

MENÚ

NIKKEI



¡VEN A VIVIR LA EMOCIÓN DE COMER CON NOSOTROS!

SUSHI GUIDE

TEMAKI



SASHIMI



NIGIRIZUSHI



NIGIRI



GUNKAN



MAKI



ENTRADAS



Brochetas Nikkei 4 Piezas **$150**
Brochetas de Pollo, res, salmón, camarón, pimientos y cebolla a la plancha, bañadas en salsa anguila y ajonjolí.

Camarones Roca Camarones capeados bañados en salsa agridulce **$139**

Vegetales Roca Vegetales capeados bañados en salsa agridulce. **$94**

Pulpo crujiente Pulpo cortado en laminas, frito, bañado en salsa ponzu **$150**

Edamames Frijol de soya natural al vapor **$85**

Edamames Spicy Frijol de soya al vapor, con salsa spicy **$110**

Kushiages 3 Piezas **$90**
Deliciosas brochetas fritas con aderezo y catsup
Queso Crema, Camarón o Plátano con salsa kushiage
De Queso Gouda o Mixtos $115

Tostadas Nikkei Spicy
Tostada wonton, kanikama spicy, aguacate, poro, salsa Serranito. (2 pzas)

Tostadas de atún **$120**

Tostadas de salmón **$130**

Tostadas de camarón **$120**

Tostadas Mixtas **$130**

Yakitoris **$145**
Brocheta de pollo marinada en salsa yakitori acompañada de arroz gohan.

Jalapeños Nikkei 4 Piezas **$120**
Relleno de queso crema, atún, cebollín y sriracha, punto de spicy, bañado en salsa anguila.

SUSHI

SASHIMI SERRANITO (150 g)
Corte de proteina sobre salsa serranito o ponzu.

Sashimi Corte grueso o delgado

Atún	**$250**	**Pulpo**	**$250**
Salmón	**$250**	**Camarón**	**$250**

Sashimi Nikkei **$185**
Envuelto en atún, aguacate y cangrejo spicy, top de pulpo, laminas de chile serrano, bañado en salsa serranito

Kurricanes **$175**
Envuelto en atún, cangrejo spicy, yuzu, aguacate y salsa serranito.

Temakis *Pieza de sushi en forma de cono, relleno de arroz, aguacate y pepino (2pzas)*

Atún Spicy	$105	Kanikama Spicy	$105
Camarón Tempura	$105	Piel de Salmón Frita	$105

Ensalada de Pollo **$129**
Mix de lechugas, pollo asado, brócoli, queso gouda, cacahuate acompañado de aderezo spicy

Ensalada de Salmón **$169**
Mix de lechugas, salmón y camarón empanizados, zanahoria, pimiento, arandanos, acompañada de aderezo spicy.



EN CASO DE SER ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO, POR FAVOR, COMUNÍQUELO A SU MESERO

NIGIRI (2 pzas)



Akami (Atún).	$90	Hamachi (Pescado Japonés)	$164
Sake (Salmón).	$90	Kanikama	$90
Tako (Pulpo).	$90	Ebi (Camarón).	$90

PLATILLOS

Noodles:
Proteína salteada acompañada de fideos japoneses, salsa teriyaki y verduras sobre una cama de arroz.

Camarón	$170	Vegetariano	$139
Res	$165	Mixto	$180
Pollo	$165		

Ramen
Sopa japones servida con fideos de trigo, huevo duro, alga wakame y cebollín.

Ebi Miso *Camarón*	$175	Ramen Beef Spicy	$189
Cerdo	$189	*Res asada, espinaca, champiñones en base picante*	
Nikkei	$199		
Pollo Karaage, cangrejo empanizado, camarón			

Yakimeshi
Arroz Frito

Camarón	$105	Mixto	$135
Res	$105	Nikkei	$145
Pollo	$105	*Arroz mixto con queso crema y tampico*	
Vegetariano	$105		

Teriyaki
Proteína a la plancha salteada con vegetales, sobre carne de arroz, bañado en salsa agridulce.

Camarón	$170	Vegetariano	$165
Res	$165	Mixto	$180
Pollo	$165		

Salmón a la plancha $280
130 gramos de salmón acompañado de arroz al vapor con guarnición de lechuga, tomate cherry, esparragos y aderezo de mango.

