



MENÚ

RESTAURANTE - SUSHI - BAR

Plaza Real
(81) 8401 6487

Visítanos en
www.ibaraki.com.mx

2 X 1

ROLLOS FRÍOS O CALIENTES

Aplica todos excepto carne de anguila

Lunes a jueves en comedor

GRATIS

Yakimeshi o Sunomono

En la compra de un rollo del menú

Viernes, sábado y domingo

2x1 Destilados 1oz

(Gotland, Bacardí Blanco, Tradicional y Unión)

TODOS LOS DÍAS TODO EL DÍA

GRATIS

MARTINIS A MUJERES

En el consumo de alimentos

Jueves 7pm a 9pm

3 X 2 GIN

TODOS LOS DÍAS TODO EL DÍA

• Promociones no acumulables.

• Promociones validas únicamente en restaurante no aplican para domicilio y ni para llevar

ENTRADAS

Ebi Furai

Cinco Camarones 26/30 empanizados rellenos de queso philadelphia.

\$175

Kushiague

Seis brochetas empanizadas de queso manchego.

\$165

Yakitori

Tres brochetas de pollo con pimienta y cebolla, bañadas con salsa teriyaki.

\$145

Gyosas

Cinco empanadas de carne bañadas en salsa especial oriental a base de cítricos.

\$155

Kani - Gyosas NEW

Cinco empanadas de surimi y philadelphia con salsa agri-picante.

\$160

Veggie Egg Roll NEW

Dos empanadas rellenas de vegetales (zanahoria, calabaza y apio) sazonados al estilo asiático.

\$115

Edamames

Bowl de vainas de frijol de soya.

Tradicionales: con sal marina.

\$155

Especiales: con limón y chile en polvo.

\$165

Al Ajillo: con chile cambray y ajo.

\$165

Ebi Rocka

150gr de camarones 26/30 tempura crunch sazonados con aderezo spicy, sobre una cama de lechugas punta roja.

\$215

Appetizer Sampler NEW

Deliciosa combinación de aperitivos: Cuatro Kushiagues de queso manchego, 120gr de camarones Ebi Rocka y tres Gyosas.

\$445



Appetizer Sampler



Ebi Furai



Edamames Tradicionales



Gyosas



Tostaditas Gámez

Tostaditas Gámez

Dos crujientes tostaditas de atún en cubos y cebollas moradas, con deliciosas frituras crunch.

\$210



French fries

Papas finamente cortadas, fritas y sazonadas con sal de grano, acompañado de aderezo spicy.

\$170



Dumplings de cangrejo

Dumplings rellenos de kanikama, cebollín, spicy mayo. Por fuera salsa dulce con masago y rebanadas de jalapeño.

\$220



Kushiages

Satay

Tres brochetas de salmón sazonada con miso dulce al grill, con salsa teriyaki.

Calamares Empanizado

Aros de calamar con nuestro delicioso empanizado, montados sobre lechugas mixtas marinadas, acompañados de salsa tártara.

Ebi Tempura NEW

Cinco camarones 26/30 y mix de verduras tempura.

Crispy Tuna Taco NEW

Tres taquitos de atún fresco con guacamole y cebollas caramelizadas, cilantro y serrano.

Tostaditas de Pulpo NEW

Tres crujientes tostaditas con guacamole pulpo, chile de árbol y ajo.

\$175

\$185

\$285

\$165

\$190



Calamares Empanizados



Satay

ENSALADAS



Huerta Salad

Huerta Salad

Atún y salmón fresco sobre mix de lechugas frescas y aguacate, con aderezo de ajonjolí cítrico.

\$265

Wonton Chicken Salad NEW

Trozos de pechuga de pollo con aderezo sobre un mix de lechugas y frituras Wonton.

\$245

Sunomono 130 gr

Ensalada de pepino rallado con aderezo de vinagre de arroz y condimento furikake de camarón.

\$185

- Con kanikama, camarón o pulpo
- Mixto (kanikama, camarón y pulpo)

\$185

\$195

Tuna Salad 100 gr NEW

Atún sellado envuelto en costra de ajonjolí montado en mix de lechuga con aderezo Ponzu.

\$285

TEPPANYAKIS & TERIYAKIS

Verduras mixtas (brócoli, zanahorita, pimiento verde, coliflor, calabaza y cebolla) a la plancha y germinado de soya, sazonados con tu salsa preferida Soya o Teriyaki.

