

momoma

sushi + pizza®

¡Síguenos!



@MomaTijuana



@MomaTijuana

© 2024, Grupo Gastronómico Demaj

Alameda Otay Town Center | Plaza Sendero Tijuana | The Landmark Tijuana

DOM-JUE 11:00 a 22:00 hrs | VIER-SÁB 11:00 a 23:00 hrs

Peviches

SALMÓN | 215

Cubos de salmón, montado sobre un relish de vegetales, con esencia tropical de mango y limón Eureka acompañado de tostadas won ton.

ATÚN ORIENTAL | 215

Cubos de atún aleta azul, marinado en aceites orientales, mezclados con pepino persa y tallos de cebollín, terminado con aguacate fresco y ajonjolí.

TATEMADO DE PULPO Y CAMARÓN | 215

Camarón y pulpo cocidos, chile serrano cilantro, jícama y cebolla morada, con aceite de oliva y limón, bañado de una salsa martajada de tomatillo milpero.

PERUANO DE CALLO | 225

Callo catarina en leche de tigre de coco, picadito de pepino persa, cebolla morada, maíz cacahuacintle y tomate cherry.

Tostadas

ATÚN ALETA AZUL | 95

Aceites orientales, relish de vegetales, mousse de aguacate, coronada con poro frito.

CAMARÓN ROCA | 95

Tostada won ton, camarones roca, aderezados en una salsa spicy oriental, cremoso de aguacate, salsa de mango y sriracha.

@momatijuana

Alameda Otay Town Center | Plaza Sendero Tijuana | The Landmark Tijuana

DOM-JUE 11:00 a 22:00 hrs | VIER-SÁB 11:00 a 23:00 hrs

Entradas

SASHIMI | 295

Rollos de láminas de salmón y atún, rellenos de cangrejo spicy y lunas de aguacate, aderezados con aceites orientales.

CHILITOS RELLENOS | 125

2 chiles güeros, rellenos de machaca de marlín y cangrejo, empanizados en harina oriental, servidos con aderezo de chipotle.

EDAMAMES | 115

Frijol de soya en su vaina, salteado en salsas negras orientales.



SASHIMI SALMÓN Y ATÚN

Precios en moneda nacional y sujetos a cambio sin previo aviso.

Ensaladas

FRUTTI DI BOSCO | 195

PARA COMPARTIR

Lechugas orgánicas, con aderezo de frutos rojos, cubiertas con frambuesas, fresas, queso de cabra y almendras tostadas.

CÉSAR | 195

PARA COMPARTIR

Lechuga romana, aderezo César de la casa, crutones y lluvia de parmesano. Con pechuga +50 pesos.

CAPRESSE | 175

Tradición Italiana en interpretación moma. Rebanadas de tomate heirloom, con burrata casera, aromatizadas con pesto y albahaca fresca. Terminada con una reducción de vinagre balsámico.

Arroces

ORIENTAL | 145

Tradicional arroz frito estilo oriental, con pechuga de pollo, camarón, y mousse de queso crema.

CAMPESTRINI | 145

Camarón, pulpo y almeja, con la esencia del ajo y un toque de mantequilla integrado en un arroz esponjoso.

@momatijuana

Alameda Otay Town Center | Plaza Sendero Tijuana | The Landmark Tijuana
DOM-JUE 11:00 a 22:00 hrs | VIER-SÁB 11:00 a 23:00 hrs

Pastas

FETTUCCINE

FRUTTI DI MARE | 215

Pasta fettuccine, con camarón y pulpo, cocinados en una salsa de mariscos.

SPAGHETTI

ALLA ROMANA | 215

Espagueti, con la tradicional salsa arrabiata, elaborada con tomate, ajo, aceite de oliva y chiles, con arrechera calidad Choice, y ralladura de queso parmesano.

LINGUINE

DI GAMBERETTI | 215

Linguine al dente, con camarones a la mantequilla, tocino y pimientos rojos.

FETTUCCINE

ALFREDO DI POLLO | 205

Fettuccine, con la interpretación moma de una salsa Alfredo, y trozos de pechuga de pollo sazónada.

Pizzas

MARGHERITA | 215

La madre de las pizzas, a base de queso mozzarella, lunas de tomates y el peculiar olor y sabor de la albahaca.

QUATTRO FORMAGGI | 215

Clásica Italiana al estilo moma, a base de queso mozzarella, gorgonzola, mascarpone y parmesano, con un toque de miel.

GAMBERETTI | 235

Delgada y crujiente cubierta de salsa de chipotle estilo moma, queso Monterrey y machaca de camarón.

JAMÓN SERRANO | 275

Queso mozzarella fresco, jamón serrano, tomates cherry y arúgula.

TRE PORCELLINI | 215

A base de salsa aromática pomodoro, con pepperoni, panceta y salchicha italiana artesanal, terminada en horno de piedra.

PANCETA | 215

Salsa pomodoro, queso mozzarella, panceta salteada al mojo de ajo y albahaca fileteada.

PEPPERONI | 195

¡La favorita de los niños!

A base de queso Monterrey y pepperoni.

NUESTRA MASA ES REPOSADA EN
FINAS HIERBAS Y ACEITES ITALIANOS.

Rollos

SAKE | 215

Relleno de queso crema, cangrejo spicy y aguacate, cubierto con finas láminas de salmón y bañado en salsa de aceites orientales y limón Eureka laminado.

KANI CREPA | 195

Spicy de cangrejo, camarón y aguacate, envuelto en una crepa de espinacas sobre un espejo cremoso de mango.

OSHI | 215

Relleno de cangrejo spicy, queso crema, aguacate y pepino, cubierto con atún laminado, acompañado de vegetales tempura, y aderezo spicy.

IWA (ROCA) | 215

Relleno de cangrejo spicy, pepino, queso crema y aguacate, envuelto en láminas de atún, y cubierto con camarones roca y aderezo spicy y masago.

MOMA | 195

SIN ARROZ

Rollo de láminas de pepino, relleno de atún, salmón, cangrejo y queso crema, sobre un aderezo de cilantro.



KIYO | 235

Relleno de queso crema, aguacate, kanikama y pepino. Forrado de salmón, con wakame y pulpo salteado en reducción de mantequilla, con un toque de salsa macha, láminas de limón Eureka y Sriracha.

SAKU | 195

EN TEMPORADA

Relleno de camarón, queso crema y aguacate, forrado con láminas de mango, y montado en una salsa tropical ligeramente picante.

AVOCADO | 195

Relleno de camarón cocido natural, queso crema, pepino, cubierto con láminas de aguacate, y acompañado de nuestro aderezo estilo moma.

KOI | 215

ROLLO HORNEADO

Relleno de aguacate, queso crema y cangrejo, cubierto con salmón, sobre aderezo de cilantro.

BANANA | 185

ROLLO HORNEADO

Relleno de camarón tempura, queso crema, pepino y aguacate, cubierto con láminas de plátano macho.

TEMPURA | 185

ROLLO TEMPURA

Relleno de queso crema, aguacate y camarón, montado en salsa de cilantro.

[@momatijuana](#)

Alameda Otay Town Center | Plaza Sendero Tijuana | The Landmark Tijuana
DOM-JUE 11:00 a 22:00 hrs | VIER-SÁB 11:00 a 23:00 hrs