



Menú



Entradas

- **Camarones Rokka** \$181
Camarones roca tradicionales, montados sobre lechuga.
- **Nice Rolls** \$89
Rollos chinos tradicionales, estilo primavera, acompañados de una salsa de mango especial de la casa (2pzs).
- **Nigiris** \$75
Bocadillos tradicionales japoneses. Ingredies a escoger (3pzas).
- **Tokalamar** \$125
Deliciosos anillos de calamar, rellenos de pasta de tampico especial, bañados en salsa de anguila y ajonjolí tostado.
- **Katsunigiris** \$95
Camarón empanizado en plancha, tampico, phila y aguacate encima.
- **Edamames** \$110
Deliciosas vainas de soja, salteadas al momento. ¡Un clásico de sabor!
- **Tuna Taco** \$152
Atún marinado, montado sobre vegetales y hoja de lechuga fresca.
- **Fresh Thai Rolls** \$109
Rollitos primavera de hoja de arroz, camarón, aguacate, lechuga, zanahoria, ajonjolí. Bañados en salsa de mango.
- **Rollitos Fu Kung** \$112
Rollitos wontong hechos a base de philadelphia, camarón, queso chihuahua y chipotle, bañados en salsa de anguila y ajonjolí blanco.
- **Taco de Arrachera Prime** \$89
Arrachera de res marinada, costra de queso y aguacate, acompañado de salsa verde y salsa roja tatemada.

Tostadas

- **Tunita** \$119
Cubos de atún fresco, aguacate, pepino y cebollita crunch. Acompañada de salsa aguachile.
- **Clásica** \$142
Camarón y pulpo agauchile, rodajas de cebolla, aguacate y pepino en cubitos, montada sobre crema de jalapeño. Acompañada de salsa aguachile.
- **Bahía** \$129
Camarón aguachile, pulpo, salmón y atún fresco, montado sobre cubitos de pepino, aguacate y crema de jalapeño y salsita negra de la casa.
- **Di Mare** \$126
Camarones salteados a la mantequilla, cebollita curtida y aguacate.
- **Mango Habanero** \$129
Camarón crudo y cocido, chile caribe, aguacate y pepino. Bañados en nuestra salsa mango fuego.
- **La Roca** \$128
Camarones Rokka, bañados en salsita chili, cubitos de aguacate, ajonjolí con aderezo jalapeño.
- **Sunami** \$138
Cevichito tradicional de camarón y surimi, sabor culichi style.

Kushiage

- **Brochetas empanizadas**
(1 Brocheta)
Res \$88 Queso \$70
Surimi \$70 Camarón \$92
Pollo \$83 Mixta \$93
3 ingredientes a escoger

Chilis

- **Bocatto** \$115
Chile empanizado relleno de camarones, salmón frito y quesos.
- **Tok Mix** \$92
Carnes, pollo, res y tocino.
- **Tokritos** \$127
Caribes envueltos en tocino, camarón y philadelphia por dentro, gratinados (3 pzas)
- **Tok Chilli** \$89
Tampico.
- **Tok Bite** \$119
Camarón, philadelphia, chihuahua y envueltos en tocino.
- **Caribeños** \$129
Exquisitos chiles caribes rellenos de nuestra ya patentada pasta mix (2 pzas)

Gyozas

- **Gyozas Fuji** \$138
Empanaditas tradicionales japonesas de camarón, crujientes y suaves a la vez (6pzas).
- **Gyozas Oink** \$128
Empanaditas tradicionales japonesas de carne, bañadas en su salsita de soya especial de la casa (6pzas).

Arroz

- **Dragon Rice** **\$169**
Arroz frito yakimeshi, con philadelphia, tampico, salmón frito, aguacate y furikake, servido en mosaico y bañado en salsa de anguila.
- **Arrokis** **\$140**
Arroz frito con pollo y cebollines.
- **Arrokis Especial** **\$172**
Preparado con res, pollo y tocino.
- **Ballon** **\$168**
Bola de arroz empanizada de res, pollo, tocino, gratinado. Acompañada de tampico, phila y aguacate.
- **Yakimeshi Tradicional** **\$109**
- **Yakimeshi Especial** **\$132**
- **Gohan Tradicional** **\$109**
- **Gohan Especial** **\$153**

