

# MENÚ



**NATURA ROLLS**  
— SUSHI & BAR

# GRACIAS A TI

Tenemos más de 9 años trabajando, siempre será un placer ver a cada uno de nuestros clientes, algunos serán viejos conocidos y otros serán caras nuevas, que se irán convirtiendo en amigos.

La familia de Natura Rolls quiere agradecer tu preferencia, ayudanos a seguir siendo tu opción favorita.

## SÍGUENOS EN REDES

Natura Rolls 

 @NaturaRollsMX

# ENTRADAS

**Tártaro de Atún: \$165**

Atún fresco, aguacate y pepino marinado al estilo natura.

**Ceviche peruano: \$175**

Camarón, pulpo, pescado, cilantro, cebolla morada, pimienta roja, marinado con leche de tigre al estilo natura.

**Gyosas de cerdo: \$135**

7 unidades rellenas de verduras y cerdo.

**Edamames: \$145**

Sofritos con cebolla morada, soya y aderezados al estilo natura.

**Won-ton de camarón: \$135**

Empanadas rellenas de camarón, vegetales con salsa de mango y chile.

**Kushiague:**

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Solo queso                       | \$55 |
| Plátano-Queso                    | \$55 |
| Camarón-queso                    | \$55 |
| Queso, philadelphia              | \$55 |
| Philadelphia, camaron y jalapeño | \$60 |

**Taco sushi:**

Alga nori en forma de taco, rellena de arroz, aguacate, pepino, cebolla caramelizada, cubierto de massago y jalapeño. Elige tu proteína:

|           |      |
|-----------|------|
| Salmón    | \$80 |
| Atún      | \$80 |
| Camarón   | \$80 |
| Pulpo     | \$85 |
| Arrachera | \$75 |
| Pollo     | \$75 |
| Surimi    | \$70 |
| Anguila   | \$95 |



**Rollos primavera: \$110**

**Papas gajo: \$85**

**Aros de cebolla: \$125**

**Boneless: (12 piezas) \$145**

## SASHIMIS



10 cortes gruesos en crudo acompañado con salsa especial (Salsa negra, salsa de guayaba o natural)

|          |       |
|----------|-------|
| Atún     | \$220 |
| Salmon   | \$220 |
| Tiliapia | \$190 |
| Mixto    | \$260 |

**Temakis:**

Alga en forma de cono relleno de arroz al vapor, pepino, zanahoria, queso crema y aguacate.

Elige tu proteína:

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Light (s/proteína) | \$115 |
| Surimi             | \$120 |
| Pollo              | \$130 |
| Camarón            | \$135 |
| Salmón             | \$140 |
| Atún               | \$140 |
| Pulpo              | \$145 |
| Arrachera          | \$140 |
| Anguila            | \$150 |



**Camarones empanizados: \$185**

10 camarones empanizados, sobre una cama de lechuga acompañados con una salsa de mango-habanero.

**Camarones empanizados con coco: \$205**

10 camarones empanizados con coco, sobre una cama de lechuga acompañados con una salsa de mango-habanero.

# ENTRADAS

## Gohan:

Bowl de arroz al vapor acompañado de pepino, zanahoria, aguacate, cebollín, ensalada tampico y toque de ajonjolí  
Elige tu proteína:

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Light (s/proteína) | \$130 |
| Tofu               | \$145 |
| Surimi             | \$145 |
| Pollo              | \$145 |
| Camarón            | \$155 |
| Salmón             | \$155 |
| Atún               | \$155 |
| Pulpo              | \$160 |
| Arrachera          | \$155 |

## Futomaki Roll:



Rollo envuelto en alga nori, relleno de zanahoria, cambray, pimienta roja, pepino y queso crema.

Elige tu proteína:

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Light (s/proteína) | \$115 |
| Surimi             | \$125 |
| Pollo              | \$125 |
| Camarón            | \$140 |
| Salmón             | \$145 |
| Atún               | \$145 |
| Pulpo              | \$140 |
| Arrachera          | \$140 |
| Anguila            | \$155 |

\*Extra empanizado \$15

## California Roll:



Rollo envuelto en ajonjolí relleno de pepino, aguacate y queso crema.

