

SUSHI

PROGRESSIVE

(TEMPURA)
spicy atún, shiitake, queso crema, aguacate, negi, spicy mayo, teriyaki, sriracha y masago. | 225

UMAI

salmón, atún, pepino, cilantro, queso crema, salsa ponzu, kanikama y aguacate. | 235

SUPAISHI

spicy atún, aguacate, queso crema, pepino, negi y masago. | 185

BEKON

tocino, queso crema, aguacate, manchego y chile. | 175

DESU (TEMPURA)

spicy atún, surimi, masago, negi, spicy mayo, sriracha, teriyaki, queso crema y aguacate. | 225

HITACHI

salmón, tampico, aguacate y queso crema. | 235

MEI MEI

salmón, aguacate, tampico y pepino. | 235

TORA

camarón empanizado, tampico, aguacate y queso crema. | 175

MAGURO ROLL

atún, pepino, aguacate, camarón, furikake y hojuelas de bonito. | 225

SAKE ROLL

spicy-salmón, kewpie-mayo, aguacate y pepino. | 235

AJI AJI ROLL

atún, aguacate, pepino, surimi salsa yuzu y aji. | 235

 = poco picante  = empanizado



FAVORITOS

POKE

salmón curtido, tampico, atún marinado, arroz, jengibre, chiles toreados, wakame, pepino, cebolla frita y elotes. | 215

BAO DE PANZA 1pza.

panceta, cacahuates tailandes, salsa hoisin, salsa coreana, ajonjolí, negi y cilantro. | 65

EDAMAMES

frijol de soya, sriracha, ponzu y ajo | 120

SPICY SHRIMP

camarón en tempura, salsa chipotle, aderezo calamansi en una base de espinaca. | 175

CRISPY TOFU

(Platillo vegano)
tofu en tempura, salsa “yuut”, bok choy y cebollín. | 185

DUMPLINGS 9pzas.

empanadas de puerco molido o vegetales mixtos. | 165

TEMAKIS

spicy atún. | 80
atún fresco. | 80
salmón fresco. | 120

CAULIFLOWER KIMCHI

coliflor en tempura con aderezo de kimchi. | 195

THAI LAAB SALAD

puerco molido, hoisin, hierbas frescas, salsa de chile-ajo y repollo. | 165

NOODLES

UDON NOODLES

pasta udon, zanahoria, bok choy, repollo, cebollín, cacahuates y cilantro. | 175
(AGREGA POLLO, TOFU O PANZA +30)

DRUNKEN NOODLES

camarones, tallarines, bok choy, champiñón, negi y chilli-garlic. | 195

PAD THAI

pollo, tallarines, pimientos, chop suey, cacahuates tailandeses, cilantro, zanahoria, cebolla y huevo revuelto. | 195

SCALLION NOODLES

Pasta udon, camarón, bok choy, cebollín, chili-oil y hojuelas de bonito. | 195

RAMEN



TONKOTSU RAMEN

panceta de cerdo, huevo duro, nori, elote, hojuelas de ajo, jengibre curtido, negi y aceite de ajo negro fermentado. | 205

SPICY MISO RAMEN

panceta de cerdo, carne molida de puerco, chop suey, semillas de ajonjolí, kimchi, ajo frito, cebollín, huevo duro, negi y nori. | 205

VEGETARIAN RAMEN

tofu sellado, chop suey, champiñones, bok choy, jengibre curtido, elotes, cebollín, aceite de jengibre. | 205

(OPCIÓN VEGANA CON PASTA DE ESPINACA)

SHOYU RAMEN

panceta de cerdo, bok choy, champiñones, nori, negi, huevo duro y aceite de pollo. | 205



RICE



TERIYAKI BOWL

pollo en salsa teriyaki, arroz jazmín, chile morrón, zanahoria, cebolla, calabaza, semillas de ajonjolí y salsa chipotle. | 185

UMAI FRIED RICE

camarón y pollo picado, arroz jazmín, zanahoria, cebollín, ajo, jengibre, chop suey, huevo revuelto, y aceite de ajonjolí. | 165
(TAMPICO, QUESO CREMA Y AGUACATE +30)

CHICKEN BOWL

pollo agridulce, arroz jazmín, brócoli, chop suey, bok choy, cebolla crujiente y cebollín. 185

KIMCHI FRIED RICE

panceta de cerdo, arroz jazmín, kimchi, huevo estrellado, chorizo chino, hoisin y negi. | 215

CRISPY RICE

arroz en curry frito, chorizo chino, hierbas frescas, cebolla frita, salsa nuoc-nam. | 185

#dailyumai



DRINKS

ROXXANE

Whiskey Black label
Pure de Maracuyá
Jarabe de Jamaica
Jugo de Limon Amarillo / 120

PINK PALOMA

Tequila
Jugo de Limon Amarillo
Jarabe Natural
Jugo de Toronja / 120

SMALLBAR MULE

Vodka
Jugo de Limon Amarillo
Jarabe de Jengibre
Agua Mineral / 120

CHAI MEZCALITA

Jugo de Limon Amarillo
Jarabe de Te Chai
Mezcal
Tequila Blanco
Pizca de Sal / 120

WHITE DRAGON

Baileys
Gin
Crema de Coco
Jarabe de Te chai / 120

SAKE FIZZ

Sake de la Casa
Jarabe de Jengibre
Jugo de Limon Amarillo
Aquafaba
Licor de Ciruela / 120

MR. SUNRISE

Vodka
Jugo de Manzana
Pure de Maracuya
Aquafaba
Jugo de Limon Amarillo / 120

