

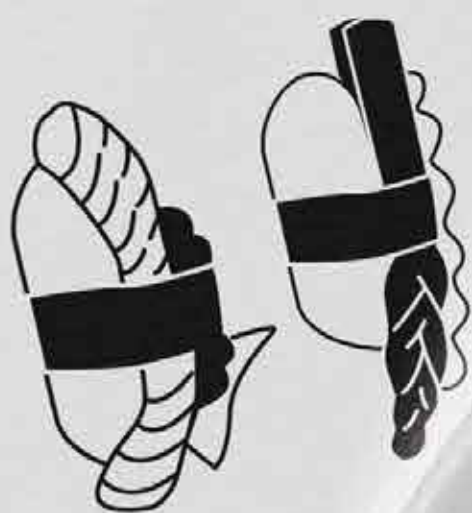
COCINA COCINA

モシモシ
MOSHI.MX
@MOSHIMOSHIMX

SAKE
COCKE
BAMEN
ROBALS
NIGBATA
SUSHI

モシモシ
MOSHI.MX
@MOSHIMOSHIMX

COCINA



食之物

モシモシ
MOSHI.MX
@MOSHIMOSHIMX

食之物



食之物



SAKE
COCKE
BAMEN
ROBALS
NIGBATA
SUSHI

モシモシ
MOSHI.MX
@MOSHIMOSHIMX

COCINA



食之物

モシモシ
MOSHI.MX
@MOSHIMOSHIMX

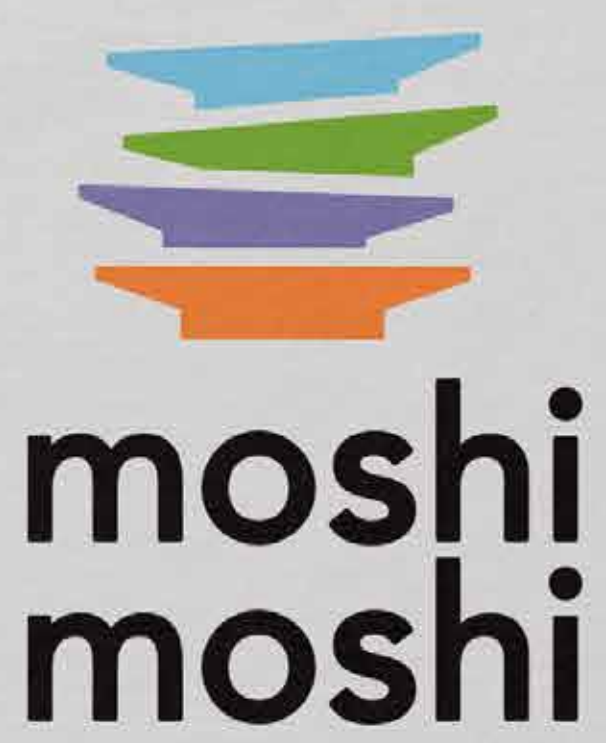
SAKE
COCKE
BAMEN
ROBALS
NIGBATA
SUSHI

モシモシ
MOSHI.MX
@MOSHIMOSHIMX

食之物



食之物



moshi
moshi



モシモシ
MOSHI.MX
@MOSHIMOSHIMX

モシモシ
MOSHI.MX
@MOSHIMOSHIMX

NIGIRI ESPECIAL



NIGIRI DE ANGUILA FLAMEADA CON FOIE GRAS

15gr.

\$85



NIGIRI DE FILETE FLAMEADO AL CARBÓN CON MISO

15gr.

\$65



SALMÓN HONO YUZU

Salmón ^(15g) flameado con
cebollín, poro frito, ajo
dorado y salsa yuzu.

\$83



LOBINA YUZU KOSHO

Lobina ^(15g) flameada con toque
de pasta de yuzu picante y
ralladura de limón.

\$77



ATÚN AVOCADO YUZU KOSHO

Atún fresco ^(15g) con
aguacate y toque de
pasta de yuzu picante.






\$83



SALMÓN KIZAMI WASABI

Salmón flameado ^(15g)
con tallo de wasabi.

\$83

 Picante  Crudo  Vegetariano  Por fuera  Por dentro

El consumo de pescados y mariscos (principalmente crudos) son un riesgo para la salud, siendo su consumo responsabilidad del consumidor. Los gramajes de las proteínas son en crudo. Todos los precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16% de IVA.

