



SUSHIGO

C U Á L E S T U R O L L O



MENÚ



Gyosas

Edamames al vapor

Kushiagues de Queso

ENTRADAS

<p>Rollitos Primavera (3 pzas) Rollitos orientales fritos rellenos de verduras.</p>	\$120	<p>Crispy Rice (6 pzas) Arroz crujiente con tártara spicy, aguacate y jalapeño. Con salsa de anguila y masago.</p>	\$190
<p>Kushiague de plátano con queso (3 pzas)</p>	\$120	<p>Kushiague Combo (6 pzas) Crujientes brochetas empanizadas de kanikama, camarón y queso.</p>	\$220
<p>Kushiague de queso (3 pzas)</p>	\$130	<p>Tostadas de Atún (2 pzas) Atún spicy, aguacate, seaweed salad y cebolla caramelizada con salsa de anguila.</p>	\$170
<p>Edamames (Orden 150g) Al vapor Asados spicy.</p>	\$110 \$115	<p>Yakitori (2 pzas) Brocheta a la plancha con salsa teriyaki. Pollo Arrachera</p>	\$110 \$119
<p>Gyosas (5 pzas) Camarón y Kanikama Pollo Cerdo</p>	\$130 \$125 \$125	<p>Camarones Roca (Orden 120g) Camarones cocinados con nuestra pasta roca aderezados con salsa agridulce.</p>	\$170
<p>Ebi (2 pzas) Camarón con queso crema empanizado.</p>	\$120		

YAKIMESHI (Porción 270g)

<p>Verduras Arroz frito con verduras.</p>	\$130	<p>Res Arroz frito con res.</p>	\$155
<p>Camarón Arroz frito con camarón.</p>	\$170	<p>Mixto (Porción 360g) Arroz frito con camarón, pollo y res.</p>	\$160
<p>Pollo Arroz frito con pollo.</p>	\$130		