Elige tu proteína:

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Light (s/proteína) | \$115 |
| Surimi             | \$125 |
| Pollo              | \$135 |
| Camarón            | \$140 |
| Salmón             | \$140 |
| Atún               | \$140 |
| Pulpo              | \$145 |
| Arrachera          | \$135 |
| Anguila            | \$155 |



## SUSHI BURGUER

XG

Base de nori y arroz empanizado, relleno de aguacate, lechuga, col morada, zanahoria y una proteína:

**Marinero** \$180

Camarón, pulpo y tampico

**Del campo** \$180

arrachera y pollo teriyaki

**Playera mixta** \$210

Camarón, rampico y pollo teriyaki

## SUSHI BURRITO

XG

Base de nori y arroz empanizado, relleno de aguacate, lechuga, col morada, zanahoria y una proteína:

**Marinero** \$180

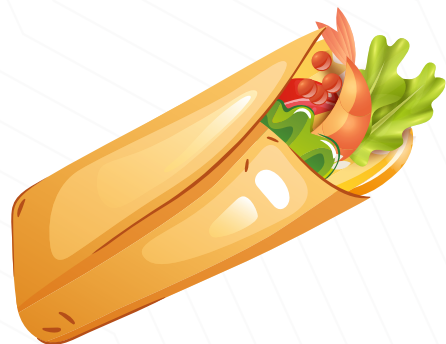
Camarón, pulpo y tampico

**Del campo** \$180

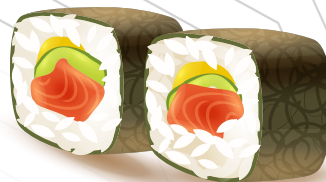
arrachera y pollo teriyaki

**Playera mixta** \$210

Camarón, rampico y pollo teriyaki



# ROLLOS FRÍOS



## Cheese Roll:

\$170

R: Pollo, pepino, aguacate y queso crema  
E: Queso crema y almendras laminadas.



## Fried Sake:

\$180

R: Salmón fresco, aguacate y queso crema  
E: Piel de salmón frita.



## Aguacate Roll:

\$170

R: Camarón aguacate, pepino y queso crema  
E: Aguacate.



## Crispy Roll:

\$180

R: Surimi, zanahoria, pepino y queso crema  
E: Queso crema y crispy de piel de salmón frita con toques de chile serrano.



## Tuna Roll:

\$170

R: Atún fresco, pepino, cebollín y queso crema  
E: Massago y un toque de ajonjolí.



## Maguro Roll:

\$190

R: Queso crema, camarón empanizado y aguacate  
E: Teshi ( atún marinado con sirasha) cilantro.



## Caribe Roll:

\$170

R: Camarón, aguacate y queso crema  
E: Mango y aguacate.



## Eby white:

\$180

R: Camarón, pepino aguacate y queso crema  
E: Queso crema con un toque de ajonjolí,



## Banana Roll:

\$170

R: Camarón empanizado, aguacate y queso crema  
E: Plátano macho frito.



## Manchego Roll:

\$180

R: Arrachera, chiles toreados y aguacate  
E: Queso manchego.



## Natura Roll:

\$180

R: Surimi, aguacate, pepino, y queso crema  
E: Salmón fresco con un toque de cebollín.



## Tako Maki:

\$180

R: Pulpo, pepino aguacate y queso crema  
E: Masago y cebollín.



## Spicy tuna Roll:

\$180

R: Atún marinado en siracha, pepino y queso crema  
E: Massago con un toque de cebollín.



## Tuti Roll:

\$180

R: Salmon ,pepino y queso crema  
E: Kiwi , mango y fresa.



## Vegan Roll:

\$170

R: Espárragos, zanahoria, pimiento rojo y aguacate  
E: Ajonjolí.



