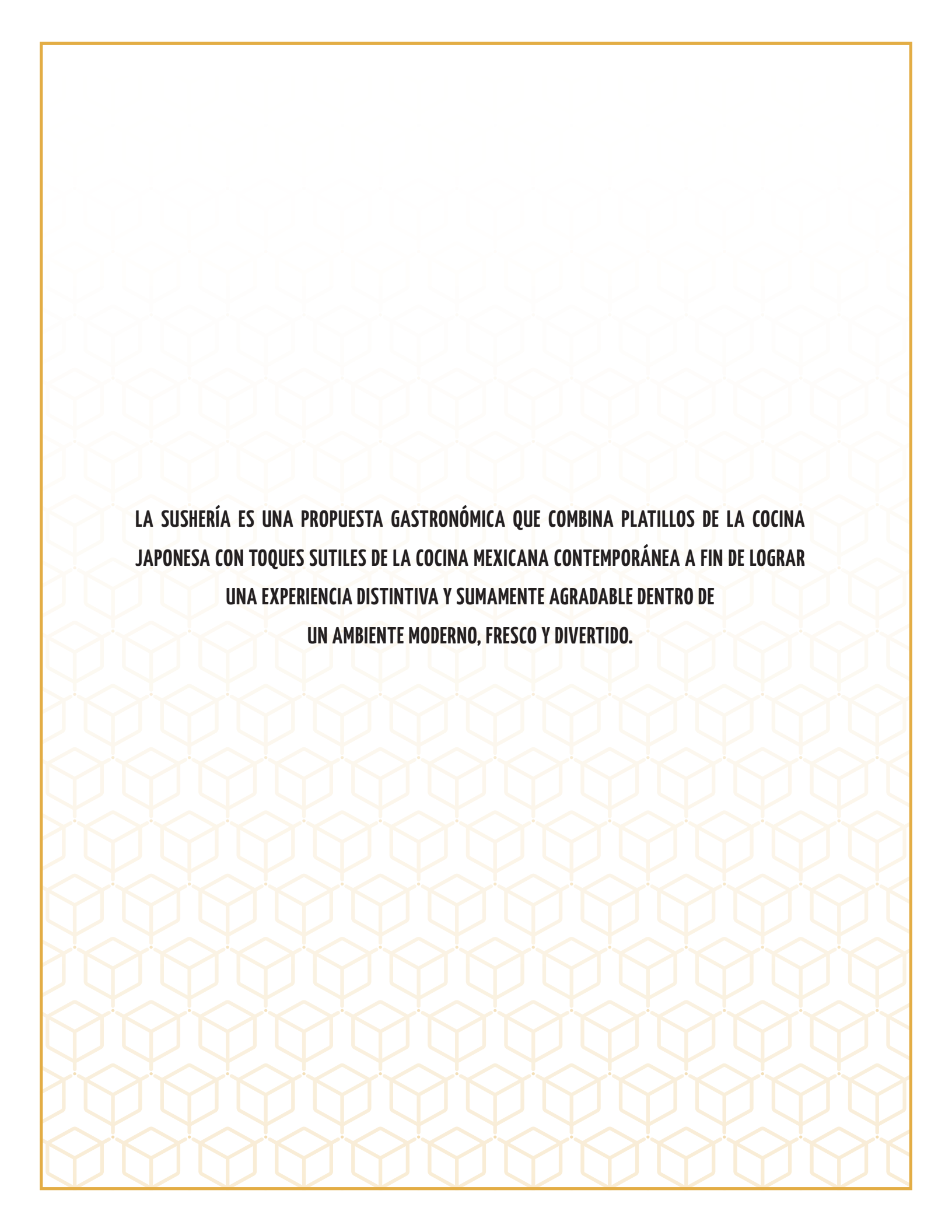




La Susheria

SUSHI MEXICANO



LA SUSHERÍA ES UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA QUE COMBINA PLATILLOS DE LA COCINA JAPONESA CON TOQUES SUTILES DE LA COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA A FIN DE LOGRAR UNA EXPERIENCIA DISTINTIVA Y SUMAMENTE AGRADABLE DENTRO DE UN AMBIENTE MODERNO, FRESCO Y DIVERTIDO.



