





ENSALADA DE PEPINO ESPECIAL



ENSALADA DE MARISCOS

ENTRADAS

ENSALADA DE PEPINO ESPECIAL \$190

Fideos de pepino, alga wakame y 35 g de kanikama, aderezados con una vinagreta de ajonjolí

ENSALADA VERDE \$165

Lechugas gourmet con aderezo de ajonjolí

🍷 ENSALADA SASHIMI \$230

Mezcla de lechugas con 120 g de rebanadas de pescado fresco y aderezo especial

🍷 ENSALADA CURRY SASHIMI \$230

Lechugas gourmet, 90 g de rebanadas de pescado fresco, chips de ajo, aderezo de soya y aceite de curry

🍷 ENSALADA DE MARISCOS \$430

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

ENSALADA DE POLLO \$200

160 g de rebanadas de pollo a la parrilla, sobre lechugas mixtas, fideos crujientes de arroz, aliñadas con aderezo de ajonjolí

🍷 SASHIMI \$265

120 g de cortes de pescado fresco del día corte delgado o medio

180 g de cortes de pescado fresco del día corte grueso \$395

🍷 TARTAR DE ATÚN \$265

160 g de cubos de atún mezclados con cebollín infusionado con bonito y aderezo de wasabi

SUNOMONO DE PULPO O CAMARÓN \$235

90 g de cortes de pulpo o camarón con pepino finamente rebanado, alga marina, marinado con salsa Sunomono

🍷 Alimento no cocinado

TARTAR DE ATÚN



ARROZ MIXTO

CALLOS AL HORNO \$235

90 g de callos de almeja con champiñones frescos horneados en salsa de mango

CALLOS DINAMITA \$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

SANMI AGE (4 PZAS) \$235

90 g de pequeños filetes de pescado fresco rellenos de kanikama, fritos en tempura y salsa de ajonjolí

CHILI AGE (2 PZAS) \$140

Chilitos California rellenos de 45 g de kanikama acompañados de nuestra salsa especial

EDAMAME \$120

Frijol de soya en vaina al vapor

EDAMAME SPICY \$130

Frijol de soya en vaina y aceite de ajonjolí picoso

KUSHIAGUES DE QUESO 150 g (2 PZAS) \$110

Brocheta empanizada de queso

CAMARONES PALOMITA 150 g \$425

Camarón con salsa de chamoy

ARROZ FRITO CON VEGETALES \$125

ARROZ MIXTO \$155

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 \$125

Arroz frito y verduras con 90 g de pollo \$125

Arroz frito y verduras con 90 g de carne \$125

ARROZ AL VAPOR (GOHAN) \$110

SOPA MISO 180 mL \$105

Caldo miso servido con 60 g de tofu, alga wuacame y cebollín



CHILE AGE



SOPA MISO



COMBINACIÓN DE SUSHI

SUSHI & SASHIMI

-  **COMBINACIÓN DE SUSHI** 160 g \$395
10 piezas variadas de pescados y mariscos
-  **CHIRASHI SUSHI** \$395
Base de arroz decorada con 150 g de variedad de pescados y mariscos
-  **TEKKA DON** \$300
Cortes de 140 g de atún fresco sobre arroz sushi
-  **SASHIMI MIXTO** \$440
Variedad de 190 g de pescados frescos rebanados

TEMPURA

Combinación de mariscos o vegetales capeados con tempura especial

- VEGETALES** \$210
- MIXTO DE 90 g DE CAMARÓN Y 160 g VEGETALES** \$340
- 180 g DE CAMARÓN** \$340
- MIXTO DE 150 g DE LANGOSTA Y VEGETALES** \$985
- PESCADO KARA-AGE** \$340
240 g de pescado fresco marinado en sake dulce, jengibre y servido con salsa ponzu

 Alimento no cocinado

TEMPURA MIXTO



PESCADO KARA-AGE



TERIYAKI DE POLLO



PESCADO A LA CACEROLA

PLATOS FUERTES

*Incluyen sopa de miso y arroz al vapor

- TERIYAKI**
Cortes asados a la parrilla con salsa teriyaki
- POLLO** 360 g \$300
- PESCADO** 240 g \$340
- FILETE DE RES** 240 g \$405
- PESCADO A LA CACEROLA** \$395
240 g de filete de pescado cocinado a la cacerola con salsa spicy cremosa

LANGOSTAS

- LANGOSTA GORGONZOLA** \$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
- LANGOSTA CURRY** \$1,800
180 g de langosta, hongo shiitake, juliana de zanahoria, juliana de cebollín, chile habanero y salsa curry
- LANGOSTA SAMBAL** \$1,800
180 g de langosta marinada en sake, soya, jengibre, ajo, salsa agridulce y cebollín.



