

## SUSHI BORU/TAZÓN DE ARROZ

### Boru Mantamar

\$140

Tazón de arroz con trozos de salmón fresco marinado en salsa oriental, nori, cebollín, masago, aguacate, ajonjolí negro y hojuelas de bonito flakes, con un toque de salsa spicy. Steamed rice, Kani salad, cream cheese, avocado, osaki, "Bonito Flakes", sesame seeds, curly parsley, Unagi sauce, on top of banana leaf.

### Boru Special

\$140

Tazón de arroz gohan, preparado con salsa tampico, queso crema, aguacate, osaki, ajonjolí y hojuelas de bonito flakes con un toque de salsa de anguila. Bowl of steamed rice prepared with Tampico, cream cheese, avocado, osaki, sesame seeds and bonito flakes with a touch of Unagi sauce.

### Yakimeshi

\$140

Tazon de arroz frito con verduras, pollo, camarón y filete, se acompaña con soya, ajonjolí y cebollín. Bowl of rice with vegetables, chicken, shrimp and filet. Accompanied with soy, sesame seeds and shallots.

## TEMAKI (CONES/ CONOS)

### Trío Temaki Mantamar

\$210

Variedad de sushi presentado en conos de camarón, atún y salmón fresco, con pepino, aguacate, tampico y ajonjolí. Variant of sushi presented in cones with shrimp, ahí and fresh salmon with cucumber, avocado, Tampico and sesame seeds.

## NIGIRI

### Sake Nigiri

\$56

Pieza de arroz y salmón fresco. Salmon Nigiri.

### Unagi Nigiri

\$56

Pieza de arroz y anguila horneada. Eel Nigiri.

### Ebi Nigiri

\$56

Pieza de arroz y camarón. Shrimp Nigiri.

### Tuna Nigiri

\$56

Pieza de arroz y atún fresco. Tuna Nigiri.

## SASHIMI

### Sashimi de Atún

\$210

Tuna Sashimi

### Sashimi de Salmón

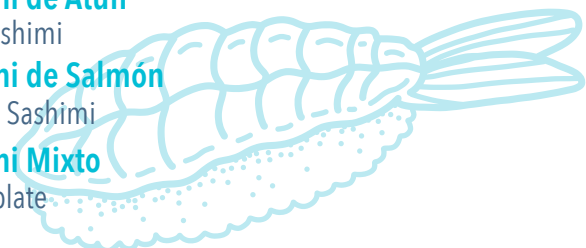
\$210

Salmon Sashimi

### Sashimi Mixto

\$210

Mixed plate



Los platillos son preparados al momento, agradecemos su paciencia.  
El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede ser un riesgo para la salud.  
Our dishes are freshly prepared, we appreciate your patience.  
Be advised that raw or undercook food may be a health risk to everyone.



# MANTAMAR

## SUSHI • BAR

# #LOVE

## MANTAMAR

*Have it all!*

# ENTRADAS/APPETIZERS

**Tosuto de Salmón** \$85  
**Salmon Tosuto**

Tostadas de crujiente wonton con salmón o pulpo, salsa tampico, aguacate, cebollin, fritura de zanahoria y un toque de salsa chipotle. Salmon or octopus cuts, served on top of crispy wonton, Kani salad, avocado, fried carrot, chives and chipotle dressing.

**Tosuto de Pulpo** \$85  
**Tosuto de Pulpo**

## SUSHI ROLLS

**Unagi Roll** \$190

Rollo forrado de anguila horneada con queso crema, aguacate y camarón, con un toque de pasta momiji y salsa de anguila.

Baked eel wrapped roll with cream cheese, avocado and shrimp served with a touch of momiji and Unagi sauce.

**Manta Special** \$190

Rollo forrado de pescado blanco, marlin ahumado, cangrejo, salmón, aguacate, ensalada de cangrejo, "bonito flakes" & salsa de anguila.

