



P R O M O S

L U N E S

\$149

CHIVAS ROLL
MAR Y TIERRA ESPECIAL
SPICY ESPECIAL
GREÑUDO
DESGRACIADO

M I É R C O L E S

2X \$149 2X \$249

EMPANIZADO ROLL
SESAMO ROLL
PEPINO ROLL
CALIFORNIA ROLL
YAKIMESHI
PLÁTANO ROLL
MAR Y TIERRA CLASSIC

3 QUESOS
BACON ROLL
CAMARONCITO ROLL

3X2

V I E R N E S

3 QUESOS / CAMARONCITO ROLL / BACON ROLL
EMPANIZADO ROLL / SESAMO ROLL /
CALIFORNIA ROLL / PLÁTANO ROLL / MAR &
TIERRA CLASSIC / YAKIMESHI / PEPINO ROLL

#YOQUIERONIKAHO

M E N Ú



NIKAHO

SUSHI | BAR

[f NIKAHOSUSHIBAR](#)

[@ NIKAHOSUSHIBAR](#)



351515 0005
351515 0019

ENTRADAS

TOSTADA SAKURA..... \$78

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

TOSTADA YAKOBI..... \$78

Camarón, piña, cilantro, cebolla, pepino y aderezo cilantro.

TOSTADA NIKAHO..... \$83

Láminas de atún fresco, salsa Nikaho y poro frito.

TOSTADA TUNA CRUNCH..... \$135

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

EDAMAMES..... \$105

Vaina de soya japonesa a la plancha.

KUSHIAGUE

Brocheta empanizada con salsa de anguila y aderezo de chipotle.

QUESO..... \$93

QUESO / CAMARÓN..... \$105

QUESO / PLÁTANO..... \$102

SOPA MISO

Caldo, arroz, fideo, champiñones, camarón, kanikama y cebollín.

CHICA..... \$119

GRANDE..... \$140

TACO GOBERNADOR..... \$128

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

HOT CHILI..... \$84

Chile güero empanizado relleno de tampico y queso.

CAMARONES COCONUT

Camarones rellenos de philadelphia, empanizados con aderezo.

4 PZA..... \$143

9 PZA..... \$259

VERDURAS TEMPURA..... \$135

Verduras capeadas con salsa de anguila y aderezo de chipotle.

SPRING ROLLS..... \$135

Rollitos rellenos fritos (Cerdo, vegetariano y cangrejo) acompañados de aderezo chipotle.

SASHIMI SALMÓN / ATÚN..... \$285

Láminas de atún o salmón, cebollín, ajonjolí, shichimi, wasabi y jengibre encurtido. (Pídelo preparado)

SUSHIS CLÁSICOS

Ingredientes a escoger: Camarón / Surimi / Pollo

Res / Ensalada Tampico / Ensalada Kanikama

VEGETARIANO ROLL..... \$93

CALIFORNIA ROLL *(Ingredientes a escoger)*..... \$113

Alga por fuera.

SESAMO ROLL..... \$113

Ajonjolí por fuera.

EMPANIZADO ROLL *(Ingredientes a escoger)*..... \$125

Empanizado por fuera.

PHILADELPHIA ROLL *(Ingredientes a escoger)*..... \$128

Philadelphia por fuera.

PEPINO ROLL CLASSIC *(Ingredientes a escoger)*... \$125

Forrado de pepino.

AVOCADO ROLL *(Ingredientes a escoger)*..... \$129

Forrado de aguacate.

MAR Y TIERRA CLASSIC..... \$138

Res y camarón por dentro, empanizado por fuera.

SAKE ROLL..... \$145

Forrado de salmón.

PLÁTANO ROLL *(Ingredientes a escoger)*..... \$125

Forrado de plátano.

MAGURO ROLL..... \$145

Forrado de atún.

