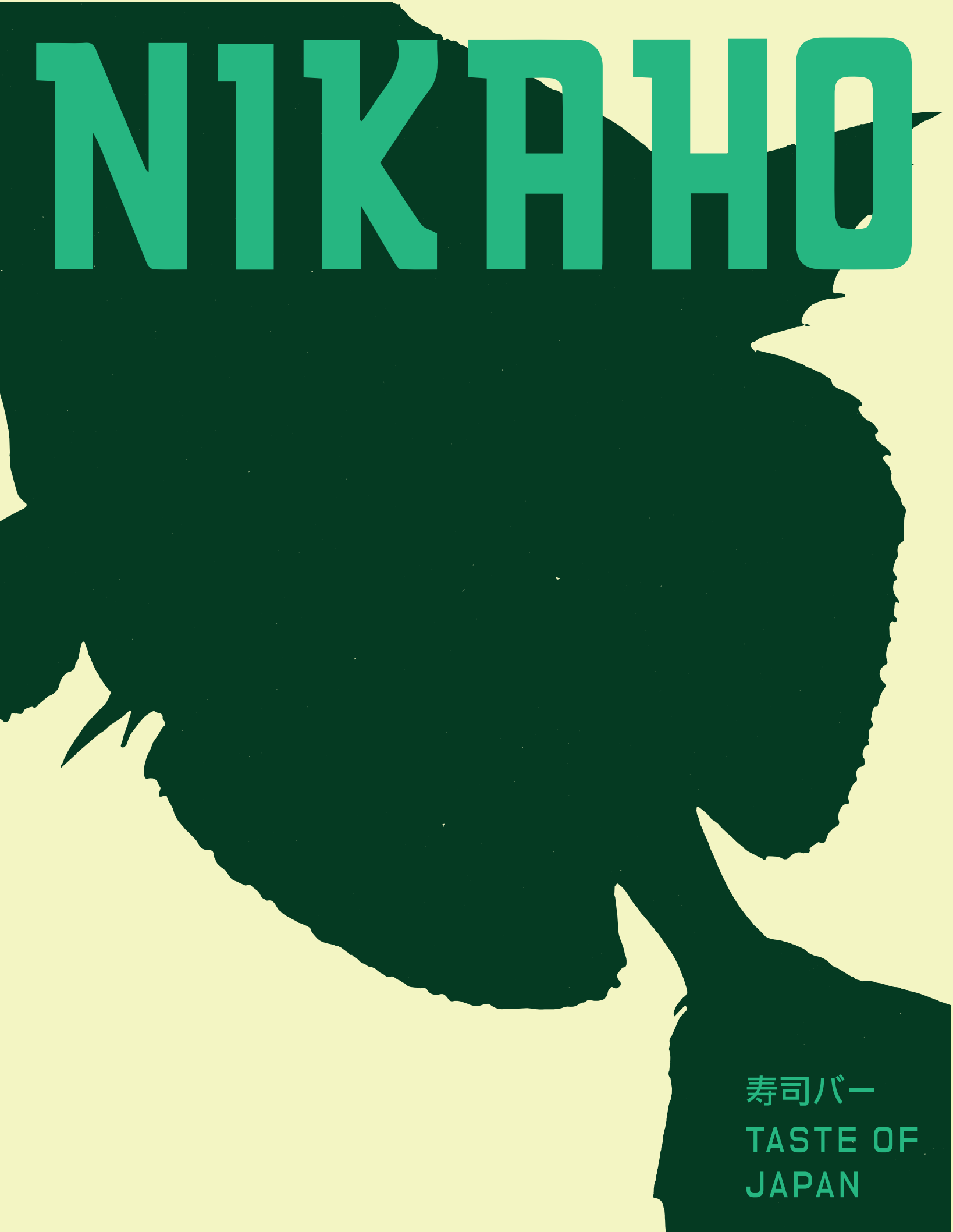


NIKAHO



寿司バー
TASTE OF
JAPAN

DÍAS ESPECIALES

LUNES \$175

- Desgraciado
- Greñudo
- Supreme
- 3 Quesos

MIÉRCOLES

2 X \$189

- Pepino
- Plátano
- Empanizado
- California
- Sésamo
- Mar y Tierra

2 X \$289

- Supreme
- Diosa Especial
- 3 Quesos
- Camaroncito
- Bacon Especial

VIERNES 3 X 2

- Supreme
- Diosa Especial
- 3 Quesos
- Camaroncito
- Bacon Especial
- Pepino
- Plátano
- Empanizado
- California
- Sésamo
- Mar y Tierra
- Yakimeshi