La Susheria

SUSHI MEXICANO

La Susheria

SUSHI MEXICANO

ENTRADAS

KUSHIAGE DE CAMARÓN (1 PZA)	\$49.00
KUSHIAGE DE PLÁTANO (1 PZA)	\$27.00
KUSHIAGE DE PLÁTANO CON QUESO (1 PZA)	\$30.00
KUSHIAGE DE QUESO (1 PZA)	\$38.00
ORDEN DE 3 PZAS DE QUESO O PLÁTANO O PLÁTANO CON QUESO	\$95.00
ORDEN DE 6 PZAS DE QUESO O PLÁTANO O PLÁTANO CON QUESO	\$160.00
EDAMAME AL VAPOR	\$50.00
EDAMAME ASADO	\$65.00
EDAMAME ESPECIAL	\$70.00
(Salsa de ostión , aceite de chile de árbol y ajo)	
TEMPURA DE VEGETALES	\$75.00
(Calabaza, zanahoria, espinaca, brócoli, champiñón, plátano y cebolla cambray)	
TEMPURA MIXTO	\$140.00
(Vegetales y 3 piezas de camarón)	
GYOSA AL VAPOR (4 PZAS)	\$69.00
GYOSA FRITA (4 PZAS)	\$75.00
WONTON CRUJIENTE DE CANGREJO (4 PZAS)	\$140.00
TAKOYAKI (8 PZAS)	\$100.00
(Esferas de pulpo, jengibre, cebollín con salsa kushiage y tártara)	

SOPAS

MISO SHIRO	\$85.00
(Fondo de frijol de soya, tofu, shitake y cebollín)	
RAMEN DE RES	\$125.00
RAMEN DE CAMARÓN	\$140.00
VEGGIE RAMEN	\$140.00
(Fondo miso, tofu y vegetales mixtos)	
SUSHE RAMEN	\$155.00
(Fondo miso con un toque de chipotle ahumado, fideos de arroz, res y camarón)	

GOHAN

GOHAN	\$45.00
(Tradicional arroz blanco)	
GOHAN ESPECIAL	\$90.00
(Aguacate, cangrejo, queso crema, salsa dulce y ajonjolí)	
GOHAN TERIYAKI	\$80.00
(Zanahoria, calabaza, brócoli, pollo y salsa teriyaki)	
YAKIMESHI DE VEGETALES	\$65.00
(Zanahoria, cebolla, brócoli y calabaza)	
YAKIMESHI MIXTO	\$75.00
(Carne de res , camarón y huevo)	
YAKIMESHI DE POLLO	\$80.00
YAKIMESHI MIXTO	\$85.00
(Con tampico o chipotle o ajo)	

ENSALADAS

HARU YASAI (Mix de lechuga, espinaca, pepino, pollo al grill, jitomates salteados, ajonjolí caramelizado y vinagreta de jamaica, clavo y anís estrella)	\$120.00
NATSU YASAI (Mix de zanahoria, col morada, brotes de temporada, láminas de almendras, crujiente de wonton y aderezo de mango y almendra)	\$95.00

PASTAS

USHI UDON (Fideos udon, champiñón, zanahoria y arrachera)	\$120.00
SAKE UDON (Fideos udon, zanahoria, brocoli, salmón y salsa chipotle)	\$145.00
EBI UDON (Fideos udon, camarón, col morada, col de bruselas, pimientos, salsa torino)	\$195.00
RAMEN YASAI (Fideos ramen, vegetales mixtos y aceite de ajonjolí)	\$145.00
YAKISOBA (Pasta soba, zanahoria, jicama, calabaza, camarón o pulpo, germen de soya)	\$190.00
CHIRI RAMEN (Fideos ramen, espinaca, zanahoria, calabaza, pollo y salsa de ostión)	\$135.00

POKE BOWL

TAKO (Gohan, pulpo, edamame, piña masago, aguacate, crujiente de alga nori y salsa de anguila)	\$150.00
EBI (Gohan, camarón empanizado, mango, zanahoria, aguacate, pepino, brotes de temporada y salsa de tamarindo)	\$150.00
VEGGIE (Gohan, edamame al vapor, elote baby, jitomate cherry, aguacate, zanahoria, coles de brucas, col morada y salsa de mango)	\$120.00