NIGIRI TRADICIONAL



MAGURO

Atún 15g

\$49



SHAKE

Salmón 15g

\$49



SHIROMI

Lobina 15g

\$49



UNAGI

Anguila 15g

\$72

SASHIMI



MIXTO

Corte grueso de Lobina (30g), Atún (30g) y Salmón (30g).

\$226

MAGURO

Atún

Corte fino (60g) \$132
Corte grueso (90g) \$192

SHAKE

Salmón

Corte fino (60g) \$132
Corte grueso (90g) \$192

SHIROMI

Lobina

Corte fino (60g) \$149
Corte grueso (90g) \$215

Picante Crudo Vegetariano Por fuera Por dentro

El consumo de pescados y mariscos (principalmente crudos) son un riesgo para la salud, siendo su consumo responsabilidad del consumidor. Los gramajes de las proteínas son en crudo. Todos los precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16% de IVA.

ENTRADAS



EDAMAMES SPICY

Edamames asados, soya picante, sriracha & ajonjolí tostado.

\$76



EDAMAMES NATURALES

Vainas de frijol japonés al vapor con sal del Himalaya.

\$72



SOPA MISO TRADICIONAL

Caldo de dashi con cebollín, harusame y tofu.

\$60



SASHIMI DE SHIROMI

Sashimi de lobina con salsa ponzu y shiso.

\$159



TIRADITO MOSHI

Cortes finos de lobina (60g) marinado en yuzu con aceite de oliva, brotes de cilantro, sal y pimienta.

\$182



AGUACHILE MOSHI

Aguachile de camarón (80g) sobre una cama de pepino con salsa de cilantro, yuzu y hojuelas de pimienta.

\$139



Picante



Crudo



Vegetariano

El consumo de pescados y mariscos (principalmente crudos) son un riesgo para la salud, siendo su consumo responsabilidad del consumidor. Los gramajes de las proteínas son en crudo. Todos los precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16% de IVA.



PORKBELLY BUNS

Bollos japoneses ^(2 pzas) con pancetta marinada en salsa hoisin, pepino, lechuga y salsa sriracha.

\$109



PALOMITAS DE CAMARÓN TEMPURA

Camarones rebozados ^(80g) con arare y aderezo Moshi de chipotle.

\$99



DUMPLINGS DE RIB EYE

Dumplings al vapor rellenos de rib eye con vinagreta ponzu.

\$129



CAMARONES ROCCA

Camarones crujientes ^(100g) con aderezo rocca a base de sriracha.

\$159



AVOCADO TUNA TATAKI

Tartar de atún ^(80g), guacamole, pico de gallo y brotes de cilantro.

\$193

Picante Crudo Vegetariano

El consumo de pescados y mariscos (principalmente crudos) son un riesgo para la salud, siendo su consumo responsabilidad del consumidor. Los gramajes de las proteínas son en crudo. Todos los precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16% de IVA.

**¡NUEVAS ALITAS
MOSHI MOSHI!**



**moshi
moshi**

ESPECIALIDADES ROBATA



MOSHI ALITAS

Alitas de pollo al carbón con salsa Teriyaki o Spicy Robata.

10 pzas (0.5k) \$209

20 pzas (1k) \$329



AGUACATE AL CARBÓN CON SPICY TUNA

Aguacate al carbón con spicy tuna, ralladura de limón amarillo y salsa de yuzu.

\$135



HOISIN BBQ RIBS

Costillitas de cerdo al carbón con salsa BBQ estilo Hoisin (250g)

\$255



ROBATAYAKI BOWL

Tres brochetas al carbón de camarón, filete y brócoli con salsa spicy teriyaki sobre arroz integral.

\$225



ASUGYU

Rollo de rib eye (50g) con espárragos, asado con salsa teriyaki y ajonjolí.

\$139



Picante



Crudo



Vegetariano



Por fuera



Por dentro

El consumo de pescados y mariscos (principalmente crudos) son un riesgo para la salud, siendo su consumo responsabilidad del consumidor. Los gramajes de las proteínas son en crudo. Todos los precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16% de IVA.

ROLLOS ROBATA



ROLLO DE SPICY TUNA AL CARBÓN

\$205



ROLLO DE ANGUILA AL CARBÓN

Anguila al carbón por fuera, spicy salmón, piel de salmón, foie gras y salsa hoisin.

\$225



ROLLO DE PORK BELLY Y PIÑA AL CARBÓN

Pork belly marinado en soya & jengibre, piña al carbón, aguacate, shiso & salsa hoisin.

\$195



ROLLO DE RIB EYE AL CARBÓN

Rollo de rib eye corte fino, cebolla caramelizada, chile serrano, salsa de ajonjolí & cacahuete.