## Anguila Roll:

\$190

R: Queso crema , aguacate y camarón empanizado  
E: Anguila , tempura crocante.



## Unagi Roll

\$190

R: Surimi tempura, queso crema y pepino  
E: Anguila y aguacate.

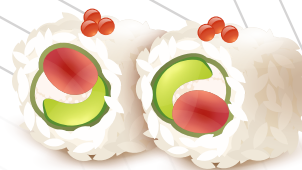


## Livi Roll:

\$180

R: Aguacate y camarón  
E: Tilapia , crujiente de pescado bañado con salsa de ceviche.

# ROLLOS FRÍOS



**Crunchi Roll:** \$180

R: Pepino, aguacate y queso crema  
E: Tampico, masago y surimi crocante.

**Raibow Roll:** \$190

R: Pepino, aguacate y queso crema  
E: Salmon camarón surimi.

**Mango Love (en temporada):** \$180

R: Camarón, mango y queso crema  
E: Mango fresco.

**Ojo de tigre:** \$190

R: Atún, Salmon, surimi, y aguacate  
E: Ajonjolí y aderezo de chipotle.

**Kamikase Roll:** \$180

R: Salmon tempura, queso crema y pepino  
E: Aguacate y ajonjolí.



**Chicken Furay:** \$170

R: Pollo, pepino, cambray y queso crema  
E: Empanizado en panko.

**Tokio Roll:** \$180

R: Tilapia tempura camarón queso crema y cebollin  
E: Empanizado toping de tampico con cebollin.

**Furia Roll:** \$180

R: Camarón empanizado aguacate queso crema y cebollin  
E: Empanizado, salsa de chipotle.

**Teriyaki Roll:** \$180

R: Salmon queso crema y a guacate  
E: Tempurizado.

**Cheetos Roll:** \$170

R: Camarón, pepino, cambray, cheetos y queso crema  
E: Empanizado en queso en polvo.

**Huracán Roll:** \$180

R: Arrachera, pollo, espárragos, champiñones y queso crema  
E: Tempurizado.

**Mar y Tierra:** \$180

R: Arrachera, pulpo, aguacate y queso crema  
E: Empanizado en panko.

**Eby empanizado:** \$180

R: Camarón, pepino, cambray y queso crema  
E: Empanizado en panko.

**Futomaki especial:** \$180

R: Surimi, camaron empanizado, pepino y philadelphia.  
E: Alga nori y topping de tampico.

**Salmón Roll:** \$180

R: Salmón fresco, pepino, aguacate y queso crema  
E: Empanizado en queso en polvo.

**Mar adentro:** \$180

R: Pulpo, surimi, cambray y queso crema  
E: Empanizado en panko.

**Dragón empanizado:** \$170

R: Camarón empanizado, aguacate y queso crema  
E: Empanizado en panko.

**Cielo, mar y tierra:** \$170

R: Camarón, pollo, arrachera y queso crema  
E: Empanizado en panko.

# ROLLOS ESPECIALES



## Won-ton Roll:

\$170

R: Tilapia, aguacate, lechuga, cilantro.  
E: Philadelphia, crocante de wantan y atun marinado con limón y togarashi.



## Furay especial:

\$190

R: Camarón, cambray y queso crema  
E: Láminas de pollo, empanizado en panko, bañado en salsa furay. Sobre una cama de yakimeshi de verduras.



## Kakiage:

\$170

R: Camarón capeado, queso crema y aguacate E: Ajonjolí con topping de vegetales capeados.



## Sweet Roll

\$170

R: Mango, fresa, queso crema y nutella  
E: Fruta de la estación bañado en nutella.



## Ceviche Roll:

\$190

R: Surimi, aguacate, pepino y queso crema E: Mango fresco con topping de ceviche peruano mixto.



## Eby King:

\$180

R: Camaron empanizado, aguacate, espinaca y philadelphia. E: Empanizado, cubierto de queso fundido y tocino krispy.