NIGIRI

NIGIRI DE AGUACATE (2 PZAS)	\$30.00
NIGIRI DE ATÚN (2 PZAS)	\$45.00
NIGIRI DE CAMARÓN (2 PZAS)	\$60.00
NIGIRI DE CANGREJO (2 PZAS)	\$45.00
NIGIRI DE ESPÁRRAGOS (2 PZAS)	\$30.00
NIGIRI DE PULPO (2 PZAS)	\$50.00
NIGIRI DE SALMÓN O SALMÓN AHUMADO (2 PZAS)	\$55.00
NIGIRI RAINBOW (Atún, salmón y aguacate) (2 PZAS)	\$60.00

SASHIMI

ATÚN	\$150.00
SALMÓN FRESCO	\$160.00
PULPO	\$170.00

ONIGIRI

ESFERAS DE GOHAN RELLENAS DE QUESO CREMA (3 PZAS)

ONIGIRI RAINBOW (Salmón fresco, atún y aguacate)	\$55.00
ONIGIRI UMI (Salmón ahumado, camarón y aguacate)	\$65.00

TEMAKI

SALMÓN AHUMADO (2 PZAS) (Con zanahoria dulce y queso crema)	\$185.00
SALMÓN (2 PZAS) (Con zanahoria y queso crema)	\$140.00
CAMARÓN (2 PZAS) (Con pepino y queso crema)	\$145.00
LA SUSHERÍA (2 PZAS) (Atún, lechuga, aguacate y salsa spicy)	\$140.00

ESPECIALIDADES

NAMA HARUMAKI ROLL (Camarón, cangrejo, piña y zanahoria) (1 PZA)	\$100.00
NAMA HARUMAKI TROPICAL ROLL (Fresa, kiwi, manzana y queso crema) (1 PZA)	\$95.00
TRILOGIA DE TOSTADITAS (Atún, salmón y camarón)	\$130.00
WARA-CHE ARRACHERA (Gohan con coco, relleno de arrachera, surimi, brotes de temporada, aguacate salsa chipotle y edamame)	\$185.00
TIRADITO DE ATÚN Y VINAGRETA DE CHILE SERRANO Y MARACUYÁ	\$210.00
AGUACHILE DE PULPO Y CAMARÓN	\$220.00
CAMARÓN ROCA (6 PZAS)	\$280.00
TACOS DE RIB EYE CON TORTILLAS DE HARINA Y SALSA DE AJONJOLÍ	\$280.00