Tostada Clásica



Sopas

フ
レ
ー
バ
ー

- **Sokitas** **\$120**
Deliciosa sopa de pollo, vegetales mixtos y arroz.
- **Fansee** **\$175**
Sopa china de pollo y camarón con fideos de arroz.
- **Tok Yun** **\$155**
Sopa tailandesa a base de mariscos y noodles, con un toque picante.
- **Udon Sup** **\$175**
Sopa de pollo y camarón con verduras y pasta udon.
- **Ramen Especial** **\$225**
Suave sabor miso, fideos, camarones y pollo.
- **Ramen Thai** **\$199**
Fideo, vegetales y camarones con esencia thai.



Tok Yun



Camarones Rokka

Ensaladas

- **Koriandro** **\$152**
Lechugas mixtas, chihuahua, pollo frito, tomate y frituras de maíz bañadas en aderezo de cilantro.
- **Sunomono** **\$238**
Ensalada tradicional japonesa, a base de pepino, camarón, kanikama, salmón, pulpo, furikake y aguacate, acompañada de una deliciosa vinagreta oriental.
- **Kossessar** **\$165**
Mezcla de lechugas, tomate y pepino. Acompañada de frituras, trocitos de pollo, crotones, queso chihuahua y parmesano. Todo esto con unos exquisitos aderezos de cilantro y César.
- **Salmoncito Fresh** **\$199**
Salmón a la plancha con un toque agrí dulce, montado sobre ensalada mixta, fresas, manzana, frutos secos y un toque de queso de cabra. ¡Una explosión de sabores!

Yakitoris

• A la plancha (Incluye ensalada)

Pollo: \$155 Res: \$163 Camarón: \$178 Mixtas: \$199

Yak's

• Orden de 2 brochetas a la plancha, de pollo, res o camarón, con pimienta verde y cebolla, bañadas en una deliciosa salsa yakitori, acompañadas de arroz blanco y ensalada fresca.

Pollo: \$148 Res: \$155 Camarón: \$159 Mixtas: \$159

Platillos



• Shuko Kai bowl \$215 / Ind. \$138

Al Wok, carnes mixtas (camarón y res), verduras salteadas con fideo tailandés, montados sobre arroz.

• Camarones Sahara \$199 / Ind. \$149

Al Wok, estilo picante con un toque ligeramente dulce, acompañados de zanahorias, verduras y arroz al vapor.

• D'Yan BBQ \$179 / Ind. \$140

Deliciosos trocitos de pollo rebosado, bañados en nuestra salsa BBQ, mezclados con verduras al Wok, acompañados de arroz blanco.

• Pukarosky \$192 / Ind. \$147

Arroz estilo Thai con mariscos, especias tailandesas y un toque picoso.

• Toki Garage \$192/ Ind. \$147

Chicharrones de pollo estilo coreano, bañados en una deliciosa salsa especial, con arroz blanco y ensalada fresca.

• Tai Toki Bowl \$185 / Ind. \$149

Guiso de vegetales y pollo en salsa de ostión con un toque de dulce picosito tailandés, servido en tazón (bowl) con arroz al vapor.

• Sweet Chicken \$192 / Ind. \$140

Chicharrones de pollo agrisado con trocitos de piña.

• Fideo Cantonés \$209 / Ind. \$137

Guiso de vegetales y pollo en salsa de ostión con un toque de dulce picosito tailandés, servido en tazón (bowl) con arroz al vapor.

• Camboya \$195 / Ind. \$143

Pollo marinado, brócoli, pimientos, elotitos y fideo blando, montado sobre hojas de lechuga fresca.

• Kam-Pai \$249 / Ind. \$149

Camarón, puerco y vegetales, montado sobre fideo de arroz y acompañado de arroz blanco.

• Kung Pao \$235

Pollo picosito clásico oriental, con una mezcla de verduras como: brócoli, calabaza y zanahoria. Con chile guajillo para darle el toque de sabor picante.

• Mediterráneo \$249 / Ind. 158

Camarones al curry, acompañados de pimienta roja, champiñones, fideo especial, y finos anillos de calamar. ¡Una delicia!