\$195

TACOS ROBATA



TAKA TACOS DE CAMARÓN

Camarón al carbón ^(90g) con pasta chipotle, aguacate, cebolla morada, chile cuaresmeño y masago en tortilla de harina.

\$219



TAKA TACOS DE RIB EYE

Rib eye al carbón ^(150g) con salsa de ajonjolí, cebolla morada y cebollín en tortilla de harina.

\$248

TEPPANYAKI



RIB EYE

Rib eye ^(150g) asado con kale, calabaza, brócoli, pimienta, cebolla morada, espárragos y portobello salteados con vino blanco y sake.

\$314

POLLO

Pechuga de pollo ^(150g) asado con kale, calabaza, brócoli, pimienta, cebolla morada, espárragos y portobello salteados con vino blanco y sake.

\$204

MAR Y TIERRA

Rib eye ^(40g), salmón ^(40g) y camarón ^(50g) asados con kale, calabaza, brócoli, pimienta, cebolla morada, espárragos y portobello salteados con vino blanco y sake.

\$307

SALMÓN

Salmón ^(130g) asado con kale, calabaza, brócoli, pimienta, cebolla morada, espárragos y portobello salteados con vino blanco y sake.

\$292

VERDURAS MIXTAS

Kale, calabaza, brócoli, pimienta, cebolla morada, espárragos y portobello salteados con vino blanco y sake.

\$171

BROCHETAS AL CARBÓN ROBATAYAKI

(Montadas sobre hibachi)



FILETE YUZU KOSHO

Rib Eye ^(40g) asado con portobello, cebollín y toque de pasta de yuzu picante.

\$76



YAKITORI

Brocheta asada de pollo ^(40g), pimienta y cebolla con salsa teriyaki.

\$54



LOBINA SHIRO MISO

Lobina ^(40g) marinada y asada con miso dulce, cebollín y portobello.

\$76



SALMÓN SPICY TERIYAKI

Salmón ^(40g) marinado y asado con spicy teriyaki, cebollín y portobello.

\$72



CAMARÓN YUZU KOSHO

Camarón ^(40g) asado con portobello, cebollín y toque de pasta de yuzu picante.

\$72



BUROKKORI

Brocheta de brócoli frito con salsa de anguila y semillas de girasol.

\$44



BROCHETA AL CARBÓN DE PORK BELLY CON PIÑA

Pork Belly, piña al carbón & salsa spicy Gochujang.

\$95

Picante Crudo Vegetariano Por fuera Por dentro

El consumo de pescados y mariscos (principalmente crudos) son un riesgo para la salud, siendo su consumo responsabilidad del consumidor. Los gramajes de las proteínas son en crudo. Todos los precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16% de IVA.

RAMEN



EBI RAMEN

Camarones ^(3 piezas 21/25), kale, granos de elote y cebollín sobre fideos Ramen en caldo picante de pescado.

\$215



VEGGIE RAMEN

Kale, granos de elote salteados con aceite de ajonjolí, cebollín y nori sobre fideos Ramen en caldo base miso y condimento de salsa de chiles.

\$175



PORKBELLY RAMEN

Porkbelly ^(50g) marinado en soya y jengibre, granos de elote y cebollín sobre fideos Ramen en base de cerdo y condimento de salsa de chiles.

\$215



TAN TAN RAMEN

Rib eye ^(60g) marinado en salsa de chiles y cebollín sobre fideos Ramen.

\$215



YAKISOBA

Fideos delgados asados en salsa de soya con carne molida ^(40g), camarón ^(40g), verduras mixtas y aonori.

\$197

Picante Crudo Vegetariano Por fuera Por dentro

El consumo de pescados y mariscos (principalmente crudos) son un riesgo para la salud, siendo su consumo responsabilidad del consumidor. Los gramajes de las proteínas son en crudo. Todos los precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16% de IVA.

BOWLS



TAZÓN COMBINADO

Cortes de atún ^(40g), salmón ^(40g), lobina ^(40g), masago, aguacate, pepino, cebollín, ajonjolí y aderezo Moshi sobre arroz shari.

\$303



SPICY TUNA BOWL

Tartar de atún ^(60g) spicy con pepino, aguacate, cebollín, semilla de girasol, ralladura de limón amarillo, mango, kizami nori y salsa spicy Moshi sobre base de arroz integral.

\$208



SPICY SALMON BOWL

Tartar de salmón fresco ^(60g) con aguacate, pepino, mango, jengibre picado, cebollín, kizami nori y aderezo de aguachile Moshi sobre arroz integral.