Tepanyaki Nikkei $239
Carne de res, pollo o camarón a la plancha con verduras salteadas, arroz de ajo y puré de papa o edamames naturales.

Katsu-Don $215
Pollo empaizado con salsa Tonkatsu y mayonesa sobre Yakimeshi de vegetales.

Tori Queso $170
Rollo de pollo relleno de queso crema/gouda y vegetales, acompañado de Yakimeshi vegetariano.

Gohan Teriyaki $115
Arroz al vapor, filete de pollo asado, bañado en salsa anguila y ajonjolí.

Gohan *Arroz al vapor.* $69

Sopa Miso $90
Sopa oriental acompañada de tofú, alga wakame y cebollín.

Sopa Miso Especial $145
Base de Miso, camarón, salmón, cangrejo, tofú y cebollín.

Sopa Nikkei $145
Fideos de soya, calabaza, zanahoria, champiñon, proteína mixta.





NUESTROS PRODUCTOS SON ELABORADOS AL MOMENTO Y CON ESMERO, PARA OFRECERLE LA MEJOR CALIDAD.
¡POR FAVOR SEA PACIENTE!



ROLLOS

CLÁSICOS

CALIFORNIA ROLL
Relleno de Kanikama, pepino, aguacate.
Natural $95
Frito $115

CALIFORNIA ESPECIAL
Relleno de queso crema, aguacate y camarón tempura.
Natural $105
Frito $125

TIGER ROLL $155
Relleno de queso crema, pepino, aguacate, cubierto de camarón y bañado en salsa de mango.

TEKAMAKI ROLL $110
Envuelto en alga nori, relleno de pepino, aguacate y atún, punto de salsa spicy y sriracha.

FILA ROLL
Relleno de queso crema, camarón tempura y cubierto de salmón.
Natural $165
Frito $180

TAMPICO ROLL
Relleno de queso crema, pepino, camarón tempura, topping de tampico y bañado en salsa de anguila.
Natural $165
Frito $180

NEVADO ROLL
Relleno de kanikama, pepino, aguacate, cubierto de queso philadelphia y bañado en salsa anguila.
Natural $165
Frito $180



INGREDIENTE EXTRA

Tampico	$40
Queso Crema	$40
Aderezo	$35
Salsa	$35
Chiles Toreados	$35
Ponzu	$25

* Cualquier modificación a su rollo, genera un costo extra.

EN CASO DE SER ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO, POR FAVOR, COMUNÍQUELO A SU MESERO

ESPECIALES

PHILADELPHIA ROLL $165
Relleno de queso crema, pepino, camarón tempura. Topping de salmón spicy. Bañado en salsa anguila.

MAR Y TIERRA ROLL $165
Rollo empanizado, relleno de queso crema, aguacate, camarón y res. Salsa chipotle y anguila.

CRUNCH ROLL $165
Rollo empaizado, relleno de queso crema, aguacate y cangrejo. Topping de tampico y salsa spicy.

ARCOIRIS ROLL $175
Relleno de kanikama y camarón tempura, cubierto de salmón, atún, camarón, pulpo, aguacate y fruta de temporada, punto de salsa spicy y sriracha.

CABO ROLL $175
Hoja de arroz, rellena de queso crema, atún, camarón tempura, cangrejo, pepino, topping de atún, salsa cilantro y serranito.

ROCk AND ROLL $185
Relleno de queso crema, pepino, camarón tempura y kanikama. Horneado con queso gratinado, puntos spicy. Bañado en salsa anguila.

BANANA ROLL $175
Relleno de queso crema, aguacate y camarón tempura. Cubierto de plátano macho frito. Bañado en salsa anguila.

YUZU ROLL $175
Rollo frito relleno de queso crema, kanikama, atún, topping de atún spicy. Salsa yuzu y anguila.

SERRANITO ROLL $175
Relleno de pepino, aguacate, kanikama, cubierto de atún, lamina de chile y bañado en salsa serranito.

TIZARA ROLL $175
Rollo frito, relleno de pepino, aguacate, kanikama y camarón. Topping de atún spicy. Salsa cilantro y serranito.

