

Bebidas / Drinks

MARGARITA | \$9.75

(Mango, fresa y limón).
(Mango, strawberry y lemon).

PIÑA COLADA | \$9.75

LIMONADA MINERAL | \$6

ARNOLD PALMER DRINK | \$5.99

LIMONADA DE FRESA | \$6

TÉ HELADO / JAMAICA | \$5.99

AGUA DE LIMÓN / PEPINO | \$6.99

Lemon iced tea cup / Jamaica / Lemon / Cucumber

HORCHATA / PINK HORCHATA | \$6.99

SODA MEXICANA | \$3.99

Mexican soda

AGUA NATURAL | \$1.75

Natural Water

Cerveza / Beer

PACÍFICO, CORONA,
MODELO ESPECIAL,
NEGRA MODELO, BUD LIGHT,
ULTRA, TECATE LIGHT , XX,
COORS LIGHT. | \$4.99

MICHELADA | \$6.99

Cócteles / Cocktails



PASIÓN MEZCAL | \$13.99

Mezcal, fruta y mezcal
con agua mineral



MEZCAMAICA | \$13.99

Concentrado de jamaica,
mezcal y licor de naranja



MEZCALITA DE BERRIS | \$13.99

Mezcal, frutos rojos, menta,
limón y agua mineral



TROPICAL RON | \$11.99

Guayaba, ron, crema
batida y jugo de piña



SUSHI ESTILO SINALOA
¡TIENES QUE PROBARLO!

THURSDAY 2x1
TIME FOR A COCKTAIL 3 - 9:30 PM

* Tax no incluido // Tax not included.

¿Estás listo para probar el original sabor de Sinaloa?

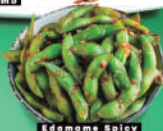
Are you ready to taste the original flavor of Sinaloa?



Tostadas Wong



Sushiles



Edamame Spicy



Chiles Toritos

Entradas / Appetizers

SUSHILES (CADA PZA) | \$ 5.00

Chiles güeritos rellenos de tampico, queso crema y camarón.
Breaded & fried chili peppers, stuffed with crab salad, cream cheese & shrimp.

YAKIMESHI REGULAR | \$ 10.00

Plato de arroz frito con verduras, acompañado de queso crema, aguacate, ajonjolí y tampico.
Fried rice with vegetable, cream cheese, avocado, sesame seed and crab salad on top.

CHILES TORITOS | \$ 11.00

3 chiles güeritos rellenos de tampico, queso crema, y queso mozzarella arrollados en tocino, se sirven sobre una capa de arroz bañados en salsa de soya preparada.

3 yellow peppers filled with crab salad, cream cheese and mozzarella cheese, wrapped in bacon, served over a layer of rice and bathed in prepared soy sauce.

SASHIMI DE ATÚN | \$ 10.50

Tuna sashimi.

EDAMAME SPICY | \$ 7.00

JALAPEÑOS BOMB | \$ 11.00

Chiles jalapeños con tampico y queso mozzarella, bañados en salsa de la casa.
Jalapeño peppers filled with crab salad and mozzarella cheese, homemade sauce on top.

CHILITOS GRATINADOS | \$ 11.00

Chiles güeritos rellenos de tampico, queso crema y camarón, gratinados con queso y salsa.
4 halves chili peppers, stuffed w/ crab salad, cream cheese, shrimp w/ melted cheese & sauce on top.

TAMPICO GRATINADO | \$ 6.00

Ensalada de jaiba y arroz gratinados con queso y salsa.
Crab salad and rice w/ melted cheese & sauce on top.

CAMARONES TEMPURA | \$ 10.00

TOSTADA DE CEVICHE | \$ 7.75

CANASTA MIX | \$ 11.00

TOSTADAS WONG | \$ 9.50

3 tostadas de salmón
3 salmon tostadas.

Comida China / Chinese Food

3 WRAPS CREAM CHEESE | \$ 5.00

2 EGGROLLS | \$ 6.00

KUNG PAO CHICKEN W/ WHITE RICE | \$ 11.25

ORANGE CHICKEN W/ WHITE RICE | \$ 11.25

YAKISOBA | \$ 14.00

Noodles saltados con vegetales mixto de 3 proteínas: carne, camarón y pollo

Sautéed noodles with vegetables and mixed with 3 proteins: beef, shrimp and chicken.



Kung Pao Chicken



Orange Chicken



Wrapped Cream Cheese

Menú para niños / Kids menu

CHICKEN NUGGETS | \$ 6.00

PAPAS GRATINADAS CON TOCINO | \$ 8.00

French fries w/ melted cheese & bacon

MINI ROLLO | \$ 9.00

por dentro queso philadelphia, carne, o camarón.
Cream cheese, meat, chicken or shrimp.

YAKIMESHI | \$ 8.25

MOZZARELLA STICKS | \$ 8.00

ORANGE CHICKEN | \$ 7.50

KUNG PAO CHICKEN | \$ 7.50

POSTRES DE TEMPORADA | \$ 5.00

ORDEN DE PAPAS | \$ 5.00



Yakisoba

* Tax no incluido // Tax not included.