VINOS DE MESA

LA CETTO CABERNET SAUVIGNON..... \$93

LAS MORAS MALBEC..... \$93

VIÑA ESMERALDA..... \$98

LA CETTO CHARDONNAY..... \$98

BLANC ZIFANDEL..... \$93

TEQUILA

HERRADURA ANTIGUO..... \$142

HERRADURA REPOSADO..... \$155

DON JULIO BLANCO..... \$143

DON JULIO REPOSADO..... \$153

DON JULIO 70..... \$195

7 LEGUAS BLANCO (2X1)..... \$225

CENTENARIO PLATA (2X1)..... \$193

CENTENARIO REPOSADO (2X1)..... \$193

MAESTRO DOBEL DIAMANTE..... \$180

BRANDY / RON

TORRES 10 (2X1)..... \$189

BACARDI BLANCO (2X1)..... \$178

CAPITÁN MORGAN (2X1)..... \$178

WHISKY

RED LABEL (2X1)..... \$189

BLACK LABEL..... \$195

JACK DANIELS..... \$139

BUCHANANS 12..... \$189

MEZCAL

UNION (2X1)..... \$135

DE LA CASA..... \$135

VODKA

ABSOLUTE AZUL (2X1)..... \$189

STOLICHNAYA (2X1)..... \$189

COGNAC

MARTELL V.S...... \$188

MARTELL V.S.O.P...... \$215

HENNESSY V.S.O.P...... \$235

DIGESTIVOS

LICOR 43..... \$123

BAILEYS..... \$119

FRANGELICO..... \$125



ARROZ

YAKIMESHI *Arroz frito.*

• VEGETARIANO

MED	\$83
GDE	\$95

• CAMARÓN

MED	\$127
GDE	\$137

• MIXTO

MED	\$133
GDE	\$143

• RES / POLLO

MED	\$127
GDE	\$137

YAKIMESHI MÁXIMO

Con aderezo Tampico, acompañado de pollo, res o camarón

MED	\$138
GDE	\$153

ARROZ BORÚ

(De pollo, res, camarón o tampico)

Bola de arroz empanizada rellena, 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 ESP

Cama de arroz, aguacate, atún, camarón capeado en salsa agri dulce picante.

GOHAN TRADICIONAL

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

MED	\$119
GDE	\$125

GOHAN NIKAHO

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

GOHAN ESPECIAL

Arroz blanco, Tampico, aguacate y philadelphia.

MED	\$123
GDE	\$139

GOHAN QUEEN

Arroz con aderezo, callo, pulpo, camarón empanizado, aguacate y philadelphia.

MED	\$169
GDE	\$179

CAMARONES PANTAY

Arroz blanco, camarón capeado y salsa agri dulce.

CAMARONES SPICY

Arroz blanco, y camarón capeado.

ARROZ CULICHI

Arroz frito con aguacate y philadelphia

• VEGETARIANO

MED	\$105
GDE	\$118

• CAMARÓN / MIXTO

MED	\$145
GDE	\$158

• RES / POLLO

MED	\$143
GDE	\$155

ARROZ CULICHI BACON ESPECIAL

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

MED	\$148
GDE	\$163

COCINA CALIENTE

HAMBURGUESA RES	\$160
ROYAL BURGER (CAMARÓN)	\$160
HAMBURGUESA POLLO	\$155
TERIYAKI CRISPY CHICKEN	\$168
SALMÓN TERIYAKI	\$295

Bañado en salsa teriyaki (dulce) acompañado de arroz y vegetales a la plancha.

SALMÓN CHIPOTLE

Bañado en salsa de chipotle acompañado de arroz y vegetales a la plancha

SALMÓN A LA PLANCHA

Directo a la plancha acompañado de arroz y vegetales a la plancha

TEMAKI

CAMARÓN	\$110
SALMÓN	\$129
CANGREJO / TAMPICO	\$119
ATÚN	\$115
ANGUILA	\$140

WOKS

TEPPANYAKI SALMÓN / ATÚN

TEPPANYAKI RES/POLLO/CAMARÓN

Cebolla, zanahoria, pimienta, champiñones, brócoli, calabaza y salsa de soya.

TERIYAKI SALMÓN / ATÚN

TERIYAKI RES/POLLO/CAMARÓN

Cebolla, zanahoria, pimienta, champiñones, brócoli y salsa dulce.

TERIYAKI CRISPY CHICKEN

Pollo empanizado, cebolla, zanahoria, pimienta, champiñones, brócoli y salsa dulce.

