



**NIHKEI**

**DOS26**

SUSHI LOUNGE



# ENTRADAS

## CURRICANES \$159

Sashimi de atún relleno de kanikama spicy y aguacate, cebollin, bañados en salsa de naranja y salsa de anguila, con ajonjoli (5 piezas)

## EDAMAMES

Vainas de soya hervidas con sal y servidas entera  
Naturales. **\$70**  
Spicy. **\$75**

## KUSHIAGE \$45

Brocheta empanizada de ingrediente a elegir; queso, camarón, pollo, cangrejo o platano macho. (1 pieza)

## CONCHA DE MARISCOS \$205

Combinación de mariscos gratinados al horno en spicy de masago, acompañado de aguacate y tostadas wonton



## BABY CRAB \$75

Surimi relleno de tampico, philadelphia y camarón, bañados en salsa de anguila, espolvoreado de ajonjoli

## TEMPURA VERDURAS \$105

Crujiente verduras capeadas en tempura, acompañadas de aderezo de anguila

## ROLLITOS PHILADELPHIA \$95

2 piezas de rollitos philadelphia rellenos de camarón o res



## CHESSE BITES \$105

Bolitas empanizadas de queso philadelphia, queso chihuahua y proteína a elegir (res, pollo o camarón), servidas sobre cama de arroz y aderezo de anguila

## WONTONS \$89

Deliciosas empanadas rellenas de tampico, camarón y philadelphia, servidos con aderezo de anguila (3 piezas)

## GYOZAS \$125

5 piezas de empanadas japonesas rellenas de carne de res

## SUSHILI

Chile caribe empanizado y gratinado  
Tampico.

Mixto. Tampico e ingrediente

Especial. Philadelphia e ingrediente

**\$55**  
**\$60**  
**\$69**





# CEVICHES

## CEVICHE DE MARISCOS \$205

Delicioso ceviche de camarón, pulpo y kanikama, pepino y cebolla, servido con nuestra picosa salsa roja

## CEVICHE NIKKEI \$205

Fresca combinación de camarón crudo, camarón cocido, pulpo y kanikama, servido con pepino, cebolla y chile serrano, coronado con aguacate y togarashi

## SASHIMI SERRANITO

Pescado a elegir coronado de chile serrano y pepino, bañado en nuestra salsa especial de la casa

	Corte fino 120 gr	Corte grueso 200 gr
Atun.	\$220	\$245
Salmón.	\$240	\$260



# TOSTADAS

## TOSTADA TORO \$105

Cubitos de atún fresco, con aguacate y pepino, montados sobre tostada wonton, coronados con cebolla crujiente y bañada en salsa negra de la casa

## TOSTADA TUNA \$105

Cubitos de atún fresco con mango, montados sobre tostada wonton con aguacate, coronados con cebolla crujiente, bañados en salsa de naranja y salsa especial de la casa

## TOSTADAS NIKKEI \$105

6 tostaditas de ceviche Nikkei

## TOSTADA MACHA \$105

Cubitos de atún fresco con pepino, servidos sobre una tostada wonton y una cama de aguacate, coronado con cebollita caramelizada y bañado en salsa macha

## TOSTADA KAI \$115

Deliciosa combinación de camarón, pulpo y kanikama, montada sobre una tostada wonton coronada con aguacate, acompañada de nuestra salsa especial de la casa

## TOSTADA ESTILO ROCA \$89

Wonton servida con camarones empanizados bañados en aderezo roca, aguacate y cebollin, espolvoreado de ajonjolí

## TOSTADA CAMARÓN \$112

Camarón crudo y cocido, con cubos de pepino, cebolla morada en juliana y preparado con nuestra salsa especial de la casa





# SOPA Y ENSALADA



## SOPA UDON

Sopa de fideo grueso, verduras e ingrediente a elegir

Natural.	\$88
Res o pollo.	\$108
Camarón.	\$115
Mixta	\$130

## SOPA SUMASHI \$189

Rica y picosa sopa de mariscos camarón, salmón, callo y pulpo, coronado con kanikama y cebollin

## SOPA WONTONCITO \$108

Sopa de pequeños wontons rellenos de pollo y cilantro, servida con verduras.

