



ELYSIUM

MENÚ

APERITIVOS

Edamame con Sal	\$60
Edamame al Ajo	\$80
Edamame Spicy	\$80
Shishito Peppers	\$90
Gyoza de Res	\$120
Tempura Mixto	\$100
Camarones Tempura 5pz	\$120
Ensalada de Alga	\$80
Ensalada Sunomono	\$60
Ensalada de Calamar	\$110
Sopa Miso	\$30
Hamachi Kama	\$160
Salmón Kama	\$150
Crispy Rice 2pz	\$160
Egg Roll 2pz	\$70
Tostaditas Paradise 2pza	\$150

ENSALADAS

Albacore	\$250
Salmón	\$250
Sashimi	\$300
Piel de Salmón	\$180
Atún	\$250

NIGIRIS 1PZ

• Atún aleta azul	\$65
• Salmón rey	\$80
• Salmón escocés	\$65
• Cola amarilla (Hamachi)	\$70
• Albacore (Shiromaguro)	\$60
• Camarón (Ebi)	\$55
• Almeja del surf	\$55
• Calamar (Ika)	\$65
• Tamago	\$45
• Anguila (Unagi)	\$70
• Macarela Japonés (Saba)	\$55
• Pata de cangrejo	\$90
• Huevo de salmón	\$80

SASHIMI ESPECIAL

Hawaiian Pepper Tuna	\$280
Albacore Mango	\$280
Hamachi con Trufas	\$330
Jalapeño Cilantro Hamachi	\$290
Salmón sellado al cajun	\$270
Omakase	\$1,500
Smoke Wagyu Sashimi	\$1,900

SASHIMI

Atún	\$310
Salmón Rey	\$330
Salmón escocés	\$300
Hamachi	\$300
Albacore	\$250
Camarón	\$250
Calamar	\$300
Pulpo	\$280
Callo de acha	\$310
Otoro	\$340
Chutoro	\$320
Macarela Japón	\$250
Almeja de Surf	\$240
Tamago	\$210
Sashimi mix	\$800

ROLLOS TRADICIONALES

	Cut Roll	HR
California Cangrejo real, aguacate, pepino	\$140	\$120
Atún Picante Atún picante, pepino	\$160	\$140
Salmón Aguacate Salmón, aguacate	\$140	\$120
Piel de Salmón Piel de salmón, pepino, germinado, globo, glaseado de soya, bonito seco	\$120	\$100
Salmón Maki	\$120	\$100
Atún Maki	\$120	\$100
Atún Aguacate Atún, aguacate, estilo futo maki	\$140	\$120
Negi Toro Otoro, pepino, cebollín, estilo futo maki	\$160	
Negi Hama Hamachi, pepino, cebollín, estilo futo maki	\$150	

ROLLOS HORENADOS

Langostino Cangrejo, aguacate, espárrago, con langostino, masago, dinamita, negi y glaseado de soya dulce encima	\$340
Callo de Hacha Atún picante, aguacate, espárrago, con callos dinamita, negi y glaseado de soya dulce encima	\$290
Dinamita Cangrejo, aguacate, espárrago, con variedad de pescado dinamita, negi, glaseado de soya dulce	\$290
Salmón Camarón tempura, aguacate, cangrejo, espárrago, con salmón dinamita, masago, negi y glaseado de soya dulce	\$260
Salmón Picante Camarón tempura, atún picante, aguacate, espárrago, con salmón, spicy mayo, negi y láminas de jalapeño	\$270

ROLLOS DE ESPECIALIDAD

Lemonsito Roll California dentro, con hamachi, salmón, ponzu y láminas de limón encima	\$290
Hawaiian Roll Atún picante, pepino, aguacate, coronado con atún aleta azul, láminas de jalapeño y mayo picante flameada	\$280
Salmon Lover Roll Salmón, aguacate, pepino, con salmón, aguacate, ikura y ponzu encima	\$280
Crispy Hamachi Roll Camarón tempura, aguacate, atún picante, pepino, con hamachi, cebolla crocante, micro cilantro y ponzu	\$290
San Diego Roll Camarón tempura, cangrejo, aguacate, pepino, con salmón, palomitas de camarón y glaseado de soya dulce	\$320
Tijuana Roll Atún picante, pepino, aguacate, espárrago, con atún, salmón, mango y soya a la mostaza	\$290
Super Dragon Roll Camarón tempura, cangrejo, aguacate, pepino, con unagi y glaseado de soya dulce	\$360
Oruga Roll Cangrejo, pepino, unagi, coronado con láminas de aguacate y glaseado de soya dulce	\$260
Arcoiris Roll Cangrejo real, aguacate, pepino, con variedad de 5 pescados sencillos	\$280
Elysium Roll Camarón tempura, cangrejo picante, aguacate, pepino, con atún sellado, lemon slices, masago, negi y ponzu	\$280
Proteína Roll Envuelto en pepino katsura, 5 diferentes pescados, cangrejo, aguacate, decorado con ikura, micro cilantro y ponzu	\$280
El Tigre Roll Camarón tempura, aguacate, pepino, cangrejo, con ebi y glaseado de soya dulce	\$260
Pueblo amigo Roll Cangrejo, atún picante, aguacate, pepino, espárrago, envuelto en papel de soya, con atún, salmón, hamachi, sin arroz.	\$320
Wagyu A5 Camarón tempura, aguacate, espárrago, con wagyu A5 flameado con ajo-chili mayo, fina cebolla crocante a las 7 especias y salsa de chile dulce	\$450
Otoro Roll Atún Picante, pepino, cilantro, jalapeño. Cubierto por Otoro antorchado, huevo de pescado volador, kizame y ponzu	\$350
Paradise Roll California Roll, cubierto con topping de atún paradise	\$320

