

## MAKIS Y TEMAKIS

- |   |              |
|---|--------------|
|  <b>CONO DE ATÚN SPICY 50 g, 1 PZA</b>   | <b>\$150</b> |
| Para dar un toque especial, este cono de alga nori está relleno de atún picante, arroz, pepino, aguacate y ajonjolí blanco.   |              |
| <b>CONO DE PIEL DE SALMÓN 40 g, 1 PZA</b>   | <b>\$150</b> |
| Saborea un clásico con este cono de alga nori, relleno de piel de salmón frita, aguacate, pepino, zanahoria, brócoli, bonito seco, salsa de anguila y ajonjolí blanco.  |              |
| <b>CONO DE ANGUILA 40 g, 1 PZA</b>  | <b>\$150</b> |
| Los sabores tradicionales del sushi se combinan en un cono de alga nori relleno de anguila precocida, aguacate, salsa de anguila y ajonjolí blanco.   |              |
| <b>ROLLO DE PEPINO 100 g, 6 PZAS</b>  | <b>\$105</b> |
| Una opción ligera, relleno con pepino y envuelto en arroz y algas.  |              |
| <b>ROLLO DE VEGETALES 100 g, 8 PZAS</b>   | <b>\$105</b> |
| Este rollo apto para vegetarianos está relleno de brócoli, aguacate, pepino, zanahoria y algas, envuelto en arroz y ajonjolí negro.   |              |
|  <b>ROLLO DE ATÚN 60 g, 6 PZAS</b>   | <b>\$120</b> |
| Un clásico, con atún fresco y arroz en el interior, envuelto en alga nori.  |              |
|  <b>ROLLO CALIFORNIA 30 g, 8 PZAS</b>  | <b>\$130</b> |
| El rollo de sushi por excelencia. Nuestro California Roll tiene aguacate, pepino, kanikama y alga nori en el interior, con arroz y ajonjolí blanco en el exterior.  |              |
|  <b>ROLLO CALIFORNIA ESPECIAL 30 g, 8 PZAS</b>   | <b>\$150</b> |
| Añade un toque especial a tu California Roll con esta opción, cubierto con massago.   |              |
| <b>ROLLO DE CAMARÓN TEMPURA 50 g, 8 PZAS</b>  | <b>\$185</b> |
| Disfruta de los tentadores sabores al elegir este rollo, con camarones y aguacate en el interior. El rollo está frito en tempura por fuera, y cubierto con salsa de anguila y ajonjolí blanco.  |              |
| <b>ROLLOS ESPECIALES</b>  |              |
|  <b>ROLLO SPICY ESPECIAL 125 g, 8 PZAS</b>   | <b>\$195</b> |
| Una variedad de sabores, con aguacate, pepino, kanikama y alga en el interior, así como arroz, ajonjolí blanco y, por supuesto, atún picante en el exterior.  |              |
| <b>ROLLO ESPECIAL DE ANGUILA 90 g, 8 PZAS (JAPÓN)</b>   | <b>\$280</b> |
| Los amantes de los mariscos disfrutarán esta opción, con camarón, aguacate y alga en el interior, envuelto en anguila, salsa de anguila y ajonjolí blanco por fuera.  |              |
|  <b>ROLLO SAKE DE LIMÓN AMARILLO 90 g, 8 PZAS</b>  | <b>\$290</b> |
| Un favorito gracias a su deliciosa mezcla de sabores. En el interior camarones en tempura, salsa sriracha, cilantro y alga, envuelto con salmón fresco y limón en rodajas finas, bañado en aceite de oliva y salsa ponzu.                   |              |