## ENSALADA NIKKEI \$220

Mezcla de lechugas con topping de camarón, kanikama, salmon, atún y pulpo, coronada con aguacate y ajonjolí tostado, bañado en nuestro aderezo especial de la casa

# CONOS Y NIGIRIS

## NIGIRI NACIONAL (2 PIEZAS) \$60

Camarón, cangrejo, pulpo, tampico o atún

## NIGIRI IMPORTADO (2 PIEZAS) \$70

Anguila, salmón o masago

## PLATON NIGIRIS (12 PIEZAS) \$235

## CONO GREÑUDO \$115

Alga de soya con arroz, tampico, pepino, aguacate y philadelphia, coronado con kanikama spicy, camarón empanizado, bañado en salsa de anguila, espolvoreado con ajonjolí

## CONO ROCA \$115

Alga de soya rellena de arroz, tampico, pepino y philadelphia con topping de camarones tipo roca, y aguacate, espolvoreados con ajonjolí

## CONO NACIONAL \$95

Camarón, cangrejo, tampico, o atún, forrado de alga o pepino. Spicy o natural

## CONO IMPORTADO \$110

Anguila, pulpo, salmón, callo o masago, forrado de alga o pepino. Spicy o natural



*\*Los platillos que se sirven crudos son bajo consideración del comensal*



# ARROCES

## YAKIMESHI

Tradicional arroz frito con verduras y carne de su preferencia

*\*Tampico, aguacate y philadelphia* **+\$25**

Vegetariano. **\$88**

Pollo o res. **\$122**

Camarón. **\$123**

Mixto. **\$130**

## YAKIMESHI KANI \$150

Arroz frito salteado con res, tocino y verduras, coronado con ensalada de kanikama, aguacate y philadelphia, bañado en salsa de anguila

## EBY RICE \$155

Delicioso arroz frito con verduras, servido con topping de camarón empanizado, bañado en aderezo spicy, salsa de anguila, sriracha y cebollin

*\*Tampico y philadelphia* **+\$20**



## PASTEL

Torre de arroz japonés al vapor, con tampico, philadelphia y aguacate con proteína a elegir, bañado en salsa de anguila:

Camarón empanizado spicy **\$170**

Atún fresco spicy. **\$175**

Pollo empanizado spicy **\$165**

Mixto **\$180**

*\*Arroz frito* **+\$15**



## GOHAN ESPECIAL

Arroz al vapor con topping de tampico, aguacate y philadelphia

Natural. **\$85**

Pollo o res. **\$95**

Camarón. **\$100**

Mixto **\$105**

## GOHAN \$55

Porción de arroz japonés al vapor

## BOMBA

Crujiente bola de arroz empanizada rellena de tampico, aguacate y philadelphia, con ingrediente a elegir, gratinada con queso chihuahua

Pollo o res **\$135**

Camarón **\$140**

Mixta **\$145**



# POKES

## POKE 226 \$198

Bowl con base de arroz y cama de tampico, servido con atun y salmón, edamames, kanikama y cebollitas crunchy

## POKE ROCA \$189

Bowl con base de arroz servido con kanikama spicy, camarones tipo roca, aguacate y tampico



# ESPECIALIDADES

## CAMARONES NIKKEI \$205

Camarones salteados en salsa de la casa servidos sobre una cama de arroz, espolvoreados de ajonjolí y acompañados de ensalada

## FIDEO ORIENTAL

Proteína a elegir, pimiento de colores, cebolla, zanahoria salteado en una deliciosa salsa picosa

Pollo o res. **\$180**

Camarón. **\$190**

Mixto **\$195**



## TERIYAKKI / TEPPANYAKKI

Crujientes verduras con germen de soya, carne y/o camarón a su elección, cocinado con la tradicional salsa Teriyaki o teppanyaki, acompañado de arroz al vapor

Pollo o res. **\$190**

Camarón. **\$205**

Mixto **\$215**

## YAKITORI \$135

3 brochetas de pollo con pimiento morrón y cebolla, bañadas en la tradicional salsa teriyaki, acompañado de arroz blanco

## NIKKEI LIGHT

Delicioso pescado sellado con ajonjolí, acompañado de verduras al vapor y arroz, servido con salsa sunomono

Atún. **\$215**

Salmón. **\$230**

## CAMARONES ESTILO ROCA \$195

Camarones empanizados bañado en nuestra aderezo especial de la casa, con un ligero toque de picante, acompañados de arroz al vapor.

