

M O U S A I

ムーサイ

M E N Ú

M O U S A I

ムーサイ

ENTRADAS CALIENTES

暑い

Láminas de Wagyu A5 en Piedra	4oz sumiyaki, yuzu kosho	\$60
Edamames Picantes	soya, cebollín japones	\$12
Tempura de Camarón Picante	camarón roca, ensalada fresca	\$25
Brochetas de Queso (3pz)	manchego empanizado, salsa dulce	\$12
Gyozas de Wagyu y Camarón	nuevo wagyu, gyoza de camarón, ponzu matcha	\$12
Coliflor Rock	aderezo picante, ajonjolí negro, ensalada	\$12
Costillas de Elote	mayonesa japonesa, chile togarashi	\$15
Edamame Robata	parrilla josper, dulce, picante, ichimi	\$12
Costillas BBQ Asiáticas	nuevo bbq, coleslaw morado, micro greens	\$25
Pan de Leche Japonés	nuevo mantequilla miso, semilla de ajonjolí y pistacho	\$25
Tacos de Wagyu A5	nuevo costra de gouda, coleslaw, mousse de aguacate	\$25
Arroz Crujiente	atún \$12 / salmón \$12 / wagyu \$15	

BROCHETAS

トッピング

Pork Belly	marinado 48 horas	\$10
Yakitori	muslo de pollo, salsa robatayaki	\$10

ENTRADAS FRÍAS

新鮮

Taquitos Crujientes (4)	salmón, atún, wonton, mayo picante, aguacate, aceite de trufa, tobiko	\$13
Tostadas de Atún (4)	atún, aguacate, cebolla morada, aguachile negro, pepino, miso	\$22
Ensalada Wedge	crema fraiche de yuzu, tocino, gorgonzola, tomates cherry, pistacho	\$12
Ensalada Mandarina	nuevo mezcla de lechugas, mandarina, tomates cherry, edamames, wonton, pistacho	\$15
Bocados de Wonton	nuevo atún, tampico, mayo sriracha, salsa anguila, jalapeños, micros	\$15
Trío de Ensalada Japonesa	nuevo ensalada de calamar, ensalada de alga, ensalada de pepino con cangrejo picante	\$15

SOPA

スープ

Wagyu Tonkatsu	nuevo ajitama, naruto, germinado, elote, cebolla verde, ichimi	\$25
----------------	--	------

MENÚ INFANTIL

キッズメニュー

Yakisoba de Res	verduras salteadas, rib-eye, anguila	\$9.99
Tiras de Pollo	con papas fritas	\$9.99

M O U S A I

ムーサイ

SASHIMI

刺身

Hamachi Ninniku	yuzu, tempura, serrano, chips de ajo, aceite de trufa	\$25
3 Variedades	atún, salmón, hamachi (6 pz)	\$25
5 Variedades	atún, salmón, hamachi, king salmon, ebi amaebi (10 pz)	\$45
Uchiwa Atún Blanco	nuevo ponzu, mezcla de tobiko, cebolla verde	\$20
Sashimi de Trufa	atún, salmón, hamachi, aceite de trufa, caviar, cebollín	\$55

TEMAKI

ポウル

Hamachi Especial	hamachi, mayo picante, aguacate, cebollín, soya dulce, tobiko	\$16
Atún Picante	atún, aguacate, mayo picante	\$16
Salmón Picante	salmón, aguacate, tobiko, mayo picante	\$16

NIGIRI

にぎり・2 PIEZAS

Akami	atún magro	\$12
Chutoro	atún semi graso	\$18
Toro	atún graso	\$16
Kamatoro	atún graso premium	\$22
Ebi	camarón	\$18
Wagyu A5	japón	\$19
Scholar	nuevo atún blanco	\$13
Tako	nuevo pulpo	\$12
Unagi	anguila	\$18
Hamachi	japonés	\$16
Salmón Ora King	nueva zelandia	\$13
Salmón	canadá	\$10
Albacore	nuevo atún	\$12

