



COLD STARTERS | ENTRADAS FRÍAS

Hiyashi Wakame – \$8 500

Fresh seaweed salad with mirin and rice vinegar, finished with toasted sesame.

Ensalada de algas frescas con mirin, vinagre de arroz y ajonjolí tostado.

Edamame – \$5 000

Steamed soybeans with sea salt and a hint of citrus.

Frijoles de soya al vapor con sal y un toque cítrico.

Salmon Tataki Premium – \$7 200

Lightly seared salmon with delicate ponzu marinade.

Salmón sellado con marinada suave de ponzu.

Salmon Salad – \$7 900

Crispy and soft textures with a subtle eel glaze.

Texturas crujientes y suaves con glaseado tipo anguila.

Maguro Tartar – \$5 500

Fresh tuna finely chopped with a spicy nikkei touch.

Atún fresco picado con toque picante estilo nikkei.

HOT STARTERS | ENTRADAS CALIENTES

Artisan Gyozas – \$3 500

Filled with vegetables, pork or shrimp, pan-seared to perfection.
Empanadillas rellenas de vegetales, cerdo o camarón.

Sushi Bruschetta – \$6 250

Crispy rice base topped with salmon and sweet-savory notes.
Base crocante de arroz con salmón y toque dulce-salado.

Tempura Ebi – \$6 300

Lightly battered shrimp, crispy outside and juicy inside.
Camarones en tempura ligera, crujientes y jugosos.



SOUPS | SOPAS

Classic Miso – \$4 000

Soy-based broth with tofu and scallions.
Caldo de soya con tofu y cebollino.

Ramen Shoyu – \$8 700

Rich aromatic broth with pork and bok choy.
Caldo profundo con cerdo y bok choy.

Tonkagai – \$7 800

Chicken broth with citrus notes and mild spice.
Caldo de pollo con notas cítricas y leve picante.



Prices listed on the menu do not include the 13% VAT or the 10% service charge.
El precio de la carta no incluye el 13% del iva ni el 10% del servicio.

SASHIMI SELECTION (7 PCS) | SASHIMI (7 CORTES)

PURE CUTS OF FRESH FISH.
| CORTES PUROS DE PESCADO FRESCO.

Salmon – ₡7 000 / Salmón
Tuna – ₡6 500 / Atún
Sea Bass – ₡6 500 / Róbalo



TATAKI | TATAKIS

LIGHTLY SEARED FOR ENHANCED FLAVOR.
SELLADOS BREVEAMENTE PARA INTENSIFICAR SABOR.

Tuna Tataki – ₡6 800 / Maguro
Salmon Tataki – ₡7 400 / Salmón



NIGIRI SELECTION | NIGIRIS

HAND-SHAPED SUSHI RICE WITH FRESH FISH.
ARROZ MOLDEADO A MANO CON PROTEÍNA FRESCA.

White fish – ₡3 800 / Pescado blanco
Shrimp – ₡3 800 / Camarón
Salmon – ₡3 800 / Salmón
Tuna – ₡3 800 / Atún



Prices listed on the menu do not include the 13% VAT or the 10% service charge.
El precio de la carta no incluye el 13% del iva ni el 10% del servicio.

SUSHI BOATS

A curated sushi experience designed for sharing.
Una experiencia gastronómica diseñada para compartir.

CHOOSE ANY 4 FAVORITE ROLLS FROM OUR MENU:

3 Classic Rolls and 1 Signature Roll.

Large Sushi Boat | Barco Grande – \$45 000
60 pieces | 60 piezas

2 Classic Rolls and 1 Signature Roll.

Small Sushi Boat | Barco Pequeño – \$28 000
30 pieces | 30 piezas



Prices listed on the menu do not include the 13% VAT or the 10% service charge.
El precio de la carta no incluye el 13% del iva ni el 10% del servicio.

SIGNATURE ROLLS



Muralla Roll – ₡8 300

Crispy tempura white fish paired with fresh avocado and scallions.

Pescado blanco en tempura acompañado de aguacate fresco y cebollino.



Kioto Roll – ₡8 800

Fresh salmon and tuna with a creamy center, delicately wrapped in avocado.

Salmón y atún con centro cremoso, delicadamente cubierto en aguacate.



Poke Roll – ₡8 500

A delightful roll featuring avocado, scallions and cream cheese, complemented by a salmon-filled center and finished with a delicate salmon wrap.

Delicioso rollo con aguacate, cebollino y queso crema, complementado con un corazón de salmón y una delicada cobertura de salmón fresco.



