



*conquista
tu paladar*

Conquistador



ENTRADAS

KUSHIAGES (3 piezas)

Brochetas empanizadas sobre cama de Arroz, bañadas en Salsa de Fresa y Ajonjolí. Camarón-Filadelfia, Plátano-Manchego o Camarón-Manchego

\$78

SOPA MISO

Tradicional sopa japonesa con Queso Tofu, Cebollín, Camarón y Fideos de Arroz.

\$69

CHILES SENDAI (2 piezas)

Deliciosos Chiles Empanizados, rellenos de Spicy de Cangrejo con trozos de Camarón y un toque de Filadelfia.

\$80

CAMARONES RELLENOS (2 piezas)

Rellenos de Spicy de Cangrejo al Tempura (Capeados), servidos sobre una cama de Arroz, con Salsa de Anguila, Cebollín y Ajonjolí.

\$89

TOSTADITAS DEL MUELLE

4 Tostaditas de Ceviche Especial de la Casa a Base de Camarón Crudo, Atún y Kanikama con un Toque de Mayonesa.

\$105

TOSTADITAS TUNA KANI (4 piezas)

Tostaditas caseras con base de aderezo chipotle, ceviche de atún y kanikama.

\$95

SASHIMI

Corte fino de Marisco Marinado y Cebollín.

Atún \$135 Camarón \$140 Pulpo \$150 Mixto \$145

Tostaditas del muelle



PLATILLOS

CEVICHE SENDAI

Pulpo, Callo y Camarón cocido con Base de Pepino servido con Salsa de la Casa.

\$150

SOPA DE MARISCOS

Exquisita Sopa de Camarón, Pulpo, Callo, Zanahoria, Calabaza, Cebollín y Pasta Udon con mezcla de chiles. Deliciosa sopa picosita.

\$135

BOMBA SENDAI

Bola de Arroz Empanizada o Natural, rellena de Filadelfia, Camarón, Aguacate, Pepino y Tampico.

\$95

PASTA SENDAI

Riquísima Pasta a la Plancha con Res, Camarón, Calabaza, Zanahoria y Cebollín con guarnición de Arroz y Ajonjolí.

\$105

CONCHA DE MARISCOS

Combinación de Mariscos (Pulpo, Callo y Camarón) horneados con Aderezo de la Casa, Salsa de Anguila, Coronada con Aguacate y Ajonjolí Mixto.

\$140

SAKURA NIKU

Mezcla de Vegetales (Morrón, Zanahoria, Cebolla y Brócoli) y Pollo a la plancha con Salsa de Champiñón, sobre una cama de arroz blanco, Cebollín y Ajonjolí Mixto.

\$100

BOWL TUNA POKE

Atún Marinado en Cubos, servido con Aguacate, Pepino y Ajonjolí Blanco Tostado.

\$105

Sopa de mariscos



ARROZ

GOHAN ESPECIAL

Arroz Blanco con Filadelfia, Camarón, Pepino, Tampico, Surimi, Aguacate y Ajonjolí Mixto.

\$99

GOHAN CAKE

Arroz Blanco en capas con Tampico, Filadelfia, Aguacate, Camarón, Salsa de Anguila, Furikake y Ajonjolí Mixto.

\$100



Gohan especial

YAKIMESHI SENCILLO

Arroz Frito con Calabaza y Zanahoria con ingredientes a elegir: Camarón, Res, Pollo o Mixto; con Cebollín y Ajonjolí.

1 Ingrediente \$78 2 Ingredientes \$83 Mixto \$88

YAKIMESHI ESPECIAL

Arroz Frito con Calabaza y Zanahoria con ingredientes a elegir: Con filadelfia Camarón, Res, Pollo o Mixto; Filadelfia, Tampico, Aguacate y Ajonjolí.

1 Ingrediente \$93 2 Ingredientes \$99 Mixto \$104

YAKIMESHI SENDAI

Arroz Frito a la Plancha con Zanahoria, Calabaza, Pollo, Tocino, Queso Manchego, Filadelfia, Aguacate y Ajonjolí Mixto.

\$95

SPICY BOX HORNEADO

Arroz Blanco en capas con Filadelfia y Salmón; E: Aderezo Especial de Callo, Pulpo y Camarón, Bañado en Salsa de Anguila y Ajonjolí.

\$145



Yakimeshi Sendai

D: Dentro · F: Fuera · E: Encima

Todos los rollos se pueden empanizar, capear o agregar tampico.