ROLLOS VEGANOS 🌱

Gusano Verde Aguacate, pepino, espárrago, topped w/ aguacate	\$155
Mr. Tofu Aguacate, pepino, espárrago, kanpyo, con inari encima	\$140
She Hulk Aguacate, pepino, espárrago, chuka, gobo y germinado	\$150
Champs Aguacate, pepino, espárrago y shitake dulce	\$170
Avo Freak Aguacate por dentro y fuera	\$120
Kappa Maki	\$90
Miss Potatoe Camote tempura, aguacate, espárrago y cabellos de papa crocante	\$120
Veggie Tempura Vegetales tempura surtidos, aguacate y glaseado de soya dulce	\$120
Shitaki Boy Aguacate, espárrago, hongo shitake, cebollín, dinamita, glaseado de soya	\$250

POSTRES

Mochi 2pz	\$90
Nieve Té Verde	\$80

BEBIDAS

COCTELERÍA

Mojito	\$120
Old Fashioned	\$120
Manhattan	\$160
Bourbon Smash	\$160
Negroni	\$160
Negroni Sbagliato	\$160
Bees Knees	\$160
Margarita On The Rocks	\$160
Paloma	\$160
Mezcal Old Fashion	\$160
Midori Sour (Casa)	\$120
Gin Hinode	\$160

BEBIDAS SIN ALCHOL

Coca Cola	\$45
Sprite	\$45
Coca Cola Light	\$45
Coca sin azúcar	\$45
Agua de piedra (650ml)	\$85
Limonada natural	\$50
Limonada mineral	\$60
Manzanita	\$45
Té negro	\$45
Bebida de la casa	\$80
Agua mineral	\$60

CERVEZAS

Saporo	\$150
Asahi	\$150
Kirin Ichiban	\$150
Modelo Especial	\$60
Negra Modelo	\$70
XX	\$60
Michelob Ultra	\$60

LICORES POR BOTELLA)

Don Julio 1942
 Don Julio 70
 Don Julio Reposado
 Vodka Grey Goose
 Whisky Buchanans 12
 Whisky Buchanans 18
 Whisky JWalker E. Negra
 Brandy Especial Torres
 Cognac V.S.O.P.
 Cognac V.S.O.P. Remy

SAKES

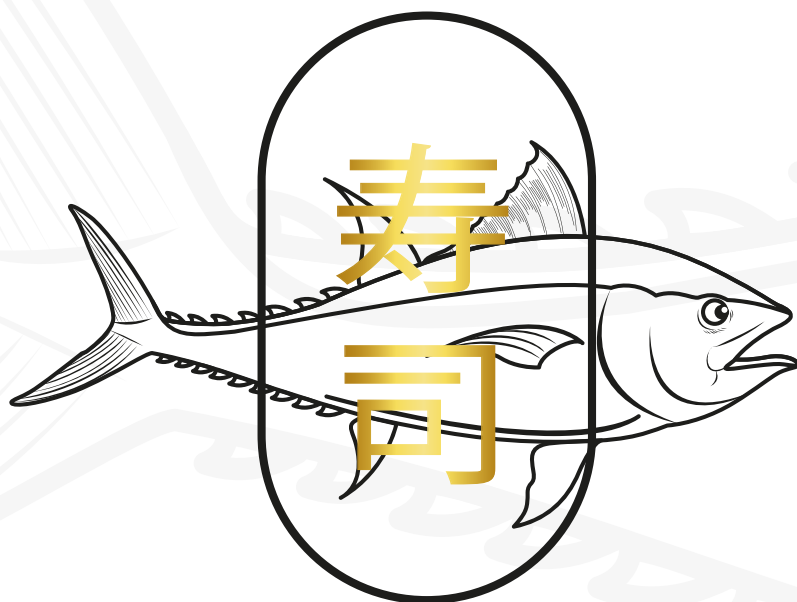
Sake espumoso 300ml	\$350
Sake no filtrado 375ml	\$350
Sake no filtrado (Fresa)	\$360
Sake filtrado 300ml	\$450
Sake espumoso 750ml	\$800
Sake filtrado 720ml	\$1,000
Sake no filtrado 750ml	\$700
Sake no filtrado (Fresa)	\$600
Sake caliente grande 9oz	\$140
Sake caliente chico 6oz	\$100

VINOS

V.B. BARON BALCHE
 V.B. CALIXA CHARDONNAY
 V.B. DON LUIS CETTO
 V.B. MONTE XANIC CHENIN
 V.B. MONTE XANIC SAUVIGNON BLANC VIÑA KRISTEL .750
 V.R. CASA MADERO
 V.R. CASILLERO DEL DIABLO
 V.T. CALIXA SYRAH
 V.T. CASA MADERO MERLOT
 V.T. L.A. CETTO
 V.T. SANTO TOMAS

BOTELLA

\$1,100
 \$870
 \$750
 \$950
 \$1250
 \$900
 \$750
 \$1050
 \$1200
 \$800
 \$1150



ELYSIUM

www.elysiumsushi.com.mx

P. del Centenario, Zona Urbana Rio Tijuana, 22010 Tijuana, B.C.

664 902 8078