



Desde 2011

Bienvenidos

Todos nuestros platillos son preparados al momento, te pedimos paciencia para seguir ofreciéndote la mejor calidad y frescura que nos caracteriza.

A nuestros clientes con alergias y sensibilidad a ciertos alimentos, les pedimos tomar precauciones antes de ordenar cualquier platillo, ya que no podemos asegurar que ciertos ingredientes puedan causar reacción. Favor de tomar en cuenta estas consideraciones. Los cambios de ingredientes y su preparación podrán incrementar o disminuir el valor nutricional. La mezcla de vegetales puede variar. Todos nuestros gramajes de proteína están en crudo. Todos nuestros precios incluyen IVA.

.....

La Historia de Nuestro Arroz Comachi – Daisushii

Todo comienza en los fértiles campos de Niigata, Japón, y el Valle de Sacramento, California, donde se cultiva uno de los arroces más valorados del mundo: el Koshihikari Comachi. Este arroz de grano corto, famoso por su textura suave y pegajosa, es el corazón de nuestros platillos en Daisushii.

Durante el otoño, expertos agricultores cosechan cuidadosamente cada grano bajo condiciones precisas de humedad y temperatura. Una vez recolectado, el arroz pasa por procesos de selección y limpieza avalados por certificaciones internacionales como HACCP y FDA, garantizando pureza, frescura y calidad desde el origen.

Cada lote es empacado con precisión y transportado directamente a nuestras cocinas, donde se transforma en la base perfecta para nuestros sushis, bowls y especialidades japonesas. Su sabor delicado y capacidad de mantenerse brillante incluso en delivery hacen del arroz Comachi el acompañante ideal para una experiencia auténtica.

En Daisushii no solo te servimos comida, te compartimos una historia de origen, calidad y dedicación en cada bocado.

Gracias por confiar en nosotros. #Daisushii #OrígenesQueInspiran



MENÚ



TEMPURA ESPECIAL



TEPANYAKI



SEÑOR MIYAGI

— Entradas —

- Brochetas (3 pzas)
- Queso Manchego\$78
 - Pollo\$79
 - Plátano con queso\$75
 - Camarón con philadelphia\$85
 - Mixtas (queso,pollo y camaron)\$88
- Verduras tem pura (340g)\$85
- Tacos de alga capeada (3 pzas)\$93
- Tortilla de alga capeada con ensalada de camarón estilo Daisushi

- Rollos Primavera (2 pzs)\$88
- Tortilla estilo crepa rellena de carne molida de res y verduras, acompañado de un aderezo especial de la casa.
- Tempura Especial (4 pzas).....\$110
- Delicioso rollo de alga nori capeado, relleno con una combinación de camarón fresco y ensalada kani, acompañados de salsa de anguila, cebollin y salsa picante de la casa para darle ese toque especial.

Platillos y Especialidades

Tepanyaki Teriyaki

- Zanahoria, calabaza, cebolla, pimiento morrón, brócoli, champiñón y germen de soya, acompañado de carne de su elección.
- Zanahoria, calabaza, cebolla y carne de su elección, bañadas en salsa teriyaki y acompañados de arroz al vapor y carne de su elección.
- \$112.....Verduras.....\$112
 - \$123.....Pollo.....\$123
 - \$134.....Arrachera.....\$134
 - \$145.....Camarón.....\$145
 - \$153.....Mixto (Pollo, Arrachera y camarón).\$153

- Pollo BBQ\$150
- Pollo empanizado acompañado de arroz al vapor, ensalada fresca y salsa BBQ.
- Señor Miyagi\$179
- Salmón a la plancha acompañado con fideos harusamen fritos, verduras salteadas, salsa de mango y philadelphia.

Eby Especial\$155

Camarones empanizados, coronados con arroz gohan y ensalada kani, bañados con salsa de anguila, acompañados de ensalada fresca.

Ebikatzu\$160

Rollo de camarón relleno de verdura y queso gouda, coronado con aderezo de spice, acompañado de arroz frito y ensalada fresca.

Torikatzu\$148

Rollo de pechuga de pollo relleno con verdura y queso gouda, coronado con aderezo de spice, acompañado de arroz frito y ensalada fresca.

Coco eby\$155

Camarones empanizados en coco, acompañados de arroz al vapor, pimiento morrón frito y una deliciosa salsa de mango.

Pollo Agridulce\$130

Una deliciosa combinación de pimientos de colores, cebolla y salsa agridulce, acompañado de pollo, arroz gohan y aguacate.