\$215



VERDURAS AL WOK

Kale, edamames, espárragos, brócoli, camote, calabaza, zanahoria, chícharos, granos de elote y portobello al wok sobre arroz integral con semillas de girasol.

\$171



TORI DON

Pollo asado ^(150g) con salsa teriyaki, cebolla y ajonjolí sobre arroz gohan.

\$193



CRISPY CHICKEN BOWL

Pollo ^(150g) marinado en salsa de jengibre, soya y teriyaki spicy con semillas de girasol y ralladura de limón amarillo sobre arroz integral.

\$204



Picante



Crudo



Vegetariano



Por fuera



Por dentro

El consumo de pescados y mariscos (principalmente crudos) son un riesgo para la salud, siendo su consumo responsabilidad del consumidor. Los gramajes de las proteínas son en crudo. Todos los precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16% de IVA.



CURRY CHICKEN BOWL

Bowl de pollo empanizado ^(150g) con curry verde hecho en casa sobre arroz gohan.

\$204



GYU DON

Rib eye asado ^(150g) con salsa de soya preparada, harusame y tofu sobre arroz gohan.

\$269



ARMA TU BOWL

Elige tus ingredientes favoritos y disfruta de tu propia creación.

Desde **\$50**

*Pide a tu mesero la comanda

ROLLOS CLÁSICOS MOSHI MOSHI

(4 y 8 piezas)

02



IKARI

- Alga.
- Cangrejo ^(14g), queso Philadelphia, aguacate y pasta chipotle.

\$50

\$99

05



CALIFORNIA

- Masago.
- Cangrejo ^(14g), queso Philadelphia, aguacate y pepino.

\$50

\$99



Picante



Crudo



Vegetariano

El consumo de pescados y mariscos (principalmente crudos) son un riesgo para la salud, siendo su consumo responsabilidad del consumidor. Los gramajes de las proteínas son en crudo. Todos los precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16% de IVA.

06



KANI KARAAGE

- Cangrejo frito (30g).
- Pepino, aguacate y Tampico.

\$55

\$110

08



KAKIAGE

- Verdura tempura.
- Cangrejo (14g), queso Philadelphia y chiles toreados.

\$55

\$110

09



FILADELFIA

- Ajonjolí.
- Salmón fresco (30g), pepino y queso Philadelphia.

\$55

\$110

11



NANDA YO

- Verdura tempura y queso.
- Philadelphia Camarón (25g), aguacate y cangrejo frito (30g).

\$61

\$121

13



KAKASHI

- Camarón (20g) con Tajín.
- Mango, pepino, queso Philadelphia y aguacate.

\$61

\$121

14



MAZINGER

- Salmón Fresco (30g).
- Queso Philadelphia, pepino y aguacate.

\$61

\$121

Picante Crudo Vegetariano

El consumo de pescados y mariscos (principalmente crudos) son un riesgo para la salud, siendo su consumo responsabilidad del consumidor. Los gramajes de las proteínas son en crudo. Todos los precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16% de IVA.

15



SPICY TUNA

- Cebollín.
- Spicy tuna ^(30g), sriracha y pepino.

\$61

\$121

17



CHIHIRO

- Aguacate.
- Spicy tuna ^(40g), pepino, piel de salmón y salsa de anguila.

\$66

\$132

18



MOORI

- Mango y aguacate
- Camarón ^(15g) con queso empanizado y cangrejo ^(7g) tempura.

\$66

\$132

19



- Aguacate.
- Anguila ^(10g), cangrejo ^(7g), pepino, queso Philadelphia, salsa de anguila y ajonjolí negro.

\$66

\$132

20



KETO LUCAS

*Moshi con Causa.

- Alga.
- Salmón, Tampico, aguacate, pepino y lechuga.

\$66

\$132

*Moshi con Causa.

El sushi Keto Lucas fue diseñado por nuestro Moshi Fan, Lucas Mauvezin (13) y nuestros chefs, para que por cada uno vendido, Moshi Moshi contribuya \$10 pesos a “Con Diabetes Sí se Puede, A.C.”. Esta asociación ayuda a pagar el tratamiento de niños de escasos recursos con Diabetes Mellitus Tipo 1 y a hacer mejor y más divertida la vida de niños, adolescentes y adultos con esta enfermedad. Nuestro sushi Keto Lucas es nuestro rollo de beneficencia de esta temporada y sus ingredientes son sanos para cualquier diabético. Gracias Lucas. Eres un guerrero.



