



Carta de menús Tori Tori Temistocles

<https://carta.menu>

Temistocles 61 Col. Polanco 11560 Ciudad de México, Miguel Hidalgo, Mexico
+525552808067 - <http://www.toritori.com.mx/>



Aquí encontrarás el [menú de Tori Tori Temistocles](#) en [Miguel Hidalgo](#). Actualmente, el menú cuenta con **162** menús y bebidas en la carta. Tori Tori Temistocles en Ciudad de México ofrece una amplia variedad de platillos y bebidas deliciosos. Consulta nuestro menú original, descubre nuestros precios y lee las reseñas de nuestros clientes satisfechos. ¡Visítanos y disfruta de una experiencia culinaria única en un ambiente acogedor! ¡Te esperamos!.

Carta de menús Tori Tori Temistocles



Extras

UME CHAMOY

Guarniciones

ARROZ

Bebidas

BEBIDAS

Aperitivo

TARTAR

Menú

TOFU NIKU

Postre

CHAWANMUSHI

Filetes

FILETE DE CHULETÓN

Platos De Teriyaki

TORI TERIYAKI

Platos Mixtos

UME

Tempura

CALAMAR IKA

Otros

TENDÓN

Especialidades Japonesas

BENEFICIO

Fideos

MORI SOBA

Batidos

AGITAR

Platos Principales - Teriyaki

EBI TERIYAKI

Nigiri - Sashimi

SABA MACARELA

Arroz Y Fideos

ARROZ

Modifiers

MEDIO

Sushi Bar Entrees

CHIRASHI

Hot Appetizer

HAMACHI KAMA SHIOYAKI

Base

TAI HUACHINANGO

Carta de menús Tori Tori Temistocles



Hauptgerichte

BATIR TERIYAKI

SALATE

GRANDE

Grillades

SACUDIR SHIOYAKI

Platos De Fruta

CHICO

Nigiri Sushi (4pc)

BATIR SALMÓN

Grilled Appetizers

BURI TERIYAKI

California Sushi

CALIFORNIA CALIFORNIA

California Roll Y Rainbow

RAINBOW ARCOIRIS

Poisson Fruits de Mer

GINDARA SAIKYO YAKI

Nigiri | Sashimi

UNI HUEVA DE ERIZO

Nigiris Y Temakis 1Pieza (Bocadillos)