POSTRES

Brownie con nieve	\$125
Pay de Snickers	\$145
Helado Tempura	\$135
Pay de Cajeta	\$135

MENU KIDS

Nuggets	\$129
Orden de Papas Gajo	\$120

EXTRAS

Salsa de Anguila	\$25	Aguacate	\$32
Aderezo	\$19	Pollo / Res	\$42
Ensalada Tampico	\$38	Camaron	\$59
Kanikama	\$42	Pulpo	\$59
Empanizado	\$27	Atún	\$59
Philadelphia	\$33	Salmón	\$65



MENÚ



NUEVOS PLATILLOS

Crispy chicken roll sushi \$220

Rollo relleno de pollo empanizado, forrado de aguacate, coronado de pollo empanizado con salsa de naranja, aderezo de cilantro, jalapeño laminado y aderezo de ajonjolí y salsa de anguila.

Ozisushi sushi \$149

3 pz de sushi prensado, arroz, pepino, algas wakame, jalapeño y nuestro tartar de atún.

Taco Kalifornia sushi \$185

Pequeños bocados de arroz, envueltos en alga, rellenos de camarón spicy o atún en salsa ponzu.

ENTRADAS

Tostada Sakura \$93

Camarón, cebolla, pepino, jitomate, aguacate y aderezo chipotle.

Tostada Nikaho \$95

Láminas de atún fresco, salsa Nikaho y poro frito.

Edamames \$118

Vaina de soya japonesa a la plancha. Salsas a elegir: Salsa ponzu, spicy o vapor.

Taco Gobernador \$148

Tortilla de harina, camarón relleno, queso mozzarella y aderezos.

Spring Rolls \$159

Rollitos fritos rellenos a elegir (cerdo, vegetariano y cangrejo) acompañados de aderezo chipotle.

Sashimi Salmón / Atún \$295

Láminas de atún o salmón, cebollín, ajonjolí, sichimi, wasabi, y jengibre encurtido y salsa ponzu.

Sopa Miso

Arroz, fideo, champiñones, camarón, kanikama y cebollín.

Chica \$145

Grande \$165

Camarones Coconut

Camarones rellenos de philadelphia, empanizados con aderezo.

4 piezas \$155

9 piezas \$295

Curricanes \$295

Láminas de atún rellenas de verduras y kanikama, sobre ponzu especial y togarashi.

