HANDROLL & SUSHI BAR

YORU

“EL SUSHI NO SÓLO ES COMIDA, ES UNA MANERA DE VIVIR, ES UNA TRADICIÓN E HISTORIA”.

YORU MANIFIESTO

UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA DE COMIDA JAPONESA.

26 de noviembre 2019.-
Siendo este un fragmento del manifiesto de Yoru: Hanroll & Sushi Bar, la propuesta gastronómica de comida japonesa en la Colonia Roma,
tiene como propósito definir la inspiración de un capitulo más en la historia del Chef Alain Fainsod, quien presenta con este proyecto un concepto sencillo y sofisticado, proponiendo un menú único para amigos, creativos y nuevos clientes amantes de este tipo de cocina.

EXPERIENCIA

DESCUBRE NUEVOS SABORES

"Un huequito en la pared, una barrita de sushi con un par de mesas exteriores", comentó el Chef al describir el nacimiento de Yoru. Un espacio diseñado para los amantes del sushi que sin importar la hora pueden tener antojo de un poco de arroz, pescado y soya.

El "Salmón Curado" es la especialidad del lugar, se define como un curado en Zuke de la casa por más de 24 horas sobre hongos shimeji, enoki y eryngil, mantequilla avellana y yuzu; piel de salmón confitada.

Entre otros sugeridos como el Ikura toro rollo, los Handrolls, el Madurado del pescado, Rollo de Anguila, Foie gras y trufa.

EL HANDROLL

(3 Handrolls)

Salmón Aguacate
Atún Spicy
Jaiba Concha Suave

$250

EL HANDROLL DELUXE

(5 Handrolls)
Salmón Aguacate
Atún Spicy
Jaiba Concha Suave
Lobina Yuzu
Ootoro

$465

OMAKASE DE HONGOS*

Hongos silvestres
de temporada*

P.M.

SET MENU

Ensalada Yoru
Handroll (Atún o Salmón)
2 Nigiris Atún
2 Nigiris Salmón
Crudo del día

$325

LA EXPERIENCIA YORU

Ensalada Yoru
2 Handroll Omakase
7 Nigiris Omakase
Hongos de temporada
Hosomaki Atún

$850

NIGIRI SUSHI

Lobina..... $28
Macarela*..... $25
Kampachi..... $47
Huachinango..... $24
Salmón sellado.... $45
Salmón..... $40
Akami..... $65
Akami Zuke..... $70
Anguila..... $65
Chutoro*..... $80
Ootoro*..... $100
Almeja Chocolata*.P.M.
Erizo*..... P.M.
Ikura*..... $80
Aguacate $19
Matsutake* .....P.M.
Shiitake $48
Lil Mac*.....$310
Egg Royale*.....$350

HANDROLLS

Macarela*..... $60
Salmón Aguacate..... $70
Salmón Spicy Trufa..... $90
Anguila..... $110
Toro*..... $135
Rainbow..... $105
Atún Spicy..... $105
Lobina Yuzu..... $95
Kampachi tartar..... $105
Jaiba Concha Suave.....$105
Shiitake Aguacate $105
Piel de Salmón*..... $50

ROLLOS

8 pzas.

Salmón Aguacate..... $130
Kampachi tartar..... $170
Anguila, Foie Aioli,
.5gr Trufa..... $250
2gr Trufa..... $350
Lobina Yuzu..... $150
Salmón Ootoro*..... $270
Atún Aguacate..... $175
Rainbow..... $180
Jaiba Anguila..... $220
Sierra Sellada..... $120
Alaskan Crab, Mantequilla
Avellana, Aioli de Trufa* P.M.

6 pzas.