LANGOSTA ÁNGEL



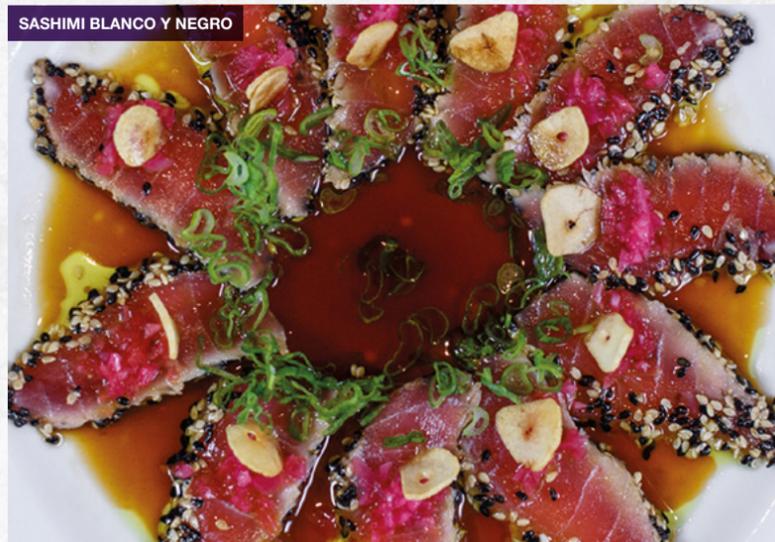
TUNA TOSTADA

ESPECIALES

- 🍷 **TUNA TOSTADA / SALMÓN** (1 PZA) \$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
- 🍷 **TOMATITOS** (4 PZAS) \$305
 120 g de finas rebanadas de atún fresco rellenas de un spicy de calamar al tempura, aguacate y salsa de la casa
- GYOZAS HECHAS EN CASA** (4 PZAS) \$215
 Rellenas de 90 g de callos y camarón acompañados de salsa picante
- CAMARÓN LIMÓN** (3 PZAS) \$210
 Taquitos de 80 g de camarón servidos en hoja de lechuga aderezados con salsa de limón agridulce y arroz tostado
- 🍷 **SASHIMI YELLOWTAIL DE JAPÓN** \$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
- 🍷 **SASHIMI DE ATÚN Y TRUFA** \$330
 120 g de finas rebanadas de atún fresco con ajo tostado, bañadas con aceite de trufas y salsa ponzu
- 🍷 **SASHIMI CILANTRO** \$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
- 🍷 **SASHIMI SERRANITO** \$300
 120 g de rebanadas de pescado fresco bañadas con salsa de diferentes chiles y decoradas con una fina rebanada de chile serrano
- 🍷 **SASHIMI BLANCO Y NEGRO** \$300
 120 g de atún sellado con ajonjolí blanco y negro servido en rebanadas con cebolla morada marinada con habanero y láminas de ajo frito
- 🍷 **YUZU ESPECIAL** \$320
 100 g de salmón fresco relleno de kanikama spicy y aguacate sobre una salsa de yuzu

🍷 Alimento no cocinado

SASHIMI BLANCO Y NEGRO



YUZU ESPECIAL

- 🍷 **NIDO DE HAMACHI** \$430
 Mezcla de tomates, chile serrano y 100 g de hamachi bañada con salsa serranito sobre un nido hecho de papa rallada frita
- ROLLO DE LANGOSTA** (8 PZAS) \$355
 50 g langosta tempura, lechugas, mango fresco, huevo de pez, cilantro, aguacate, envuelto en papel de soya, servido con salsa de mostaza, listón de aceite perfumado al curry y mayonesa spicy
- 🍷 **PASTEL DE SALMÓN** (1 PZA) \$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
- JAIBA DE CONCHA SUAVE KARA-AGE** \$320
 90 g de jaiba marinada y frita con cebollín
- CAMARONES GORGONZOLA** \$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