SPICY SESAME WOK

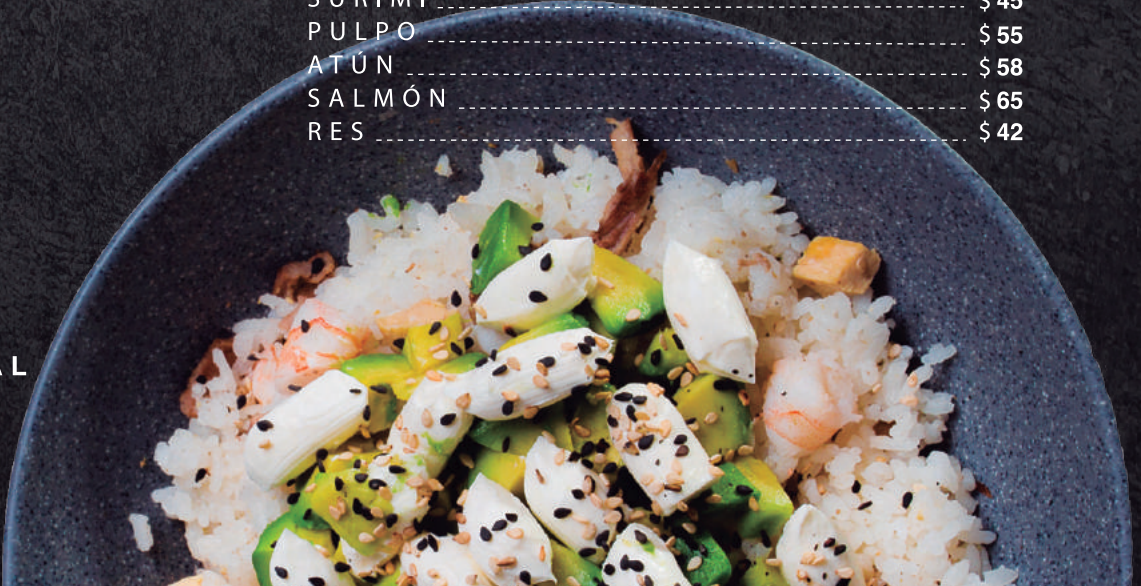
Cebolla, zanahoria, pimienta, champiñones, brócoli, chile seco, cacahuete y salsa de naranja.

MENU KIDS

DEDITOS DE PESCADO	\$119
NUGGETS	\$119
ORDEN DE PAPAS GAJO	\$119

EXTRAS

SALSA ANGUILA	\$ 25
ADEREZO CHIPOTLE	\$ 19
ADEREZO CILANTRO	\$ 19
ENSALADA TAMPICO	\$ 36
ADEREZO TAMPICO	\$ 36
KANIKAMA	\$ 40
EXTRA EMPANIZADO	\$ 27
MASAGO	\$ 39
PHILADELPHIA	\$ 33
AGUACATE	\$ 29
POLLO	\$ 42
CAMARÓN	\$ 49
SALSA COCONUT / NIKAHO	\$ 37
SURIMI	\$ 45
PULPO	\$ 55
ATÚN	\$ 58
SALMÓN	\$ 65
RES	\$ 42





POSTRES

BROWNIE	\$ 119
HELADO	\$ 107
PAY DE SNICKERS	\$ 135
HELADO TEMPURA	\$ 123
PAY DULCE DE LECHE	\$ 125

BEBIDAS

JARRA LIMONADA / NARANJADA	\$ 187
CALPICO	\$ 49
NARANJADA / LIMONADA	\$ 45
REFRESCO	\$ 45
TE HELADO	\$ 45
CERVEZA NACIONAL	\$ 49
CERVEZA PREMIUM	\$ 58
CERVEZA STELLA / CUCAPA	\$ 63
CERVEZA SAPPORO CH	\$ 67
CERVEZA SAPPORO	\$ 190
MICHELADA	\$ 83
MICHELADA XL	\$ 109
CAFÉ AMERICANO	\$ 49
CAFÉ CAPUCHINO	\$ 58
CAFÉ EXPRESSO	\$ 49
AGUA PERRIER	\$ 69