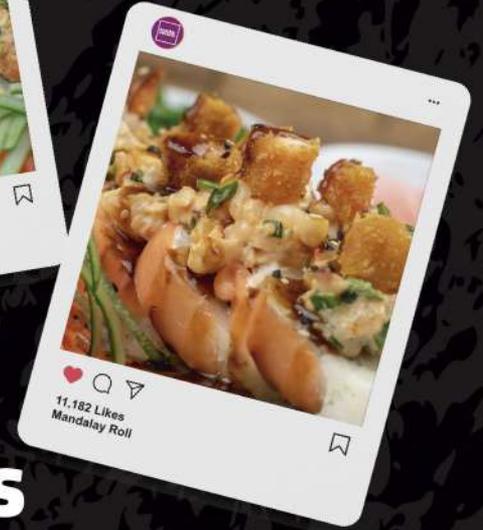
Empanizado y Capeado: \$15 Porción de tampico: \$30
Porción de Spicy: \$45

 Platillos con picante.

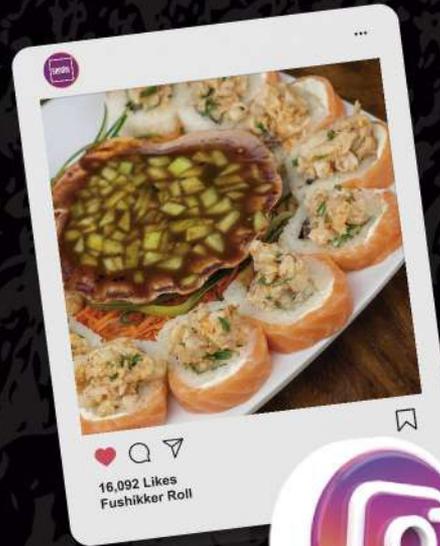
 Rollos que aplican solo los Miércoles Happy Day 3x2.

DGO

Comparte



tus platos



favoritos



Síguenos  

Haz tu pedido en línea en:
www.sendaisushi.com

ROLLOS NATURALES

3x2 CALIFORNIA \$83
D: Camarón, Filadelfia, Pepino y Aguacate; F: Ajonjolí.

3x2 ALASKA EBI \$93
D: Camarón Empanizado, Filadelfia, Pepino y Aguacate; F: Filadelfia y Surimi.

PARAÍSO (Rollo de Pepino) \$89
D: Filadelfia, Aguacate y Camarón; E: Tampico y Ajonjolí.

3x2 PHILADELPHIA \$95
D: Camarón, Filadelfia, Pepino y Aguacate; F: Filadelfia y Ajonjolí.

3x2 VEGETARIANO \$85
D: Pepino, Zanahoria y Filadelfia; F: Aguacate, Filadelfia y Ajonjolí.

3x2 MIAMI ROLL \$93
D: Camarón Empanizado; F: Filadelfia, Camarón, Aguacate; E: Tampico, Cebollín, Salsa de Anguila y Ajonjolí.

3x2 AVOCADO ROLL \$95
D: Camarón, Pepino y Filadelfia; F: Filadelfia, Aguacate, Ajonjolí y Salsa de Anguila.

FUJIYAMA \$105
D: Surimi y Pepino; Fuera: Camarón, Pulpo y Filadelfia; E: Tampico, Aguacate, Salsa de Anguila y Ajonjolí Mixto.

KRAKEN ROLL \$145
D: Filadelfia y Camarón Empanizado; F: Filadelfia y Pulpo. E: Spicy de Camarón, Kanikama y Pepino, Rebanadas de Aguacate, Bañado en Salsa de Anguila y Ajonjolí Mixto.



Fujiyama

3x2 BANANA ROLL \$94
D: Filadelfia, Tampico y Pepino; F: Plátano Macho Frito y Filadelfia; E: Salsa de Mango y Ajonjolí.

TOKIO \$130
D: Camarón, Filadelfia, Aguacate y Pepino; F: Camarón, Surimi y Filadelfia; E: Ensalada de Cangrejo y Pepino, Camarón Empanizado, Salsa de Anguila y Ajonjolí Mixto.

CALAMAR CRUNCH \$99
D: Camarón, Filadelfia y Pepino; F: Spicy de Calamar Capeado; bañado en Salsa de Anguila y Ajonjolí.

CHAMPION ROLL \$119
D: Surimi Empanizado, Filadelfia y Pepino; F: Filadelfia y Aguacate; E: Spicy de Cangrejo; coronado con trozos de Camarón Empanizado; bañado con Salsa de Anguila y Ajonjolí.

3x2 BBQ CAJUN ROLL \$99
D: Surimi Empanizado, Tocino, Pepino y Filadelfia; E: Tampico, Aguacate, Salsa BBQ y Ajonjolí.