Atún Spicy..... $195
Jaiba Concha Suave..... $150
Shiitake, Aguacate $135
Nabo encurtido, Yamagobo,
Berenjena encurtida ... $100
Salmón Spicy..... $145
Ootoro, Ikura,
Wasabi (hosomaki)..... $190
Salmón curado..... $195
Salmón spicy trufa..... $155

POSTRES

Mochi..... $40
Ume Sundae.....$150

ENSALADAS / ENTRADAS

Edamames preparados $40
Shishito Peppers $80
Algas y Shiitake $120
Ensalada Yoru.....$120
Kama de Kampachi.....$130
Kama de Salmón.....$100

ESPECIALES CALIENTES

Salmón curado,Hongos,Shishito,
Yuzu, Chicharrón de Salmón
y Mantequilla avellana....$320
Hongos tirados $280
Huachinango Teriyaki $290

CRUDOS

Tiradito de Macarela*.....$90
Sashimi 3 pescas.....$210
Sashimi 7 pescas.....$465
Almejas de temporada,
Erizo*.....$260
Crudo del día.....P.M.
Tiradito Salmón Lime.....$180
Aguachile de Chocolata
y Generosa..... $190

MINI BOWLS

Salmón Spicy..... $140
Atún..... $210
Kampachi Spicy..... $190
Veggie..... $130
Chirashizushi..... $260
Atún Parmesano..... $260
Jaiba..... $210

BEBIDAS

Agua..... :)
Agua Fiji..... $35
Agua Mineral..... $40
Sparkling Yuzu..... $90
Cerveza Allende*..... $90
Cerveza Asahi*..... $110
Cerveza Orion..... $120
Sake*..... $80
Garrafa de Sake*..... $180
Kombucha*..... $60
Té Verde..... $60

EXTRAS

Trufa Negra..... $90
Foie Gras..... $45
Caviar R. Osetra.....P.M.
Mayo Spicy $15
Shiitake..... $35
Shari..... $30
Ikura..... $65
Tobiko..... $30
Aguacate..... $30
Wasabi fresco*..... P.M
Aioli de Trufa..... $20
Mayo Yuzu..... $15
Parmesano..... P.M
Lime Kosho..... $30

* Sujetos a disponibilidad
P.M. = Precio mercado
Vegano

YORU

HANDROLL & SUSHI BAR

Todos los nigiris se preparan con un poco de wasabi. Así te lo recomendamos.

Los nigiris ya están salseados, pruébalos así.

Todos nuestros productos son de la más alta calidad, frescos y sustentables. Los que se encuentran marcados con un * están sujetos a disponibilidad.

Algunos de nuestros pescados son curados y añejados con métodos tradicionales de Japón.

El arroz de sushi se llama *"shari"*. Lleva un proceso de avinagrado en su preparación. La consistencia del *"shari"* no debe de ser muy compacta, cada grano de arroz tiene que tener su espacio y deberá estar a temperatura corporal, de esta manera el arroz se *"derrite"* en la boca.

Amamos el sushi, por lo tanto, también al mar. Nuestras pescas vienen de pescadores con las mejores prácticas laborales.

No se pueden hacer cambios en las combinaciones, pero puedes elegir los extras que desees, con un costo adicional por pieza.

Todos nuestros productos son manejados con los más altos estándares de calidad, sin embargo, recuerda que el consumo de productos crudos incrementa el riesgo de intoxicación.

Aunado a nuestro esfuerzo por ayudar al medio ambiente, nos aliamos con la marca de agua Fiji, la cual se encarga de recoger los envases vacíos y reciclar el 100% de ese plástico. Si quieres saber más acerca de nuestro programa consultarlo con cualquier persona de nuestro equipo.

UBICACIÓN

Calle Sinaloa #156 - A,
Colonia Roma,
Ciudad de México.

HORARIOS

Lunes a Sábado
13:00 a 22:30 h.
Domingos
13:00 a 21:30 h.

REDES SOCIALES

ENCUÉNTRANOS EN

Uber Eats

Rappi

CONTACTO R.P.

Yoru, Hanroll & Sushi Bar
Elian Camargo
55 67 06 46 21
eliani@yokai.mx