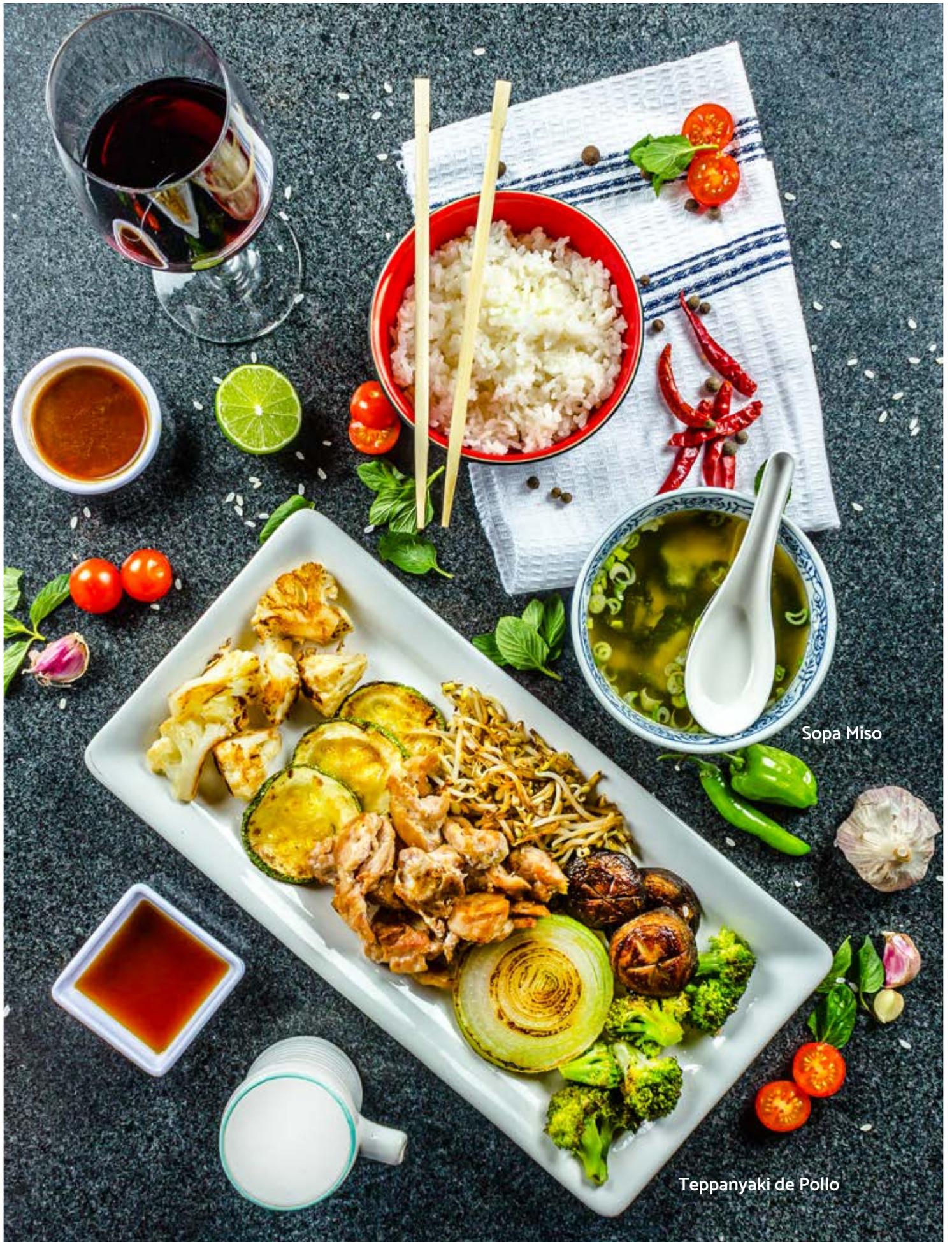


Yakimeshi Mixto

 Especial de la casa

 Vegetariano

 Picante



Sopa Miso

Teppanyaki de Pollo

SOPAS

- Sopa Miso** \$95
Con tofu, alga, hongo shitate y cebollín.
- Sopa de Mariscos** \$190
Camarón, pulpo y cangrejo, con fideos de arroz, alga marina, aguacate y cebollín.
- Tempura Udon** \$180
Delicioso caldo con pasta udon, camarones, chispas tempura y cebollín.
- Niku Udon** \$210
Caldo con pasta udon, finas láminas de rib eye, alga, cebollín, kama-boko y shichimi togarashi.

FIDEOS

- Yakisoba de Pollo y Res** \$215
Fideos a la plancha con pollo y res.
- Yakisoba de Mariscos** \$230
Fideos a la plancha con camarón y pulpo.

RAMEN

- Deliciosa sopa tradicional ramen con huevo, espinacas, champiñones y cebollín con un toque picante.**
- Camarón \$199
- Pollo \$185
- Res \$199
- Pork Belly \$220

BOWLS

- Bowl de Atún y Salmón** \$270
Cubos de salmón y atún, mango y aguacate, bañados en salsa agridulce sobre cama de arroz.
- Bowl de Kanikama** \$190
Kanikama de cangrejo, masago, alga marina, aguacate, salsa chipotle y tampico sobre cama de arroz.

TEPPANYAKI

- Pollo** (250g) \$250
- Salmón** (200g) \$390
- Rib Eye** (350g) \$390
- Camarón** (200g) \$350
- Verduras** (300g) \$160

DONBURI (Porción 220g)

- Tártara de Atún Spicy** \$250
Atún spicy sobre cama de arroz al vapor.
- Tártara de Salmón Spicy** \$250
Salmón spicy sobre cama de arroz al vapor.
- Tártara de Mariscos** \$240
Mix de salmón, pulpo, camarón y kanikama, sobre cama de arroz al vapor.
- Tori Don** \$185
Pollo teriyaki servido sobre cama de arroz al vapor.
- Tekka Don** \$270
Atún fresco servido sobre cama de arroz al vapor.
- Shake Don** \$255
Salmón fresco servido sobre cama de arroz al vapor.
- Gyu Don** \$210
Láminas de rib eye y cebolla en salsa dulce, servido sobre cama de arroz al vapor con ajonjolí, tallo de cebolla cambray y kama-boko.

- Bowl de Atún Sellado** \$260
Atún sellado acompañado de mango, aguacate, edamames, seaweed y masago sobre cama de arroz.



Bowl de atún y salmón



Bowl de atún sellado



Especial de la casa



Vegetariano



Picante

Sashimi
de Atún



Tekka Don



Sashimi
de Salmón



SASHIMI

Fino (110g) / Grueso (130g)

Atún	—	\$260
	—	\$280
Salmón	—	\$260
	—	\$280
Hamachi	—	\$285
	—	\$320
Albacore	—	\$250
	—	\$270

- 🍣 **Sashimi Moriawase** \$420
Selección de cortes premium del chef, montado sobre cama de hielo.

NIGIRI

(Orden 2 pzas)

Anguila	\$120
Camarón	\$80
Kanikama	\$85
Atún	\$120
Salmón	\$110
Hamachi	\$130
Albacore	\$130
Pulpo	\$110
Callo	\$125

- 🍣 **Aburi Nigiri (8 pzas)** \$350
Variedad de nigiris flameados con un toque de sal de colima (hamachi, albacore, atún y salmón).