• Mongol \$185 / Ind. \$139

Exquisito pollo rebozado, a base de una sabrosa salsa dulce picosa, acompañado de coloridos pimientos, cebolla y chile de árbol.

• Tom Phong \$220/ Ind. \$155

Camarones rebozados, acompañados de fideo udon, verduras mixtas al wok, con el toque picante característico thai.

• Porto \$209 / Ind. \$149

Es un guiso ligeramente picante, de pollo y camarón, salteado con verduras mixtas, servido sobre una corona de lechugas y acompañado de arroz al vapor. ¡Una delicia!

• Pollo Almendrado \$215 / Ind. \$145

Un clásico chino, pollo con verduras mixtas, jícama y almendras. Todo esto al wok.

• Tepanyaki Res \$209 / Ind. \$150

Platillo japonés tradicional al Wok.

Pollo \$205 / Ind. \$150

Camarón \$210 / Ind. \$155

Mixto \$240 / Ind. \$155

• Teriyaki Res \$209 / Ind. \$155

Al Wok con verduras en salsa Teriyaki.

Pollo \$205 / Ind. \$155

Camarón \$210 / Ind. \$155

Mixto \$240 / Ind. \$155

Tradicionales Chinos

• CHOP SUEY

Pollo \$190 / Ind. \$142 **Res** \$205 / Ind. \$140
Camarón \$229 / Ind. \$155 **Mixto** \$219 / Ind. \$156

• CHOW MEIN

\$259 / Ind. \$199

• POLLO EN SALSA DE OSTIÓN

\$225 / Ind. \$149

• COMBINACIÓN CHINA

\$283 / Ind. \$185

Kung Pao



Sashimi de atún



Sashimi

• SASHIMI MCK

Camarón corte mariposa, pulpo en rodajas, pepino y cebolla bañados en salsa aguachile.
\$205

• SASHIMI SALMÓN

Finos cortes de salmón, acompañados de pepino y soya aguachile.
\$215

• SASHIMI DE ATÚN

Láminas de atún fresco, pepino, serrano y toque de sririacha, bañado en salsa picosita de la casa.
\$193



Rollos Empanizados

- **Kori Adobado** **\$181 / 7 PZ. \$139**
Topping especial de adobada spring, queso gratinado por dentro, bañado en crema de cilantro.
- **Supremo** **\$189 / 7 PZ. \$141**
3 quesos, camarón y res por dentro, empanizado en moneda coronado con tampico.
- **Dika** **\$179 / 7 PZ. \$135**
Phila, camarón, pollo, tocino y chihuahua por dentro, empanizado pieza por pieza.
- **Tradicional** **\$175 / 7 PZ. \$132**
Res, pollo, tocino, chihuahua por dentro, empanizado sin alga.
- **Dika Especial** **\$189 / 7 PZ. \$142**
3 quesos, res, tocino por dentro, tampico a un lado, empanizado pieza por pieza.
- **Mar y Tierra** **\$145 / 7 PZ. \$109**
Camarón y res por dentro.
- **Top Chicken** **\$189 / 7 PZ. \$142**
Envuelto en pollo, res y tocino de relleno.
- **Camarón Inn** **\$175 / 7 PZ. \$132**
Camarón, aderezo de masago, pepino, philadelphia y aguacate. Bañado en salsa de anguila y ajonjolí.
- **Sinaloense** **\$195 / 7 PZ. \$147**
Pollo, pepino, philadelphia y aguacate por dentro. Topping horneado de carne asada con queso al gratín, coronado con cebollín, ajonjolí y salsa de anguila.



- **Rokka Roll**

\$189 / 7 PZ. \$142

Rollo, Pepino, Aguacate y Phila por dentro. Topping de pollo Rokka, Bañado en Salsa de Anguila, Ajonjolí y Cebollines.

- **Gratin Roll**

\$195 / 7 PZ. \$147

Gratinado especial con tocino y chile serrano. Pollo y res dentro. Bañado en salsa de la casa.



- **Zheju**

\$181 / 7 PZ. \$138

3 quesos, res, tocino y chihuahua por dentro, bañado en salsa de anguila, tampico por un lado.

- **Toguro**

\$195 / 7 PZ. \$147

Res y pollo por dentro, chihuahua por fuera, topping extremo de tampico, cebollitas asadas con chile caribe, cebollín y bañado en salsa de anguila.