CAMA CAMA ROLL \$110
D: Camarón, Filadelfia y Pepino; E: Spicy de Camarón Capeado; bañado en Salsa de Anguila y Ajonjolí.



Fushikker roll



No name roll

NO NAME ROLL \$159
Rollo sin Arroz; D: Filadelfia, Aguacate, Camarón y Callo de Hacha, Relleno de Tampico y Forrado Completamente de Atún Fresco, Bañado en Salsa de Anguila y Ajonjolí Blanco.

MAZA ROLL \$95
D: Camarón Empanizado, Filadelfia, Pepino y Aguacate; F: Masago y Filadelfia.

GUSANO \$105
D: Camarón Empanizado, Masago, Surimi, Pepino, Aguacate y Filadelfia; F: Cubierto de Tampico y Ajonjolí.

SPICY ROLL DE CAMARÓN \$105
D: Camarón, Pepino, Filadelfia y Aguacate; E: Spicy de Camarón y Ajonjolí.

SUNSET ROLL \$90
D: Callo de Almeja, Camarón, Pepino y Filadelfia; F: Sishimi y Masago.

MANDALAY ROLL \$145
D: Camarón, Filadelfia y Pepino; F: Filadelfia, Camarón, Salmón o Mixto; E: Spicy de Callo, Pulpo y Camarón. Coronado con trozos de Camarón Empanizado bañado en Salsa de Anguila y Ajonjolí.

NANA ROLL (Alga por Fuera) \$130
D: Camarón Empanizado, Filadelfia y Pepino; F: Filadelfia y Aguacate; E: Spicy de Camarón Capeado con Cangrejo, bañado en Salsa de Anguila y Ajonjolí.

3x2 BITTER ESPECIAL \$100
D: Cebollín, Pepino, Filadelfia, Aguacate, Camarón y Surimi. F: Queso Manchego gratinado con un toque de Salsa Sriracha.



Kraken roll

OCEAN ROLL \$145
Rollo sin Arroz, F: Alga y Pepino; D: Camarón, Atún, Pulpo, Salmón, Kanikama, masago y Aguacate. Acompañado de Salsa de Ceviche Sendai.

3x2 EBI CRUNCH \$100
D: Cangrejo, Pepino, Aguacate y Masago; F: Filadelfia cubierto con trozos de Camarón Empanizado.

SAMURAI \$130
D: Surimi; Fuera: Tampico, Salmón, Camarón, Atún y Aguacate; E: Ensalada de Cangrejo, Pepino con toques de Sriracha y Piel de Salmón Frita.

BAHAMAS ROLL \$115
D: Filadelfia, Pepino, Aguacate, Salmón, Surimi, Chiles Güeros Fritos y Cebollín; F: Forrado en Furikake. E: Ensaladita de Surimi y Pepino, bañado en Salsa Caribe;

THIAGO ROLL \$125
D: Filadelfia, Pepino y Camarón; F: Filadelfia, Salmón y Aguacate; E: Topping de Camarón Empanizado y Kanikama, Masago; bañado con Aderezo Especial y Ajonjolí.

FUSHIKKER ROLL \$135
D: Atún y Pepino; Fuera: Salmón y Filadelfia; E: Topping de Camarón Crudo y Callo acompañado con Salsa Sendai.

ROLLOS EMPANIZADOS

- 3x2 FAVORITO ROLL** \$90
D: Camarón, Filadelfia, Aguacate y Pepino.
- 3x2 FAVORITO ESPECIAL** \$95
D: Camarón, Filadelfia, Aguacate y Pepino; E: Tampico.
- 3x2 CHEESE ROLL** \$95
D: Cangrejo, Filadelfia, Pepino y Aguacate; F: Filadelfia y Manchego.
- 3x2 MARTIKA** \$105
D: Camarón, Pulpo, Filadelfia, Aguacate y Pepino; E: Tampico.
- 3x2 MAR Y TIERRA CON TAMPICO** \$99
D: Res, Camarón, Filadelfia, Aguacate y Pepino; E: Tampico
- YAKI-MAKI (Rollo Capeado)** \$110
D: Filadelfia, Pepino y Camarón; E: Tampico, Salsa de Anguila, Salsa de Fresa y Ajonjolí. Servido sobre una cama de Yakimeshi.
- 3x2 BACON ROLL** \$95
D: Camarón, Filadelfia, Pepino y Aguacate; F: Filadelfia y Tocino.
- OKINAWA** \$105
D: Gratinado con Camarón y Res; F: Filadelfia, Aguacate y Ajonjolí.