(7) Con Camarón 26 - 30

Con Salmón (150gr)

Con Filete de Res (150gr)

Con Pollo (150gr)

Con Atún (150gr)

Con Tofu (vegan)

\$195

\$285

\$295

\$285

\$265

\$275

\$240

Mar y Tierra

Filete de Res (80gr) y cuatro camarones 26/30

\$320

Mixto

Pollo (80gr), Filete de Res (80gr) y tres camarones 26/30

\$335

Mariscos

Tres camarones 26-30, Pulpo (100gr), Salmón (100gr), preparados con salsa a base de mantequilla, sake y jugo de limón.

\$315



Teppanyaki de Salmón

ESPECIALIDADES



Tuna Costra Grill

Tuna Costra Grill NEW

Atún fresco (150 gr) al grill envuelto en costra de ajonjolí negro, acompañado de edamames al ajillo y bola de arroz empanizado relleno de philadelphia.

\$329



Ceviche de Atún

Ceviche de Atún NEW

Cubos de atún fresco (150 gr) marinados con salsa especial picosita, combinado con cubos de mango y aguacate, cebolla morada y cilantro.

\$335

Orange Sake NEW

Salmón fresco (150 gr) lajeado al grill bañado en salsa de cítricos a base de naranja, acompañado de arroz gohan crujiente, frituras de cebollas y espinacas.

\$295



Orange Sake

ARROZ Y NOODLES



Yakimeshi Especial



Noodles Camarón

ARROCES

Tuna Bowl NEW

Atún fresco marinado con salsa Spicy Mayo, cubos de aguacate, cebollín y tiritas de nori sobre una cama de arroz al vapor.

\$185

Tazón Dunburi NEW

Arroz al vapor con salmón o pollo grill, sazonado con salsa dulce Teriyaki. (Aguacate+ \$25)

Con pollo
Con salmón

\$180
\$180

Gohan Especial

Arroz con pasta tampico y furikake.

\$155

Yakimeshi

Arroz frito con vegetales

\$155

Con camarón (30 gr) \$175
Con carne de res (30 gr) \$175
Con pollo (30 gr) \$175
Mixto (Res, Pollo y Camarón) 40 gr \$195

Yakimeshi Especial

Arroz mixto con pasta tampico, philadelphia y aguacate.

\$235

Yakimeshi Ibaraki Especial

Arroz mixto con champiñones y germinado de soya.

\$195

Yakimeshi Spicy

Arroz mixto (Res, Pollo y Camarón) con mix de vegetales frescos, elote, cilantro y un toque de aceite de chile de árbol.

\$195

NOODLES NEW

Tallarines de harina de trigo con mix de vegetales frescos sazonados con salsa teriyaki.

Vegetales
Res (30 gr)
Pollo (30 gr)
Camarón (30 gr)
Mixto (res, pollo y camarón)

\$170
\$210
\$210
\$210
\$235

PLATILLOS CHINOS



Pollo a la piña

Mongolian Beef NEW

Carne de res en salsa oscura con brotes de brócoli, cebolla cambray y un toque de chile de árbol; y porción de arroz gohan o yakimeshi con vegetales.

\$320

Camarones Beijin NEW

Camarones salteados en salsa hosin con apio, cebolla cambray y chile de árbol; y porción de arroz gohan o yakimeshi con vegetales.

\$320

Pollo a la piña NEW

Trozos de pechuga de pollo tempurizados, en salsa sweet and sour con trozos de piña, pimiento morrón y cebolla cambray; y porción de arroz gohan o yakimeshi con vegetales.

\$320

RAMEN



Sapporo - Miso - Lomo de cerdo

Ramen de trigo en caldo sabor Sapporo Miso acompañados con dos piezas de naruto, cebollines frescos, repollo y elote amarillo. (500 ml)

\$225

Ingredientes Extras :

+ Lomo de cerdo (85gr)	\$85
+ Pechuga de pollo (70gr)	\$70
+ Filete de res (80gr)	\$80
+ Camarones 41/50 tempura (3 piezas)	\$75
+ Dos piezas naruto	\$30
+ Un huevo	\$25

MAKKIS



Dragon Roll

FRÍOS TODOS EN \$255

Big Roll

Tampico, aguacate y philadelphia con camarón y salmón por fuera.

Dragon Roll NEW

Camarón empanizado, philadelphia y salsa spicy. Por fuera ajonjolí, mazago, aguacate y salsa de anguila.

Ouch

Camarón, philadelphia y chile serrano con pasta tampico por fuera.