## Serrano Roll:

\$180

R: Arrachera, pepino, aguacate y queso crema E: Jamón serrano con topping de champiñones salteados y salsa de vino tinto.



## Mexa Roll:

\$180

R: Arrachera, manchego y aguacate  
E: Empanizado en panko con topping de manchego fundido y cebollín.



## Boneless Roll:

\$190

R: Aguacate, pepino, philadelphia tocino  
E: Empanizado, con boneles bufalo y salsa blue cheese.



## Spicy

\$160

R: Surimi, pepino, jalapeño y queso crema E: Ajonjolí con topping de tampico.



## Bacon Roll:

\$180

R: Arrachera, queso crema, cambray  
E: Tocino frito con topping de cebolla caramelizada y barbecue.



## Coco Roll

\$180

R: Camarón, aguacate y queso crema  
E: Empanizado en coco rallado y salsa de mango habanero.



# PLATOS FUERTES

## Curry Sake:

\$220

Salmon a la plancha acompañado de pasta y vegetales al curry.

## Pulpo a la plancha:

\$249

Sazonado con mantequilla a las finas hiervas, acompañado de vegetales y gohan.



# PLATILLOS

## Poke Bowl:

Base: pepino, zanahoria, espinaca, aguacate, rábano, edamames, alga nori, col morada y un toque de ajonjolí.

Elige tu proteína:

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Light (sin proteína) | \$140 |
| Tofu                 | \$150 |
| Surimi               | \$155 |
| Pollo                | \$165 |
| Camarón              | \$175 |
| Salmón               | \$175 |
| Atún                 | \$175 |
| Pulpo                | \$185 |
| Arrachera            | \$175 |

## Woks:

Base: Calabaza italiana, cebolla, zanahoria, brócoli, germen de soya, champiñones y un toque de ajonjolí.

Elige tu proteína:

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| Tofu                                      | \$145 |
| Vegetariano                               | \$145 |
| Surimi                                    | \$160 |
| Arrachera                                 | \$175 |
| Puerco                                    | \$175 |
| Pollo                                     | \$175 |
| Camarón                                   | \$175 |
| Mixto (pollo, puerco, arrachera, camarón) | \$190 |

Elige: Pasta o arroz

Elige: Salsa de soya, agri dulce o picante

## Sopa Miso:

Poro, cebollin, huevo, espinaca, shitake mas la proteína a elección:

|           |       |
|-----------|-------|
| Cerdo     | \$145 |
| Tofu      | \$145 |
| Arrachera | \$155 |
| Pollo     | \$155 |
| Camarón   | \$155 |
| Pulpo     | \$155 |
| Anguila   | \$165 |



## Yakimeshi:

Arroz frito con cebolla, zanahoria, calabaza italiana, soya y queso crema  
Elige tu proteína:

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| Tofu                                      | \$145 |
| Vegetariano                               | \$145 |
| Surimi                                    | \$160 |
| Arrachera                                 | \$175 |
| Puerco                                    | \$165 |
| Pollo                                     | \$165 |
| Camarón                                   | \$175 |
| Mixto (pollo, puerco, arrachera, camarón) | \$190 |

## Tepanyaki:

Mix de verduras y carne cocinados en la plancha, sazonados con salsa de soya y especias, con un gohan y salsa de cacahuete.

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| Vegetariano                               | \$150 |
| Surimi                                    | \$170 |
| Arrachera                                 | \$180 |
| Puerco                                    | \$180 |
| Pollo                                     | \$180 |
| Camarón                                   | \$190 |
| Mixto (pollo, puerco, arrachera, camarón) | \$210 |

## Ramen:

Caldo de pollo, cerdo y res, acompañado de champiñones, espinaca, rábano, huevo cocido y fideos ramen.

Elige tu proteína:

|           |       |
|-----------|-------|
| Tofu      | \$160 |
| Pollo     | \$170 |
| Puerco    | \$170 |
| Arrachera | \$180 |
| Camarón   | \$180 |
| Atún      | \$180 |
| Salmón    | \$180 |



## Teriyaki:

Mix de vegetales y carne cocinados en un wok, bañados en salsa teriyaki (agri dulce) Acompañados de arroz gohan y salsa de cacahuates.