SUN FLOWER ROLL $175
Relleno de queso crema, plátano macho frito, cubierto de fruta de temporada, bañado de chocolate y acompañado de helado.
Rollo Dulce

VEGETARIANO ROLL $175
Relleno de pepino, aguacate, lechuga y zanahoria



ROLLOS

ESPECIALES

KAMILA ROLL $175
Relleno de queso crema, pepino, kanikama, camarón tempura, cubierto de fruta de temporada, bañado en salsa de anguila.

CATERPILLAR ROLL $175
Relleno de queso crema, pepino, kanikama, cubierto de aguacate, topping de camarón tempura, salsa cilantro, yuzu y punto de sriracha.

SALMÓN SKIN ROLL $175
Cubierto en alga nori, relleno de piel de salmón frita, pepino, aguacate, tampico, lechuga, salsa de anguila.

SALI ROLL $175
Relleno de queso crema, pepino, cangrejo, cubierto de salmón y topping de cangrejo, con cubitos de fruta de temporada.

MICKI FLOW ROLL $175
Relleno de camarón tempura, cangrejo, cubierto de atún, topping de atún spicy, cebolla morada, bañado en salsa boom.

SHAKE SPICY ROLL $175
Relleno de camarón tempura, cilantro y salsa sriracha, con topping de salmón, laminas de chile y salsa seranito.

KANI ROLL $175
Cubierto en alga nori, relleno de queso crema, pepino, aguacate, cubierto de cangrejo con puntos de salsa de mango.

KIRO ROLL $175
Queso philadelphia, camarón tempura, kanikama, cubierto de plátano macho frito, bañado en salsa de mango.

SAKE CRONCHI ROLL $175
Relleno de queso Gouda, cámaron tempura, salmón, bañado en salsa agridulce.

EVOLUCIÓN ROLL $175
Relleno Philadelphia, aguacate, camarón tempura, topping de atún, poro, bañado en salsa cilantro y serranito.

DARKY ROLL $175
Rollo empanizado, relleno de queso crema, aguacate y camarón tempura. Topping de tampico, puntos de spicy y salsa anguila.

PREMIUM

NIKKEI ROLL $198
Invención especial del Chef.
Elección de dos proteínas.
Dulce, salado o picante.

TENTACIÓN ROLL $198
Cama de plátano macho, relleno de salmón crocante, queso crema y aguacate, topping de mix de camarón, queso y cebollín, bañado en salsa de anguila.

LEMON MAGURO ROLL $198
Relleno de cangrejo spicy, camarón tempura y aguacate. Cubierto de atún, sellado con salsa spicy, laminas de limón y bañado en salsa anguila.

MONKEY ROLL $198
Relleno de queso crema, plátano macho frito, pepino, camarón, cubierto de plátano macho y bañado en salsa anguila.

PEKUSS ROLL $198
Relleno de cangrejo y camarón empanizado, aguacate, topping de camarón spicy, poro y bañado en salsa serranito.

7 PECADOS ROLL $198
Relleno de queso crema, cangrejo spicy, camarón tempura, cubierto de atún, toppin de camarón salteado en salsa de la casa.
Extra Picante.

SUSHI PIZZA $198
Arroz frito como base, cubierto de queso crema, aderezo spicy, tampico, salmón ahumado y aguacate, bañado en salsa anguila.

MAMES ROLL $198
Por dentro, aguacate camarón y pepino. Por fuera arroz con ajonjolí y sishimi, topping de edamames (frijol de soya) y chiles toreados en tempura con salsa agridulce (anguila y spicy).



EN CASO DE SER ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO,
POR FAVOR, COMUNÍQUELO A SU MESERO

ROLLOS

¡NUEVOS!

ABOKADO TSUNA ROLL $198
Relleno de Philadelphia, kanikama spicy, camarón tempura cubierto de atún sellado, aguacate, laminas de chile, salsa serranito.

PUNK ROLL $198
Rollo empanizado envuelto en alga nori relleno de queso philadelphia, salmón crocante, plátano macho frito, topping de kanikama, spicy, bañado en salsa de anguila.