- PESCA MISO YAKI** \$370
 240 g de pesca del día cubierta con una salsa de miso y champiñones frescos, acompañado de arroz al vapor

- SALMÓN TOREADO** \$330
 200 g de filete de salmón a la cacerola con un toque de soya de serrano acompañado de oniguiri de arroz blanco ahumado con esencia de trufa

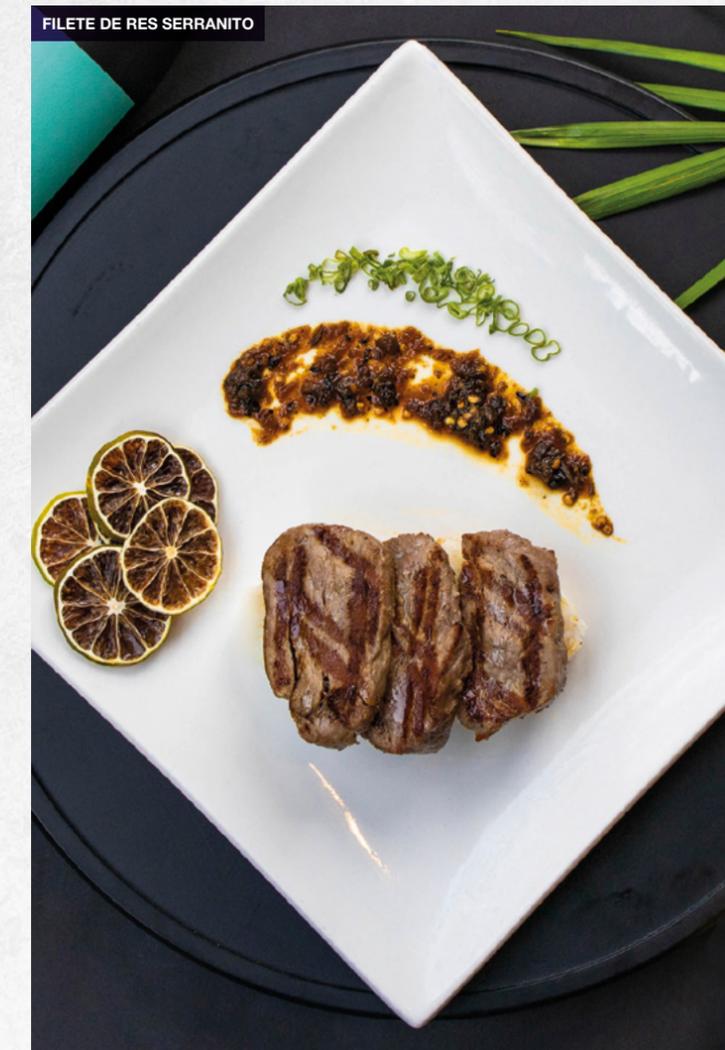
- CHASOBA** \$350
 Pasta de té verde con 100 g de camarones salteados al curry verde con aroma de té de limón

- FILETE DE RES SERRANITO** \$435
 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

🍷 Alimento no cocinado



NIDO DE HAMACHI



FILETE DE RES SERRANITO



GYOZAS HECHAS EN CASA



HAMACHI



SAKE Salmón ahumado

NIGIRI

- 2 piezas
-  **PASTELITO DE ATÚN SPICY** 40 g **\$130**
 -  **MAGURO TUNA** 30 g **\$120**
Atún de aleta amarilla
 -  **SHIROMI** 30 g **\$95**
Pesca del día
 -  **HAMACHI** 30 g **\$170**
Jurel japonés (Importado)
 -  **SAKE** 30 g **\$130**
Salmón ahumado (Alaska)
 -  **SAKE** 30 g **\$120**
Salmón fresco
 -  **TAKO** 30 g **\$140**
Pulpo
 -  **IKURA** 45 g **\$130**
Huevo de salmón (Canadá)
 -  **MASAGO** 45 g **\$120**
Huevo de capelán
 - EBI** 30 g **\$95**
Camarón
 -  **HOTATEGAI** 30 g **\$95**
Callo de almeja
 - UNAGI** 30 g **\$130**
Anguila de agua dulce (Japón)

