

A large, stylized graphic of a smiling face occupies the right side of the page. The face is composed of several overlapping shapes in shades of yellow, orange, and brown. The eyes are represented by simple black lines, and the mouth is a thick, curved black line. The background of the face is a light yellow-green color.

delica
Mit'su

C A M P A N E R O

#SOZAI

Comida casera, comida del alma.

En Delica MITSU cocinamos con ingredientes frescos y de productores locales, creando un balance con la esencia japonesa en cada uno de nuestros platillos.

そざい



GOHAN - RICE BOWL

Base de arroz con ensalada verde, aguacate y pepino en vinagre de arroz.

Tokio \$98
pollo salteado en salsa teriyaki.

Kyoto (antes de las 5:00 pm) \$85
tofu frito con salsa de ajonjolí.

Yokohama (antes de las 5:00 pm) \$125
palomitas de camarón con Spicy Aioli.

Okinawa (a partir de 5:00 pm) \$158
salmón, surimi, camarón y alga marina.

Osaka (a partir de 5:00 pm) \$120
pollo frito karaage 4pzas.

+ \$20 / Bento

1 elección de vitrina (consulte disponibilidad)



SOPA MISO

Base de verduras (zanahoria, cebollita, acelga)

Alga \$44
verduras + alga.

Tofu \$50
verduras + tofu.

Mariscos \$58
verduras + mariscos (surimi, camarón, alga)

Fideo \$44
verduras + fideo somen.





ENTRADAS

Ensalada de aguacate

Mix de lechugas, algas, aguacate, jitomate cherry y vinagreta de soya.

\$78

Rollo primavera fresca

2 pzas: verdura fresca envuelta en papel de arroz y salsa primavera (sweet & chili).

\$48

Edamame

150gr vaina de soya sazonada con sal.

\$58

Edamame garlic

150gr vaina de soya salteada al mojo de ajo.

\$68

Rollos Harumaki frito

Rollos de verdura en hoja de harina de trigo, frito y servido con salsa teriyaki.

\$65

Kushiage de queso

Brocheta de queso Chihuahua empanizado.

\$25

ESPECIALES

Pollo Frito Karaage

4 pzas de pollo frito estilo japonés.

\$87

Shio Kyabetsu (botana japonesa)

col sazonada con aceite de ajonjolí.

\$50

RAMEN

Ramen Soya

Fideos en fondo especial de pollo con sabor a soya acompañado de rebanadas de Chashu (puerco estofado) acelga, cebollín y alga nori.

\$140

Ramen Miso

Fideos en fondo especial de pollo con sabor a miso acompañado de rebanadas de Chashu (puerco estofado) acelga, cebollín y alga nori.

\$148



Adicionales Ramen

(1 pza)

Huevo cocido \$15

Extra chashu \$30

Pollo frito \$35

Camarón asado \$35

ARROZ

Bola de arroz frita

Empanizada rellena de verduras y un toque de curry.

\$25

Tazón de arroz

arroz al vapor con ajonjolí tostado.

\$30



ONIGIRIS

Triángulo de arroz al vapor envuelto en un trozo de alga.

Sencillo

arroz al vapor.

\$30

Camarón Tempura

camarón capeado + salsa teriyaki.

\$48

Pollo Frito

pollo frito + chipotle mayo.

\$50

Salmón Asado

salmón asado en salsa de soya.

\$56

YAKIMESHI

Arroz frito con verduras y huevo, sazonado con salsa de soya y aceite de ajonjolí.

Chashu (puerco)

\$88

Camarón

\$88

Vegetariano

\$80

Mixto

verduras + puerco + camarón + chashu.

\$98



ROLLOS

Base: aguacate y pepino
(arroz por fuera)

Camarón
base + camarón.

Surimi
base + surimi.

Vegetariano
base + ensalada verde
por dentro y por fuera.

Salmón
base + salmón.

Pollo Teriyaki
base + pollo teriyaki
+ cilantro + spicy mayo.

Alga Marina
base + verduras
+ alga sobre el rollo.

Adicional #1
con queso crema.

Adicional #2
empanizado.

5 pzas 10 pzas

\$50 \$95

\$35 \$70

\$35 \$70

\$55 \$98

\$55 \$98

\$48 \$92

+5 +10

+10 +20



MAKIS

8 pzas
arroz + 1 ingrediente
(alga por fuera)

Salmón \$78

Aguacate \$55

Camarón \$70

Pepino \$55



ROLLOS ESPECIALES

5 pzas 10 pzas

Crunchy Okinawa roll

rollo california de salmón y cubierta de cebolla frita.

\$65 \$120

Dragon roll

rollo california de salmón cubierto de aguacate y topping de alga marina.

\$80 \$155

Arcoiris

rollo california de camarón, cubierto de aguacate, camarón y salmón; topping de alga marina.

\$85 \$160

Cheese roll 8 pzas

rollo empanizado: chashú, queso y chile serrano por dentro.

\$120

Pollo frito roll 8 pzas

rollo de pollo frito con cilantro y aguacate, gotas de chipotle mayo sobre del rollo.

\$98

Spicy pop corn shrimp 8 pzas

base de pepino, cebolla frita; palomitas de camarón bañadas en spicy aioli.

\$95

Spicy shrimp roll 8 pzas

rollo california de camarón, cubierta de cebolla frita, rodajas de jalapeño y sriracha bbq.

\$110

Sriracha bbq roll 5 pzas

rollo empanizado bañado en sriracha bbq y jalapeño.

Camarón \$68 / Salmón \$75



BEBIDAS

Agua del día chica **\$15** grande **\$22**
preguntar por los sabores.

Limonada **\$28**
jugo de limón con agua mineral.

Naranjada **\$28**
jugo de naranja con agua mineral.

Soda de jengibre (de la casa) **\$32**
concentrado de jengibre con agua mineral.

Soda de cúrcuma (de la casa) **\$30**
concentrado de jengibre y cúrcuma con agua min.

Greentea lemonade (de la casa) **\$32**
bebida a base de té verde y un toque de limón.

Calpico natural **\$28**
bebida japonesa a base de leche fermentada con toque cítrico (agua natural o mineral).

Calpico mango **\$30**
bebida japonesa a base de leche fermentada con toque cítrico y mango (agua natural ó mineral).

TÉ

Té jazmin **\$28**

Té verde **\$28**
té verde sencha

Té negro **\$28**
té negro oolong.

Té genmai **\$30**
Fusión de té verde y arroz integral.

OTROS

Coca Cola **\$28**

Agua natural **\$18**

Agua mineral **\$28**

Café **\$45**
Drip Bag



SAKE



\$63 1 oz.
\$243 100 ml.

Tokubetsu Junmai

Sabor: ligero y suave
Graduación: 15.5%
Puede tomarse frío o caliente



\$80 1 oz.
\$295 100 ml.

Kijomori Nigrosake

Sabor: Umami de arroz
Graduación: 13.5%
Puede tomarse frío



\$45 1 oz.
\$168 100 ml.

Miwasakura Junmai

Sabor: Intenso
Graduación: 15%
Puede tomarse frío o caliente

CERVEZA

Heineken 355 ml **\$40**

XX 325 ml **\$30**

Indio 325 ml **\$30**

Bohemia 355 ml **\$40**

Carta blanca 325 ml **\$30**

HIGH BALL

Wiskey **\$60**
con agua mineral.

+ \$5
con Coca Cola