🍣 Especial de la casa

🌿 Vegetariano

🌶️ Picante



ROLLOS 2X1 LUNES, MARTES Y MIÉRCOLES

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| Rollo #1
Capeado, por dentro: ensalada de kanikama, camarón, aguacate y queso crema bañando con salsa de anguila. | \$200 | Rollo #11
Por dentro: camarón empanizado, pepino, aguacate y queso crema envuelto en plátano macho frito y salsa de anguila. | \$216 |
| Rollo #3
Rollo capeado, por dentro: aguacate, anguila, masago y queso crema. Arriba chispas tempura, ensalada kanikama y salsa de anguila. | \$240 | Rollo #12
Rollo envuelto con camarón. Por dentro: pepino, aguacate y queso crema con aderezo de masago. Arriba camarón empanizado, aderezo de masago y salsa de anguila. | \$238 |
| Rollo #4
Salmón, mango y queso crema, cubierto en chispas de tempura y salsa de anguila. | \$212 | Rollo #13
Por dentro: queso crema y aguacate, envuelto en pepino. Arriba camarón empanizado y aderezo de masago con salsa de anguila. | \$216 |
| Rollo #5
Arrachera, aguacate y queso manchego. Empanizado con plátano servido con salsa de chipotle. | \$200 | Rollo #17
Por dentro: camarón empanizado, queso crema, aguacate, masago y anguila, envuelto en alga y bañado en salsa de anguila. | \$219 |
| Rollo #6
Rollo empanizado. Por dentro: carne de res, queso crema, queso manchego y aguacate. Arriba tampico spicy. | \$205 | Rollo #19
Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, salmón y atún. Arriba mix de salmón y atún spicy. | \$249 |
| Rollo #7
Rollo empanizado. Por dentro: pepino, queso crema y camarón. Arriba ensalada de mariscos spicy. | \$226 | Rollo #21
Atún spicy envuelto en aguacate. | \$240 |
| Rollo #8
Rollo empanizado de salmón fresco. Por dentro: camarón, aguacate y queso manchego. Arriba aderezo tampico. | \$219 | Rollo #22
Rollo envuelto en salmón y atún fresco. Por dentro queso crema, pepino y aguacate. | \$249 |
| Rollo #9
Por dentro: camarón empanizado, queso crema y aguacate. Arriba verduras capeadas con salsa de anguila y aderezo de masago. | \$199 | Rollo Nevado
Pepino, aguacate y camarón, envuelto en queso crema. | \$216 |
| | | Rollo California
Pepino, aguacate, queso crema y camarón. | \$190 |
| | | Tori Roll
Envuelto en arroz con ajonjolí. Por dentro: pollo teriyaki, aguacate, pepino y queso crema. | \$183 |

 Especial de la casa

 Vegetariano

 Picante

- Tori Empanizado** \$175
Rollo empanizado. Por dentro: pollo teriyaki, queso crema y pepino.
- 🍣 **Dragon Roll Especial** \$249
Por dentro: camarón empanizado y queso crema, envuelto en aguacate y masago. Arriba tampico y salsa de anguila.
- Dragon Roll** \$227
Por dentro: camarón empanizado y queso crema, envuelto en aguacate y masago. Bañado en salsa de anguila.
- Lady Dragon Roll** \$227
Por dentro: pepino, kanikama y queso crema, por fuera aguacate, mango, shichimi togarashi con salsa de anguila.
- 🍃 **Ensalada Roll** \$160
Rollo envuelto en papel de arroz. Por dentro: Lechuga, zanahoria, jitomate, aguacate, pepino, germen de alfalfa, con salsa de cacahuete.
Con Salmón \$209
Con Atún \$204
- Rocio Roll** \$240
Por dentro: pepino, camarón, aguacate y queso crema. Arriba ensalada kanikama y trocitos de salmón fresco bañado en salsa de anguila.
- 🍣 **Kakiague Roll** \$197
Por dentro kanikama, queso crema, aguacate y chiles toreados. Por fuera cubierta de verduras, tempura y salsa de anguila.
- Rollo Arcoiris** \$249
Por dentro: pepino, aguacate y queso crema, envuelto en variedad de pescados y mariscos.
- ESPECIALES**
- 🍣 **Rollo Osaka** \$249
Rollo tempura. Por dentro: atún, aguacate, kanikama y queso crema. Por fuera: Topping de salmón spicy y cebollín, acompañado con salsa de anguila y ajonjolí.
- 🍣 **Rollo Sayonara** \$249
Por dentro: camarón empanizado y aguacate. Por fuera: láminas de pulpo y queso crema, con topping de ensalada kanikama, rodajas de chile serrano y aderezo de masago, bañado en salsa de anguila y ajonjolí.
- 🍣 **Rollo Sugoí** \$260
Por dentro: atún, salmón y aguacate. Por fuera: láminas de albacore, queso crema, aderezo spicy ligeramente flameado, acompañado con chispas de tempura y cebollín.
- Rollo Samurai** \$260
Por dentro: pepino y aguacate envuelto en manenori (alga de soya). Por fuera: tártara de salmón spicy, tanuki, salsa de anguila y cebollín.
- Geisha Roll** \$299
Por dentro kanikama, aguacate, queso crema y masago. Por fuera envuelto con alga nori y láminas de salmón fresco con topping de callo de acha ligeramente spicy flameado, acompañado con salsa de anguila y ajonjolí.