- **Serrano's**

\$165 / 7 PZ. \$124

Res, tocino, chile serrano y chihuahua por dentro, cangrejo y aguacate por fuera, sin alga.

- **Saíto**

\$185 / 7 PZ. \$139

Camarones, chile caribe, tocino y marlin por dentro, chihuahua por fuera y spicy tampico al lado. ¡Sin duda, una combinación extrema!

- **Culichí**

\$165 / 7 PZ. \$124

Topping mixto de la casa a base de cangrejo, chile serrano, philadelphia, pepino y aguacate, bañado en salsa de anguila y ajonjolí.

- **Nagano**

\$181 / 7 PZ. \$145

Res, pollo, philadelphia, pepino y aguacate por dentro. Topping de Tampico Spicy, serrano, ajonjolí y salsa de anguila.

Rollos Capeados

- *Royal*

\$195 / 7 PZ. \$147

De arroz frito preparado con furikake. Camarón capeado y chile caribe por dentro. Aguacate y phila por fuera, así como el alga.

- *Cielo, Mar y Tierra*

Camarón, pollo y res por dentro. \$169 / 7 PZ. \$128

- *Katsumoto*

\$179 / 7 PZ. \$132

1/2 natural. 1/2 capeado. Camarón empanizado por dentro, topping de tampico, mix especial, montado sobre crema de cilantro.

- *Philadelphia*

\$175 / 7 PZ. \$132

Phila, chihuahua por fuera, res, pollo y tocino por dentro.

- *El Rey*

\$195 / 7 PZ. \$147

Coronado de pasta mixta de mariscos, camarón y aguacate, bañado en salsita de anguila. Demasiado para ti.



Rollos Naturales Especiales

• **Himura San** \$217 / 7 PZ. \$163

Camarón empanizado por dentro, avocado por fuera. Topping kanikama, masago y rodajas de limón, espejo de cilantro.

• **So Chi Avocado** \$222 / 7 PZ. \$167

Delicioso topping crujiente, kanikama, masago y surimi; aguacate por fuera.

• **Chilito San** \$215 / 7 PZ. \$162

Camarón aguachile por dentro. Forrado de salmón y bañado con nuestra salsa fuego.

• **Zhukito** \$175 / 7 PZ. \$132

Arroz preparado, phila y aguacate afuera, camarón, cangrejo y salmón frito por dentro, aderezo, bañado en salsa de anguila y tampico al lado.

• **Guamuchilito** \$175 / 7 PZ. \$132

Camarón y phila por fuera, cangrejo por dentro, tampico, aguacate y bañado en salsa de anguila.

• **KC Roll** \$195 / 7 PZ. \$147

Forrado de pepino (sin arroz), camarón, tampico, massago, phila y aguacate.

• **Togachi Keto** \$278

Tampico, kanikama, queso phila, aguacate, pepino, atún, salmón, massago, aderezo chipotle y togarashi.

• **Sri Keto** \$229

Tampico, aguacate, queso phila, massago, alga, atún, camarón, sriracha y aderezo cilantro.

• **Queen Roll** \$222 / 7 PZ. \$167

Camarón empanizado dentro, topping horneado especial de camarón y masago, coronado con rodajas cítricas y cebollines.

• **Chang's Roll** \$225 / 7 PZ. \$169

Camarones roka en el top, con cebollín y ajonjolí blanco, por dentro phila, pepino y aguacate, espejo de aderezo cilantro a un lado.



Nigume Roll

\$216 / 7 PZ. \$162

Camarón y salmón por dentro, camarón empanizado, tampico, aderezo especial encima y bañado en salsa de anguila.

Daisuke

\$181 / 7 PZ. \$135

Camarón empanizado por dentro, corona de tampico spicy, avocado y salsa de la casa.

Tuna

\$212 / 7 PZ. \$159

Envuelto en atún, spicy mixto con trozos de salmón y aderezo spicy por encima, bañado en salsa de anguila. Pepino, aguacate, philadelphia y pasta de cangrejo por dentro.

Veggi Roll

Verduras tempura (brócoli, coliflor y zanahoria), por dentro queso de cabra, alga por fuera. ¡Una delicia natural!

