

Menú



Abril

unosiete

Menú

Abril Uno Siete, es un restaurante comprometido con la salud de nuestros clientes, todos y cada uno de los platillos están elaborados con aceites saludables y en cantidades medidas, tales como los son; aceites de aguacate, de coco, de olivos y aceite de sésamo.

#empresasocialmenteresponsable

APERITIVOS

- Onigiri omusabi \$110.00**
2 piezas rellenas del marisco de tu elección (camarón, salmón, atún o pulpo), queso crema, pepino y aguacate. Bañado con furikake.
- Crispy tuna \$120.00**
Atún spicy sobre trozos de arroz crispy acompañada de salsa especial de jalapeño y aguacate
- Crispy Salmón \$120.00**
Spicy salmón sobre trozos de arroz crispy acompañada de salsa especial de jalapeño y aguacate
- Wonton de Salmón \$120.00**
Salmon marinado en salsa ponzu, con cebolla cambray y chile serrano, montado sobre tostadas de wonton.
- Wonton Atún \$120.00**
Atún marinado en salsa ponzu, con cebolla cambray y chile serrano, montado sobre tostadas de wonton.
- Uno Siete wrap \$120.00**
Espinacas, aguacate, esparrago, zanahoria y pepino, enrollado en papel de arroz, acompañado de salsa especial de la casa con camarón.
- Kyaseroru de Mariscos (cazuela) \$120.00**
Cazuela de papel de arroz frito, rellena de ensalada de mariscos en salsa ponzu de la casa.
- Brie Uno Siete \$180.00**
Queso Brie al horno, montado sobre jamón serrano y bañado en salsa Uno Siete.
- Brie Nuts \$160.00**
Queso Brie al horno bañado con miel de abeja, coronado con una mezcla de semillas y frutos secos.

Panela frita \$110.00
Queso panela frito, bañado en mermelada de temporada.

Charcutería
Individual \$180.00 / Familiar \$380.00
Carnes frías, quesos, aceitunas, pretzel galletas, fruta y dip de temporada de temporada.

PLATILLOS

- Pulpo al grill \$370.00**
Pulpo a las brasas marinado en vino, mantequilla y ajo. Acompañado de cebollitas asadas y papa cambray salteadas.
- Rib Eye 1-7 \$480.00**
Aprox. 375 gr. de Rib Eye a la parrilla. Acompañado de espárragos salteados y papas cambray.
- Tacos de pulpo \$220.00**
3 tacos de pulpo marinado, con aguacate, cilantro y salsa especial de la casa.
- Tacos de salmón \$220.00**
3 tacos de salmón a la plancha, con aguacate, mezcla de salsa bandera y piña, coronado con cebolla morada y cilantro.
- Salmon naranja \$230.00**
Salmon a la naranja, acompañado de espárragos y papas horneadas.
- Salmon Almendra \$230.00**
Salmon con costra de almendra, pasta de aguacate y ensalada fresca.
- Camarones callejón \$190.00**
Dos camarones tempura, dos camarones empanizados y dos camarones wonton, con salsa de ajo picante y acompañados de pure de papa y espárragos.
- Pechuga serrana \$210.00**
Pechuga rellena de queso crema y jamón serrano, empanizada, montadas sobre pure de papa y bañadas en crema bechamel. Se acompaña con espárragos.
- Pechuga Brie \$210.00**
Pechuga con queso brie y calabacín, marinada con receta de la casa y ensalada fresca.
- New York Abril \$370.00**
Aprox. 375 gr. de corte New York a la parrilla. Acompañado de espárragos salteados y papas cambray.

SUSHI 1-7

Abril Roll **\$180.00**
Queso crema, pepino, salmón y atún fresco por dentro, forrado de aguacate, coronado con tampico especial y cebolla capeada.

Roca Roll **\$190.00**
Queso crema, pepino, aguacate y coronado con tampico, camarón roca, cebollín y ajonjolí envuelto en alga.

Perla negra Roll **\$210.00**
Aguacate, pepino, cangrejo, camarón, pulpo, salmón y atún envueltos en alga, coronado con mayonesa y masago. (opción flameada)

Aguachile Roll **\$210.00**
Agua chile de camarón envuelto en alga, montado sobre rodaja de pepino y coronado con dorito de wonton.

Calamar Roll **\$210.00**
Rollo natural, con queso crema, pepino y aguacate por dentro, coronado con aros de calamar, salsa especial y un punto de srirasha.

SUSHI ABRIL

Kanikama Roll **\$190.00**
Rollo empanizado, con queso crema, pepino y aguacate por dentro, coronado con queso crema, camarón empanizado y ensalada spicy de kanikama.

Zao Roll **\$190.00**
Rollo empanizado, con queso crema, pepino, aguacate y camarón por dentro, gratinado con queso, coronado con camarón empanizado y ligeramente bañado con salsa de anguila, cebollín y ajonjolí.

1-7 Roll **\$190.00**
Queso crema, pepino, aguacate y cangrejo por dentro, envuelto en salmón y camarón, coronado con tampico especial y cebolla capeada. Pídelo natural o empanizado

Tempura Roll **\$180.00**
Queso crema, pepino, aguacate por dentro, empanizado en tempura. Coronado con camarón tempura y bañado ligeramente en salsa de anguila.

Tradicional Roll **\$180.00**
Queso crema, pepino, aguacate y camarón por dentro. Pídelo natural o empanizado.
Agrega tampico por \$18.00 extra.

POKÉ BOWL

Poke de Salmon **\$ 220.00**
Base de arroz blanco, salmón marinado, mango, aguacate, zanahoria, rábanos, pepino, ajonjolí y tomate cherry.

Poke de Atún **\$ 220.00**
Base de arroz blanco, atún marinado, cebollita frita, alga, edamame, aguacate y tomate cherry.

Poke de Kanikama **\$ 210.00**
Base de arroz frito, kanikama spicy, esferas de queso crema, aguacate, espinaca, zanahoria y tomate cherry.

Ingrediente extra \$30.00



Abril
unosiete