Komodo Roll – ₡7 500

White fish, kanikama and cream cheese, finished with a smooth avocado layer.

Pescado blanco, kanikama y queso crema, finalizado con una suave cobertura de aguacate.

Prices listed on the menu do not include the 13% VAT or the 10% service charge.

El precio de la carta no incluye el 13% del iva ni el 10% del servicio.



Toriko Loco Roll – \$8 500

A house favorite featuring kanikama, avocado, scallions, and fresh tuna, served with a side of savory teriyaki chicken.

Uno de los favoritos de la casa, preparado con kanikama, aguacate, cebollino y atún fresco, acompañado de pollo teriyaki.

Mate Roll – \$9 000

Tempura maki roll filled with fresh salmon, mozzarella cheese, and scallions, finished in a rich teriyaki glaze.

Rollo estilo maki en tempura, relleno de salmón fresco, queso mozzarella y cebollino, terminado con una deliciosa salsa teriyaki.



CLASSIC & FUSION ROLLS

| ROLLS CLÁSICOS Y FUSIÓN



Mango Tuna Roll – \$6 700

A refreshing roll featuring fresh tuna, mango, cucumber, and avocado, creating a perfect balance between sweetness and freshness.

Rollo fresco que combina atún fresco, mango, pepino y aguacate, logrando un equilibrio perfecto entre dulzura y frescura.



Manguito Roll – \$6 300

A vibrant vegetarian roll with mango, cucumber, avocado, and cream cheese, offering a smooth and refreshing tropical flavor.

Rollo vegetariano que combina mango, pepino, aguacate y queso crema, ofreciendo un sabor tropical, fresco y delicadamente cremoso.

CLASSIC & FUSION ROLLS

| ROLLS CLÁSICOS Y FUSIÓN



Spider Roll – \$7 000

Soft shell crab tempura with avocado, fish roe and subtle spicy notes with masago. Cangrejo suave en tempura con aguacate, y un delicado toque picante con masago.



Citrus Roll – \$5 300

A refreshing combination of avocado, white fish, lemon and scallions. Refrescante combinación de aguacate, pescado blanco, limón y cebollino.



Albacora Roll – \$6 500

Fresh salmon and tuna balanced with crisp vegetable freshness with masago. Salmón y atún equilibrados con fresca vegetal con masago.



Tibetano Roll – \$7 400

Fresh salmon, shrimp, kanikama, avocado and scallions united in a rich creamy fusion. Salmón fresco, camarón, kanikama, aguacate y cebollino unidos en una intensa fusión cremosa.



Kaibashira Roll – \$7 200

Crispy tempura spicy white fish with avocado and fresh scallions. Delicioso roll de pescado blanco crocante en tempura picante con aguacate y cebollino fresco.



California Roll – \$6 300

Classic kanikama, cucumber and avocado combination. Clásica combinación de kanikama, pepino y aguacate.



Doreshi Roll – \$5 200

Bold tempura white fish roll finished with fish roe. Imponente roll de pescado blanco en tempura finalizado con huevos de pescado.



Philadelphia Roll – \$6 500

Fresh salmon paired with abundant cream cheese. Salmón fresco acompañado de abundante queso crema.



Isobeage Roll – \$5 500

Classic blend of salmon, tuna and avocado, elegantly prepared without rice. Combinación clásica de salmón, atún y aguacate, elegantemente preparado sin arroz.



Tico Roll – \$6 700

House fusion roll with sweet plantain and tropical character. (Protein options: Salmon, Shrimps or Tuna). Rollo fusión de la casa con plátano maduro y carácter tropical. (Proteínas a elegir: Salmón, Camarón o Atún).



CEVICHES SPECIALTIES

| CEVICHES Y ESPECIALIDADES



Mahi Mahi Ceviche – ₡5 700

Fresh mahi mahi marinated in citrus juices and aromatic herbs, served with a traditional fish-based leche de tigre and crispy sweet potato chips.

Pescado blanco fresco marinado en cítricos y especias aromáticas, acompañado de una tradicional leche de tigre a base de pescado y chips crujientes de camote.



Octopus Ceviche – ₡7 500

Tender octopus marinated with house spices, finished with a delicate Nikkei-style ceviche sauce.

Pulpo tierno marinado con especias de la casa, acompañado de una delicada salsa nikkei estilo acevichado.