#22

Nevado

#12

#19

#17

*Precios de promoción en rollo de 2x1, no equivale al 50% de descuento.
En caso de elegir rollos con diferente precio se cobrará el de mayor valor.
No aplica con otras promociones o descuentos. No aplica para rollos especiales.
Promoción sujeta a cambios sin previo aviso.



Dragon Roll Especial



Cono #2

TEMAKIS

Cono de alga con arroz, queso crema, pepino y aguacate con:

Camarón	\$115
Atún	\$125
Salmón	\$119
Cono #2	\$117
Cono de lámina de pepino, con arroz, camarón empanizado, aderezo de masago y salsa de anguila.	
Cono de Atún Spicy	\$125
Cono de Salmón Spicy	\$120
Cono de Hamachi	\$160

 Especial de la casa

 Vegetariano

 Picante

POSTRES

- Ⓞ **Tempura Helado** \$120
Topping a elegir:
Fresa, chocolate o cajeta.
- Brownie** \$160
Relleno de caramelo caliente y helado de vainilla.
- Cheesecake Tempura** \$145
Cremoso cheesecake en tempura; bañado con salsa de frutos rojos y ajonjolí garapiñado.

CAFÉ

- Americano \$55
- Capuchino \$65
- Expresso \$55
- Expresso Cortado \$70
- Expresso Doble \$70



Tempura Helado

Ⓞ Especial de la casa

🍃 Vegetariano

🔥 Picante

FRAPPÉS



CALPIS
NATURAL



CALPIS
NARANJA



FRESA



ICED TEA



CALPIS
MANGO



MANGO



JAMAICA



CALPIS
FRESA



VERDE



BEBIDAS Y SODAS

Agua Embotellada (355 ml)	\$45
Agua Mineral (300 ml)	\$50
Refrescos (355 ml)	\$55
Coca Cola Regular	
Coca Cola Light	
Coca Cola Zero	
Red Bull (250 ml)	\$80
Sin Azúcar	
Tropical	
Sandía	
Limonada o Naranjada (12 onz)	\$60
Natural o Mineral.	
Iced Tea (12 onz)	\$60
Jamaica (12 onz)	\$60
Mango (12 onz)	\$60
Fresa (12 onz)	\$60
Pepino (12 onz)	\$60
Té Verde Frío (12 onz)	\$60
Calpis (12 onz)	\$60

FRAPPÉS (12 onz)

Iced Tea	\$78
Jamaica	\$78
Mango	\$78
Fresa	\$78
Verde	\$78
Calpis	\$85
Mango / Fresa / Naranja	

CERVEZA

Victoria (355 ml)	\$60
Pacífico (325 ml)	\$60
Negra Modelo	\$70
XX Laguer (355 ml)	\$60
Ultra Amstel (325 ml)	\$60
Heineken (325 ml)	\$70

SIGNATURE DRINKS

El Pecado de Oyuki	\$180
Lychee, almíbar de bugambilia, limón y ginebra Solferino.	
Emperador	\$180
Lemon grass, toronja, ginebra Solferino y carbón ahumado con romero y menta.	
Japan Mafia	\$180
Jurame mezcal, jamaica morada y piña asada.	
Mojito GO	\$180
Hierbabuena, gajos de limón, azúcar, agua mineral, guanábana, hielo y Bacardi.	
Gin Basil Smash	\$180
Pepino, albahaca, gajos de limón, azúcar, agua mineral y ginebra Solferino.	