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| Vegetariano                               | \$150 |
| Surimi                                    | \$170 |
| Arrachera                                 | \$180 |
| Puerco                                    | \$180 |
| Pollo                                     | \$180 |
| Camarón                                   | \$190 |
| Mixto (pollo, puerco, arrachera, camarón) | \$210 |

## NATURA BOX

**Natura Box: \$560**

3 rollos a elección del menú seleccionado  
papas gajo rollos primavera ,aros de  
cebolla y kushiagues de queso.

**Natura Box boneless: \$660**

3 rollos a elección del menú seleccionado  
papas gajo, rollos primavera ,aros de  
cebolla, kushiagues de queso y boneless.



## MENÚ KIDS



**Tiras de pollo: \$95**

Tiras de pollo empanizadas con papas  
a la francesa y ensalada.

**Pizza Roll \$115**

Rollo califronia relleno de queso y  
peperoni, empanizado.

**Pechuga de pollo: \$115**

Pechuga de pollo a la plancha con papas  
a la francesa y ensalda.

## POSTRES

**Helado de vainilla \$120  
tempurizado**

**Copa de helado \$90**

**Flan casero con cajeta \$85  
y chantilly**

## MENÚ PERRUNO:

**Croquetas fancy \$79**

Paté de pollo con croquetas.

**Croquetas: \$59**

**Caldito \$69**

Caldo de carne con arroz (frío)



## SIN ALCOHOL

### Aguas de sabor: \$45

Pepino, limon y menta  
Fresa y menta  
Mango con jengibre

### Té Arizonas: \$45

Sandia , mango ,fresa kiwi , te negro y te verde.

### Refrescos: \$45

Coca , Fanta ,Manzanita ,Coca ligh ,Coca zero ,Sprite.

## LAS CHEVES

### Chelas: \$45

XX, XX ambar, Indio, Tecate ligh, Ultra y Corona.

### Bohemias: \$55

Clara u obscura.

### Jarra de Cerveza: \$160

Clara, Obscura, Campechana.

### Cerveza artesanal: \$85

Minerva colonial, Minerva Viena, Minerva stout, Minerva ippa, Minerva lager. Colimita piedra lisa.

### Tarros de litro: \$90

Clara, Obscura, Campechana.

## PREPARADOS

### Tarros Preparados:

|                        |      |
|------------------------|------|
| Michelada              | \$35 |
| Chelada                | \$30 |
| Ojo rojo               | \$35 |
| Preparado de Mango     | \$40 |
| Preparado de Tamarindo | \$40 |

### Calpis mineral o natural: \$45

|          |      |
|----------|------|
| Natural  | \$45 |
| Mango    | \$55 |
| Fresa    | \$55 |
| Arandano | \$55 |

### Café: \$45

Americano, Capuchino, Espresso

## LOS FUERTES

### Whiskey:

|                |       |
|----------------|-------|
| Etiqueta roja  | \$160 |
| Etiqueta negra | \$120 |

### Tequila:

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Don julio reposado | \$120 |
| Herradura reposado | \$120 |
| Jose cuervo        | \$120 |

### Ginebra:

|           |       |
|-----------|-------|
| Beefeater | \$120 |
| Tanqueray | \$140 |
| Bombay    | \$160 |

### Mezcal:

|              |       |
|--------------|-------|
| 400 Conejos  | \$160 |
| Amaras joven | \$160 |

### Ron:

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Apleton special | \$120 |
| Matusalen       | \$120 |
| Havana 7        | \$140 |

### Vodka:

|              |       |
|--------------|-------|
| Smirnof      | \$100 |
| Sky          | \$100 |
| Absolut azul | \$120 |

### Licores:

|               |       |
|---------------|-------|
| Licor de café | \$100 |
| Baileys       | \$120 |
| Licor 43      | \$150 |