MAKI Y ROLLOS

ACA ROLL (Salmón ahumado, queso crema, plátano frito y salsa chipotle)	\$110.00
CALIFA ROLL (Aguacate, camarón, pepino y ajonjolí)	\$75.00
CANIBALITO ROLL (Aguacate, tocino, jamón, arrachera, cebollín y salsa sriracha)	\$120.00
CRUNCHY ROLL (Zanahoria, camarón empanizado, queso crema, mango, aguacate, nuez)	\$110.00
DON CANGREJO ROLL (Queso crema, ajonjolí, aguacate, camarón, cangrejo y salsa tampico)	\$120.00
DORADITO ROLL (Plátano empanizado, salmón ahumado, queso crema y zanahoria)	\$110.00
DRAGON ROLL (Camarón capeado, surimi, pepino, aguacate, anguila, masago, sriracha, teriyaki, y cebollín)	\$150.00
FIJI ROLL (Camarón, piña, queso gouda, plátano macho, salsa agridulce y salsa sriracha)	\$90.00
FILA ROLL (Salmón ahumado, queso crema y ajonjolí)	\$110.00
FUNGI ROLL (Queso, camarón empanizado, pasta de surimi, aguacate, champiñón glaseado y cebollín)	\$120.00
FUTO MAKI (Espinaca, pepino, espárrago, ajonjolí, aguacate, zanahoria dulce y salsa dulce)	\$75.00
INCHE ROLL (Surimi empanizado, aguacate, cebollín, queso manchego, chile de árbol y salsa chipotle)	\$95.00
KALIKANI ROLL (Cangrejo, aguacate, pepino y ajonjolí)	\$75.00
KÚMA ROLL (Camarón capeado, aguacate, cangrejo, cebollín, camarón, salsa chipotle, salsa spicy y salsa teriyaki)	\$165.00
KYURI ROLL (Pepino, aguacate, queso crema, camarón, salsa tampico y salsa de anguila)	\$110.00
MAKI MON (Camarón capeado, salsa tampico, salsa chipotle y queso crema)	\$95.00
MAMI ROLL (Camarón tempura, surimi, aguacate, salmón, masago, salsa chipotle y cebollín)	\$120.00
MAR Y TIERRA (Pepino, aguacate, cebollín, salsa chipotle, queso crema, camarón y cecina)	\$145.00
MEXICANITO (Arrachera, cebolla cambray, espinaca, tempura, salsa de aguacate y salsa torino)	\$130.00
MUSHI ROLL (Cangrejo, queso crema, pasta mushi, aguacate y ajonjolí)	\$85.00
NANO MAKI (Salmón fresco, aguacate, queso crema, mango y salsa de tamarindo)	\$110.00
NEVADITO ROLL (Hoja de arroz, zanahoria frita y calabaza frita, surimi, camarón capeado y chiles toreados)	\$135.00
PERY ROLL (Kiwi, fresa, zanahoria, lechuga y queso crema)	\$75.00
RAINBOW ROLL (Pasta de surimi, pepino, aguacate, salmón fresco, atún, camarón y cangrejo)	\$125.00
ROZY ROLL (Camarón empanizado, cebollín, aguacate, pepino, cangrejo con chipotle, poro, cilantro y salsa de anguila)	\$155.00
SRIRACHA ROLL (Zanahoria, camarón al ajo, aguacate, chipotle, pepino y salsa sriracha)	\$100.00
SPICY ROLL (Surimi, pepino, masago, aguacate y salsa spicy)	\$95.00
TAXQUITO ROLL (Anguila, salmón ahumado, aguacate, pepino, queso crema, camarón, salsa dulce y salsa de jumil)	\$165.00
TORI MAKI (Pollo al mezcal, cebollín, pimienta morrón, piña, queso manchego, salsa de jumil y salsa de tamarindo con chipotle)	\$130.00
TUTTI ROLL (Camarón capeado, aguacate, queso crema, mango, fresa, kiwi, salsa guajillo)	\$115.00
ZIHUA ROLL (Camarón con coco, queso crema, pepino, aguacate, salsa de mango y chile serrano)	\$125.00
ZITO ROLL (Camarón, arrachera, aguacate, cebollín, queso manchego, piña, chile de árbol, cilantro y salsa chipotle)	\$140.00
EXTRA JENGIBRE, WASABI, SALSA	\$25.00
EXTRA DE PROTEÍNA (Pollo, res, arrachera, cecina, surimi)	\$40.00
EXTRA DE PROTEÍNA (Camarón, cangrejo, salmón fresco)	\$50.00
EXTRA DE EMPANIZADO	\$25.00

ROLLOS CALIENTES

CANTERA ROLL (Queso crema, surimi, zanahoria, salmón y pasta momiji)	\$130.00
MIRA MAKI (Cebollín, pepino, queso crema, aguacate, salmón ahumado y salsa chipotle)	\$135.00
MONTECITO ROLL (Queso crema, salsa de chipotle, camarón, aguacate y gratinado con queso manchego)	\$130.00
ROCK AND ROLL (Anguila, queso crema, aguacate, salsa tampico, salsa chipotle, salsa de anguila y cebollín)	\$155.00
VOLCANO ROLL (Camarón tempura, surimi, aguacate y salsa chipotle)	\$140.00
UNAGI MAKI (Anguila, pasta surimi, pepino, aguacate, queso manchego, salsa de anguila y salsa chipotle)	\$150.00