COCTELERÍA

PIÑA COLADA	\$ 93
PIÑADA	\$ 83
PANTERA ROSA	\$ 87
CLERICO	\$ 95
SANGRIA	\$ 83
MOJITO	\$ 95
CLAMATO PREPARADO	\$ 75
MARTINIS NIKAHO	\$ 105
MARGARITAS	\$ 95
MEZCALITAS	\$ 95
CARAJILLO	\$ 160
BEBIDA DEL DÍA	\$ 95
JARRA DE CLERICO	\$ 310

SUSHIS PREMIUM

DIABLITA ROLL	\$189
<i>Rollo picosito forrado de aguacate con topping de camarón a la diábala.</i>	
DIOSA ESPECIAL	\$193
<i>Rollo forrado de surimi, aguacate, masago, philadelphia, coronado con topping y camarón empanizado.</i>	
TUNA SPICY	\$199
<i>Rollo forrado de atún y philadelphia, coronado con topping de atún spicy y poro frito.</i>	
ANGUILA PREMIUM	\$239
<i>Rollo forrado de anguila y philadelphia, por dentro anguila empanizada con un toque de cebollín y ajonjolí.</i>	
ZAMORITA	\$185
<i>Forrado de fresa o durazno, coronado de Tampico, salsa Nikaho y camarón relleno empanizado.</i>	
3 QUESOS	\$188
<i>Rollo empanizado de pollo forrado con philadelphia, queso americano y manchego, coronado con Tampico, aderezo chipotle, aderezo cilantro, salsa anguila y cebollín.</i>	
SPICY SPECIAL	\$183
<i>Rollo empanizado con ensalada kanikama, queso gratinado y aderezo de chipotle.</i>	
CHIVAS ROLL	\$183
<i>Forrado de surimi y aguacate, coronado de camarón empanizado, aderezo chipotle y salsa anguila.</i>	
DESGRACIADO	\$185
<i>Rollo empanizado coronado de Tampico, camarón empanizado, aderezo chipotle y salsa anguila.</i>	
GREÑUDO	\$185
<i>Rollo empanizado de camarón, acompañado de ensalada kanikama, aderezo chipotle, aderezo cilantro, sriracha y cebollín.</i>	
COSTEÑO	\$183
<i>Forrado de ajonjolí, coronado de Tampico, camarón empanizado queso gratinado, aderezo chipotle y aderezo cilantro.</i>	
CAMARONCITO ROLL	\$185
<i>Forrado de camarón y aguacate, aderezo chipotle, aderezo de cilantro, salsa anguila y un toque de ajonjolí.</i>	
MAR Y TIERRA ESPECIAL	\$189
<i>Rollo empanizado de res y camarón, coronado con ensalada kanikama, aderezo chipotle, aderezo cilantro y salsa de anguila con un toque de cebollín.</i>	
SALMONCITO ROLL	\$193
<i>Forrado de salmón, aderezo cilantro, salsa anguila y un toque de ajonjolí.</i>	
SUPREME	\$199
<i>Rollo de camarón forrado de atún y aguacate, aderezo cilantro y salsa anguila con un toque de ajonjolí y cebollín.</i>	
BACON ROLL	\$193
<i>Rollo de camarón y tocino forrado de aguacate, aderezo cilantro, aderezo chipotle, salsa anguila y cebollín.</i>	
PEPINO ROLL ESPECIAL	\$189
<i>Forrado de pepino, coronado con Tampico y atún, aderezo cilantro y salsa de anguila.</i>	
SUSHI SHON	\$220
<i>Rollo capeado, coronado con nuestro topping Nikaho, con salmón, pulpo, kanikama y un toque de limón.</i>	
CAPRICHO DEL CHEF	\$245
<i>Rollo forrado de aguacate con pulpo, coronado con atún y bolita de camarón spicy, con salsa de anguila y cebollín.</i>	
NIKAHO PREMIUM	\$235
<i>Forrado de salmón coronado con Tampico, salsa Nikaho y camarón relleno.</i>	
TORO ROLL	\$249
<i>Rollo sin arroz relleno de atún, salmón, philadelphia, aguacate y kanikama. Alga por fuera y capeado acompañado de salsa de anguila.</i>	