Gyosas \$145

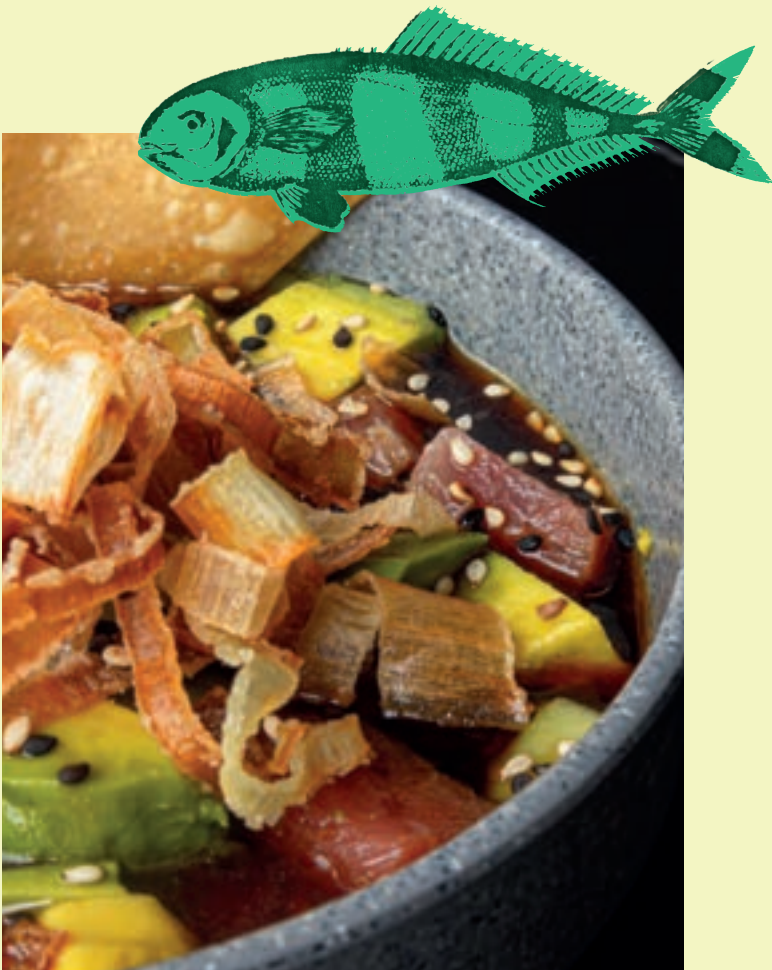
5 piezas de empanada frita, rellenos a elegir: cerdo, vegeteriano y cangrejo. Acompañado de salsa agri dulce.

Verduras tempura \$138

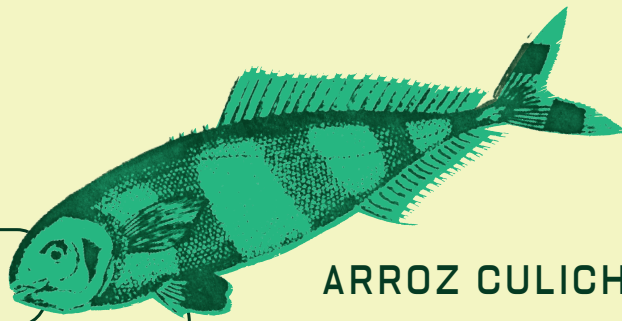
Verduras capeadas con salsa de Anguila y aderezo chipotle.

Tostada Tuna Crunch \$155

Cubos de atún fresco, aguacate, pepino y poro frito.



YAKIMESHI



Vegetariano

Mediano	\$94
Grande	\$119

Camarón

Mediano	\$135
Grande	\$160

Mixto

Mediano	\$140
Grande	\$165

Res / Pollo

Mediano	\$135
Grande	\$160

Yakimeshi Máximo

Con aderezo tampico, acompañado de pollo, res o camarón.

Mediano	\$143
Grande	\$170

Arroz Ború

Bola de arroz empanizada rellena de pollo, res, camarón o tampico. Acompañada de aguacate y queso crema.

Gohan Volcano

Cama de arroz con philadelphia, aguacate, surimi, con queso gratinado, camarón empanizado bañado con salsa de anguila y aderezo chipotle.

Gohan Volcano Máximo

Cama de arroz, aguacate, atún, camarón empanizado capeado en salsa agridulce picante.

Gohan Tradicional

Arroz al vapor con aguacate, queso crema e ingrediente a elegir (Pollo / Res / Camarón / Mixto).

Mediano	\$129
Grande	\$165

Gohan Nikaho

Arroz, topping furikake, camarón, aderezo tampico, philadelphia, aguacate y salsa de anguila.

Camarones Pantay

Arroz blanco, camarón capeado con salsa agridulce.

Camarones Spicy

Arroz blanco y camarón capeado con salsa spicy.

ARROZ CULICHI

Vegetariano

Mediano	\$123
Grande	\$158

Camarón

Mediano	\$159
Grande	\$190

Mixto

Mediano	\$159
Grande	\$190

Res / Pollo

Mediano	\$154
Grande	\$185

Bacon Especial

Arroz frito con tocino, aguacate, philadelphia, aderezo chipotle y cebollín.