# ROLLOS NATURALES

## SPICY DRAGON

6 Piezas 12 Piezas

**\$135 \$189**

Dentro: Kanikama, philadelphia, pepino y aguacate

Fuera: Forrado de alga

Topping: Atún con aderezo de chipotle, coronado con chile toreado, ajonjolí y punto de sriracha

## GREÑUDO

**\$130 \$178**

Dentro: Pepino y aguacate

Fuera: Pulpo, philadelphia y aguacate

Topping: Kanikama con spicy masago, cebollín, camarón empanizado y bañado en salsa de anguila y ajonjolí

## MADDYS ROLL

**\$130 \$178**

Dentro: Salmon, aguacate y pepino

Fuera: Philadelphia, camarón y salmón

Topping: Tampico, salsa de anguila y ajonjolí

## OSAKA ROLL

6 Piezas 12 Piezas

**\$125 \$169**

Dentro: Camarón y pepino

Fuera: Forrado philadelphia y aguacate

Topping: Kanikama y camarón empanizado, en salsa de anguila, aderezo spicy y ajonjolí

## SHAGGY ROLL

**\$125 \$165**

Dentro: Camarón empanizado, tampico pepino y aguacate

Fuera: Forrado philadelphia y kanikama

Topping: Salsa de anguila, aderezo chipotle, sriracha y ajonjolí





# ROLLOS NATURALES

6 Piezas 12 Piezas

## OROSHI ROLL

\$130 \$169

Dentro: Cangrejo, pepino y aguacate  
Fuera: Philadelphia, Kanikama y aguacate  
Topping: kanikama con masago spicy, coronado con limón y punto de Sriracha, espolvoreado de cebollín y ajonjolí



## EXTASIS

\$139 \$192

Dentro: Camarón, aguacate y pepino  
Fuera: Forrado de philadelphia, salmón y atún  
Topping: Atún en spicy con aceite de ajonjolí y cebollín, espolvoreado con ajonjolí, servido sobre un espejo de salsa de frambuesa

## AGUACHILE ROLL

\$132 \$165

Dentro: pepino y aguacate  
Fuera: Chile quebrado  
Topping: Camarón crudo, kanikama, pepino, cebolla, chile serrano y salsas de la casa

## VEGETARIANO

\$68 \$95

Dentro: Zanahoria, pepino, aguacate y philadelphia  
Fuera: Ajonjolí

## CALIFORNIA

\$89 \$108

Dentro: Ingrediente a elegir, philadelphia, pepino, y aguacate  
Fuera: philadelphia, ajonjolí, o aguacate

## MANGO ESPECIAL

\$135 \$178

Dentro: Cangrejo, philadelphia, pepino y aguacate  
Fuera: Cubierto de alga de soya  
Topping: Atún con mango en cubos, con una raja de chile serrano, salsa de naranja y ajonjolí



6 Piezas 12 Piezas

## SAN LUIS

\$135 \$178

Dentro: Cangrejo, camarón, aguacate, philadelphia y pepino  
Fuera: Ajonjolí  
Topping: Camarón empanizado en aderezo spicy, cebollín y ajonjolí

## ROCK SALMON

\$150 \$189

Dentro: Tampico, pepino y aguacate  
Fuera: Forrado de philadelphia y kanikama  
Topping: Aderezo de spicy masago, con chicharrón de salmón en salsa de anguila, coronado de aguacate y ajonjolí

## RIBARRA ESPECIAL

\$142 \$182

Dentro: Carne anguila y pepino  
Fuera: Forrado de philadelphia, aguacate y masago  
Topping: Pulpo capeado, camarón empanizado, salsa de anguila y ajonjolí

## ROCA ROLL

\$140 \$182

Dentro: Cangrejo y pepino  
Fuera: Philadelphia y aguacate  
Topping: Camarones roca y cebollín, bañados con salsa de anguila y ajonjolí



## ZUMA

\$115 \$145

Dentro: Ingrediente a elegir, philadelphia y aguacate  
Fuera: Forrado de pepino, sin alga  
Topping: Tampico con cubos de camarón empanizado y ajonjolí

## CARIBE

\$145 \$185

Dentro: Cangrejo empanizado, atún y pepino  
Fuera: Forrado philadelphia y aguacate  
Topping: Tampico spicy, con chile caribe, philadelphia, coronado con cangrejo empanizado, bañado en salsa de anguila, ajonjolí y punto de sriracha