IWASHI SARDINA

Mushimono | Al Vapor

SHAKE KURIIMU MISO

Nabe Mono | En Cazuela

SHABU SHABU RIB UAI

Categoría De Restaurante

MEXICANO

Este Tipo De Platos Se Sirven

ATÚN PICANTE

NIGIRIS AND SASHIMIS / NIGIRIS ET SASHIMIS

KANIKAMA KANIKAMA

Teppanyaki - Teppanyaki

YASAI VERDURAS

Guarniciones, Aperitivos Y Ensaladas

HIYAYAKKO

OSHOSUKE | ARROZ CON FONDO DE PESCADO

HAMACHI PESCADO DE COLA
AMARILLA

Entrantes

GYU TATAKI

TOFU AGEDASHI

Carta de menús Tori Tori Temistocles



Sashimi

MAGURO ATÚN

TARTAR DE ATÚN

Rollos De Sushi

SUSHI

KAPPA PEPINO

Sushi Y Sashimi

TORO TORO

MIRUGAI ALMEJA GIGANTE

Yasai Itame | Verduras Fritas

GYU HIRE

TORI PECHUGA DE POLLO

Donburi | Tazon

RIB UAI TERIYAKI

GYU KATSU DON

Onigiri | Arroz Prensado

YAKI ONIGIRI

MISO YAKI ONIGIRI

Sushi Moriwase | Sushi Combinación

TOKUJYOU SUSHI COMBINACIÓN ESPECIAL

JYOU SUSHI COMBINACIÓN

Ingredientes Utilizados

EDAMAME

ATÚN

SUNOMONO | VINAGRETA

KANI CANGREJO DE ALASKA

MORIAWASE ESPECIAL

SUSHI CAKE | SUSHI CAKE

HAMACHI PEZ DE COLA AMARILLA

YASAI VEGETALES

Sushi Nigiri

EBI CAMARÓN

SUZUKI RÓBALO

IKURA HUEVA DE SALMÓN

Tempura | Capeado

MORIAWASE MIXTO

SOFT SHELL CRAB JAIBA SUAVE

ALASKA KANI CANGEREJO DE ALASKA

YAKIMESHI | ARROZ FRITO

EBI ARROZ FRITO CON CAMARÓN

GYU HIRE ARROZ FRITO CON FILTE DE RES

TORI ARROZ FRITO CON PECHUGA DE POLLO

MIXTO ARROZ FRITO MIXTO

Sushi

TAKO PULPO

Carta de menús Tori Tori Temistocles



UNAGUI ANGUILA

SASHIMI

ROLLO DE ATÚN PICANTE

TEKKA ATÚN

Salada | Ensaladas

KAISOU ALGA MARINA

HORENSO ESPINACA

TOMATO TOMATE FRÍO

DAIKON NABO JAPONÊS

KINOKO VARIEDAD DE HONGOS

Karee | Curry

GYU HIRE CURRY DE FILETE DE RES

TORI CURRY DE PECHUGA DE POLLO

EBI CURRY DE CAMARÓN

GYU HIRE KATSU CURRY DE MILANESA DE RES

CHIKIN KATSU CURRY DE MILANSA DE PECHUGA DE POLLO

Kobachi | Botana

SPICY HAMACHI COLA AMARILLA MARINADO

SPICY MAGURO ATÚN MARINADO

SPICY SHAKE SALMÓN MARINADO

SPICY EBI CAMARÓN MARINADO

SPICY KANIKAMA KANIKAMA MARINADO

Wanmono | Sopa

MISOSHIRU SOPA MISCO CON TOFU Y WAKAME

MISOSHIRU KINOKO SOPA MISCO CON HONGOS

MISOSHIRU ASARI SOPA MISO CON ALMEJA BLANCA

AKADASHI SOPA MISO ROJA CON NAMEKO

OSUIMONO SOPA CLARA DE MARISCOS Y VERDURA

NEGI MA SOPA DE TORO

Sashimi | Pescado Crudo

MAGURI TATAKI ATÚN SELLADO

TAI HUCHINANGO

AWABI ABULÓN

HUME MADAI HUACHINANGO JAPONÉS

KAMPACHI PESCADO COLA AMARILLA SALVAJE

OTATEGAI CARPACCIO DE CALLO

Yakimono | Asado

RIB UAI RIB EYE

TERIYAKI SALSA TERIYAKI

SHOGA JENGIBRE

NINNIKU AJO

TAI SHIOYAKI

SOFT SHELL CRAB OLIVE YAKI

RIB UAI ESPARRA MAKI

Nigiri

MAGURO TATAKI ATÚN SELLADO

BOTAN EBI CAMARON FRESCO

MASAGO HUEVA DE PEZ CAPELIN

HOKKIGAI ALMEJA HOKKI

KOHADA SARDINA JAPONESA

TAMAGO HUEVO DULCE

TEMPICO TAMPICO

Carta de menús Tori Tori Temistocles



ASPARAGAS ESPÁRRAGOS

Chirashi | Tazón De Chirashi

CHIRASHI TORITORI TAZÓN DE SELECCION DE PESCA DEL DÍA

UNAGUI CHIRASHI TAZÓN DE ANGUILA

HAMACHI CHIRASHI TAZÓN DE PEZ DE COLA AMARILLA

MAGURO CHIRASHI TAZÓN DE ATÚN

SHAKE CHIRASHI TAZÓN DE SALMON

SANSYOKU SHIRASHI TAZÓN MIXTO

EBI CHIRASHI TAZÓN DE CAMARÓN

KANIKAMA CHIRASHI TAZÓN DE KANIKAMA

Zensai | Entradas

TORI TSUKUNE YAKI

GYU HIRE KUSHIYAKI

KUSHIAGUE

TSUTSUMI AGUE

MUSHI GYOZA

KUSHIAGUE AKAMI BROCHETA ATÚN

KAKI FURAY OSTIONES EMPANIZADOS

KAKI OSTIÓN NATURAL

MAGURO NO TARTARA TARTARA DE ATÚN

Agemono | Frito

GYU FURAI FILETE DE RES EMPANIZADO

TORI KARAGUE POLLO FRITO

TORI KATSU POLLO EMPANIZADO CON PARMESANO

TAI SUGATAGE HUACHINANGO ENTERO FRITO

EBI FURAI CAMARÓN EMPANIZADO (PZA.

SHIROMI SAKANA FURAI PESCADO BLANCO EMPANIZADO

KAISEN KOROKKE CROQUETA DE MARISCOS (PZA.

EBI IKA KARAGE CAMARÓN Y CALAMAR FRITO

EBI BOMBO CAMARÓN BOMBA

KANI TSUMEAGUE CROQUETAS DE CANGREJO

MAKIMONO | ROLLO / TEMAKI | CONO

SPICY HAMACHI PEZ DE COLA AMARILLA MARINADO

TEMPICO TEMPICO

SHAKE KAWA PIEL DE SALMÓN

RYU DRAGÓN

SPIDER ARAÑA

FUTOMAKI ROLLO GRANDE

UNAKYU ANGUILA Y PEPINO

EBITEN CAMARÓN TEMPURA

NEGITORO TORO Y CEBOLLÍN

NEGI HAMACHI PEZ DE COLA AMARILLA Y CEBOLLÍN

TAKUAN NABO CURTIDO

YAMAGOBO RAÍZ CURTIDA

UMEKYU CHAMOY Y PEPINO

UME SHISO CHAMOY Y MENTA JAPONESA

UME SERORI CHAMOY Y APIO

IKAMENTAIKO HUEVA DE BACALAO Y CALAMAR

Carta de menús Tori Tori Temistocles



Tori Tori Temistocles

Temistocles 61 Col. Polanco
11560 Ciudad de México, Miguel
Hidalgo, Mexico

Horario de apertura:

Lunes 13:00 -23:00
Martes 13:00 -00:00
Miércoles 13:00 -00:00
Jueves 13:00 -00:00
Viernes 13:00 -01:00
Sábado 13:00 -00:00
Domingo 00:00 -19:00

Hecho con [Carta](#)