Mediano	\$165
Grande	\$205



SUSHIS PREMIUM

Todos nuestros sushis incluyen queso philadelphia, zanahoria, alga y pepino.

Diablita \$219

Picosito, forrado de aguacate con topping de camarón a la diablo.

Diosa Especial \$205

Forrado de surimi, aguacate, masago, philadelphia, coronado con topping y camarón empanizado.

Tuna Spicy \$230

Forrado de atún y philadelphia, coronado con atún spicy y poro frito.

Anguila Premium \$259

Forrado de anguila, y philadelphia, por dentro anguila empanizada con un toque de cebollín y ajonjolí.

Zamorita \$205

Forrado de fresa o durazno, coronado de tampico, salsa Nikaho y camarón relleno empanizado.

3 Quesos \$205

De pollo, forrado con philadelphia, queso americano y manchego, coronado con tampico, aderezo chipotle, aderezo cilantro, salsa anguila y cebollín.

Desgraciado \$209

Empanizado coronado de tampico, camarón empanizado, aderezo chipotle y salsa de anguila.

Greñudo \$215

Empanizado de camarón, acompañado de ensalada kanikama, aderezos chipotle, cilantro, sracha y cebollín.

Camaroncito \$210

Forrado de camarón y aguacate, aderezo chipotle, aderezo cilantro, salsa de anguila y un toque de ajonjolí.

Mar y Tierra Especial \$225

Empanizado de res y camarón, coronado con ensalada kanikama, aderezo chipotle, aderezo cilantro con salsa de anguila y un toque de cebollín.

Salmoncito \$220

Forrado de salmón, aderezo cilantro, salsa de anguila y un toque de ajonjolí.

Supreme \$220

De camarón, forrado de atún y aguacate, aderezo cilantro y salsa de anguila con un toque de ajonjolí y cebollín.

Bacon \$205

De camarón, forrado de atún y aguacate, aderezo cilantro y salsa de anguila con un toque de ajonjolí y cebollín.

Capricho del Chef \$268

Forrado de aguacate con pulpo, coronado con atún y una bolita de camarón spicy, con salsa de anguila y cebollín.

Toro \$275

Sin arroz, relleno de atún, salmón, philadelphia, aguacate y kanikama. Alga por fuera y capeado acompañado de salsa de anguila.

Niji \$265

Relleno de camarón, forrado de anguila, salmon, atún y aguacate coronado con tempura crunch, cebollín y masago. Bañado en nuestra salsa acevichada.

Crunchy \$265

Relleno de atún forrado en mezcla de furikake con togarashi, montado sobre mayonesa de wasabi, chicharrón frito de atún, aderezo de ajonjolí y alga nori.

Flaming \$265

Forrado de salmón o atún, flameado con nuestro topping spicy, coronado con limón.

SUSHIS CLÁSICOS

Todos nuestros sushis incluyen queso philadelphia, zanahoria, alga y pepino.

Vegetariano \$105

California

Alga por fuera.

Elige: camarón/surimi/pollo /res/tampico/kanikama.

Sésamo \$127

Alga por fuera.

Elige: camarón/surimi/pollo /res/tampico/kanikama.

Empanizado \$139

Elige: camarón/surimi/pollo /res/tampico/kanikama.

Pepino Classic \$143

Pepino por fuera.

Elige: camarón/surimi/pollo /res/tampico/kanikama.

Avocado \$145

Aguacate por fuera.

Elige: camarón/surimi/pollo /res/tampico/kanikama.

Mar y Tierra Classic \$185

Empanizado por fuera.

Res y camarón por dentro.

Plátano \$143

Plátano por fuera.

Elige: camarón/surimi/pollo /res/tampico/kanikama.

Maguro \$165

Atún por fuera.

Philadelphia \$145

Philadelphia por fuera.

Elige: camarón/surimi/pollo /res/tampico/kanikama.

WOKS

Teppanyaki Salmón / Atún \$310

Teppanyaki Res / Pollo / Camarón \$265

Zanahoria, cebolla, pimiento, champiñones, brócoli, calabaza y salsa soya.