 Alimento no cocinado

CONO DE ATÚN SPICY



ROLLO CALIFORNIA

MAKIS Y TEMAKIS

-  **CONO DE ATÚN SPICY** 50 g (1 PZA) **\$130**
Para dar un toque especial, este cono de alga nori está relleno de atún picante, arroz, pepino, aguacate y ajonjolí blanco
- CONO DE PIEL DE SALMÓN** 40 g (1 PZA) **\$130**
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
- CONO DE ANGUILA** 40 g (1 PZA) **\$130**
Los sabores tradicionales del sushi se combinan en un cono de alga nori relleno de anguila precocida, aguacate, salsa de anguila y ajonjolí blanco
-  **ROLLO DE PEPINO** (6 PZAS) **\$90**
Una opción ligera, relleno con pepino y envuelto en arroz y algas
- ROLLO DE VEGETALES** (8 PZAS) **\$95**
Este rollo apto para vegetarianos está relleno de brócoli, aguacate, pepino, zanahoria y algas, envuelto en arroz y ajonjolí negro
-  **ROLLO DE ATÚN** 60 g (6 PZAS) **\$120**
Un clásico, con atún fresco y arroz en el interior, envuelto en alga nori
-  **ROLLO CALIFORNIA** 30 g (8 PZAS) **\$120**
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
-  **ROLLO CALIFORNIA ESPECIAL** 30 g (8 PZAS) **\$140**
Añade un toque especial a tu California Roll con esta opción, cubierto con massago
- ROLLO DE CAMARÓN TEMPURA** 50 g (8 PZAS) **\$185**
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

 Alimento no cocinado



ROLLO DE VEGETALES



ROLLO CAMARÓN TEMPURA



ROLLO SPICY ESPECIAL



ROLLO MAGURO LIMÓN

ROLLOS ESPECIALES

8 piezas

ROLLO SPICY ESPECIAL 125 g (8 PZAS) **\$195**
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

ROLLO ESPECIAL DE ANGUILA (JAPÓN) 90 g (8 PZAS) **\$275**
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

ROLLO SAKE DE LIMÓN AMARILLO 90 g (8 PZAS) **\$265**
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

ROLLO MAGURO LIMÓN 90 g (8 PZAS) **\$265**
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

ROLLO ARAÑA O JAIBA DE CONCHA SUAVE (EN TEMPORADA) 60 g (8 PZAS) **\$265**
Jaiba de concha suave frita y aguacate rellenan nuestro clásico Rollo Araña, con massago, ajonjolí negro y salsa de anguila por fuera

ROLLO JAPENGO 90 g (8 PZAS) **\$265**
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

 Alimento no cocinado

ROLLO JAPENGO



ROLLO SHIROMI CILANTRO

ROLLO ARCO IRIS 70 g (8 PZAS) **\$235**
¡Disfruta una experiencia colorida! Por dentro kanikama, pepino, aguacate y camarón, por fuera atún, salmón ahumado, pescado blanco, aguacate, massago y ajonjolí negro

ROLLO FILADELFIA 80 g (8 PZAS) **\$130**
Una opción sencilla pero deliciosa, con salmón ahumado y queso crema en el interior, y ajonjolí blanco por fuera

ROLLO SHIROMI CILANTRO 80 g (8 PZAS) **\$290**
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

ROLLO JAPENGO SPICY 160 g (8 PZAS) **\$290**
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

ROLLO NEGUI 110 g (8 PZAS) **\$290**
Los sabores únicos hacen de este rollo una verdadera delicia. Por dentro, camarones tempura, kanikama y mayonesa picante, por fuera, pescado blanco con salsa ponzu, salsa de trufa y cebolla caramelizada

ROLLO SERRANITO 110 g (8 PZAS) **\$275**
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

ROLLO KUSHIYU 70 g (8 PZAS) **\$290**
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

 Alimento no cocinado



ROLLO ARCO IRIS



ROLLO JAPENGO SPICY



  **Nicksan_Nv**

www.nicksanmexico.com

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 copiarnos, ninguno lo ha logrado.

¡Itadaki-masu!

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. Precios en pesos mexicanos (MXN). IVA incluido.