



SUSHI BAR



Platillos bajos
en calorías



Platillos ligeramente
picantes



CON SU FIRMA SU PAGO
ES MÁS FÁCIL Y SEGURO

En cumplimiento del Art. 7 Bis de la Ley Federal de Protección al Consumidor, le informamos que todos los precios son en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA. En caso de tener alguna alergia o restricción alimenticia, favor de consultar con su mesero nuestras opciones disponibles. Le recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede ser un riesgo para la salud. En Vidanta Nuevo Vallarta su firma vale, por su seguridad no aceptamos pagos en efectivo.

SASHIMI

SASHIMI MIXTO (180 G) Selección especial del Chef	\$550
HAMACHI (160 G) Cola amarilla	\$720
MAGURO (160 G) Atún	\$385
SAKE (160 G) Salmón	\$480

SUSHI



NIGIRI
(20 G)

TEMAKI
(60 G)

HAMACHI Cola amarilla	\$160	\$250
MAGURO Atún	\$145	\$215
SAKE Salmón	\$145	\$205
EBI Camarón	\$150	\$205
UNAGUI Anguila de río	\$145	\$215

TEMAKIS ESPECIALES

TEMAKI TRUFADO (80 G) Arroz trufado, masago, pepino y aguacate, envuelto en alga con ensalada de salmón y kanikama.	\$220
TEMAKI GLAVLAX (80 G) Arroz, masago verde, pepino y aguacate. Envuelto en alga con salmón gravlax.	\$215
TEMAKI HAMACHI (80 G) Arroz, Sriracha dulce de miel, pepino y aguacate. Envuelto en alga con Hamachi.	\$310

MAKIS

CALIFORNIA (50 G) Camarón, pepino, aguacate y kanikama por dentro, masago y ajonjolí por fuera.	\$270
GYO SAKE (50 G) Queso crema, pepino y aguacate por dentro, salmón ahumado por fuera.	\$315


-  **SPICY TUNA (60 G)** **\$315**
Mayonesa picante, salsa Sriracha, tanuki, atún, aguacate, masago y cebollín por dentro, envuelto en alga.
-  **TUNA TATAKI (80 G)** **\$320**
 Aguacate, cilantro y pepino por dentro, envuelto en atún sellado, coronado con vinagreta de cebolla y rodajas de chile serrano.
- DRAGON ROLL (50 G)** **\$315**
Camarón empanizado, kanikama, salsa de tamarindo y pepino por dentro, con gel de mango y aguacate por fuera.
- MAKIS CROCANTES**
- FURAI (80 G)** **\$345**
Rollo empanizado con salmón, aguacate y queso crema.
- ROL PARMESANO (60 G)** **\$255**
Rollo empanizado con tres quesos, camarón, salmón y pepino por dentro.
-  **ROL ESPECIAL DE CAMARÓN (150 G)** **\$380**
Rollo empanizado con camarón y queso crema por dentro, coronado con ensalada de callo picante encima.
- MAKIS ESPECIALES**
- TABASCO ROLL (50 G)** **\$290**
Camarón, queso crema y aguacate por dentro, fritura de plátano macho por fuera.
- SAKE EBI (90 G)** **\$260**
Camarón tempura y aguacate por dentro, salmón sellado por fuera.
-  **ROL DE LANGOSTA (120 G)** **\$620**
Tempura de cola de langosta, pepino y aguacate por dentro, queso crema y papa rallada frita por fuera con ensalada de langosta, rodaja de chile habanero, salsa de tamarindo, cebollín y salsa Sriracha.
- DRAGON SKIN ROLL (120 G)** **\$415**
Camarón empanizado, queso crema y aguacate por dentro, anguila y nuez garapiñada por fuera.
- GOLDEN ROLL (150 G)** **\$490**
Atún, salmón, Hamachi y pepino por dentro, envuelto en tamago, servido con tobiko negro.

SPIDER ROLL (50 G) **\$450**
Cangrejo de concha suave, aguacate, pepino, lechuga sangría y aderezo de mayonesa picante, por fuera masago naranja y verde, envuelto en alga.

FUTOMAKI (60 G) **\$330**
Relleno de salmón, camarón, hongo shiitake, tamago, pepino, aguacate y masago por dentro, envuelto en alga.

ESPECIALES DEL CHEF

KING ROLL (80 G) **\$610**
Camarón empanizado y espárragos, envuelto en corte wagyū con salsa especial de la casa.

 **ICHI ROLL (120 G)** **\$315**
Por dentro camarón tempura, kanikama, pepino y aguacate, por fuera salmón fresco, Wafu spicy, salsa Tare, Sriracha, kizami nori, aburi de aceite de ajonjolí.

TEMARI GONG (60 G) **\$305**
Esféricos de arroz y salmón, aguacate, salsa Tare, aderezo Wafu cúrcuma, ajonjolí de soya, con fritura de papa.

DINAMITA ROLL (60 G) **\$350**
Por dentro cangrejo spicy, salmón, pepino, aguacate, kanikama tempura, bañado con Wafu habanero y trufa.

VOLCÁN (60 G) **\$305**
Por dentro kanikama, pepino, camarón, alga de soya, envuelto en queso fundido de chile dulce, coronado con fritura de alga.

SEA ROLL (80 G) **\$330**
Cilantro y aguacate por dentro, masago por fuera con toppings de atún y salmón al sake.

SANTUKO (120 G) **\$520**
Con pepino y papa frita por dentro, frituras de salmón, atún y Hamachi por fuera, aderezado con Wafu wasabi.

GONG ROLL (60 G) **\$395**
Por dentro cangrejo de concha suave, aguacate y pepino, envuelto en cítrico confitado, con Wafu spicy y fritura de camote trufado.

FIRE ROLL (60 G) **\$305**
Con kanikama y queso crema por dentro, por fuera salsa de anguila con topping de camarones roca y ajonjolí.

INOCHI (120 G)**\$330**

Con aguacate y camarón empanizado por dentro, por fuera salmón curado gravlax y hueva de pez con salsa de algas japonesas y fritura de salmón.