🌶️ Picante 🍣 Crudo 🌱 Vegetariano ○ Por fuera ● Por dentro

El consumo de pescados y mariscos (principalmente crudos) son un riesgo para la salud, siendo su consumo responsabilidad del consumidor. Los gramajes de las proteínas son en crudo. Todos los precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16% de IVA.

ROLLOS ESPECIALES DEL CHEF



ASTROBOY (12 piezas)

- Tempura.
- Queso Philadelphia, espárrago y kanikama.

\$142



BAIKO

- Plátano macho empanizado.
- Camarón (25g), shiitake, queso Philadelphia, pepino, Tampico y salsa spicy Moshu.

\$149



YOISHI

- Anguila (30g).
- Tampico, piel de salmón, aguacate, pepino y ajonjolí negro.

\$186



AKIRA

- Pepino.
- Camarón (20g), lobina (25g), atún (25g), salmón (25g), masago, aguacate y arare sobre salsa de aguachile.

\$187



RAINBOW

- Atún (15g), salmón (15g), lobina (15g) y aguacate.
- Pepino y Tampico.

\$153



TOTTORI

- Salmón flameado (50g).
- Pepino, aguacate, queso Philadelphia y cangrejo frito con salsa de anguila.

\$164

Picante Crudo Vegetariano Por fuera Por dentro

El consumo de pescados y mariscos (principalmente crudos) son un riesgo para la salud, siendo su consumo responsabilidad del consumidor. Los gramajes de las proteínas son en crudo. Todos los precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16% de IVA.



AFRODAI

- Camarón empanizado (50g).
- Queso Philadelphia, chipotle, pepino, aguacate y Tampico con salsa spicy Moshi.

\$182

KUSHIAGES



QUESO

Brocheta empanizada de queso Gouda.

\$43



CAMARÓN CON QUESO

Brocheta empanizada de camarón (20g) con queso Philadelphia.

\$54



PASTA DE CANGREJO

Brocheta empanizada de pasta de cangrejo.

\$49



PLÁTANO CON QUESO

Brocheta empanizada de plátano con queso Philadelphia.

\$43

🔥 Picante 🍷 Crudo 🌿 Vegetariano ○ Por fuera ● Por dentro

El consumo de pescados y mariscos (principalmente crudos) son un riesgo para la salud, siendo su consumo responsabilidad del consumidor. Los gramajes de las proteínas son en crudo. Todos los precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16% de IVA.

ARROZ



YAKIMESHI CULICHI

Yakimeshi mixto con aguacate, queso Philadelphia, tampico y aderezo Moshi.

\$131

YAKIMESHI DE VERDURAS

Arroz asado con verduras.

\$72

YAKIMESHI MIXTO

Arroz asado con carne molida (30g), camarón (20g) y verduras.

\$94

YAKIMESHI DE POLLO

Arroz asado con pollo (50g) y verduras.

\$83

ARROZ INTEGRAL

Arroz integral al vapor (150g).

\$55

GOHAN

Arroz al vapor (150g).

\$49

EXTRAS

Aguacate (30g)	\$22
Tampico (30g)	\$17
Aderezo Aguachile Moshi (60ml)	\$28
Salsa de ajonjoli (50ml)	\$17
Queso Filadelfia (30g)	\$24
Rasurado	\$28
Salsa de Anguila (15ml)	\$17
Pasta Picante Yuzu Kosho (2g)	\$11

MOSHI KIDS

(para nuestros pequeños fans)



MINI YAKIMESHI BENTO

Yakitori de Pollo

+

Yakimeshi de Pollo o verduras

+

Calpis Mineral, Refresco o Agua

\$109



Picante



Crudo



Vegetariano



Por fuera



Por dentro

El consumo de pescados y mariscos (principalmente crudos) son un riesgo para la salud, siendo su consumo responsabilidad del consumidor. Los gramajes de las proteínas son en crudo. Todos los precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16% de IVA.

MINI SUSHI BENTO

Kushiage de Queso
+
Plato de la Banda
+
Calpis Mineral, Refresco
o Agua



\$109

MINI BROCHETAS BENTO

Yakitori de Pollo,
Kushiage de Queso y
Burrokari
+
Calpis Mineral, Refresco
o Agua



\$109

Picante Crudo Vegetariano Por fuera Por dentro

El consumo de pescados y mariscos (principalmente crudos) son un riesgo para la salud, siendo su consumo responsabilidad del consumidor. Los gramajes de las proteínas son en crudo. Todos los precios están en Moneda Nacional e incluyen el 16% de IVA.