

SNACKS & SALADS

FRIED GYOZAS • GYOZAS FRITAS 🔥

Stuffed with wok-fried beef tenderloin & aji amarillo chili cream
Gyozas fritas rellenas de lomo de res al wok & crema de aji amarillo

KUSHIAGE 🌿

Sweet crispy plantain or crispy cheese
Kushiage de plátano o de queso crujiente

SPRING ROLL • ROLLOS PRIMAVERA

Stuffed with vegetables and ginger, sour & sweet sauce
Rellenos de vegetales & jengibre, salsa agri dulce

SUSHI SALAD • ENSALADA DE SUSHI 🍣 🌿

Lettuce, avocado, cucumber,
nori seaweed, radish, carrot, kanikama and sweet sesame dressing
*Lechuga, aguacate, pepino, alga nori, rábano, zanahoria, kanikama
y aderezo dulce de ajonjolí*

TOFU SALAD • ENSALADA DE TOFU 🍣 🌿 🔥 🥬 🌱

Seaweed & fresh tofu salad, in red curry cream and peanut sauce
*Ensalada de algas marinas, tofu fresco con crema de curry rojo y
salsa de cacahuete*

TATAKI

Tuna & salmon tataki, spicy ponzu, seaweed salad.
Tataki de salmón & atún, ponzu picante y ensalada de algas.



Vegetarian
Vegetariano



Spicy
Picante



Nuts
Nueces



Keto



Gluten Free
Sin Gluten



Pork
Cerdo



Zero Waste
Cero Desperdicio



Contains Shellfish
Contiene Moluscos

SUSHI & TEMPURA

ACEVICHADO ROLL • ROLLO ACEVICHADO

Stuffed with tempura shrimp
and avocado, topping whit fish ceviche in “leche de tigre”
Relleno de camaron tempura y aguacate, cubierto con pescado
en leche de tigre

SALMON ROLL • ROLLO DE SALMON

Cucumber, carrot, avocado,
crispy rice noodles on the outside and salmon tartar
Pepino, zanahoria, aguacate, fideo de arroz crujiente por fuera
y tartar de salmón

SUNSET ROLL

Stuffed with shrimp Tampico
& cream cheese, outside fresh tuna and avocado, anguila sauce
Relleno de Tampico de camaron y queso crema, por fuera atun
fresco y aguacate, salsa de anguila

CATERPILLAR ROLL

Tempura onions, cream cheese, avocado outside, and sweet sauce
Tempura de cebollas, queso crema, aguacate por fuera y salsa dulce

CALIFORNIA ROLL

Surimi, cucumber, avocado and sesame seeds
Surimi, pepino, aguacate & ajonjolí

SPICY TUNA

Tuna, mayonnaise with sriracha and chives
Atún, mayo con shiracha & cebollín

VEGGIES

Mixed tempura of eggplant, onion, jalapeno peppers & carrots
Tempura mixta de berenjena, cebolla, chiles jalapeños y zanahoria

CHICKEN WINGS

Chicken wings with oyster & habanero sauce
Alitas de pollo a la tempura con salsa de ostras & habanero

GREEN BEANS

Green beans tempura with shichimi togarashi
Ejotes a la tempura con shichimi togarashi



Vegetarian
Vegetariano



Spicy
Picante



Nuts
Nueces



Keto



Gluten Free
Sin Gluten



Pork
Cerdo



ZeroWaste
Cero Desperdicio



Contains Shellfish
Contiene Moluscos

ROBATA

- Seasonal mushrooms 🍄 🌿 🌱
- Tsubu miso chicken 🍗
- Beef in oyster sauce 🍖 🍄
- Zucchini 🥒
- Cherry tomatoes whit panceta 🐷
- Miso marinated catch of the day 🐟
- Cinnamon pineapple 🍌 🍄 🌿

DID YOU KNOW IT?

Robatayaki is a Japanese cooking technique that involves grill food over hot charcoal.
The term means "cooking by the fire."

This technique is valued for the smoky flavor it imparts to ingredients such as meats, fish, and vegetables, and requires great skill from the chef to control the heat and cooking time. At Oishi, we take robata to the next level, as our sauces are an excellent accompaniment and provide an exquisite flavor.

ROBATA

- Setas de temporada 🍄 🌿 🌱
- Pollo al tsubu miso 🍗
- Res en salsa de ostras 🍖 🍄
- Calabacín 🥒
- Tomates cherrys envueltos en panceta de cerdo 🐷
- Pesca del día marinada en miso 🐟
- Piña a la canela 🍌 🍄 🌿

¡SABIAS QUE!

Robatayaki es una técnica de cocina japonesa que consiste en asar alimentos a la parrilla sobre brasas de carbón. El término significa “cocinar junto al fuego”

Esta técnica es valorada por el sabor ahumado que aporta a ingredientes como carnes, pescados y verduras, y requiere una gran habilidad por parte del chef para controlar el calor y el tiempo de cocción. En Oishi llevamos al siguiente nivel las robatas, ya que nuestras salsas son un excelente acompañamiento y dan un sabor exquisito.



Vegetarian
Vegetariano



Spicy
Picante



Nuts
Nueces



Keto



Gluten Free
Sin Gluten



Pork
Cerdo



ZeroWaste
Cero Desperdicio



Contains Shellfish
Contiene Moluscos

SIGNATURE PLATES

Tonkotsu pork ramen 🐷 🍜

Ramen de cerdo

Teriyaki tofu on edamame puree & poppy seeds 🍜 🌿 🌱 🌾

Tofu al teriyaki sobre pure de edamame & semillas de amapola

Yakimeshi, stir frie rice with vegetables & pork belly teriyaki 🐷 🍜

Yakimeshi, arroz frito con vegetales & pork belly, bañado en teriyaki

Mixed teppanyaki 🍜

Teppanyaki mixto

Torikatsu, fried chicken breast, gohan rice & tonkatsu sauce 🍜

Torikatsu, pechuga de pollo frita, arroz gohan & salsa tonkatsu

Yakiudon of vegetables in oishi sauce

Yakiudon de vegetales en salsa oishi

DESSERT

Mango-passion fruit tapioca with toasted coconut crumb 🌿 🌱 🍜

Tapioca de mango-maracuya, con crumble de coco tostado

Matcha, yuzu & lychee tropical forest

Bosque tropical de matcha yuzu y lychee

Baked banana spring roll with coconut ice cream in caramel sauce 🌿

Spring rol de plátano horneado y helado de coco en salsa de caramelo

Vanilla, sesame, and coconut ice cream 🍜 🌿 🍜

Helados de vainilla, sésamo & coco



Vegetarian
Vegetariano



Spicy
Picante



Nuts
Nueces



Keto



Gluten Free
Sin Gluten



Pork
Cerdo



ZeroWaste
Cero Desperdicio



Contains Shellfish
Contiene Moluscos