Ceviche\$127

Fresca combinación de pepino rallado, camarón, pulpo y surimi, preparados con una deliciosa salsa de la casa, cebolla y cubos de aguacate, servido con tostadas de wonton

—Yakimeshi / Gohan—

Has tu arroz especial por \$36 más (aguacate, Tampico y Philadelphia)

Natural.....\$68

Pollo.....\$84

Arrachera.....\$89

Camaron.....\$94

Pollo Empanizado.....\$91

Camaron empanizado.....\$98

Mixto (pollo, arrachera, camaron).....\$99

Daisuyakii\$131

Arroz frito acompañado de carne arrachera y camarón crujiente, brócoli y julianas de tortilla tostada, acompañado con aderezo chipotle y ranch.

Arroz Teriyaki Especial\$130

Arroz frito acompañado con calabaza, zanahoria y cebolla en juliana, arrachera, pollo y camarón bañados con salsa teriyaki, coronado con aguacate y philadelphia.



POLLO BBQ



EBY ESPECIAL



DAISUYAKII

Yaketz

•Bolas de Arroz •

Köbe\$128

Por dentro: Aguacate, queso philadelphia y camarón, coronada con tampico, salsa de anguila y ajonjolí.

Tokio\$153

Por dentro: Queso philadelphia, aguacate y chicharrón de salmon, Por fuera: Topping de Gratinado daishita y coronado con polvo sishimi.

Sakai\$131

Única Bola de arroz Yakimeshi, Por dentro: Pollo, camaron y arrachera, Por fuera: Queso Philadelphia, aguacate y tampico, Bañadas con aderezo de chipotle y ajonjolí.

Hiroshima\$143

Por dentro: Queso Philadelphia, aguacate y surimi capeado, Por fuera: Topping de ensalada Kani, coronado con camarón empanizado, ajonjolí y salsa de anguila.



YAKET TOKIO

Sopas

Udon Especial\$97

Pasta udon y verdura rallada con camarón, pulpo y surimi, salsa sriracha y caldo de almeja.

Misoshiro\$88

Fideo harusamen, cebolla, champiñón, queso tofu y cebollín.



SOPA MISSOSHIRO

Rollos Naturales

Tuna Maki  \$156

Por dentro: alga nori, pepino, aguacate y Philadelphia, por fuera: cubierto de atún y topping de atún spicy, cebollín y ajonjolí.

Cali Especial\$151

Por dentro: Camaron empanizado, pepino y aguacate, por fuera: philadelphia y cangrejo, coronado con topping de chicharrón de salmon, twist de limón y aguacate

Pulpo Spicy \$145

Por dentro: alga nori, camarón empanizado, pepino y aguacate, por fuera: pulpo, queso philadelphia y topping gratinado de pulpo spice.

Tetsu Especial \$168

Por dentro: camaron, calabaza y zanahoria capeada, por fuera: aguacate, atún y sashimi.



TETSU ESPECIAL



DRAGON ROLL



SPICY ROLL



DAICOCO ROLL

Salmón Roll\$143
Por dentro: alga nori, pepino, aguacate y surimi, por fuera: queso philadelphia y salmón.

Emperador Especial\$147
Por dentro: alga nori, pepino, surimi capeado, por fuera: philadelphia y aguacate, coronado con topping de tampico, camarón empanizado y aderezo spice, bañado con salsa de anguila y ajonjolí.

Spicy Roll\$138
Por dentro: alga nori, pepino y surimi, por fuera: queso philadelphia, aguacate y camarón empanizado, acompañado de aderezo de chipotle, rodajas de chile verde y un punto de salsa roja.

Daishita\$152
Por dentro: alga nori, salmón y pepino, por fuera: queso philadelphia y aguacate, acompañado de mariscos gratinados.

Dragon Roll\$147
Por dentro: philadelphia y camarón empanizado, por fuera: alga de soya, topping de queso gouda, surimi, pulpo, cebollín, masago, mayonesa y shichimi.

Emperador\$130
Por dentro: alga nori, camarón empanizado y pepino, por fuera: queso philadelphia, aguacate y ajonjolí, bañado en salsa de anguila.

— Rollos Empanizados —

Daicoco\$131
Por dentro: plátano macho frito, camarón empanizado y philadelphia, por Fuera: Capeada con coco rallado, bañado con salsa de anguila y salsa de mango.

Akiko Roll\$130
Por dentro: aguacate, queso philadelphia y camarón, por fuera: cama de arroz delgada, cama de platano macho, empanizado y bañando en salsa de anguila.

Mar y Tierra\$138
Por dentro: alga nori, pepino, aguacate y camarón empanizado, por fuera: queso philadelphia, arrachera, aderezo spice y cebollín.