Baked roll wrapped with mahi-mahi, baked and stuffed with smoked marlin, crab, salmon and avocado. Served with kani salad, bonito flakes and unagi sauce.

**Tayio Roll** \$190

Rollo cubierto de salmón fresco, relleno de aguacate, camarón y queso crema con pasta momiji, chipotle y salsa dulce.

Roll covered with fresh salmon and stuffed with avocado, shrimp and cream cheese. Served with momiji, chipotle and sweet sauce.

**Maguro Special** \$190

Rollo cubierto de atún fresco, relleno de camarón, pepino, aguacate y ensalada de cangrejo espolvoreado de masago, cebollin, ajonjolí y un toque de sriracha.

Roll covered with fresh ahi and stuffed with shrimp, cucumber, avocado and kani salad. Sprinkled with masago, shallots and sesame seeds with a touch of Sriracha.

**Sunset Roll** \$180

Rollo con mango y aguacate por fuera, relleno de camarón empanizado, queso crema, aguacate y pepino, salseado con chipotle y anguila. (Sólo en temporada)

Roll with mango and avocado on the outside and stuffed with breaded shrimp, cream cheese, avocado and cucumber. Paired with a chipotle sauce and unagi sauce.

**Spider Roll** \$170

Rollo cubierto de cangrejo, relleno de salmón, pepino y aguacate, con un toque de masago y salsa dulce.

Roll covered with crab stuffed with salmon, cucumber and avocado with a touch of masago and sweet sauce.

**Masago Special** \$190

Rollo cubierto de masago con queso, relleno de camarón tempura, cangrejo, salmón y aguacate con un toque de ajonjolí.

Roll covered in masago with cheese and stuffed with tempura shrimp, crab, salmon and avocado, sprinkled with sesame seeds.

**Banana Roll** \$170

Rollo cubierto de plátano macho frito y relleno de camarón tempura, aguacate, queso y anguila, se acompaña con chipotle.

Roll covered with fried plantain and stuffed with tempura shrimp, avocado, cheese and unagi served with chipotle sauce.

**Tomato Roll** \$180

Rollo cubierto de atún fresco, relleno de aguacate, camarón y salsa tampico, con un toque de ensalada de callo, cebollín y

Roll covered with fresh ahi and stuffed with avocado, shrimp and Tampico with a touch of scallop salad, shallots and sriracha.

**Tuna Roll** \$190

Rollo cubierto de atún fresco y aguacate, que por dentro lleva cangrejo empanizado, salsa tampico y pepino, con un toque de chipotle, cebollin y masago.

Roll covered with fresh ahi and avocado, stuffed with breaded crab, tampico and cucumber with a touch of chipotle, shallots and masago.

**Rainbow Roll** \$180

Rollo cubierto con atún fresco, salmón, aguacate, pulpo y camarón por fuera, relleno de pepino y cangrejo con salsa dulce y ajonjolí.

Roll covered with fresh ahi, salmon, avocado, octopus and shrimp and stuffed with cucumber and crab. Served with sweet sauce and sesame seeds.

**Spicy Tuna Roll** \$190

Rollo cubierto de aguacate con ajonjolí negro, relleno de cangrejo y pepino, por fuera tiene atún spicy fresco y cebolla.

Roll covered with avocado, spicy tuna, onion and black sesame seeds and stuffed with crab and cucumber.

**Dragon Roll** \$180

Rollo empanizado de mahi mahi relleno de queso crema, queso manchego, tampico, aguacate, camarón y un toque de chipotle.

Breaded roll with mahi-mahi and stuffed with cream cheese, manchego cheese, Tampico, avocado, shrimp and chipotle.

**Sakekawa** \$170

Rollo cubierto con salmón frito, relleno de camarón, pepino, aguacate y queso crema, salseado con aderezo de anguila.

Roll covered with crispy salmon, stuffed with shrimp, cream cheese, cucumber, avocado with a sweet sauce and sesame seeds.