Chichatun roll

- COSCO ROLL** \$105
D: Filadelfia, Pepino, Aguacate y Pollo; F: Gratinado Especial de Queso Manchego con Tocino.
- 3x2 PHILACRUNCH** \$99
D: Camarón, Surimi y Pepino; F: Filadelfia.
- DELICIOUS ROLL** \$120
D: Camarón, Pepino, Aguacate y Filadelfia; E: Spicy de Camarón y Ajonjolí.
- FUSION ROLL** \$115
D: Camarón, Res, Filadelfia, Pepino y Aguacate; F: Filadelfia, Queso Manchego y Tocino; E: Tampico.
- 3x2 CORDON BLUE** \$95
D: Pollo, Filadelfia, Pepino, Aguacate, Queso Manchego y Tocino.
- 3x2 CAMARÓN BLUE** \$100
D: Camarón, Filadelfia, Pepino, Aguacate, Queso Manchego y Tocino.
- 3x2 MAR Y MAR** \$100
D: Camarón, Filadelfia, Pepino y Aguacate; F: Camarón y Filadelfia.
- 3x2 MITA Y MITA** \$93
D: Camarón, Filadelfia, Pepino y Aguacate. La mitad del rollo es Empanizada y la otra mitad Natural; E: Tampico.
- GREEN CRUNCH** \$109
D: Filadelfia, Pepino, Aguacate y Camarón; E: Spicy Crunch de Cangrejo; bañado en Aderezo de Cilantro y Ajonjolí.
- CHICHATUN ROLL** \$125
D: Filadelfia, Pepino y Camarón; E: Guacamole Spicy con Kanikama y Chicharrones de Atún.



Cosco roll



Emperador

ROLLOS HORNEADOS

- SENDAI ESPECIAL** \$135
D: Camarón, Filadelfia y Pepino; F: Gratinado Especial de Cangrejo; E: Salsa de Anguila y Ajonjolí.
- CONQUISTADOR** \$150
D: Camarón, Filadelfia y Pepino; F: Salmón y Filadelfia; E: Aderezo Especial con trozos de Camarón, Salsa de Anguila y Ajonjolí Blanco.
- NAIROBI** \$159
D: Filadelfia, Pepino y Camarón; F: Filadelfia y Cubierto de Aguacate; E: Spicy Especial con Trozos de Camarón, Pulpo, Callo de Hacha y aderezo de la casa; E: trozos de camarón empanizado bañado en salsa de anguila y ajonjolí.
- SEX ON THE BEACH** \$145
D: Camarón, Surimi, Aguacate, Cebollín y Pepino; F: Salmón y Filadelfia; E: Horneado Agridulce de Salsa de Anguila con trozos de Camarón y Salmón.
- JULIANE ESPECIAL** \$135
D: Aguacate; F: Camarón, filadelfia y salmón; E: Gratinado especial de la casa con trozos de camarón, espejeado con salsa de anguila, salsa de fresa y ajonjolí.
- MASTER ROLL** \$155
D: Camarón, Pepino y Filadelfia; F: Atún, Salmón y Filadelfia; E: Aderezo Especial de la casa con trozos de Camarón, Callo y Pulpo; bañado en Salsa de Anguila y Ajonjolí Mixto.
- CAMPECHANO HOT** \$155
D: Camarón, Pepino y Filadelfia; F: Camarón y Filadelfia; E: Aderezo Especial de la casa con trozos de Camarón Callo y Pulpo; bañado en Salsa de Anguila y Cebollín.
- BANANA HOT** \$135
D: Camarón, Pepino y Filadelfia; F: Filadelfia y Plátano Macho Frito; E: Salsa de Mango, Aderezo Especial de la casa con trozos de Pulpo, Callo de Almeja, Camarón, Salsa de Anguila y Ajonjolí Mixto.
- EMPERADOR** \$150
D: Camarón, Pepino y Filadelfia; F: Masago; E: Topping de Camarón con Aderezo de la casa; bañado en Salsa de Anguila y Ajonjolí Blanco.

POSTRES



HELADO FRITO \$79
Bola de nieve frita, acompañada de crema batida, chocolate, fresa y chispitas.



WONTON SWEET \$75
Deliciosas hojas de wonton rellenas de plátano macho y filadelfia, bañados con hershey's (4 piezas)

BEBIDAS

- TÉ HELADO DE LIMÓN** Refill Individual \$33
- TÉ HELADO DE JAZMÍN** Refill Individual \$33
- TÉ LITRO** \$30
- TÉ MEDIO** \$20
- REFRESCO** (línea Coca Cola) \$25
- CALPICO** (Vaso) \$30
- CALPICO LITRO** \$35
- CALPICO MEDIO** \$25
- AGUA EMBOTELLADA** \$15