Daisukii Spicy\$139
Por dentro: alga nori, pepino, aguacate y surimi, por fuera: queso philadelphia, ensalada de camarón con aderezo spice y cebollín.

Cuchi Roll\$136
Por dentro: alga nori, queso gouda, pimiento morrón y res, por fuera: queso philadelphia, empanizado, coronado con guacamole, spice, tampico, sriracha, twist de limón y pollo empanizado.

Ishi Roll\$135
Por dentro: aguacate pepino y morron rojo, por fuera: queso phila y gratinado de pollo con champiñon al chipotle, ajonjolí y cebollín.

Rummy Roll\$148
Por dentro: camarón empanizado, queso philadelphia, aguacate. Topping de ensalada kani, bañado en aderezo de chipotle.

Philadelphia Especial\$121
Por dentro: alga nori, camarón, aguacate, pepino y por fuera: ensalada tampico, queso philadelphia y ajonjolí .

Empanizado Especial\$130
Por dentro: alga nori, pepino y camarón, por fuera: queso philadelphia, tampico, aderezo spice, aguacate, cebollín, salsa sriracha y gajos de limón.

El Infiel\$138
Por dentro: pepino y aguacate, por fuera: philadelphia envuelto en surimi y topping de ensalada kani, masago y cebollín. Coronado con camarón empanizado, salsa de anguila y sriracha.

Chicken Teriyaki Roll\$134
Por dentro: alga nori, philadelphia y aguacate, por fuera: empanizado y coronado con pollo teriyaki gratinado, julianas de wonton doradas, ajonjolí y cebollín.

Geisha Maki\$139
Por dentro: queso philadelphia, aguacate y pepino, por fuera: alga nori y capeado (coronado topping camarón, pulpo, aderezo spice y cebollín) bañado shichimi, ajonjolí y salsa de anguila.

— Rollos Tradicionales —

California Roll\$92
Por dentro: alga nori, queso philadelphia, aguacate, pepino, camarón o surimi, por fuera: ajonjolí.

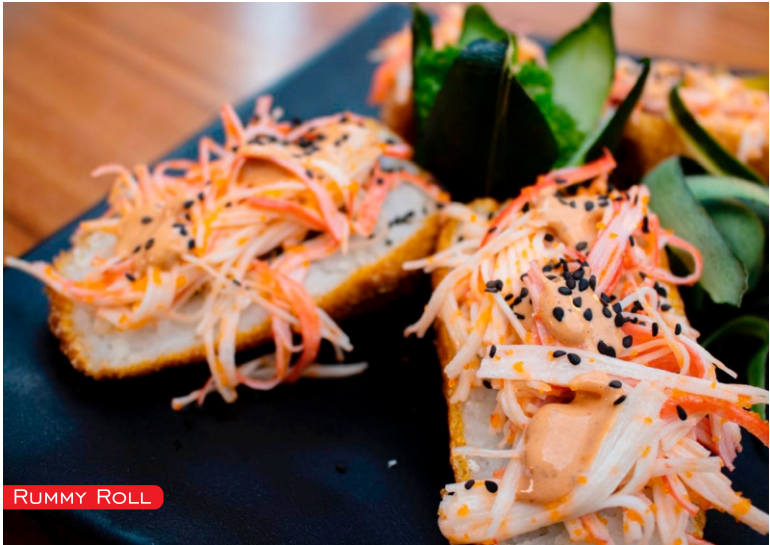
Philadelphia\$95
Por dentro: alga nori, aguacate, pepino, camarón o surimi, por fuera: queso philadelphia y ajonjolí.

Monki Roll\$95
Por dentro: alga nori, pepino, camarón y zanahoria dulce, por fuera: queso philadelphia y plátano frito.

California Roll con Masago\$99
Por dentro: alga nori, queso philadelphia, aguacate, pepino, camarón o surimi, por fuera: masago.

California Maki\$92
Por dentro: queso philadelphia, aguacate, pepino, camarón o surimi, por fuera: alga nori.

Empanizado (takemi)\$99
Por dentro: alga nori, queso philadelphia, aguacate, pepino, camarón o surimi, por fuera: ensalada tampico.



— Postres —

- Banana Tempura

\$82
- Plátano macho relleno con queso philadelphia, capeado y acompañado de nieve, crema chantilly y salsa de chocolate.
- Tempura Helado

\$80
- Bola de helado capeada acompañada de crema chantilly y salsa de chocolate.
- Helado

\$78
- 2 bolas de nieve acompañadas de chantilly, cereza y galleta waffer.
- Brownie & Helado

\$85
- Pieza de delicioso Brownie acompañado de bola de helado en existencia y salsa de chocolate.