Salmon Ceviche – ₡7 000

Fresh salmon marinated with house spices, served with a passion fruit leche de tigre infused with ají pepper and Nikkei flavors, accompanied by crispy salmon skin chips.

Salmón fresco marinado con especias de la casa, acompañado de una leche de tigre de maracuyá con chile ají y notas nikkei, servido con chips crujientes de piel de salmón.

MAIN DISHES

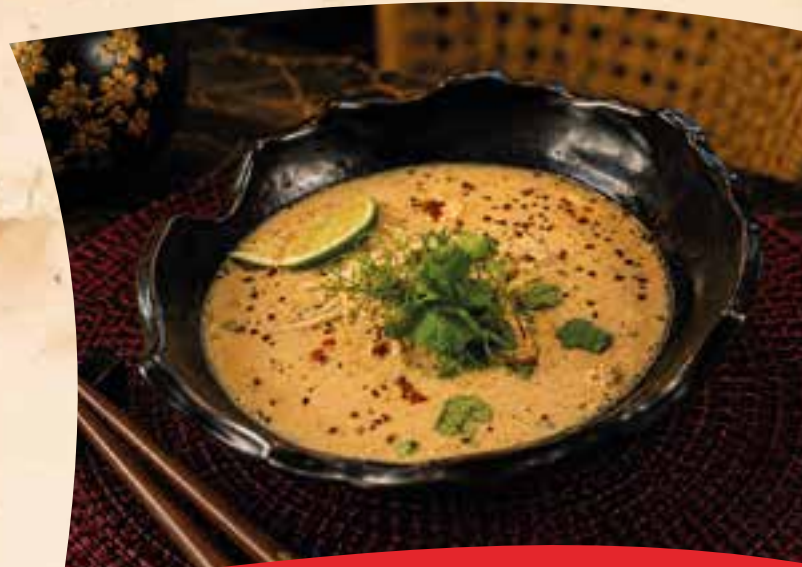
| PLATOS PRINCIPALES

WOK & NOODLES | WOK Y PASTAS

Pad Thai – \$9 600

Traditional stir-fried noodles with seafood, chicken or beef.

Salteado tradicional con mariscos, pollo o res.



POKE & BOWLS

Build Your Poke – \$9 000

Choose between fresh salmon, tuna, or shrimp in their natural state, served over sushi rice and accompanied by fresh vegetables and house toppings.

Elegí entre salmón, atún o camarón frescos en su estado natural, servidos sobre arroz de sushi y acompañados de vegetales frescos y complementos de la casa.

Signature Bowls – \$9 200

Your choice of sautéed chicken, beef tenderloin, or shrimp, served with steamed vegetables and rice.

Proteína a elegir entre pollo, lomito o camarón, salteada y acompañada de vegetales frescos y arroz.

Tico Bowl – \$6 000

A local-inspired bowl with rice, your choice of sautéed chicken or shrimp, fresh vegetables, and sweet plantain.

Bowl inspirado en los sabores locales, con arroz, pollo o camarón salteado, vegetales frescos y plátano maduro.

TERIYAKI GRILL

Chicken – \$8 700 / Pollo

Beef – \$9 000 / Lomito

Shrimp – \$9 200 / Camarón

Fried Rice – \$4 500 / Arroz frito





GRILL & SPECIALTIES | PARRILLA Y ESPECIALIDADES

Entraña – \$16 500

Rib Eye – \$22 000

Octopus Meunière – \$19 000

Penne Seafood – \$11 000

Fettuccine Carbonara – \$8 000

Spaghetti Pesto – \$7 600

Penne Frutti di Mare – \$11 000

Henry Burger – \$12 000

100% Angus beef patty with mango slices, spicy mayo, cheddar cheese, arugula, red onion and radish.

Deliciosa hamburguesa con torta 100% carne Angus, rodajas de mango, mayo spicy, queso cheddar, arúgula, cebolla morada y rábano.



Sushi Burger – \$10 000

A unique sushi experience in gourmet rice crunch burger format with Tuna tartar and spicy mayo. Una experiencia diferente de sushi en formato gourmet con tartar de atún y mayo picante (suave).



Prices listed on the menu do not include the 13% VAT or the 10% service charge.
El precio de la carta no incluye el 13% del iva ni el 10% del servicio.



KIDS MENU | MENÚ INFANTIL

Chicken Fingers – ₡3 500 / Dedos de Pollo

Fish Fingers – ₡3 500 / Dedos de Pescado

Calamari Rings – ₡3 500 / Aros de calamar

DESSERTS | POSTRES

BANANA TEMPURA – ₡4 500

Warm tempura banana paired with creamy ice cream.