## KIOTO Sin arroz

\$220

Dentro: Tampico, salmón, atún, camarón, aguacate y pepino  
Fuera: Alga y ajonjolí

## TUNA ROLL Sin arroz

\$235

Dentro: Cama de atún, camarón, kanikama, masago, aguacate y philadelphia  
Fuera: Cubierto de pepino, sin alga  
Topping: Cebollita crujiente y ajonjolí bañado en salsa de naranja



# ROLLOS EMPANIZADOS

6 Piezas 12 Piezas

## GUAMUCHILITO

\$125 \$159

Dentro: Cangrejo, pepino y aguacate

Fuera: Philadelphia, pulpo y camarón

Topping: Tampico, aguacate, furikake y salsa de anguila

## TRES QUESOS

\$115 \$143

Dentro: Ingrediente a elegir, pepino, aguacate y philadelphia

Fuera: Queso philadelphia, americano y chihuahua

## CORDON BLUE

\$125 \$149

Dentro: Pollo, tocino, pepino, aguacate y philadelphia

Fuera: Gratinado con queso chihuahua

## BACON ROLL

\$125 \$149

Dentro: Pollo, res, pepino, aguacate y philadelphia

Fuera: Gratinado con queso chihuahua, chile serrano y tocino

## JIN ROLL

\$135 \$189

Dentro: Cangrejo, pepino, aguacate y philadelphia

Fuera: Alga

Topping: Atun, kanikama, cebollin, aderezo de chipotle, coronado con serrano y espolvoreado con ajonjoli



6 Piezas 12 Piezas

## MISSISIPI HOT

\$130 \$165

Dentro: Kanikama, res y pepino

Fuera: Philadelphia y aguacate

Topping: Philadelphia, camarón, sriracha, ajonjoli

## MAR Y TIERRA

\$100 \$130

Dentro: Res, camarón, pepino, aguacate y philadelphia

## APOLO

\$125 \$165

Dentro: Pulpo, queso chihuahua, aguacate y pepino

Fuera: Philadelphia y camarón

Topping: Tampico y ajonjoli

## FAVORITO

\$100 \$125

Dentro: Camarón, cangrejo, pepino, aguacate y philadelphia

Topping: Salsa de anguila

## CALIFORNIA

\$98 \$125

Dentro: Ingrediente a elegir, pepino, aguacate y philadelphia

## COCO ROLL

\$132 \$168

Dentro: Salmón, pepino, aguacate y philadelphia

Fuera: Empanizado con coco

Topping: Bañado en salsa de naranja, salsa de anguila y ajonjoli



# ROLLOS HORNEADOS

**PICOLO** 12 Piezas 6 Piezas **\$139 \$179**  
 Dentro: Cangrejo, camarón, philadelphia, pepino y aguacate  
 Fuera: Ajonjolí  
 Topping: Camarón, cangrejo, queso chihuahua, cebollín, ajonjolí y aderezo spicy, bañado en salsa de anguila.

**ZUKI** **\$129 \$170**  
 Dentro: Pollo, res, philadelphia, pepino y aguacate  
 Fuera: Empanizado  
 Topping: Res, pollo, queso chihuahua y aderezo spicy

**SALMONCITO** **\$135 \$169**  
 Dentro: Ingrediente a elegir, pepino y aguacate  
 Fuera: Forrado de salmón y philadelphia  
 Topping: Rajas de aguacate, bañado en salsa de anguila, espolvoreado de cebollín y ajonjolí

**SALMON ESPECIAL** **\$149 \$192**  
 Dentro: Pepino  
 Fuera: Forrado de philadelphia y aguacate  
 Topping: Salmon flameado al chipotle, coronado con aderezo de cilantro, bañado salsa de anguila y ajonjolí

**KIMCHI ROLL** **\$140 \$189**  
 Dentro: Pepino y aguacate  
 Fuera: Tampico spicy y kanikama  
 Topping: Pate de camarón spicy coronado con un punto de salsa de frambuesa



\*Kimchi Roll

**YAMAGU** 6 Piezas 12 Piezas **\$165 \$198**  
 Dentro: Pepino y aguacate  
 Fuera: Forrado philadelphia, aguacate y atún  
 Topping: Aderezo spicy de masago con trozos de camarón, salmón y mantequilla, bañado en salsa agri dulce, salsa de anguila y ajonjolí



