

ANIMAL

MENÚ TO GO

TAKE OUT / A DOMICILIO / CATERING

☎ 55 7691 3119

📞 55 3378 1264

TODOS LOS DÍAS

12 PM A 10 PM

Rappi

ENCUÉNTRANOS EN
INTERNACIONAL

VEGETALES

Coliflores zarandeadas

\$219

Destrochadas y aramada sobre aderezo de la casa con un toque de chiles

Brocoli al grill con humus

\$209

Marinado y asado sobre cama de hummus y chiles toreados

Aguacate asado con arúgula

\$169

Con aderezo de la casa y vinagreta citrica de mostaza

Ejotes almendrados

\$169

Bañados en sasa agridulce y picante

SOPAS

Sopa de letras \$109

Con caldo de pollo y verduras

Crema de elote \$159

Mezcla maíz blanco y dulce

SEA FOOD

Hamachi cilantro limón

\$339

Mezcla de espinaca y arugula con aderezo de cilantro

Ostiones con callos

\$359

Kumiai con callos y rasurada sambal

Chicharrón de pescado

\$419

Cubos de pescado crujiente

Ceviche de salmón

\$249

Con salsa miso agripicantey cebollitas asadas

Aguachile mixto

\$289

Totoaba, camarón y pulpo bañados en salsa verde cremosa

King crab roca

\$549

Cangrejo de Alaska en tempura con salsa picante

Sashimi de Kampachi

\$339

En salsa picante de trufa y chips de ajo

Sashimi de Hamachi

\$389

En salsa de jalapeño y tomates rostizados

CARNES

Barbacoa de arrachera

\$289

Ahumada en jospers con tortillas ribeteadas acompañada de cebolla blanca y cilantro

Tiradito de papada de puerco

\$229

Salsa asada de milpero con piquín

Arroz carretero

\$299

Con rajas de poblano y cubos de rib eye

Tuétanos al carbón

\$249

Con chorizo y terminados con salsa de piquín

Discada de rib eye con pulpo

\$409

Hechos chicharron y terminados con salsa de semillas gourmet

Bites de wagyu

\$889

Bocadillos de new york japones con pasta de trufa

Queso en molde

\$189

Relleno y bañado en salsa trocha

TACOS & TOSTADAS

Tacos de trompo, res y pastor (5 pz)

\$189

Arrachera, pork belly y rib eye con pimientos

Tacos de pescado adobado (3pz)

\$289

Pescado con mezcla de chilescon piña ceniza cebolla y cilantro

Tacos de falafel (3pz)

\$189

En harina con jocoque, croquetas de falafel y ensalada fresca

Tacos olvidados de pulpo (3pz)

\$229

Acompañado de jocoque de la casa

Tacos árabes (2pz)

\$249

Tortilla de harina, jocoque con carne de cerdo, cebolla morada y cilantro

Taquitos laguneros (2pz)

\$239

Con queso asadero y aguacate

Volcanes animal (2pz)

\$239

Tostada de harina con frijoles puercos y trompo mixtos

Tostadas hummus con champiñones (2 pz)

\$179

Hummus y ceviche de champiñones

Tostadas panguera (2pz)

\$239

De callos con camarón cocido

STEAK & FRIES

Rib eye .450 gr

\$749

Asado al jasper

Filete en costra de sal .500 gr

\$1,289

Cocinado en jasper con costra de sal

Hamburguesa vegana

\$219

Con carne falafel

Rib eye salvaje .450 gr

\$779

Adobo de chiltepín japones

Filete a la pimienta .250 gr

\$649

Terminado en mantequilla a la pimienta

Burger de Wagyu

\$659

Clásica cheese burger con carne japonesa

Rib eye .800 gr

\$1,299

Para compartir

Chuletón indomable 1 - 1.2 kg

\$1,399

Para compartir

Papas fritas sal y vinagre \$129**Camote fries \$179****Papas trufa parmesano \$189**

ESPECIALIDADES

Pulpo zarandeado

\$379

Al grill con salsa de mostaza con variedad de chips

Camarones al grill

\$479

Con salsa de chiles a la parrilla

Lubina con esquetes

\$459

A la parrilla en salsa de limón mantequilla

Salmón en salsa de ajo

\$329

Salsa de ajo y crujiente de poro con aroma cítrico

Pechuga a la parrilla

\$269

En marinado norteco

Lubina a la mantequilla negra

\$469

Dorado en mantequilla de trufa negra

EPIC SIDES

Aguacate machucado

\$109

Machucado acompañado de chicharrón durito

Frijoles con queso

\$109

Frijoles puercos gratinados en la brasa

Chips de cebolla rebosada

\$109

Torre de cebolla crujiente

Esquetes fuego

\$169

Elote desgranado con sabor picante

SALADS

Ensalada cesar al grill

\$189

En torre terminada en la mesa con parmesano

Ensalada ahumada de espinacas

\$189

Hojas de espinaca con vinagreta sabor hymo, tomate y mix pepita de calabazas con ajonjolí

Ensalada de col de bruselas y arúgula

\$189

Con aderezo de tahini y limón

SUSHI BAR

日本からの新鮮な

	NIGIRIS 10gr	SASHIMIS 70gr
Akami	\$59	\$
Chutoro	\$79	\$
Toro	\$110	\$
Lubina	\$46	\$
Kampachi	\$76	\$
Hamachi	\$69	\$349
Salmón	\$59	\$298
King Salmón	\$79	\$
King Crab	\$89	\$
Totoaba	\$64	\$289
Anguila	\$	\$
Wagyu A5	\$149	\$
3 Variedades		\$298
5 Variedades		\$379

MAKIS

Animal roll

\$269

Camarón empanizado, aguacate, pepino, topping de spicy kampachi con dulce de coco y cítricos japoneses

Atún spicy

\$189

Atún con spicy mayo, aguacate y cebollín

Salmón spicy

\$189

Salmón con spicy mayo, tobiko y aguacate

Fire roll

\$269

Soft shell crab, aguacate, masago, pepino y spicy mayo

Totaba roll

\$249

Totoaba, salmón, aguacate, lechuga y mayo wasabi

Ryoshi roll

\$329

King crab, atún, spicy, tobiko y burbujas tempura

TEMAKIS

Atún spicy

\$74

Atún con spicy mayo, aguacate y cebollín

Salmón spicy

\$74

Salmón con spicy mayo, tobiko y aguacate

Spicy king crab

\$169

Cangrejo de alaska, aguacate, mayo spicy, tobiko y hoja de soya

Shirashi

\$139

Salmón, atún, kampachi, shiso, aguacate y spicy

Hotaru

\$89

Lubina, enokiy spicy mayo flameado

Kampachi especial

\$119

Kampachi, spicy mayo, aguacate, tanuki, cebollín, soya dulce y tobiko

SIDES

Edamames

\$79

Foie grass

\$49

Wasabi fresco

\$150

Trufa negra

\$65