





ENSALADA DE PEPINO ESPECIAL



ENSALADA DE MARISCOS



TARTAR DE ATÚN

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

CALLOS AL HORNO \$235

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

🍷 ALIMENTO NO COCINADO

ENTRADAS

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 \$110

150 g (2 PZAS)
Brocheta empanizada de queso

CAMARONES PALOMITA \$425

150 g
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



ARROZ MIXTO



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

COMBINACIÓN DE SUSHI



PESCADO KARA-AGE

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



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



TERIYAKI DE POLLO

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.



PESCADO A LA CACEROLA

LANGOSTA GORGONZOLA





TUNA TOSTADA



GYOZAS HECHAS EN CASA



SASHIMI BLANCO Y NEGRO

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

ESPECIALES

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, hueva 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 onigiri de arroz blanco ahumado con esencia de trufa

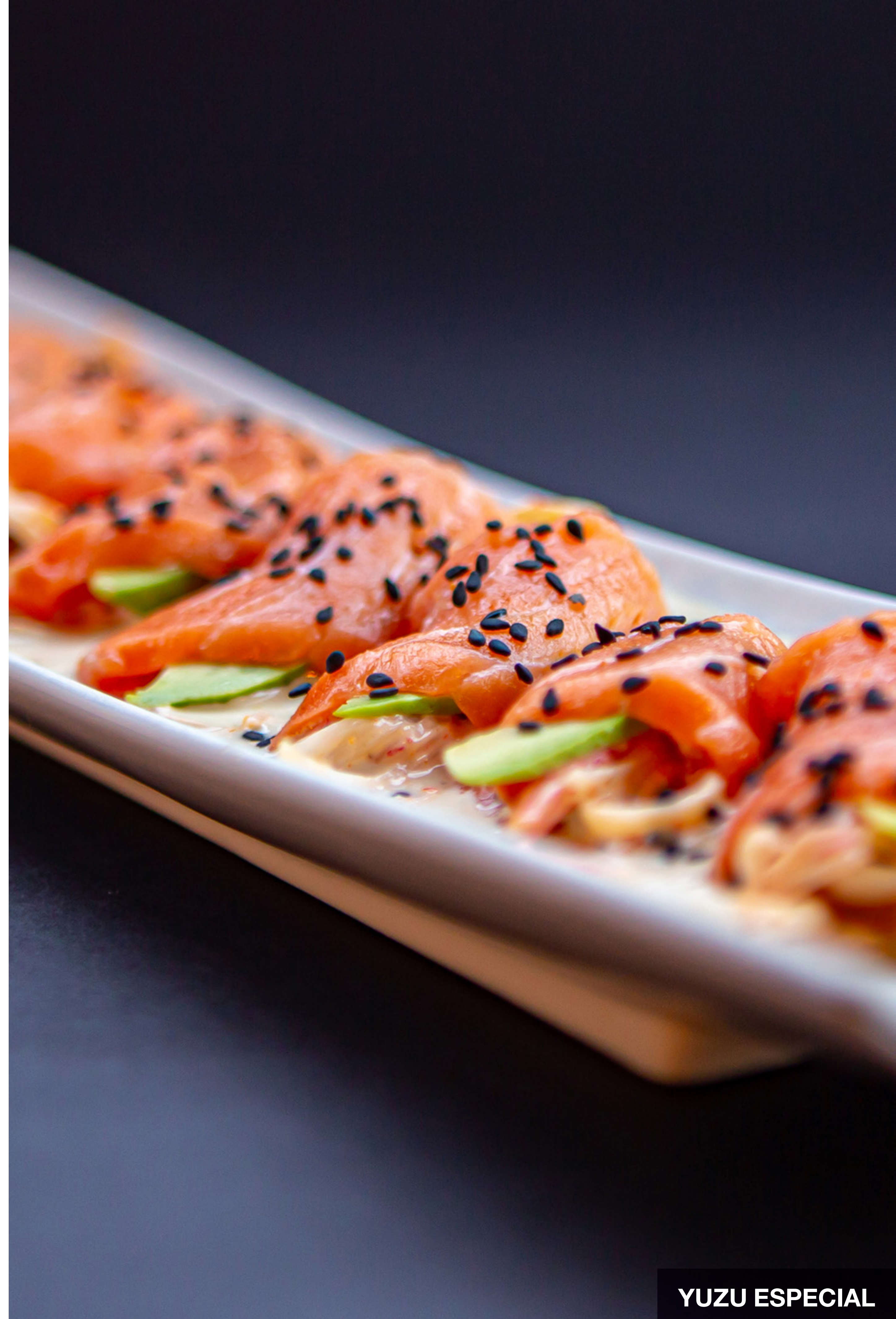
CHASOBA \$350

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



YUZU ESPECIAL



NIDO DE HAMACHI



FILETE DE RES SERRANITO



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**
Hueva de salmón (Canadá)

 **MASAGO** 45 g **\$120**
Hueva 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

HAMACHI

SAKE Salmón ahumado



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 CALIFORNIA



ROLLO DE VEGETALES



ROLLO CAMARÓN TEMPURA



ROLLO SPICY ESPECIAL



ROLLO MAGURO LIMÓN



ROLLO JAPENGO

ROLLOS ESPECIALES

8 piezas

ROLLO SPICY ESPECIAL \$195

125 g (8 PZAS)

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 ANGILO \$275

(JAPÓN) 90 g (8 PZAS)

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 \$265

90 g (8 PZAS)

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 \$265

90 g (8 PZAS)

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 \$265

(EN TEMPORADA) 60 g (8 PZAS)

Jaiba de concha suave frita y aguacate rellenan nuestro clásico Rollo Araña, con massago, ajonjolí negro y salsa de anguila por fuera

ROLLO JAPENGO \$265

90 g (8 PZAS)

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

ROLLOS ESPECIALES

8 piezas

ROLLO ARCO IRIS \$235

70 g (8 PZAS)

¡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 \$130

80 g (8 PZAS)

Una opción sencilla pero deliciosa, con salmón ahumado y queso crema en el interior, y ajonjolí blanco por fuera

ROLLO SHIROMI CILANTRO \$290

80 g (8 PZAS)

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 \$290

160 g (8 PZAS)

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 \$290

110 g (8 PZAS)

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 \$275

110 g (8 PZAS)

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 \$290

70 g (8 PZAS)

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 SHIROMI CILANTRO



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.