Luna Maki

Camarón empanizado, aguacate y philadelphia por fuera.

Mazago Maki

Camarón tempura, aguacate, philadelphia, mazago por fuera y salsa de anguila.

Canada Roll

Salmón, pepino, aguacate y philadelphia por fuera.

Mass Roll

Camarón, philadelphia aguacate, pepino y cangrejo por fuera.

Pimpis Roll

Cangrejo, camarón, aguacate, philadelphia y salmón por fuera.

Exotic Roll

Camarón, cangrejo, aguacate, philadelphia y tampico arriba.

* Unagui Roll

Camarón, philadelphia, aguacate, anguila por fuera con salsa de anguila.

Tuna Spicy

Atún fresco, philadelphia, aguacate y bañado con aderezo spicy con mazago.

Mango Roll

Philadelphia, cangrejo y mango por fuera.

Ebi Spicy Roll

Camaroncitos crunch y philadelphia adentro. Y camaroncitos crunch spicy con trocitos de aguacate.

Nota: Todos los rollos tienen 10 piezas, aplican 2x1 de lunes a jueves en restaurante excepto *, 2x1 de lunes a domingo en servicio a domicilio y para llevar mas un cargo de \$20 por promoción. Cada promoción incluye: 2 salsas de soya preparada y 1 chiles toreados.

CALIENTES TODOS EN \$285

* Cosmos

Pulpo, camarón, anguila y philadelphia, con salsa de anguila, va empanizado.

Cosmos de Camarón

Camarón, philadelphia, aguacate, con salsa de anguila, va empanizado.

Cosmos Especial

Filete de res, philadelphia, aguacate, va empanizado y con salsa de anguila.

Cosmos de Pollo

Pollo frito con queso manchego, va empanizado y con salsa de anguila.

Bebe Roll

Cangrejo, philadelphia, va empanizado, con tampico y cangrejo por fuera, y salsa de anguila.

Mela Princess Roll NEW

Arroz frito, camarón, philadelphia, aguacate, va capeado y arriba salsa crunch de salmón con cebollin spicy.

Tempura Roll

Cangrejo, verduras capeadas, philadelphia, aguacate por dentro, capeado, con pasta tampico y salsa de anguila.

Odi Love

Atún fresco con crunchy, aguacate, chiles toreados y por fuera tempura con topping de espinaca frita y chipo mayo.

Polo Roll

Arroz frito, tampico, aguacate por dentro, philadelphia y camarón por fuera, va empanizado, con salsa de chipotle.

* Villa Roll

Camarón empanizado, tampico, aguacate y philadelphia por dentro, con anguila por fuera y salsa de anguila.

Ibaraki Success

Camarón, philadelphia, salmón y pulpo, va capeado.

Nemo Roll

Salmón por fuera, philadelphia y chipotle por dentro, empanizado y con pasta tampico arriba.



Polo Roll

Nota: Todos los rollos tienen 10 piezas, aplican 2x1 de lunes a jueves en restaurante excepto *, 2x1 de lunes a domingo en servicio a domicilio y para llevar mas un cargo de \$20 por promoción. Cada promoción incluye: 2 salsas de soya preparada y 1 chiles toreados.

POKE BOWL

by

IBARAKI

\$285.00
PESOS

Paso 1

Elige tu Base

- Arroz Gohan
- Arroz frito
- Spring mix de lechugas

Paso 2

Elige tu Proteína

Selecciona 2 ingredientes

- Atún fresco = 30 gr
- Atún spicy mayo = 30 gr
- Salmón fresco = 30 gr
- Salmón spicy garlic = 30 gr
- Camarón fresco = 3 pza

*Ingrediente extra:
1 porcion 30 gr = \$40 pesos*

Paso 4

Elige tus Toppings

Selecciona 2

- Mix de ajonjolí natural y negro
- Furikake de camarón
- Alga triturada
- Cebolla caramelizada
- WonTon frito



Paso 3

Elige tus Mixers

LIBRES: Selecciona 4

COSTO EXTRA \$35

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| • Edamames | • Masago |
| • Elote amarillo | • Pasta Tampico |
| • Cebollín | • Queso philadelphia |
| • Brócoli | • Aguacate cubos |
| • Zanahoria rallada | • Kanikama (cangrejo) |
| • Chiles toreados | • Queso tofu |
| • Cebolla morada | • Cebolla blanca |
| | • Piña |

Paso 5

Elige tu Salsa

Selecciona 2

- Spicy mayo
- Chipotle mayo
- Soya limón
- Salsa de anguila

SASHIMI

Sashimi de Atún al Serrano

Finas rebanadas de atun fresco, aderezados con salsa a base de chile serrano con cítricos y un toque de ajo rostizado, con finas rebanadas de chile serrano.