## BOTELLAS

### Whiskey:

|                |        |
|----------------|--------|
| Etiqueta roja  | \$990  |
| Etiqueta negra | \$1900 |

### Tequila:

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Don julio reposado | \$1450 |
| Herradura reposado | \$1400 |
| Jose cuervo        | \$1100 |

### Ginebra:

|           |        |
|-----------|--------|
| Beefeater | \$1100 |
| Tanqueray | \$1300 |
| Bombay    | \$500  |

### Vodka:

|              |       |
|--------------|-------|
| Smirnof      | \$800 |
| Skyy         | \$900 |
| Absolut azul | \$900 |

### Ron:

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Appleton special  | \$800 |
| Matusalen clásico | \$900 |
| Havana 7          | \$990 |

## COCTELERÍA

### Fresco pepino: \$130

Tequila, pepino, menta, jugo de limon y jugo de naranja.

### Pisco sour: \$120

Pisco (destilado de uva) jugo de limon y azúcar.

### Piscola: \$120

Pisco, refresco a escoger y rodaja de limon.

### Mojito de sabores: \$130

Maracuya o frutos rojos.

### Aperol Spritz: \$140

Aperol, proseco y naranja.

### Pomme bourbon \$145

Burbon, vermut rosso, manzana verde hierba buena y clarificado de manzana.

### Gin frutos rojos: \$140

Ginebra, agua tónica, y frutos rojos.

### Pasión mezcal: \$120

Mezcal,maracuyá y jugo de naranja.

### Tamarin: \$120

Mezcal, tamarindo, jugo de naranja y jugo de limon.

### Kiwi verde: \$120

Tequila, kiwi, menta y jugo de limon.

### Ojo rojo mezcal: \$140

Mezcal, clamato, jugo de limon, jugo de naranja y sal de apio.

### Pink mango: \$130

Vodka, fresas, mango, calpico y menta.

### Sake: \$140

Frío o caliente.

### Citrico gin: \$130

Gin, jengibre,toronja, miel y chia.

### Bótanico: \$130

Gin, mandarina, albahaca, fresa, jarabe natural y agua mineral.

### Clericot: \$130

Jugo de limón, jarabe natural, agua mineral, vino tinto, manazana y melón.

## COCTELERÍA

**Pink wine:** \$135

Vino rosado, jugo de limón, jarabe natural aperol.

**Carajillo:** \$170

Licor 43 y café expresso.

**Carajillo de la casa:** \$140

Licor de hierbas y café expresso.

**Natura punch:** \$145

Mezcal, menta, jugo de naranja, miel de agave y jugo de arandano.

**Mezcalita:** \$130

Jugo de limon, jugo de naranja, jarabe natural y mezcal.

**Margarita:** \$130

Tequila, licor de naranja y jugo de limón.

**Piña colada:** \$130

Ron blanco, jugo de piña y crema de coco.

**Sangria:** \$135

Vino tinto, jugo de limón y agua mineral.



## PARTY NIGHT

Todos los viernes, grupo en vivo  
cocteles al 50% y sushi al 3x2



## JUEVES DE LADIES

Ellas toman gratis de 8 a 10 pm  
Rollos al 3x2 y mucha diversión

# SÍGUENOS EN REDES

Natura Rolls 

 @NaturaRollsMX



## 3X2 EN ROLLOS

En rollos seleccionados, todos los días.  
Aplica para domicilio y restaurante.



## 2 POR \$ 169

Todos los días de 13:00 a 18:00 hrs  
Aplica para consumo en restaurante



## SÁBADO DE SALSA

Grupo de salsa en vivo, todos  
los sábados



PARA EL CUMPLEAÑERO

## REGALAMOS

UN PLATILLO - UN COCKTAIL O BEBIDA  
Y UNA REBANADA DE PASTEL

CONSULTA TÉRMINOS Y CONDICIONES CON LA GERENCIA



**NATURA ROLLS**  
SUSHI & BAR