|  <b>ROLLO MAGURO LIMÓN 90 g, 8 PZAS</b>  | <b>\$290</b> |
| Picante y cítrico se complementan en este rollo, con chile california tempura y atún picante en el interior, envuelto en atún fresco, aguacate y limón en rodajas finas por fuera, bañado con salsa ponzu y aceite de curry.                |              |
| <b>ROLLO ARAÑA O JAIBA DE CONCHA SUAVE 60 g, 8 PZAS (EN TEMPORADA)</b>  | <b>\$280</b> |
| Jaiba de concha suave frita y aguacate rellenan nuestro clásico Rollo Araña, con massago, ajonjolí negro y salsa de anguila por fuera.  |              |
|  <b>ROLLO JAPENGO 90 g, 8 PZAS</b>   | <b>\$265</b> |
| Una maravillosa muestra de sabores marinos, este rollo tiene aguacate, pepino, camarones y kanikama en el interior, mientras que por fuera lleva salmón ahumado, aguacate, massago y ajonjolí negro.  |              |
|  <b>ROLLO ARCO IRIS 70 g, 8 PZAS</b>   | <b>\$280</b> |
| ¡Disfruta una experiencia colorida! Por dentro kanikama, pepino, aguacate y camarón, por fuera atún, salmón ahumado, pescado blanco, aguacate, massago y ajonjolí negro.  |              |
| <b>ROLLO FILADELFIA 80 g, 8 PZAS</b>  | <b>\$150</b> |
| Una opción sencilla pero deliciosa, con salmón ahumado y queso crema en el interior, y ajonjolí blanco por fuera.   |              |
|  <b>ROLLO SHIROMI CILANTRO 80 g, 8 PZAS</b>  | <b>\$290</b> |
| Saborea una sorprendente mezcla de ingredientes, con calamares en tempura y mayonesa picante en el interior, mientras que por fuera lleva pescado blanco sellado, aguacate, salsa de cilantro, salsa serranito con ajonjolí blanco y negro. |              |
|  <b>ROLLO JAPENGO SPICY 160 g, 8 PZAS</b>  | <b>\$290</b> |
| Añade un toque a tu Japengo Roll con esta opción, con aguacate, pepino, camarón y kanikama en el interior, y con salmón ahumado, aguacate y ajonjolí negro por fuera, además de kanikama picante.   |              |
|  <b>ROLLO NEGUI 110 g, 8 PZAS</b>  | <b>\$290</b> |
| Los sabores únicos hacen de este rollo una verdadera delicia. Por dentro, camarones tempura, kanikama y mayonesa picante, por fuera, pescado blanco, salsa de trufa y cebolla caramelizada.   |              |
|  <b>ROLLO SERRANITO 110 g, 8 PZAS</b>  | <b>\$290</b> |
| Con un toque mexicano. Este rollo lleva atún, kanikama, camarón, cilantro y alga por dentro. Por fuera lleva pescado blanco, rodajas de serranito, jugo de limón y salsa serranito.   |              |
|  <b>ROLLO KUSHIYU 70 g, 8 PZAS</b>   | <b>\$290</b> |
| Un sabor inesperado te espera, con atún picante en el interior y pescado blanco, aguacate, aceite de oliva, salsa ponzu y ajo frito triturado por fuera.  |              |