M O U S A I

ムーサイ

MAKI

マキ

Maki de Atún Crujiente	atún picante, tempura de camarón, pepino, cebollín, aguacate	\$16
Tamashi Roll nuevo	pepino, aguacate, tempura de camarón, atún blanco, aguacate rostizado, tobiko rojo, salsa anguila	\$25
Surf and Turf Roll	tempura de soft shell, pepino, aguacate, tenderloin flameado, papel de soya	\$28
Tiger Roll	tempura de camarón, salmón, aguacate, tobiko, espárrago, cangrejo crujiente, mayo tiger	\$18
Red Dragon Roll	tempura de camarón, pepino, aguacate, kanikama flameado, mayo picante, tobiko rojo	\$19
Mousai Roll nuevo	tempura de camarón, queso crema, aguacate, kanikama, mayo picante, crunch	\$21

ARROZ Y BOWLS

ご飯と茶わん

Pollo Teriyaki	pollo, aguacate, pepino, zanahoria, mayo picante, cebollín	\$18
Bowl Mousai	atún, salmón, tobiko, aguacate, pepino, zanahoria, cebollín, mayo picante, cebolla crujiente, soya dulce, wakame, ajonjolí	\$28
Arroz Ushi	4oz rib eye, yakimeshi, salsa shiitake	\$25
Bowl de Atún Picante	atún, tobiko, aguacate, pepino, zanahoria, mayo picante, cebollín	\$18
Bowl de Salmón Picante	salmón, aguacate, tobiko, mayo picante, cebollín, soya dulce	\$22
Bowl Vegetariano	verduras rostizadas, salsa ishiyaki, arroz al vapor, espárrago, edamame, ajonjolí	\$16

Yakimeshi Adicional pollo \$15 / verduras \$12 / camarón \$18 / mixto \$20

M O U S A I

ムーサイ

CORTES

ステーキ

Tomahawk Prime 40 oz	\$195
Rib Eye Prime 12 oz	\$64
Filete 8oz	\$53
New York Prime 12 oz	\$60
Delmonico <i>nuevo</i>	\$100
Rib Eye Cap <i>nuevo</i> 16oz \$100 / 32oz \$190	
Tomahawk Australiano por peso	\$125/lb

CERTIFICADO A5

炎上・FLAMEADO EN SU MESA

Rib Eye A5 8oz	\$215
Filete A5 8oz	\$205
New York A5 8oz	\$190

1 guarnición a elegir

GUARNICIONES

サイド・\$12

Puré de Papa Miso	mantequilla miso, cebollín
Papas Fritas Delgadas	mayo picante, cotija
Gohan	arroz al vapor
Mac and Cheese	
Papas Galeana <i>nuevo</i>	mayo tiger, ichimi
Broccolini Robata	glaseado miso, pistacho
Coleslaw Asiático Morado <i>nuevo</i>	

ROBATAYAKI

ロバタヤキ・PARRILLA JAPONESA DE CARBÓN

Mac & Cheese con Langosta	\$35
Salmón Teriyaki	espárrago, gohan, yuzu kosho \$30
Camarón Tigre	a la parrilla, mayo de chile japonés, limón amarillo \$55
King Crab Robata	mantequilla preparada, chile japonés \$55
Snake Rivers Farms	NY steak, papas fritas delgadas, salsa de pimienta sichuan \$85
Robalo Miso <i>nuevo</i>	coles de bruselas, espinaca, mandarina, xnipec miso \$40
Pulpo a la Parrilla <i>nuevo</i>	mayo tiger, ichimi, papas doradas, micro greens \$39.99
Tataki NY Filet <i>nuevo</i>	limón, togarashi, soya, sriracha, aguacate, cebolla \$45
Tostones de Ribeye <i>nuevo</i>	xnipec de mandarina, mousse de aguacate, micro greens \$34.99

POSTRES

デザート・\$20

Lava Cake de Pistacho Mia
Pastel de Elote <i>nuevo</i>
Cheesecake Japonés
Pastel de Helado
Mostachón de Plátano
Dubai Cake <i>nuevo</i>

Entretención después de las 11, viernes y sábado · La propina está incluida en órdenes mayores a \$150

Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica

Debido a que manejamos productos frescos y especiales, algunos de nuestros platillos podrían no estar disponibles

