

Takoyaki - たこ焼き



BOKU
TAKOYAKI & HIGHBALL

Menú:
メニュー

El takoyaki es una comida callejera típica de Japón, originaria de Osaka en los años 1930.

Son bolitas de masa rellenas de trozos de pulpo, cocinadas en una plancha especial. Se sirven calientes, cubiertas con salsa takoyaki, mayonesa, alga nori y copos de bonito seco (katsuobushi).

Se comen con palillos o palillos de dientes, ¡y se recomienda tener cuidado porque están muy calientes por dentro! En Boku, puede elegir entre tres tipos diferentes de relleno de takoyaki: pulpo, gambas o carne.

Tradicional - \$140

Esto es lo que uno piensa cuando piensa en takoyaki. La salsa agri dulce más popular de Japón. Mayonesa, y adornado con cebollín fresco y katsuobushi.

Ponzu Mayo - \$140

Un arreglo japonés refrescante pero robusto con una salsa ponzu espesa.

Queso Crema - \$170

Sabor a Japón y México con salsa de queso y tajín.

Limon con sal - \$170

Con salsa de Negidare(cebollita perfumada con aceite de sésamo y limón amarillo). Deja que el limón explote en tu boca!

Mentai-mayo - \$170

(huevas de bacalao picantes) Salsa cremosa que mezcla mentaiko picante con mayonesa.





Ruleta Rusa - \$200

Takoyaki negro con tinta de calamar mezclada en la masa.
5 takoyaki normales + 1 con wasabi.
•Se recomienda consumir entre más de dos personas para mayor diversión. ¡Pruebe su suerte!

Teri-Mayo-Tarutaru - \$160

Rico y cremoso con salsa teriyaki dulce pero picante, mayonesa y salsa taru taru (mayonesa con pepinillos, cebolla y hierbas, de sabor fresco y suave)

Trufa - \$180

Sabor sencillo pero contundente con sal de trufa. Queso en polvo al gusto.

California - \$200

Takoyaki original con salmón y guacamole.
base de salsa wasabi picante.
•Contienen relleno de queso (sin pulpo)

•Teri Mayo TarTar



•Trufa

•California

Masa Mezcla - Takoyaki

Masa base elaborada con harina de taco, suave y esponjosa, ideal para integrar sabores y rellenos al estilo mexicano.



Guacamole con Queso - \$150

Masa mezclada con harina de Maiz.
De Japón para mexicanos (guacamole y queso cheddar rallado)



Parmesan Elote - \$150

Masa mezclada con harina de Maiz.
Estilo mexicano (Elote con Crema, Mantequilla, queso en polvo y tajín. una fusion mex-japon que tienes que probar!



Akashiyaki

Suaves bolitas de masa con huevo y pulpo, ,
servido caliente y sumergido en caldo dashi
aromático, acompañado de copos de bonito y
jengibre rojo.. Originarias de Akashi, Kansai,.

Dashi - \$190

Delicioso caldo de pescado bonito ahumado. (el mas típico de japon).

Ramen - \$200

Caldo japonés hecho con huesos de cerdo, de sabor cremoso e intenso

Consommé - \$190

El sabor del consommé es suave y claro, con un delicado aroma a carne y verduras cocidas, proporcionando un gusto ligero pero lleno de umami



Izakaya

Es un tipo de bar o restaurante japonés estilo cantina donde se puede comer y beber a buen precio. Es popular para reunirse con amigos o compañeros después del trabajo. También hay cerveza, sake y otras bebidas.



Izakaya

RÁPIDO 88

88 segundos! Te lo servimos por 88 pesos. incluye platillos que se sirven casi inmediatamente después de hacer el pedido. Ideales para acompañar las primeras bebidas.

Wasabi Edamame 100g - \$88

Edamame, un alimento básico en los menús de los izakaya japoneses, con wasabi aromatizado

Ume Suisho - \$88

"Un refrescante tentempié de cartílago de pollo de textura crujiente mezclado con ciruelas en escabeche

Aguacate Kimuchi - \$88

Una joya de plato que duplica su sabor al mezclar mantequilla del bosque y kimchi, un manjar tradicional coreano

SHAKA SHAKA

Un plato en el que puedes elegir tu propio sabor y sazónarlo con shakashaka.

Sabores:

Queso
BBQ
Chile Ajo
Ajo Trufa
Ajo Mantequilla
Caviar Japonés
Mantequilla Soya
Curry Res
Muy Picante

Papas 200g - \$95

Pollo 180g - \$160

NIKOMI - \$160

"Tradición japonesa, un plato clásico de Izakaya.

La carne está concentrada. recomendamos disolver el yuzu kosho (pimienta cítrica) en el caldo y el sabor es 1000 veces mejor.

Wagyu Sukiyaki - \$280

Un gran clásico de la cocina polvorienta japonesa.

Carne y Tofu guisados juntos en un caldo a base de vino tinto.

Pote Sara - \$120

Patatas cocidas, salsa de mayonesa casera, tocino frito crujiente.

Pieles de wonton fritas mezcladas y revueltas delante de ti.

Un estilo en el que te lo preparas tú mismo.