ROLLOS EMPANIZADOS

ARRACHERA ROLL (Arrachera, queso crema y chile chipotle)	\$110.00
COCO ROLL (Camarón, queso crema, aguacate y piña, empanizado con coco)	\$115.00
FRAILE ROLL (Queso manchego, zanahoria, shichimi, espárragos, aguacate y salsa tampico)	\$115.00
MARMO ROLL (Camarón empanizado, ajonjolí, aguacate, queso crema y salsa tampico)	\$125.00
ROBY ROLL (Camarón, queso manchego, aguacate y salsa agridulce)	\$130.00
RUMMY ROLL (Camarón empanizado, ajo macho, queso manchego, tocino, jamón, arrachera, cebollín y salsa spicy)	\$140.00
TERIYAKI ROLL (Pollo teriyaki, aguacate, pepino, salsa tampico, chiles toreados y ajonjolí)	\$135.00
YEKA MAKI (Aguacate, pepino, queso crema, cecina y salsa chipotle)	\$125.00
ZURI ROLL (Salmón, pepino, aguacate, pasta surimi, salsa ponzu y salsa chipotle)	\$135.00

POSTRES

RINGU ROLL (Crujiente de manzana, canela y piloncillo con helado de ponche mexicano)	\$110.00
TRADICIONAL CAMELADO (Gelatina de café, jarabe con licor de café y brandy, helado de vainilla)	\$90.00
TRADICIONAL HELADO TEMPURA (Helado de vainilla y salsa de cajeta)	\$95.00
CAMELADO MEXICANO (Gelatina de café, jarabe “tres leches” con helado de palanqueta)	\$95.00
CONCHA BRIOCHE TEMPURA (Tempura de concha de vainilla rellena de helado red velvet y crema inglesa de vainilla)	\$110.00
SAKUR-AMATE (Tradicional pan de harina de arroz de Tloloapan, Guerrero; jarabe de horchata con helado de caramelo y ajonjolí negro)	\$125.00
TOFUCAKE CON MANGO (Pastel de tofu y miel, con costra de galleta de jengibre y gelée de mango)	\$80.00
TAIYAKI (Relleno de cajeta o crema de avellanas con helado a elegir: vainilla, ponche, caramelo y ajonjolí negro, o red velvet)	\$110.00

TEPPANYAKI

PORCIÓN PARA 2 A 3 PERSONAS

GOHAN

YAKIMESHI DE VERDURAS	\$120.00
YAKIMESHI MIXTO (Carne de res, camarón, huevo)	\$200.00
YAKIMESHI DE POLLO	\$200.00
YAKIMESHI MIXTO (Tampico, chipotle o ajo)	\$220.00

TEPPANYAKI

TEPPANYAKI YASAI	\$300.00
(Germen de soya, nopal, plátano macho, champiñones, setas, espárragos, calabaza, xoconostle, espinaca, cebolla morada)	
CON POLLO	\$400.00
CON FILETE DE RES	\$500.00
CON SALMÓN	\$500.00
CON RIB EYE	\$550.00

ESPECIALIDADES

OKONOMIYAKI (Col blanca y morada, huevo, pasta tempura, udon, res o camarón)	\$270.00
STIR FRIED (Pimiento rojo, cebolla, zanahoria, calabaza y pollo o res, salsa yakitori, acompañado de arroz gohan)	\$250.00
TACOS DE RIB EYE CON TORTILLA DE HARINA Y SALSA DE AJONJOLÍ (2 PZAS)	\$340.00

TEPPANYAKI

PORCIÓN PARA 2 A 3 PERSONAS

🌀 PASTAS

USHI UDON (Fideos udon, champiñón, zanahoria y arrachera)	\$210.00
SAKE UDON (Fideos udon, zanahoria, brocoli, salmón y salsa chipotle)	\$225.00
EBI UDON (Fideos udon, camarón, col morada, col de bruselas, pimientos y salsa torino)	\$295.00
CHIRI RAMEN (Fideos ramen, espinaca, zanahoria, calabaza, pollo y salsa de ostión)	\$250.00
YAKISOBA (Pasta soba, zanahoria, jícama, calabaza, germen de soya, camarón o pulpo y salsa teriyaki)	\$295.00

🌀 POSTRES

KUDAMONO YAKI (Plátano macho flameado, manzana, helado de canela, azúcar mascabado)	\$195.00
--	-----------------