M O U S A I

ムーサイ

BOTELLAS

ボトル

WHISKEY	BOTELLA	COPA	TEQUILA	BOTELLA	COPA	VODKA	BOTELLA	COPA
Jack Daniels		\$165 \$10	Turincio		\$145 \$10	Smirnoff		\$145 \$8
Makers Mark		\$165 \$10	Pi Rep Cristalino		\$200 \$10	<i>Haku</i>		\$165 \$12
Chivas Regal		\$165 \$10	Patrón Silver		\$200 \$10	Grey Goose		\$200 \$12
Crown Royal		\$165 \$10	Dobel Diamante		\$200 \$10	Tito's		\$165 \$10
Crown Royal Apple		\$165 \$10	Nuestro Placer		\$200 \$10	Stolichnaya		\$165 \$10
Buchanan's 12		\$200 \$10	Don Julio Reposado		\$200 \$10	Cîroc Redberry		\$200 \$12
Jameson		\$200 \$10	Don Julio Añejo		\$200 \$10	Cîroc Peach		\$200 \$12
<i>Suntory Whisky</i>		\$200 \$10	1800 Reposado		\$230 \$10	GIN	BOTELLA	COPA
Woodford Reserve		\$200 \$10	Dobel Pavito		\$260 \$18	Hendrick's		\$200 \$12
Glenlivet 12		\$200 \$10	1800 Cristalino		\$260 \$18	Tanqueray		\$200 \$12
Buchanan's Pineapple		\$200 \$10	Don Julio 70		\$260 \$18	Bombay Sapphire		\$200 \$12
Black Label		\$200 \$10	Dobel Humito		\$260 \$18	<i>Roku Gin</i>		\$200 \$12
<i>Hibiki</i>		\$320 \$18	Casa Dragones		\$530 \$38	CHAMPAGNE	BOTELLA	
Macallan		\$320 \$18	Don Julio 1942		\$530 \$38	Moët Mini 10 pcs		\$250
Gold Label		\$320 \$18	Clase Azul Reposado		\$530 \$38	Moët Ice		\$185
Buchanan's 18		\$420 \$18	Clase Azul Silver		\$530 \$38	Moët Nectar Impérial		\$185
Blue Label		\$850 \$38	Dobel 50		\$650 \$38	Dom Pérignon		\$710
MEZCAL	BOTELLA	COPA				Dom Pérignon Luminous		\$850
400 Conejos		\$195 \$12				Ace of Spades		\$850
RON	BOTELLA	COPA						
Malibu		\$165 \$10						
Bacardi Blanco		\$165 \$10						
Captain Morgan		\$165 \$10						
Diplomatico		\$200 \$12						
Zacapa 23		\$200 \$12						
COGNAC Y LICOR	BOTELLA	COPA						
Hennessy		\$200 \$12						

M O U S A I

ムーサイ

VINOS

BOTELLA COPA

La Crema Pinot	\$60	\$10
Josh Cabernet	\$60	\$10
Altos Malbec	\$60	\$10
Montes Merlot	\$60	\$10
Stella Red	\$60	\$10
Stella Rosé Peach	\$60	\$10
Stella Rosé Moscato	\$60	\$10
Frontera Cabernet Sauv	\$60	\$10
Casa Madero Chardonnay	\$100	\$16
Casa Madero 3V Red	\$100	\$16
Gold Bush	\$120	
Austin Hope Cabernet	\$140	\$16
Silver Oak	\$180	
The Prisoner Red Blend	\$185	
Caymus Cabernet Sauv	\$220	
Duckhorn	\$225	

SAKE 酒

Nigori	\$27
Ginjo	\$27
Sho Chiku Bai 10 oz	\$15
Mio Sake	\$27
Hana Flavored Sake	\$25

Sabores Hana: Lychee, Piña, Manzana

CERVEZA

ビール

Michelob Ultra	\$5	Michelob Ultra Gold	\$5	Bud Light	\$5	Shiner Bock	\$5	Miller Lite	\$5
Dos Equis	\$5	Asahi	\$6	Asahi Cero	\$6	Kirin Ichiban	\$6	Sapporo	\$6
Corona Extra	\$6	Indio	\$6	Modelo Especial	\$6	Stella Artois	\$6	Heineken	\$6

MIXOLOGÍA

カクテル ・ \$12

Martini Lychee	vodka, limón, lychee, sake
Roberuto	whiskey toki, frambuesa, fresa, maracuyá
Burüberī	frambuesa, lychee, vino espumoso
Mousai	tanqueray gin, sake, pepino, albahaca, limón, tónica
Yo-kai	mezcal, jamaica, arándano, sal togarashi del himalaya
Hinata	vodka, tamarindo, sandía, fresa, tajín
Dragon	tequila, fresa, frambuesa, pitahaya
Baku	tanqueray gin, frutos rojos, lychee, tónica
Old Fashioned	whiskey toki, azúcar morena, amargos de angostura