\$139 / 7 PZ. \$105



Torre Imperial

Fresh Sunrise

\$139 / 7 PZ. \$105

Pepino, zanahoria, aguacate y phila dentro. Por fuera coronado con pepino curtido en vinagreta de la casa.

Torre Imperial

\$249

Escala hasta la cima de esta torre suprema de sabor. ¡A que no te la acabas! Kanikama, camarón, atún, queso phila, massago, pepino, aguacate y 2 aderezos de la casa.

Hattori Hanzo

\$215 / 7 PZ. \$167

Avocado fuera y camarón dentro. Topping de ensalada de kanikama, trocitos de salmón y de atún, astilla de limón, sriracha, y bañado en togarashi, y cebollín.

Rollos Especiales

Nagasaki

Camarones capeados dentro, lechuga, phila, aguacate y pepino. Por fuera, masago y ajonjolí con Topping Kanikama Spicy.

\$195

Mango Roll

Natural de atún, phila, aguacate, pepino, y mango. Por fuera, avocado, masago, aderezo de chipotle, y bañado de togarashi, ajonjolí mixto, anguila y cebollines.

\$181

Leviatán

Inmensidad de sabor en cada bocado. Cuadratto al horno a base de arroz con furikake, tampico, 3 quesos con serrano, res, pollo y tocino por dentro.

\$235

Aguachilito

Rollo alga por fuera, tampico, pulpo y camarón aguachile arriba.

\$239 / 7 PZ. \$179

Matsutoki

Camarones y spicy tampico dentro. Aguacate y phila fuera. Coronado con kakiage de zanahoria y pepino, cebollines, masago y salsas de la casa.

\$195 / 7 PZ. \$147

Loto Imperial

Corona de camarón, kanikama, pulpo y atún con un toque de salsa sriracha, flor de pepino.

\$239 / 7 PZ. \$179

Ebi Hot

Empanizado con camarón por dentro, topping especial spicy a base de mariscos, bañado en salsa de anguila y ajonjolí.

\$195 / 7 PZ. \$147

Iris Avocado

Arcoiris de sabor. Camarón empanizado, kanikama, aguacate y philadelphia en el top, bañado en salsa de anguila.

\$206 / 7 PZ. \$155

Capriccio

Coronado pieza por pieza con pasta especial y camarón empanizado, toque de sriracha y salsa anguila. ¡Cumpliendo caprichos!

\$195 / 7 PZ. \$147

Premium Avocado

Guacamole pico de gallo, camarón empanizado, chispas de tocino, philadelphia y pepino, bañado en crema de jalapeño y ajonjolí mix.

\$195 / 7 PZ. \$147

Gran Sunami

Topping de mariscos, camarón y pulpo aguachile, camarón cocido y mix de calamar tempura, bañado en salsa de anguila. Arroz preparado con ajonjolí mixto.

\$226 / 7 PZ. \$169



Rollos Horneados Especiales

Bocaditto Spicy

¡Un buen bocado!
Coronado de pasta
marisquera especial,
camarón por dentro.

\$199
7 PZ. \$149

Oven 2

Res, pollo y tocino
por dentro. Pasta
mixta especial
encima, empanizado.

\$205
7 PZ. \$152

Chic Oven

Pasta a base de
quesos y trocitos
de pollo, chile serrano
y cebollita asada.
Philadelphia, pepino
y aguacate dentro,
bañado en salsa de
anguila y ajonjolí.

\$185
7 PZ. \$139

Nice Oven

Rollo natural, spicy mixto
en el top, gratinado al
horno y bañado en
salsa de anguila.
Relleno de camarón,
pepino, aguacate
y philadelphia.

\$205
7 PZ. \$154

Green Roll

Mix especial encima.
Por dentro camarón
empanizado, aguacate,
aderezo de cilantro, queso
gratinado al horno y bañado
en salsa de anguila.

\$208
7 PZ. \$158

Rojito Roll

Res, pepino, philadelphia
y aguacate por dentro.
Y por fuera top de
tampico gratinado y
salsa picosita.

\$195
7 PZ. \$147

Strike Roll

Rollo natural, corona
premium de mariscos, forrado
en salmón. Atún dentro.
Bañado en salsa de
anguila y ajonjolí mixto.