— Bebidas —

Sin Alcohol

- Teshito botella 500 ml

\$29
- Té Helado 375 ml (2 refill)

\$35
- Té Helado (Jarra)

\$110
- Calpico 375 ml

\$39
- Calpico (Jarra)

\$130
- Limonada y naranjada natural / Mineral

375 ml

\$48
- Limonada y naranjada natural / Mineral

(Jarra)

\$137
- Agua natura (600 ml)

\$29
- Refresco compañía Coca-Cola 500 ml.....

\$38
- (Coca-cola, Coca-cola ligh, Manzana, Fanta, sprite, fresca, naranja y nada)

Con Alcohol

- Cerveza Premium

(Modelo especial negra modelo) 350 ml

\$49
- Cerveza nacional

\$45
- (Victoria, corona) 350 ml
- Michelada/Chelada 1lt

\$89
- (Victoria, corona) con Clamato 1lt.....

\$98
- Vaso michelada/Chelada

\$25
- (Hielo, Salsa Miche, Sal y Limón) con Clamato

\$36
- Vaso clamato preparado

\$40
- (Hielo, Clamato, Limón, Sal, Tajín y Salsa especial miche)

Lorem ipsum

MENÚ PEKESHITOS

Mini Yakimeshi de Pollo 270gr	\$73
Arroz frito con verduras acompañado con pollo	
Mini Brochetas (3pzas)	\$70
Pequeñas brochetas empanizadas (Queso, pollo o plátano).	
Peque Yaketz (2pzas)	\$71
Bolitas de arroz empanizadas, rellenas de philadelphia y camarón	
Mini Chicken Ball (7pzas)	\$70
Bolitas de pollo empanizado y porción mini de yakimeshi	
Sushito Empanizado (6pzas)	\$73
Rollo sin alga por dentro, philadelphia, aguacate, pollo o camaron empanizado.	
PekeBox.....	\$165
Incluye: 1 Ord. de mini brochetas 3pz, 1 Teshito peke (250 ml) 1 Jugete. A elegir: 1 sushito (rollo de 6 pzas) y 1 mini yaki 270gr.	

— Paquetes —

Shii	\$113
1 Sushi tradicional de 10pzas (empanizado, california o philadelphia)	
Ahoshi	\$123
1 Yakimeshi especial de pollo (455g) y 1 teshito 500 ml.	
Torii	\$152
1 Yakimeshi de pollo (370g), 1/2 sushi empanizado (5 pzas 255g), 1 brocheta al gusto y 1 teshito 500 ml.	
Issei	\$148
2 Rollos primavera (4 mitades 210g), 2 yaketz (4 mitades 370g) y 1 teshito 500 ml.	
Sukii	\$166
1 Yakimeshi especial de pollo (455g), 1 orden de brochetas al gusto (3pzas - 90g) pollo, platano, queso y platano con queso (con camarón \$10 más) y 1 teshito 500 ml.	
Kakuni	\$166
1 Yakimeshi de pollo (370g), 1 sushi empanizado (10 pzas - 450g) y 1 teshito 500 ml.	
Mushi.....	\$167
1 Sushi tradicional 10 pzas-450g, 1 orden de brochetas al gusto (3 pzas -90g) y 1 teshito 500 ml.	



Pekebox Incluye: 1 Ord. de mini brochetas 3pz 1 Teshito peke (250 ml) 1 Jugete A elegir: 1 sushito (rollo de 6 pzas) 1 mini yaki 270gr	PAQUETE SHII 1 Sushi tradicional de 10 pzas: Empanizado, California o Philadelphia 1 Teshito (500 ml)
PAQUETE ISSEI 2 Rollos Primavera 4 mitades (210 g) + 2 Yaketz 4 mitades (370 g) + Teshito* (500 ml)	PAQUETE AHOSHIS 1 Yakimeshi especial de pollo (455 g) + Teshito* (500 ml)
PAQUETE MUSHI 1 Sushi tradicional (10 pzas - 450 g) + 1 Orden de brochetas al gusto (3 pzas - 90 g) + Teshito* (500 ml)	PAQUETE TORII 1 Yakimeshi de pollo (370 g) + 1/2 Sushi Empanizado (5 piezas - 225 g) + 1 Brocheta al gusto (30 g) + Teshito* (500 ml)
PAQUETE SUKII 1 Yakimeshi especial de pollo (455 g) + 1 Orden de brochetas al gusto (3 pzas - 90 g) Pollo, plátano, queso y plátano con queso (con camarón \$10 más) + Teshito* (500 ml)	PAQUETE KAKUNI 1 Yakimeshi de pollo (370 g) + 1 Sushi Empanizado (10 piezas - 450 g) + Teshito* (500 ml)