COCTELES DE LA CASA

KALPIS (Bebida a base de arroz japonés. Natural o mineral)	\$50.00
FIJI GLAM (Kalpis, Jugo de Arandano)	\$65.00
ICHIGO (Gin, Fresa, Toronja)	\$115.00
DIABLITO (Whisky, Jamaica)	\$95.00
ORIGAMI (Sake, Jengibre, Piña)	\$80.00
NASHI (Vodka de Pera, Apio Y Piña)	\$95.00
MARGARITA SUSHERÍA (Tequila Don Julio Blanco, Limón, Licor De Chile Poblano)	\$135.00
KAU KAU (Tequila Don Julio Blanco, Coco, Maracuyá)	\$135.00
KIIRO (Mezcal Guerrerense, Albahaca, Maracuyá y Cerveza)	\$130.00
PACÍFICO (Tamarindo, Cerveza y Mezcal Guerrerense)	\$145.00
XOCONO (Mezcal Guerrerense, Vodka con pera, xoconostle, piña)	\$95.00
SAKE KIURY (Sake, Fresa, Pepino)	\$80.00
SAKE TONIC	\$80.00
SAKE KATE (Sake, Aguacate, Limón)	\$95.00
SAKE TINI (Sake, Vodka, Licor De Manzana)	\$100.00
SAKE MOJITO (Sake, Hierbabuena, Azucar, Limón)	\$95.00
CARAJILLO (Licor 43 Y Espresso)	\$160.00

BEBIDAS

REFRESCO EN LATA	\$35.00
AGUA ALAMEDA MINERAL	\$35.00
AGUA EMBOTELLADA	\$30.00
NARANJADA O LIMONADA (Natural o mineral)	\$35.00
CAFÉ AMERICANO	\$35.00
CAPUCHINO	\$48.00
ESPRESSO SENCILLO	\$30.00
ESPRESSO DOBLE	\$32.00
ESPRESSO CORTADO	\$35.00
TÉ HELADO VERDE	\$55.00
TISANA CALIENTE BORA BORA	\$55.00
TISANA CALIENTE DRAGON BLEND	\$55.00
TISANA CALIENTE MUMBAI	\$55.00
TÉ VERDE SENCHA	\$55.00

CERVEZAS

CERVEZA	\$40.00
CERVEZA PREMIUM	\$55.00
CERVEZA SAPPORO	\$150.00
+ CUBANA (Nuestro mix de salsas)	\$25.00
+ MICHELADA CLAMATO	\$35.00
+ MICHELADA NATURAL (Limón y sal)	\$25.00

TEQUILA

	COPA
DON JULIO BLANCO	\$190.00
DON JULIO REPOSADO	\$230.00
1800 REPOSADO	\$170.00
1800 CRISTALINO	\$230.00
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$110.00
HERRADURA PLATA	\$160.00
HERRADURA REPOSADO	\$180.00
CENTENARIO REPOSADO	\$110.00
CENTENARIO PLATA	\$115.00
CENTENARIO AÑEJO	\$165.00
PATRÓN BLANCO	\$205.00
PATRÓN AÑEJO	\$230.00
PATRÓN REPOSADO	\$210.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$230.00

SAKE

	COPA	SERVICIO
SAKE KIKU TARU	\$180.00	\$740.00
SAKE 50 DASSAI JUNMAI DAIGINJO	\$150.00	\$500.00
SAKE NAMI JUNMAI (SAKE MEXICANO)	\$110.00	\$430.00

MEZCAL

	COPA
AMORES REPOSADO (ESPADÍN)	\$190.00
AMORES GUERRERO (CUPREATA)	\$190.00
ALIPUS SAN LUIS (ESPADÍN)	\$200.00
ALIPUS SAN BALTAZAR (ESPADÍN)	\$200.00
BRUXO RECETA INICIAL (ESPADÍN)	\$150.00
BRUXO 1 (ESPADÍN)	\$160.00
ROSA MEXICANO	\$230.00
UNIÓN JOVEN (ESPADÍN)	\$190.00
UNIÓN EL VIEJO (ESPADÍN)	\$200.00
400 CONEJOS JOVEN (ESPADÍN)	\$150.00
400 CONEJOS REPOSADO (ESPADÍN)	\$170.00