**SAKURA ROLL** **\$140 \$192**  
 Dentro: Pepino y aguacate  
 Fuera: Forrado de philadelphia y atún  
 Topping: Base de tampico spicy, con pulpo, camarón, gratinado con queso chihuahua

**SALADINO** **\$142 \$189**  
 Dentro: Pollo y pepino  
 Fuera: Philadelphia y aguacate  
 Topping: Philadelphia con res, chile serrano, queso chihuahua coronado con punto de sriracha y salsa de anguila

**TADASHI** **\$135 \$175**  
 Dentro: Camarón empanizado, pepino, aguacate y philadelphia  
 Fuera: Togarashi  
 Topping: Kanikama y camarón, con mayonesa y masago, coronado con puntos de sriracha, espolvoreados de cebollín

**NARA ROLL** **\$140 \$189**  
 Dentro: Pepino y aguacate  
 Fuera: Forrado de Philadelphia y kanikama  
 Topping: Tampico, aderezo spicy, queso chihuahua, coronado con laminas de pulpo y salsa de la casa



# POSTRES

## BROWNIE CON NIEVE \$92

Exquisito brownie de chocolate acompañado de nieve de vainilla, bañado en chocolate

## FRIED OREOS \$75

Crujiente galletas oreos en tempura, servida con bola de nieve y bañadas con chocolate

## HELADO TEMPURA \$85

Delicioso helado de vainilla en tempura, bañado con chocolate y/o mermelada de fresa, espolvoreada con frutos rojos

## BANANA NIKKEI \$85

Sabroso platano macho capeado, relleno de chocolate, bañado de mermelada de fresa, servido con nieve de vainilla

## NIEVE \$55

Copa de helado de vainilla con chocolate



# BEBIDAS

## FRIAS

Te Helado (Refil) 500 ml	\$45
Limonada natural 500 ml	\$43
Limonada Mineral 500 ml	\$47
Fresa limpn 500 ml	\$49
Jarra limonada natural	\$115
Jarra limonada mineral	\$125
Refresco 355 ml	\$35
Agua embotella 600 ml	\$30
Topochico 600 ml	\$40
Perrier 330 ml	\$50
Frape de fresa o mango 500 ml	\$50
Calpico 500 ml	\$50

## CALIENTES

Café Americano	\$40
----------------	------

## CERVEZA

Pacifico clara, Pacifico Light, Bud light	\$45
Pacifico Suave 355ml	\$49
Negra Modelo, Modelo Especial 355ml	\$49
Michelob Ultra 355ml	\$55
Stella Artois 320ml	\$65
Corona, Corona Light 355ml	\$49
Michelada	\$35
Escarchado	\$15





# MENU KIDS

## BABY SUSHI \$70

Rollo de pollo empanizado con tampico afuera ( 6 piezas)

## YAKIMESHI CON PALOMITAS DE POLLO \$80

Arroz frito con verduras y bolitas de pollo empanizado

## GOHAN DE SALMON \$115

Arroz blanco salteado con Salmón, Zanahoria, apio y calabaza

## NUGGETS DE POLLO \$80

Nuggets de pollo acompañados de papas fritas y catsup

## CONSOME DE POLLO \$70

Delicioso caldo de pollo servido con verduras y arroz

## PAPAS FRITAS \$50

## BROCHETA POLLO O QUESO \$45



## EXTRAS

### INGREDIENTES

Aguacate 25 gr	\$20
Platito de tampico 20 gr	\$20
Tampico encima 60 gr	\$29
Empanizado	\$15
Gratinado	\$20
Camarón, Pollo, Res 25 gr	\$25
Cangrejo, Tocino 25 gr	\$25
Atún, Pulpo 25 gr	\$35
Kanikama, Salmón 30 gr	\$40
Carne Anguila, Callo 430 g	\$40
Soya 4oz	\$18
Soya aguachile 4 oz	\$20
Philadelphia 25 gr	\$20

### TOPPINGS

San Luis	\$38
Guamuchilito	\$40
Picolo	\$45
Greñudo	\$45
Zuki	\$40
Saladino	\$50

\*Cualquier modificación en el platillo, puede generar un costo extra

\*El gramaje indicado es antes de su cocción