Wagyu Sukiyaki Wagyu 50g

•NIKOMI



•Pote Sara



BOKU
TAKOYAKI & HIGHBALL



Izakaya

UMAKI - \$220

Un plato elaborado en una amplia gama de restaurantes japoneses, desde la cocina casera hasta la alta cocina Tamagoyaki (Omelette) con anguila en su interior con un sabor penetrante, cocinada en una salsa dulce y enrollada en un huevo "

Alitas Teriyaki 2 pzas - \$110

Las alitas de pollo favoritas de todos fritas y sazonadas con salsa teriyaki casera

Tsukune - \$150

Tsukune, un clásico y popular plato de yakitori japonés, recreado con auténtico sabor gracias a nuestra salsa teriyaki secreta.

Frita de pulpo 7 pzas - \$160

Ofrecemos pulpo fresco, frito al momento.

Wagyu Croqueta 2pzas - \$240

Croquetas elaboradas con wagyu japonés de alta calidad, servidas con salsa okonomiyaki.

Tonkatsu 150g - \$190

Cerdo empanizado con succulenta salsa tonkatsu dulce. no olvides macerar enérgicamente tu porción de ajonjolí! Para crear tu propia salsa deliciosa

Elote Tempura - \$95

Uno de los platos de tempura de verduras dulces más populares de Japón. Se sirve con azúcar y salsa de soja.

Teppan-Gyoza 8pzas - \$180

Empanada tradicional japonesa a la plancha, Relleno de Tane. (Cerdo malinado/Sake/Col/Cebollin)

Sui-Gyoza 6pzas - \$160

Empanada tradicional japonesa al hervido, Relleno de Tane. (Cerdo malinado/Sake/Col/Cebollin)

Spicy Caviar 80g - \$190

huevo de pescado gourmet con sabor un poco picante acompañado de Alga Nori



Tteppan

Yaki Ramen - \$220

Fideos ramen salteados a la plancha con salsa y cerdo cha-shu y adornado de succulenta hoja verde japonesa y alga nori.

Omu Yakisoba- \$260

Salteamos los fideos yakisoba con cerdo brotes de soja, repollo y cebolla. Una cobija de omelette receta secreta de boku ¡No puedes irte sin probarlo!



Tompei yaki - \$180

Plato de brotes de soja a la parrilla, col y panceta de cerdo envueltos en huevo. Una especialidad de los puestos en festivales y otras ocasiones en Japón.

Okonomiyaki - \$220

Plato elaborado con col, panceta de cerdo, huevo y harina mezclados y horneados. Muy popular en Japón, para adultos mayores y niños.



• Tompeiyaki

• Okonomiyaki



Wagyu Flat Iron 200g - \$999

Tiene un marmoleado muy fino, lo que lo hace muy tierno y jugoso. Gracias a su textura suave y su sabor único, es considerada una de las mejores carnes del mundo. Malinado en exquisita salsa Yakiniku (salsa de parrillada tradicional japonesa).

Tteppan Jalapeño 3Pzas - \$45

Jalapeños a la parrilla dorados y sazonados con salsa de soja. El doble de sabor con mayonesa.

Tataki Akami Atun 100g - \$260

Atún ahumado con la superficie sellada a la parrilla con una técnica de la alta cocina japonesa.





BOKU
TAKOYAKI & HIGHBALL

Gohan

En un izakaya, los platos de fideos y arroz suelen servirse al final de la comida, como cierre. Son porciones pequeñas pero sabrosas, y muy populares para terminar después de beber.

Gohan

Onigiri Tsunamayo - \$60

Es un relleno muy popular en Japón una mezcla sin igual de atún con mayonesa.

Onigiri SHAKE - \$60

Arroz en forma triangular, con el clásico salmón popular japonés con wasabi por dentro y por fuera.

Onigiri MENTAICO - \$80

El mentaiko, el más popular en Japón conocido como "Japanese spicy caviar", también es muy apreciado en la actual fiebre mundial del onigiri. ¡No pierdas la oportunidad de probar este auténtico sabor de Japón!

Atún Temaki - \$110

Fresco atún traído directamente del puerto, adornado con camarón, guacamole, un toque de wasabi, y jalapeño una exquisita fusión entre Japón y México.

Spicy Caviar Temaki - \$110

*Sushi original y hogareño de japon
CAVIAR JAPONES GOURMET
NUESTRO UNICO PLATILLO DE MARISCO CRUDO,
con germen de nabo, morron amarillo adornado en
una cama de deliciosa alga nori.*

Aburi Wagyu Temaki - \$180

*Sushi de wagyu *res gourmet traída de japon* asada ligeramente al fuego de sabor intenso con una textura suave, toque de wasabi, adornado de salsa yakiniku germen de nabo, cherry organico.*

Miso soup - \$80

*Sopa de miso con tofu y un toque de negi, elaborado con caldo de bonito y algas.
Combina perfectamente con todos los platillos, especialmente Onigiri y Temaki.*



• Miso soup

• Onigiri SHAKE

• Atún Temaki

• Onigiri Tsunamayo

• Onigiri MENTAICO





BOKU
TAKOYAKI & HIGHBALL

POSTRES



Cheesecake Japonés - \$180

Pastel de queso japonés esponjoso con helado de vainilla, toque de matcha y flijol rojo dulce típico japones.

Snow Mango Snow Ichigo Snow Matcha \$150

Postre premium de verano en Japón, elaborado con hielo hecho raspado como nieve fina. adornado con fruta fresca y jarabe japones artesanal con un dulzor finamente balanceado.

**con maquina exclusiva japonesa profesional*
sabor en excelencia , sin igual.*