El nombre de Nick San, así como su logotipo y menú, son marcas registradas y protegidas. Nuestros platos únicos han sido creados a lo largo de 15 años de investigación y desarrollo, y no pueden ser encontrados en otro lugar en México ni fuera de él. Estamos orgullosos de poder ofrecer nuestros platillos de autor a los paladares más exigentes a través de nuestro grupo inigualable de restaurantes. Muchos han tratado de copiarlos, ninguno lo ha logrado.

 ALIMENTO NO COCINADO

¡Itadaki-masu!

¡excediendo sus expectativas!

## ENTRADAS

<b>ENSALADA DE PEPINO ESPECIAL</b>	\$190
Fideos de pepino, alga wakame y 35 g de kanikama, aderezados con una vinagreta de ajonjolí.	
<b>ENSALADA VERDE 120 g</b>	\$180
Lechugas gourmet con aderezo de ajonjolí.	
 <b>ENSALADA SASHIMI</b>	\$250
Mezcla de lechugas con 120 g de rebanadas de pescado fresco y aderezo especial.	
 <b>ENSALADA CURRY SASHIMI</b>	\$250
Lechugas gourmet, 90 g de rebanadas de pescado fresco, chips de ajo, aderezo de soya y aceite de curry.	
 <b>ENSALADA DE MARISCOS</b>	\$450
Lechugas gourmet, 35 g de rebanadas de atún, 35 g de pescado fresco, 35 g de salmón, 35 g de kanikama, 35 g de camarón, 35 g de pulpo y aguacate, bañadas con aderezo de jengibre.	
<b>ENSALADA DE POLLO</b>	\$220
160 g de rebanadas de pollo a la parrilla, sobre lechugas mixtas, fideos crujientes de arroz, aliñadas con aderezo de ajonjolí.	
 <b>SASHIMI</b>	\$265
120 g de cortes de pescado fresco del día corte delgado o medio.	\$395
180 g de cortes de pescado fresco del día corte grueso.	
 <b>TARTAR DE ATÚN</b>	\$280
160 g de cubos de atún mezclados con cebollín infusionado con bonito y aderezo de wasabi.	
<b>SUNOMONO DE PULPO O CAMARÓN</b>	\$250
90 g de cortes de pulpo o camarón con pepino finamente rebanado, alga marina, marinado con salsa Sunomono.	
<b>CALLOS AL HORNO</b>	\$250
90 g de callos de almeja con champiñones frescos horneados en salsa de mango.	
<b>CALLOS DINAMITA</b>	\$320
90 g de callos de almeja, cangrejo moro, champiñones blancos, masago y cebollín, horneados en salsa picante a base de mayonesa, togarashi y Siracha.	
<b>SANMI AGE 4 PZAS</b>	\$235
90 g de pequeños filetes de pescado fresco rellenos de kanikama, fritos en tempura y salsa de ajonjolí.	
<b>CHILI AGE 2 PZAS</b>	\$140
Chilitos California rellenos de 45 g de kanikama acompañados de nuestra salsa especial.	
<b>EDAMAME 150 g</b>	\$120
Frijol de soya en vaina al vapor.	
<b>EDAMAME SPICY 150 g</b>	\$130
Frijol de soya en vaina y aceite de ajonjolí picoso.	
<b>KUSHIAGUES DE QUESO 150 g 2 PZAS</b>	\$110
Brocheta empanizada de queso.	
<b>CAMARONES PALOMITA 150 g</b>	\$450
Camarón con salsa de chamoy.	
<b>ARROZ FRITO CON VEGETALES 150 g</b>	\$135
<b>ARROZ MIXTO</b>	\$165
Arroz frito y verduras, 30 g de pollo, 30 g de camarón y 30 g de carne.	
Arroz frito y verduras con 90 g de camarón.	\$140
Arroz frito y verduras con 90 g de pollo.	\$140
Arroz frito y verduras con 90 g de carne.	\$140
<b>ARROZ AL VAPOR (GOHAN) 100 g</b>	\$110
<b>SOPA MISO 180 mL</b>	\$120
Caldo miso servido con 60 g de tofu, alga wuacame y cebollín.	

## SUSHI Y SASHIMI

 <b>COMBINACIÓN DE SUSHI 160 g</b>	\$395
10 piezas variadas de pescados y mariscos.	
 <b>CHIRASHI SUSHI</b>	\$395
Base de arroz decorada con 150 g de variedad de pescados y mariscos.	
 <b>TEKKA DON</b>	\$320
Cortes de 140 g de atún fresco sobre arroz sushi.	
 <b>SASHIMI MIXTO</b>	\$460
Variación de 190 g de pescados frescos rebanados.	

## PLATOS FUERTES Incluye sopa miso y arroz al vapor\*

<b>TERIYAKI</b>		
Cortes asados a la parrilla con salsa teriyaki.		
<b>Pollo 360 g \$300</b>	<b>Pescado 240 g \$395</b>	<b>Filete de Res 240 g \$460</b>
<b>PESCADO A LA CACEROLA</b>	\$395	
240 g de filete de pescado cocinado a la cacerola con salsa spicy cremosa.		
<b>TEMPURA</b>	Combinación de mariscos o vegetales capeados con tempura especial.	
<b>VEGETALES 300 g</b>	\$210	
<b>MIXTO DE 90 g DE CAMARÓN Y 160 g VEGETALES</b>	\$340	
<b>180 g DE CAMARÓN</b>	\$380	
<b>MIXTO DE 150 g DE LANGOSTA Y VEGETALES</b>	\$985	
<b>PESCADO KARA-AGE</b>	\$395	
240 g de pescado fresco marinado en sake dulce, jengibre y servido con salsa ponzu.		

 **ALIMENTO NO COCINADO**

\*Aplica únicamente en consumo en restaurante. Precios en pesos mexicanos (MXN). IVA incluido.