\$259

Sashimi de Atún al Cilantro

Finas rebanadas de atun fresco, aderezados con salsa a base de cilantro.

\$259

Sashimi de Salmón Sellado NEW

Finas rebanadas de salmón, sellado con aceite de ajo, ajonjolí y salsa de cítricos.

\$245

Tako (7 piezas)

Deliciosas finas láminas de pulpo fresco.

\$179



Sashimi de Atún al Serrano

Maguro (7 piezas)

Láminas de atún fresco.

Fino

\$146

Grueso

\$198

Sake (7 piezas)

Láminas de salmón fresco.

\$142

\$186

SUSHI & CONOS

Ebi (Camarón)

Pieza Cono

\$45

\$95

Tako (Pulpo)

\$45

\$95

Kanikama (Cangrejo)

\$48

\$95

Mazago (Hueva de pez volador)

\$48

\$95

Sake (Salmón)

\$48

\$95

Unagui (anguila)

\$48

\$115

Cono California

Cangrejo, pepino y aguacate.

\$115

Cono Philadelphia

Salmón, philadelphia y aguacate.

\$115

Cono Tampico

Pasta tampico, pepino y aguacate.

\$115

Cono Maguro Spicy

Atún marinado con salsa spicy.

\$115

Cono Masago

\$150

EXTRAS

Salsa de Soya Natural

\$20

Salsa de Soya Preparada

\$20

Salsa de Anguila

\$20

Salsa Chipotle

\$20

Salsa Spicy Mayo

\$20

Pasta Tampico

\$25

Guasabe

\$15

Jengibre

\$15

Mazago

\$25

Philadelphia

\$20

Aguacate

\$20

Pollo, res o camarón

\$25

* 30 gramos

* 2 onzas



Pastel de chocolate

POSTRES

Brownie con Nieve

Irresistible brownie calentito, servido con una bola de helado de vainilla y chocolate líquido.

\$185

Banana Tempura

Seis ricos trozos de plátano tempura acompañados con helado.

\$165

Helado de Vainilla con Chocolate

\$85

Pastel de chocolate

Rebanada de pastel de chocolate cubierta de chocolate líquido con nuez, acompañado de frutos rojos.

\$165

CAFÉ

Café Lungo (100 ml)

\$69

Café Espresso (30 ml)

\$69

Café Capuccino (100 ml)

\$69

NESPRESSO

Disfruta de nuestros cafés Nespresso. Pregunta por nuestras cápsulas de sabor disponibles.



BEBIDAS

Refrescos (Coca Cola / Light, Manzana, Toronja, Sprite) (355 ml)
 Agua mineral Topo Chico (600ml)
 Agua Embotellada Ciel (355 ml)
 Té Helado Fuzetea (600 ml)
 Limonada (Natural o Mineral) (355 ml)
 Limonada de sabores (500 ml):
 Pepino, fresa, maracuya, mango, kiwi, frutos rojos y sandía.
 Té de Ocha - Té Verde - (355ml)
 Té de Jazmín (355ml)
 Agua de jamaica (500 ml)

\$49
 \$65
 \$39
 \$65
 \$49
 \$85
 \$49
 \$49
 \$95

Limonada de sabores

CERVEZAS

Indio, Tecate Light, XX Lager, Carta Blanca (325 ml)
 Bohemia Clasica (355 ml)
 XX Lager Ultra (355 ml)
 Heineken, Heineken 0 (355 ml)
 Amstel Ultra (355 ml)
 Sapporo Premium (355 ml)
 Strongbow (355 ml)
 Tarro Michelado (30 ml)
 Tarro Chelado (30 ml)
 Tarro Sangre de Cristo (90 ml)

\$45
 \$54
 \$54
 \$64
 \$59
 \$110
 \$65
 \$20
 \$20
 \$45





LIMONADA ROMERO

\$95

Limonada Mineral endulzada con jarabe de romero hecho en casa - con Vodka 1oz + **\$45**



MOJITO FRESA

\$95

Hierbabuena, fresas maseradas, azucar moscabada, soda - con ron blanco 1oz + **\$45**



COCUMBER MEZCALITA **\$135**

Limón, jarabe, sweet & sour, pepino fresco, chamoy, tajín y Mezcal Unión Joven 1oz



MOSCOW MULE

Jugo de limon amarillo, Menta fresca, Ginger Ale **\$95**
con Vodka 1oz **\$135**

Nota: se recomienda Ginger beer **\$42*



CARAJILLO

Café Nespresso en las rocas
más 1 oz Licor 43

\$145



CLAMATO ESPECIAL

Cerveza nacional de su elección, preparado con
salsas de la casa, pimienta, limón y trocitos de
camarón fresco.