HONI ROLL $198
Hoja de arroz
Rollo relleno de arroz, queso crema, aguacate y pepino. Cubierto con hoja de arroz, zanahoria y calabaza kakiague (con katakurico y tempura). Topping de pollo asado con salsa agridulce y cebolla frita con salsa de mango.

MYERS ROLL $198
Rollo envuelto en hoja de arroz, relleno de queso crema, camarón tempura y fruta de temporada. Cubierto de Kanikama y bañado en salsa dulce especial.

EBICHIZU ROLL $198
Rollo empanizado
Relleno de queso crema, aguacate, camarón, topping de camarón empanizado con queso gratinado, chipotle, bañado en salsa de anguila

YAKI SAKE ROLL $198
Relleno de aguacate, pepino, camarón tempura, cubierto de salmón flameado, laminas de chile, salsa serranito.

MICHICO ROLL $198
Media alga
Por dentro; aguacate, pepino y queso Philadelphia.
Por fuera; cubierto de bistec de res, perlas de queso gouda, bañado en salsa Yuzang (Yuzu, sriracha y anguila [la mezcla es en partes iguales]) con cebolla crispy, rodajas de chile jalapeño

KISS ROLL $198
Relleno de aguacate, salmón, tampico, cubierto de queso philadelphia y fresa, bañado en salsa anguila.

CHAROLAS

$20 extra por volver cada rollo frito

Charola Chica $535
2 California, 1 California Especial, 1 Tekamaki Roll y 1 Nevado Roll.

Charola Clásica Nat $755
2 California, 1 California Especial, 1 Nevado Roll, 1 Tampico Roll y 1 Fila Roll.

Charola Grande $1129
2 California Roll, 2 California Especial, 1 Nevado Roll, 1 Tampico Roll, 1 Fila Roll, 1 Banana Roll, 1 Camarones Roca.

Charola Especial $1260
7 Rollos Especiales y 1 Kurricanes

Charola Dinámica
Elección de 6 Rollos en adelante a precio de menú .
Se aplica un 10% de descuento.



NUESTROS PRODUCTOS SON ELABORADOS AL MOMENTO Y CON ESMERO, PARA OFRECERLE LA MEJOR CALIDAD.
¡POR FAVOR SEA PACIENTE!

COCTELERÍA

Mojito (tradicional/fresa/frutos rojos) Ron, azúcar, limón o fruta, hierbabuena, agua mineral) $129
Margarita (clásica/ mango/ frutos rojos/ fresa) Tequila, controy, limón o fruta, sal y azucar
Paloma Clásica (Tequila, limón, sal y refresco)
Baby Mango (Tequila, mango, limón, chamoy, tajín y sal).
Perla Negra (Jagermeister, Boost)
Cosmopolitan (Vodka, jugo de arándano jugo de cereza, granadina).
Azul (Vodka, curacao, boost, refresco).
Cantarito (Tequila, jugo de naranja, jugo de toronja, limón y refresco).
Tequila Sonrise (Tequila, granadina, jugo de naranja).
Brisa de mar (Vodka, jugo de arándano, jugo de toronja).
Moscow mule (Vodka, ginger ale, limón, menta).
Gin Tonic (Gin, limón o frutos rojos, agua tónica).
Conga (Vodka, jugo de naranja, jugo de arandano, granadina y piña)
***Calimocho** (Vino Tinto y Coca Cola).



Clericot (Vino tinto, fruta y refresco de manzana).
Malibú Pineapple (Ron Malibú, jugo de piña y un gajo de limón)
Mojito Japonés (Sake, jugo de limón, hierbabuena, jugo de naranja y agua Mineral) $137
Piña Colada/ Fresa Colada (Ron, jugo de piña o fresa, crema de coco, leche evaporada y crema batida) $135
Sake de Tamarindo (Sake, jengibre, limón, tamarindo, hielo y escarchado en tajín) $164
Martini de Mazapán (Licor de café, frangelico, vodka, mazapán y leche entera) $180
Kiwi Nippon (Sake, ginebra, kiwi, piña y albahaca) $165
Martini de Lychee (Lychee, ginebra y cinzano) $165
Calpis Passión (Calpis, frutos rojos, vino tinto y ginebra) $164 C/A - $110 S/A
Nikkei Boom Sake y Cerveza (Corona o modelo especial) $121
Rojo Nikkei (Jugo de arandano, jugo de limón, granadina, sprite, vodka) $145 C/A - $90 S/A
Matcha Passion (Maracuyá, agua natural, jarabe, matcha, gotitas de limón) $65
Nori-San (Maracuyá, hierbabuena, jugo de piña, jugo de naranja) $65