\$239
7 PZ. \$179



Green Roll



Rojito Roll



Chic Oven

Rollos Clásicos

• Los clásicos de 1 ingrediente

¡Como gustes! Empanizado, capeado
o natural. A base de pepino, philadelphia,
aguacate e ingrediente a escoger.

Res / Pollo / Camarón / Salmón /
Atún / Tocino / Surimi.

\$153 / 7PZ. \$115

Wings & Boned

Wings

Al puro estilo Toki.

SALSAS	Fuego	BBQ	Spicy BBQ	BLAZE	MUSTARD	SWEET
6 Pzas.	143	133	133	133	139	139
12 Pzas.	219	203	209	200	213	203

**Acompañadas de varitas de zanahoria y pepino.*

Boneless

Sabrosos trocitos de pollo sazonados. Prueba nuestros 2 estilos: Tradicionales o Crispy Crunch.

SALSAS	Fuego	BBQ	Spicy BBQ	BLAZE	MUSTARD	SWEET
6 Pzas.	143	133	134	133	139	133
12 Pzas.	219	194	193	193	213	193

ADEREZOS:	BBQ	CHEESE WHIZ	RANCH	SPICY BBQ	CORIANDER	CHILLI SWEET
-----------	-----	-------------	-------	-----------	-----------	--------------

Onions

Aros de cebolla empanizados o tempura. \$93

Papas Sazonadas \$115

Papas Sazonadas Gratinadas \$133

Cheesy

Dedos de queso. \$130

**Acompañados de un aderezo.*

Toki's Boxes

SPORT \$319

Wings, Boned, Cheesy, Onions (Aderezo a escoger).

ALL IN \$335

1/2 Thai Toki Bowl, 1 Nice Roll, 1/2 Yakimeshi, 1 Chile Caribeño.

DEL ANTOJO \$325

1/2 Dika esp., Papas sazonadas, Alitas (Sabor a escoger), 1 Toki Chilli.



Postres

- Pay de Limón \$99
- Pay de Frambuesa \$109
- Volcán \$70
- Mochis \$70
- Chocoflan \$85
- Real Tempura \$75
- Helado vainilla \$60



Extras

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| Tampico \$34 | Empaque To Go! \$12 |
| Furikake \$29 | Soya Aguachile \$23 |
| Gratinado \$35 | Capeado \$20 |
| Empanizado \$25 | Arroz Extra \$33 |
| Ingredientes extra \$35 | Phila \$30 |
| Servicio a domicilio \$35 | Aguacate \$28 |
| Sushi grande \$23 | Descorche Pastel \$100 |



*Precios ya incluyen IVA. / Cualquier cambio en los ingredientes de los alimentos o de algun otro tipo, podrá generar un costo adicional. / Servicio de refill no aplica si comparte la bebida con alguien más.



Baby Roll \$115

Pepino, philadelphia, aguacate, y puedes elegir entre pollo o res por dentro.



Mini Gohan \$122

Clásico Gohan especial, a la medida infantil. ¡Una delicia bien chila!



Toki Sticks \$110

Exquisitas Mini Brochetas de pollo y queso, con catsup a un lado.



Chicken Kids \$115

Deliciosos Boneless elaborados 100% de pechuga de pollo y Deditos de queso, acompañados de aderezo Cheez Whiz.



Tokid's

El Menú de los Peques.

*Solo para niños de hasta 12 años.



Sopita Tok Chicken \$135



Party Basket \$145



Nuggets \$115

6 Piezas.



Bebidas

- Mini Té (Refill). \$35
- Tok Vainilla.
- Fresadita.

