 pzas. $229	5 pzas. $265	5 pzas. $390

Algunos platillos se preparan con pescado fresco.
Infórmanos si tienes alguna alergia, preferencia o restricción alimentaria antes de ordenar.

MOMENTO DULCE

PORQUE SIEMPRE HAY LUGAR PARA UNO MÁS.

MOCHI HELADO
Dulce japonés de masa suave de arroz con relleno dulce (consulta sabores).
$95

HELADO TEMPURA
Helado de vainilla cubierto con tempura frita, decorado con lechera, chocolate y nuez.
$139

PLÁTANO TEMPURA
Plátano macho frito en tempura, decorado con chocolate, lechera y acompañado de helado de vainilla.
$149

TAIYAKI
Panqués rellenos de crema de avellanas, acompañados de helado de vainilla, decorados con chocolate, lechera y nuez.
$129

POCKY
Palitos de galleta con cubierta saborizada.
$95

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO
Acompañado de helado de vainilla, decorado con lechera, chocolate y nuez.
$174

BEBIDAS

PARA ACOMPAÑAR CADA MOMENTO

AGUA DE FRUTAS NATURALES
Agua natural de diferentes sabores
$44

REFRESCO
Coca-Cola regular, light, zero.
$48

CALPI SUI
Bebida japonesa láctea y refrescante.
$74

RAMUNE
Bebida oriental de diferentes sabores.
$74

BUBBLE TEA
Té frío con perlas explosivas de diferentes sabores.
$52

FUZE TEA
Té frío.
$48

AGUA MINERAL
Agua mineral embotellada.
$48

AGUA
Agua embotellada.
$39



OCTUBRE 2026

DOTONBORI

sushi y comida japonesa

dotonbori.mx
Dotonbori Monterrey
@dotonbori_monterrey
Torre Luzía, Local 10

道頓堀