WHISKEY

	COPA
J.W. ETIQUETA ROJA	\$115.00
BUCHANAN'S 12	\$230.00
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$230.00
SUNTORY TOKI	\$210.00

BRANDY

	COPA
TORRES 10	\$120.00
LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA	\$230.00

VODKA

	COPA
SMIRNOFF	\$80.00
ABSOLUT AZUL	\$90.00
ABSOLUT PERA	\$90.00
STOLICHNAYA	\$110.00
GREY GOOSE	\$200.00
KETEL ONE	\$150.00
CIROC	\$200.00

RON

	COPA
LA GLORIA AÑEJO (MÉXICO)	\$155.00
VAL DE FLORES BLANCO (MÉXICO)	\$170.00
BACARDÍ BLANCO	\$90.00
BACARDÍ 8	\$195.00
MATUSALEM PLATINO	\$85.00
MATUSALEM CLÁSICO	\$95.00
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$140.00
ZACAPA ÁMBAR 12	\$200.00
ZACAPA 23	\$230.00

GINEBRA

	COPA
BRUJA DE AGUA (MÉXICO)	\$230.00
BEEFEATER	\$150.00
TANQUERAY	\$150.00
BOMBAY	\$175.00
HENDRICK'S	\$230.00
ROKU GIN	\$230.00
TANQUERAY 10	\$185.00

LICORES

	COPA
VACCARI SAMBUCA BLANCO	\$95.00
VACCARI SAMBUCA NEGRO	\$100.00
BAILEYS	\$110.00
AMARETTO DI SARONNO	\$120.00
LICOR 43	\$130.00
JAGERMEISTER	\$100.00

VINO TINTO

		
L.A. CETTO ZIFANDEL		\$720.00
EL CAPORAL (NEBBIOLO TEMPRANILLO, MERLOT) HACIENDA DE GUADALUPE	\$190.00	\$990.00
DATUM (MERLOT, SYRAH, NEBBIOLO) QUINTA MONASTERIO	\$180.00	\$900.00

VINO BLANCO

		
GIGI BLANC (SAUVIGNON BLANC) HACIENDA DE GUADALUPE	\$180.00	\$900.00
DISCRETO ENCANTO (SHIRAZ, SYRAH, TEMPRANILLO, BARBERA) HACIENDA LA LOMITA	\$180.00	\$900.00

VINO ROSADO

		
GABY ROSÉ (SYRAH, GRENADE) HACIENDA DE GUADALUPE	\$150.00	\$720.00

Una de nuestras misiones es ser parte de un cambio positivo para nuestro planeta, por eso en La Susería todos nuestros productos desechables son 100% biodegradables. Aún así, queremos que seas parte del cambio, invitándote a evitar lo más posible su uso.

SERVICIO PARA LLEVAR \$25.00

 @lasusheriataxco

 @lasuseria.mx

DISFRUTA DE:



Plaza Borda No. 5, Planta Alta. Taxco.
TEL. 01 (762) 622 4085

 La Bendita  @labendita.mx



Café Punta del Cielo®
El Gran Café de México.

Plaza Borda No. 4, Taxco.
TEL. 01 (762) 627 2722

 Café Punta del Cielo Taxco  Puntadelcielotaxco



Plaza Borda No. 4 - Dentro del
Hotel Agua Escondida, Taxco.

 La Hacienda  @lahaciendataxco



Plaza Borda No. 4 - Dentro del
Hotel Agua Escondida, Taxco.

 La Terraza  @laterraza.mx

EL
AMERICANO
RESTAURANTE / BAR

TAXCO GRO

Juan Ruiz de Alarcón No. 7, Taxco.
TEL. 01 (762) 627 3920

 El Americano  @elamericano.mx

CHU·CHO
CHURROS Y CHOCOLATE

Plazuela de Bernal No. 6, (Los Castillo), Taxco.
TEL. 01 (762) 627 4239

 Chu-Cho  @chu_cho.mx



 [@lasusheriataxco](https://www.facebook.com/lasusheriataxco)

 [@lasusheriamx](https://www.instagram.com/lasusheriamx)