Fusión de banano en tempura con helado cremoso.

BROWNIE TEMPURA – ₡6 500

Vanilla ice cream and brownie bites wrapped in crispy tempura.

Helado de vainilla y trozos de brownie en tempura crujiente.



Prices listed on the menu do not include the 13% VAT or the 10% service charge.

El precio de la carta no incluye el 13% del iva ni el 10% del servicio.

DRINKS & COCKTAILS

| BEBIDAS

SIGNATURE COCKTAILS | COCTELERÍA

Mojito Tropical – \$5 000
Aperol Spritz – \$5 200
Toriko House – \$6 000
Buchona – \$8 000
Margarita Classic – \$6 000
Margarita Chipotle – \$6 000
Ginger Mojito – \$5 500
Basil & Strawberry Smash – \$6 000
Piña Colada – \$6 000
Sangría White / Red – \$6 000



NATURAL DRINKS | NATURALES

Water – \$1 900 | Milk – \$2 500

Mango · Watermelon · Papaya ·
Passion Fruit · Strawberry ·
Tamarind · Banana ·
Guanábana · Blackberry

PREMIUM WATER | AGUAS PREMIUM

Zentro Sparkling Water
– 750ml: \$3 000
– 500ml: \$2 500

⚠ Prices do not include takeout packaging.
⚠ Los precios no incluyen el costo del
envase para llevar.



FRESH SPECIALS | REFRESCOS ESPECIALES

Mint Lemonade – \$2 200
Limonada con menta
Pineapple Mint – \$2 500
Piña con menta
Coconut Lemonade – \$3 000
Limonada con coco
Strawberry Coconut Lemonade – \$3 500
Limonada con fresa y coco

SHOTS & SPIRITS | LICORES

Tito's Vodka – \$5 000
Don Julio Reposado – \$7 000
Flor de Caña White – \$5 000
Flor de Caña Dark – \$5 500
Tequila Jarana – \$4 500
Buchanan's – \$5 500
Black & White – \$4 500

Prices listed on the menu do not include the 13% VAT or the 10% service charge.
El precio de la carta no incluye el 13% del iva ni el 10% del servicio.

IMPORTED BEERS

| CERVEZAS IMPORTADAS – \$2 500

Stella Artois

Premium Belgian lager with a balanced flavor, subtle malt notes, and a crisp finish.

Cerveza lager premium de origen belga, con sabor equilibrado, suaves notas de malta y un final refrescante.

Bavaria Gold

Golden lager with a refined smoothness.

Lager dorada de perfil suave y refinado.

Bavaria Master

Rich and intense flavor with premium character.

Sabor intenso y elegante con carácter premium.

Bavaria Light

Light and refreshing with balanced bitterness.

Ligera y refrescante con amargor equilibrado.

Heineken Regular

International premium lager with crisp finish.

Lager premium internacional de final refrescante.

Heineken 0.0

Alcohol-free beer with the signature Heineken taste.

Cerveza sin alcohol con el sabor característico de Heineken.

Corona

Light and refreshing with tropical appeal.

Ligera y refrescante con esencia tropical.

Sol

Smooth Mexican lager with easy-drinking character.

Lager mexicana suave y fácil de disfrutar.



NATIONAL BEERS

| CERVEZAS NACIONALES – \$1 650

Imperial Regular

Classic Costa Rican lager with a smooth and refreshing finish.

Clásica lager costarricense de sabor suave y refrescante.

Imperial Light

Light-bodied and crisp, perfect for warm tropical days.

Ligera y refrescante, perfecta para el clima tropical.

Imperial Silver

Clean and balanced flavor with a modern profile.

Sabor limpio y equilibrado con un perfil moderno.

Pilsen

Traditional Costa Rican beer with full-bodied character.

Cerveza tradicional costarricense con carácter y cuerpo.

SOFT DRINKS

| GASEOSAS – \$1 250

- Coca-Cola Regular
- Coca-Cola Zero Sugar
- Fanta Kolita
- Fanta Grape
- Ginger Ale
- Ginger Ale Zero



WINE BY THE GLASS

| VINO POR COPA – \$4 000

RED WINES | TINTOS

- Cabernet Sauvignon
- Merlot

WHITE WINES | BLANCOS

- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Pinot Grigio

WINE BY THE BOTTLE

| VINO POR BOTELLA

– \$12 000