Bebidas

Bebidas

Té (600 ml. Refill)	\$45	Limonada Mineral (600 ml)	\$52
Té (600 ml. No Refill)	\$35	Naranjada (600 ml)	\$42
Te Light (600 ml. Refill)	\$45	Naranjada Mineral (600 ml)	\$52
Fresada (400 ml)	\$45	Jarra Té (2 Lt)	\$79
Piñada (400 ml)	\$45	Jarra Limonada (2 Lt)	\$85
Calpico (600 ml)	\$45	Jarra Naranjada (2 Lt)	\$85
Refresco (355 ml)	\$39	Agua Embotellada (500 ml)	\$29
Limonada (600 ml)	\$42	Agua Mineral (355 ml)	\$35

Aguas Frescas

Fresa-Limón (500 ml)	\$40
Naranjita (500 ml)	\$40
Horchata (500ml)	\$40
Jamaica (500ml)	\$40

Preparadas

Piña Colada (400 ml)	\$70	Cucaracha (60 ml)	\$70
Vodka Piña (300 ml)	\$70	Copa de Nada (400 ml)	\$70
Vodka Uva (300 ml)	\$70	Orgasmo (225 ml)	\$85
Vodka Ricky (300 ml)	\$70	Punto G (300 ml)	\$80
Vodka Tonic (300 ml)	\$70	Poseidon (60 ml)	\$80
Margarita (325 ml)	\$70	Martini (200 ml)	\$80
Medias de Seda (400 ml)	\$70	Submarino (400 ml)	\$70
Bull (300 ml)	\$75	París de Noche (300 ml)	\$85
Sex on the Beach (400 ml)	\$70	París de Día (300 ml)	\$85
Gin Tonic (300 ml)	\$70	Manhattan (200 ml)	\$75
Charro Negro (300 ml)	\$70	Ruso Blanco (250 ml)	\$75

Frozen Zone

Vainilla Frutal (300ml)	\$59
Miami Vice (400ml)	\$75
Groove Mix (300 ml)	\$79
Funky Feeling	\$65
Laguna Azul Citrus (300 ml)	\$40
Criptonita Ice (400 ml)	\$75
Sin City (300 ml)	\$75
Blue Bull (325 ml)	\$85
Mara Q'Ya (325 ml)	\$79

* Contienen Licor.



Copras

Whisky

Buchanan's (60 ml)	\$85
Chivas (60 ml)	\$85
J&B (60 ml)	\$75

Vodka

Absolut (60 ml)	\$70
Smirnoff (60 ml)	\$65

Cognac

Martell (60 ml)	\$90
-----------------	------

Ron

Blanco (60 ml)	\$70
Añejo (60 ml)	\$65
Solera (60 ml)	\$65
Malibú (60 ml)	\$70
Don Pedro (60 ml)	\$65

Tequila

Cazadores (60 ml)	\$65
Jimador (60 ml)	\$65

Licor

Kahlúa (60 ml)	\$65
Baileys (60 ml)	\$79
Ginebra (60 ml)	\$70
Vino Tinto (150 ml)	\$70
Amaretto (60 ml)	\$70
Sake (60 ml)	\$80

Cheves

Tecate Light (325 ml)	\$45
Tecate Original (325 ml)	\$44
Amstel (355 ml)	\$55
Indio (325 ml)	\$44
Heineken (355 ml)	\$55
Heineken 0% (355 ml)	\$55
Heineken Silver (355 ml)	\$55
XX Ultra (355 ml)	\$53
XX Lager (325 ml)	\$45
Bohemia Clásica (355 ml)	\$50
Bohemia Obscura (355 ml)	\$50
Bohemia Weizen (355 ml)	\$50
Bohemia Crystal (355 ml)	\$50

Tarro Michelado (60 ml)	\$10
Tarro Sangre de Cristo (250 ml)	\$28
Tarro Cubano (60 ml)	\$27

Corona Extra (355 ml)	\$45
Corona Light (355 ml)	\$45
Pacífico (355 ml)	\$45
Pacífico Light (355 ml)	\$45
Pacífico Suave (355 ml)	\$48
Bud Light (355 ml)	\$55
Michelob Ultra (355 ml)	\$55
Budweiser (355 ml)	\$55
Victoria (355 ml)	\$49
Negra Modelo (355 ml)	\$56
Modelo Especial (355 ml)	\$48
Stella Artois (330 ml)	\$59

Rrey Mx Ipa (355 ml)	\$75
Sapporo (650 ml)	\$150

Tarros de Litro

Miller Highlife (940 ml)	\$105
Tecate Light (940 ml)	\$85
Indio (940 ml)	\$99

*Bebidas alcohólicas podrán no aplicar en sucursales.





TOKI
• *Sushis & Beer* •

  TOKIZUSHI

tokizushi.com.mx