\$145



DIABLITO JAMAICA

Jugo de citricos, infussion de serrano, tajin y 1 oz
vodka

\$135



SANGRÍA CLERICOT

Limonada mineral, vino tinto de la casa y frutas
de temporada

\$155



GIN FRUTOS ROJOS \$155

Slices de Fresa, Frambuesas, agua tónica y Gin 2 oz.

GIN PEPINO-ROMERO \$155

Slices de pepino, Romero fresco, agua tónica y Gin 2 oz.



GIN NARANJA-CANELA \$155

Slices de Naranja, Varita de Canela, agua tónica, Bitter de Orange y Gin 2 oz.



IBARAKI
SUSHI BAR

MARTINIS

**TODOS A
\$95**

Todos los martinis tienen
1 oz de licor.

- **Cucumber Martini**

Vodka, pepino, licor de naranja y sweet & sour.

- **Cosmopolitan Martini**

Vodka, jugo de arándano y licor de naranja.

- **Lychee Martini**

Vodka, lychee en almíbar.

- **Mango Disco**

Vodka, licor de mango, chile en polvo.

- **Emergency**

Vodka, chamoy y jugo de mango.

- **Watermelon Martini**

Vodka, licor de sandía y sweet & sour.

- **Washington Apple**

Vodka, pucker de manzana y sweet & sour.

- **Red Passion**

Vodka, jugo de arándanos y licor de cassis.

- **Coco Beach**

Vodka, ron de coco y Kalahua.

- **Oriental Citrus**

Vodka, jugo de arándanos y licor de durazno.

- **In to the Blue**

Vodka, ron de coco y sour frutal.

VINOS

BLANCO

- Beringer MV Moscato 750ml

ROSADO

- Beringer White Zinfandel 750ml

TINTO

- Finca Las Moras Malbec
- 3V Casa Madero Malbec
- Navarro Correas Colección Privada (Malbec - Cabernet- Merlot) 750ml



5 oz



3/4 lt

\$145

\$560

\$145

\$560

\$145

\$560

\$880

\$950



SAKES

SPARKLING

- Mio Sparkling Shirakabegura 300ml

SECO

- Michinoku Onikoroshi 300 ml

SEMISECO

- Kikusui Junmai Ginjo 300 ml

DULCE

- Nigori Silky Mild SCB 375ml
- Nigory Creme SCB 300ml
- Kizakura Nigori Matcha Sake 300ml

\$554

\$593

\$565

\$420

\$415

\$505



RON

Bacardi Blanco
Capitán Morgan
Kraken
Malibú
Appleton Especial
Matusalem Platino
Havana 7
Flor de Caña Añejo

\$95
\$105
\$110
\$95
\$105
\$100
\$105
\$100

TEQUILA

Tradicional
Don Julio 70
Doble Diamante
Jardín
Fruta fresca, tamarindos

\$120
\$170
\$170
\$45

VODKA

Absolut Azul
Absolut Vainilla
Smirnoff
Stolisenaya
Greygoose

\$110
\$110
\$95
\$120
\$1140

COGNAC

Martell V.S.

\$155

WHISKEY

Buchanan's 12
Chivas Regal 12
Etiqueta Negra
Etiqueta Roja
Jack Daniels

\$140
\$145
\$145
\$110
\$115

APERITIVOS

Amareto Disaronno
Baileys
Licor 43
Martini Xtra Dry
Martini Rosso
Controy

\$90
\$90
\$90
\$75
\$75
\$90

GINEBRA

Beefeater

\$135

BRANDY

Torres X

\$115

MEZCAL

Unión Jóven
Jardín

\$135
\$45

Fruta fresca, tamarindos

Todos nuestros tragos son de 1.5 oz e incluyen su mezclador.



**Pide online en
nuestra plataforma**



**Plaza Real
(81) 8401 6487**

**Visítanos en
www.ibaraki.com.mx**

FRANQUICIAS DISPONIBLES