Teriyaki Salmón / Atún \$310

Zanahoria, cebolla, pimiento, champiñones y brócoli, con una salsa dulce sobre una cama de arroz blanco.

Teriyaki Res / Pollo / Camarón \$265

Zanahoria, cebolla, pimiento, champiñones y brócoli, con una salsa dulce sobre una cama de arroz blanco.

Teriyaki Crispy Chicken \$265

Zanahoria, cebolla, pimiento, champiñones, brócoli, calabaza y salsa de dulce sobre una cama de arroz blanco.

Spicy Sesame Wok \$265

Cebolla, zanahoria, pimiento, champiñones y brócoli, pasta de chiles y una salsa dulce de naranja sobre una cama de arroz blanco.

Pad thai \$245

Pasta udon, salteada con verduras, proteína a elegir, salsa thailandesa de chiles con tamarindo y cacahuates.

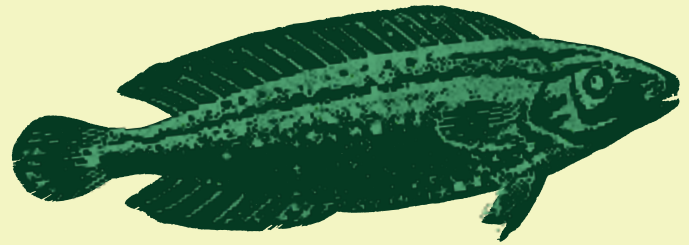
KUSHIAGUE

Brocheta empanizada con salsa de anguila y aderezo chipotle.

Queso \$119

Queso / Camarón \$145

Queso / Plátano \$118



HAMBURGUESAS

Todas las hamburguesas son acompañadas de papas y ensalada.

Hamburguesa de Camarón \$205

Hamburguesa de Res \$185

Hamburguesa de Pollo \$175

Hamburguesa Crispy Chicken \$195

Pollo crujiente, con una rebanada de piña y salsa teriyaki.

TEMAKI

Atún / Salmón \$145

Camarón \$135

TASTE
OF JAPAN



A LA PLANCHA

Salmón / Atún \$309

220gr cocinados a tu elección, acompañado de arroz blanco y vegetales a la plancha. Salsa a elegir: teriyaki, chipotle o a la plancha.

BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Calpico	\$45
Naranjada	\$45
Limonada	\$45
Jarra de Limonada	\$195
Jarra de Naranjada	\$195
Refresco	\$45
Té Helado	\$49
- Jazmín	
- Jazmín Light	
- Jamaica	
Café Americano	\$58
Capuchino	\$67
Expresso	\$58
Agua Perrier	\$75

COCTELERÍA TRADICIONAL

Piña Colada	\$98
Pantera Rosa	\$93
Clericó	\$98
Sangría	\$93
Martinis Nikaho	\$119
Margaritas	\$119
Mezcalitas	\$119
Carajillo	\$160
Bebida del Día	\$105
Jarra de Clericó	\$375
Mojito	\$98

CERVEZAS

Cerveza Nacional	\$57
Cerveza Premium	\$65
Stella	\$75
Cerveza Sapporo	\$140
Michelada	\$110
Michelada XL	\$135



VODKA

Absolute Azul 2x1	\$189
Stolichnaya 2x1	\$189

VINOS DE MESA

Tinto	\$98
Blanco	\$98
Rosado	\$98

MEZCAL

Unión	\$125
De la Casa 2x1	\$189

BRANDY / RON

Torres 10 2x1	\$193
Bacardi Blanco 2x1	\$183
Capitan Morgan 2x1	\$183

TEQUILA

Don Julio Blanco	\$150
Don Julio 70	\$209
7 Leguas Blanco 2x1	\$225
Centenario Plata 2x1	\$195
Centenario Reposado 2x1	\$195
Maestro Dobel	\$180

WHISKY

Red Label 2x1	\$193
Black Label	\$195

DIGESTIVOS

Licor 43	\$120
Baileys	\$110