## LANGOSTAS

<b>LANGOSTA GORGONZOLA</b>	\$1,800
180 g de langosta frita, servida sobre una crujiente canasta de arroz, bañada con salsa cremosa de queso italiano Gorgonzola y miso picante.	
<b>LANGOSTA CURRY</b>	\$1,800
180 g de langosta, hongo shiitake, juliana de zanahoria, juliana de cebollín, chile habanero y salsa curry.	
<b>LANGOSTA SAMBAL</b>	\$1,800
180 g de langosta marinada en sake, soya, jengibre, ajo, salsa agridulce y cebollín.	
<b>ESPECIALES</b>	
 <b>TUNA TOSTADA / SALMÓN 1 PZA</b>	\$110 / \$131
Tostada de harina de arroz, 60 g de atún fresco o salmón fresco, rebanadas de aguacate, cebolla morada picada con habanero y semillas de ajonjolí.	
 <b>TOMATITOS 4 PZAS</b>	\$305
120 g de finas rebanadas de atún fresco rellenas de un spicy de calamar al tempura, aguacate y salsa de la casa.	
<b>GYOZAS HECHAS EN CASA 4 PZAS</b>	\$215
Rellenas de 90 g de callos y camarón acompañados de salsa picante.	
<b>CAMARÓN LIMÓN 3 PZAS</b>	\$220
Taquitos de 80 g de camarón servidos en hoja de lechuga aderezados con salsa de limón agridulce y arroz tostado.	
 <b>SASHIMI YELLOWTAIL DE JAPÓN</b>	\$405
120 g de delicadas rebanadas de hamachi con un listón de aceite de curry, salsa ponzu, chips de ajo y sal de té verde.	
 <b>SASHIMI DE ATÚN Y TRUFA</b>	\$330
120 g de finas rebanadas de atún fresco con ajo tostado, bañadas con aceite de trufas y salsa ponzu.	
 <b>SASHIMI CILANTRO</b>	\$320
120 g de rebanadas de pescado del día selladas, sal de té verde, servidas sobre un espejo de salsa de cilantro y rebanadas de aguacate.	
 <b>SASHIMI SERRANITO</b>	\$320
120 g de rebanadas de pescado fresco bañadas con salsa de diferentes chiles y decoradas con una fina rebanada de chile serrano.	
 <b>SASHIMI BLANCO Y NEGRO</b>	\$320
120 g de atún sellado con ajonjolí blanco y negro servido en rebanadas con cebolla morada marinada con habanero y láminas de ajo frito.	
 <b>YUZU ESPECIAL</b>	\$320
100 g de salmón fresco relleno de kanikama spicy y aguacate sobre una salsa de yuzu.	
 <b>NIDO DE HAMACHI</b>	\$460
Mezcla de tomates, chile serrano y 100 g de hamachi bañada con salsa serranito sobre un nido hecho de papa rallada frita.	
<b>ROLLO DE LANGOSTA 8 PZAS</b>	\$355
50 g langosta tempura, lechugas, mango fresco, hueva de pez, cilantro, aguacate y mayonesa spicy, envuelto en papel de soya, servido con salsa de mostaza, listón de aceite perfumado al curry.	
 <b>PASTEL DE SALMÓN 1 PZA</b>	\$370
60 g de callos del mar de Cortés y kanikama mezclados con mayonesa spicy, envueltos en salmón ahumado y horneados, servidos en salsa de mango.	
<b>JAIBA DE CONCHA SUAVE KARA-AGE</b>	\$320
90 g de jaiba marinada y frita con cebollín.	
<b>CAMARONES GORGONZOLA</b>	\$435
150 g de camarones fritos servidos sobre una canasta crujiente de arroz bañados con una salsa cremosa de queso italiano gorgonzola y miso picante.	
<b>PESCA MISO YAKI</b>	\$395
240 g de pesca del día cubierta con una salsa de miso y champiñones frescos, acompañado de arroz al vapor.	
<b>SALMÓN TOREADO</b>	\$395
200 g de filete de salmón a la cacerola con un toque de soya de serrano acompañado de oniguirí de arroz blanco ahumado con esencia de trufa.	
<b>CHASOBA</b>	\$350
Pasta de té verde con 100 g de camarones salteados al curry verde con aroma de té de limón.	
<b>FILETE DE RES SERRANITO</b>	\$460
240 g de medallones de filete de res marinados en aceite de olivo, pimienta negra sobre arroz al vapor, bañados con la deliciosa salsa de soya y serranito.	
<b>NIGIRI 2 PZAS</b>	
 <b>PASTELITO DE ATÚN SPICY 40 g</b>	\$130
 <b>MAGURO TUNA 30 g</b> Atún de aleta amarilla	\$120
 <b>SHIROMI 30 g</b> Pesca del día	\$105
 <b>HAMACHI 30 g</b> Jurel japonés (Importado)	\$170
 <b>SAKE 30 g</b> Salmón ahumado (Alaska)	\$130
 <b>SAKE 30 g</b> Salmón fresco	\$120
<b>TAKO 30 g</b> Pulpo	\$140
 <b>IKURA 45 g</b> Hueva de salmón (Canadá)	\$130
 <b>MASAGO 45 g</b> Hueva de capelán	\$120
<b>EBI 30 g</b> Camarón	\$105
 <b>HOTATEGAI 30 g</b> Callo de almeja	\$105
<b>UNAGI 30 g</b> Anguila de agua dulce (Japón)	\$130

Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H; el platillo que se sirve crudo, queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica. El gramaje aplica al peso promedio de la proteína antes de cocción.