CARAJILLOS

Carajillo Clásico	\$180
Carajillo Mexicano	\$199
Shot de espresso, leche de almendras, mazapan, canela y mini bombones quemados. (Con amuleto de la suerte)	

GINEBRA (1.5 onz)



Bombay	\$160
Beefeater	\$160
Tanqueray	\$160
Hendricks	\$220
Gin Roku	\$200
Solferino	\$200

Bohemia Clara (325 ml)	\$70
Sapporo Premium (334 ml)	\$160
Vaso Chelado	\$25
Vaso Michelado	\$30
Vaso Ojo Rojo	\$40





VINO 750 ml



Tinto

Cabernet Sauvignon Les Ormes (Francia)	\$750	\$160
Dogma Cabernet Sauvignon (Chile)	\$680	\$130
Merlot Les Ormes (Francia)	\$750	\$160
Merlot Santa Alba (Chile)	\$680	\$130
Casa Madero 3V (México)	\$900	
19 Crímenes (EUA)	\$900	

Blanco

Dogma Chardonay (Chile)	\$680	\$120
Sauvinog Blanc Les Ormes (Francia)	\$750	\$160
Vino Rosado Rose Santa Alba (Chile)	\$680	\$140

TEQUILA (1.5 onz)

Don Julio 70	\$220	
Don Julio Reposado	\$190	
Dobel Diamante	\$190	
1800 Reposado	\$150	

VODKA (1.5 onz)

Stolichnaya	\$170	
Absolut Azul	\$160	
Gray Goose	\$190	
Smirnoff	\$145	

RON (1.5 onz)

Flor de Caña 7	\$150	
Havana Club	\$150	
Bacardi Blanco	\$140	
Bacardi Añejo	\$140	
Capitan Morgan Spiced	\$130	
Capitan Morgan Blanco	\$130	

SAKE



Hattori Hanzo Junmai (375 ml)	\$350	
Kiku-Masamune Junmai Taru (300 ml)	\$650	
Kikusui Junmai Ginjo (300 ml)	\$550	
Sho Chiku Bai JUNmai (180 ml)	\$210	
Sho Chiku Bai Nigori Creme (300 ml)	\$320	
Sake de la Casa (2 onz) Frio o Caliente.		\$150

MEZCAL (1.5 onz)

400 Conejos Joven	\$160
Montelobos Joven	\$190
Montelobos Ensemble	\$220

LICORES (1.5 onz)

Licor 43	\$150
Baileys	\$160
Amaretto Disaronno	\$160
Frangelico	\$160
Kahlúa	\$130
Vaccari Nero	\$175
Vaccari Blanco	\$175

BRANDY (1.5 onz)

Torres 10	\$150
-----------	-------

WHISKEYS (1.5 onz)

Johnnie Walker Etiqueta Negra	\$220
Johnnie Walker Etiqueta Roja	\$180
Buchanan's 12	\$220
Jack Daniels	\$180
Glenfiddich 12	\$220

VIE, SAB & DOM

NIÑOS COMEN GRATIS



MENÚ KIDS

SELECCIONA UNA OPCIÓN DE CADA CATEGORÍA.

1 Plato fuerte

- Yakimeshi kids
- Dedos de pollo (3 pzas)
- Rollos California Kids

+

1 Complemento

- Rollos primavera (2 pzas)
- Kushiague queso kids (2 pzas)
- Papas a la francesa

+

1 Bebida

- Naranja
- Limonada
- Agua de jamaica
- Agua de mango

DE LUNES A JUEVES

\$149 pesos

*La promoción de **Menú Kids Gratis** aplica los días viernes, sábado y domingo. Válida para un menor de 8 años, acompañado con 1 adulto. No incluye bebida. El Menú Kids esta disponible toda la semana con el precio señalado.

Algunos de nuestros platillos son elaborados con pescados y mariscos frescos manipulados conforme a las normas oficiales. El consumo de proteínas de origen animal crudo es responsabilidad de cada comensal. El gramaje manifestado en los platillos está calculado con la proteína cruda, antes de su cocción, por lo que puede disminuir su gramaje final. Todo ingrediente extra o modificación de platillo tiene un costo adicional. (Preguntar en sucursal). Todos nuestros precios están expresados en moneda nacional; sujetos a cambio sin previo aviso. Aceptamos efectivo, tarjetas de crédito y débito, Visa, Mastercard y American Express. Todas nuestras fotografías son de carácter ilustrativo, por lo que nuestros cortes y presentaciones pueden variar. Todo servicio a domicilio y para llevar tiene un costo de empaque de \$25 pesos. Cambio o cancelación de promociones sin previo aviso.

SUSHIGO