Mezcladores $35 Coca Cola / Sprite / Jugo de toronja / Agua Mineral / Agua Tónica / Sidral Mundet / Fresca / Boost / Ginger Ale / Jugo de Piña / Jugo de Arándano / Jugo de Naranja / Sangrita / Sal de Gusano

VINOS Y LICORES

Tequila / *Mezcal
Tradicional Reposado $110 / Tradicional Plata $120 / Tradicional Especial $120
Azul Centenario $120 / José Cuervo $95 / Don Julio 70 $175 / Don Julio Reposado $155 / 400 Conejos $130

Whisky
J.W Roja $115 / J.W Negra $144 / Chivas Regal $155 / Buchanans $155

Ron
Bacardí Blanco $75 / Bacardí Mango $75 / Malibú $75

Vodka
Absolut $65 / Stolichna $100 / Grey Goose $140

Cognac
Henessy $204 / Martel $184

Ginebra
Hendriks $150 / Bombay $104 / Tanqueray $104 / Beefeather $104

Brandy
Torres 5 $95 / Torres 10 $110

Licores
Baileys $95 / Jagermeister $95 / Midori $95 / Kahlúa $60 / Frangelico $95
Sambuca Vaccari $95 / Carpano $95

Sake
Hattory Hanzo (375 ml)/ Hana Lychee (375 ml) /Hana White Peach(375 ml)
Fuji Apple (375 ml) $445
Sho Chicu Bae (375 ml) $185

Jarra de Clericot
Lambrusco $419 / Casillero del Diablo $529



***Precios sujetos a cambio sin previo aviso**

BEBIDAS

REFRESCO $35

coca cola/ Sidral Mundet/ Coca Cola sin azucar
Sprite/ Fanta/Fresca/Agua Mineral / Fuze Tea
Agua Embotellada (600 ml).

AGUA DE LYCHEE $40

NARANJADA $35

LIMONADA $35

LIMONADA ROSA $35

MOJITO Sin alcohol $60

PIÑA COLADA Sin alcohol $60

FRESA COLADA Sin alcohol $60

BABY MANGO Sin alcohol $65

JARRA 1L. $95 1.5L $135

Naranjada/ Limonada / Mandarinada con agua Natural

JARRA 1L. $115 1.5L $155

Naranjada/ Limonada / Mandarinada con agua mineral

CALPIS $45

(Bebida de origen japones, baja en grasas y con ácido láctico que ayuda a la digestión).
Natural/Menta/Mango/Cereza/Frutos Rojos/
Durazno/Piña

CERVEZA

CORONA $45

VICTORIA $45

NEGRA MODELO $45

MODELO ESPECIAL $45

SAPPORO (IMPORTADA) $120

Extras: Sal y limón $5
Clamato $15
Salsas $10



CAFÉS

AMERICANO $50

ESPRESSO $50

CAPUCHINO $60

CARAJILLO (LICOR 43) $120

TÉ FRÍO/CALIENTE $40

MENTA/HIERBA BUENA/JAZMÍN/ANÍS ESTRELLA

TÉ FRUTOS ROJOS $45

POSTRES



PASTEL. **$120**
Zanahoria, Matcha, Chocolate, Pistache con Helado de Vainilla y cubierto con betún de la casa.

PAY. **$149**
Pay de Nuez de Macadamia

HELADO TEMPURA. **$95**
Helado Capeado en pan de mantequilla.

BANANA TEMPURA. **$95**
Plátano macho frito, combinado de azúcar mascabada y helado.

OREO FRITO **$95**
Galletas estilo tempura acompañadas de helado.

HELADO NATURAL **$75**
Acompañado con jarabe de chocolate.

MOCHI´S **$90**
Bizcocho de arroz con textura gomoza, relleno con helado de frutas de temporada (2 pzas) (no recomendable para niños menores de 3 años).