**SI ERES ALÉRGICO A ALGUN INGREDIENTE POR FAVOR INDICÁSELO AL MESERO AL HACER TU ORDEN.

**IF YOU'RE ALLERGIC TO ANY INGREDIENT PLEASE LET THE WAITER/WAITRESS KNOW WHEN YOU MAKE YOUR ORDER.

**CONSUMIR CARNE PRECOCIDA O HERRIBRE CRUDOS O POCO COCIDOS, PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMISIDAS POR LOS ALIMENTOS.

**CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEAT OR SEAFOOD, MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS.

**IF YOU'RE ALLERGIC TO ANY INGREDIENT PLEASE LET THE WAITER/WAITRESS KNOW WHEN YOU MAKE YOUR ORDER.

Síguenos en / Follow us:

Sushinola.roll

Sushinola Roll

sushinolarolls.com

Otras Especialidades /Other specialties

* Tax no incluido // Tax not included.



BOMBAZO | \$12.99

Bola empanizada y frita de arroz, rellena de queso crema, carne, pollo y camarón. Encima tempico, aguacate, ajonjolí y anguila.
Ball of breaded and fried rice w/ cream cheese, meat, chicken and shrimp. Crab salad, avocado, sesame seed and eel sauce.

YAKIMESHI ESPECIAL | \$13.99

Plato de arroz frito con verduras, ingrediente a elegir. Carne, pollo, camarón o tocino. Tempico, queso crema, aguacate, ajonjolí y salsa de anguila.
Fried rice bowl w/ vegetables ingredients of choice meat, chicken, shrimp or bacon, crab salad, cream cheese, avocado, sesame and eel sauce.

ALITAS DE POLLO | 8 pc \$15.99 | 16 pc \$26.99

Chicken wings.

TACOS DE CHIHARRÓN DE ATÚN | \$14.99

Orden con tres tacos de chiharrón de atún.
Order with three tuna cracklings tacos.

SOPA DEL MAR | \$15.99

Deliciosa sopa calentita de camarón, salmón y pulpo, con fideos orientales y un toque picante.
Delicious warm sea soup w/ shrimp, salmon and octopus, oriental noodles & a touch of hot spices.

GOHAN | \$13.99

Plato de arroz blanco, queso crema, tempico, aguacate, carne, camarón, ajonjolí y salsa de anguila.
White rice bowl w/ cream cheese, crab salad, avocado, meat, shrimp, sesame and eel sauce.

VOLCANO | \$14.99

Arroz, queso crema, tempico, carne y camarón, gratinado con queso, salsa de anguila y salsa chipotle (al horno).
Rice baked w/ cream cheese, crab salad, meat and shrimp with melted cheese, eel and chipotle sauce.

BONELESS | 15 pc \$15.99 | 30 pc \$26.99

Rollos Naturales /Natural Rolls

* Tax no incluido // Tax not included.

AVOCADO ROLL | \$12.99

Por dentro alga, aguacate, pepino, queso crema y carne o camarón. Por fuera, aguacate, ajonjolí y salsa de anguila.
Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese, meat or shrimp. Outside avocado, sesame seeds and eel sauce on top.

BANDERA ROLL | \$12.99

Por dentro alga, aguacate, pepino, queso crema y cangrejo. Por fuera queso crema, aguacate, camarón, cangrejo, ajonjolí y salsa de anguila.
Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese and crab. Outside cream cheese, avocado, shrimp, crab, sesame seeds and eel sauce on top.

CALIFORNIA ROLL | \$12.99

Por dentro alga, aguacate, pepino, queso crema, camarón y tempico. Por fuera ajonjolí.
Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese, shrimp and crab salad. Outside sesame on top.

QUAMUCHILITO ESPECIAL | \$14.99

Por dentro alga, aguacate, pepino, queso crema, jalba y camarón. Por fuera pulpa. Encima tempico especial, aguacate y salsa de anguila con ajonjolí.
Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese, crab & shrimp. Outside octopus. Spicy crab salad, avocado, sesame seeds & eel sauce on top.

* EL AMERICANO | \$14.99

Por dentro alga, pepino, aguacate, queso crema, tempico especial y camarón. Por fuera salmón o atún, salsa de anguila, chipotle y ajonjolí.
Filled w/ seaweed, avocado, cucumber, cream cheese, spicy crab salad and shrimp. Outside salmon or tuna, eel and chipotle sauce w/ sesame seeds on top.

EL MUCHACHO ALEGRE | \$14.99

Por dentro alga, pepino, aguacate, queso crema, tempico y camarón. Por fuera aguacate, tempico especial, camarón capeado, ajonjolí y anguila.
Filled w/ seaweed, avocado, cucumber, cream cheese, crab salad and shrimp. Outside avocado, spicy crab salad, battered shrimp, sesame seeds & eel sauce on top.

AGUACHILE ROLL | \$16.99

Por dentro aguacate, pepino, queso crema y jalba. Por fuera camarón pepino, Chile serrano, cebollita, bañado en jugo de aguachile.
Filled w/ avocado, cucumbers, cream cheese and crab. Outside shrimp, cucumbers, serrano pepper, onions with some aguachile juice on top.

* Haz tu rollo natural empanizado por \$ 2.00

* Make your natural roll breaded for \$ 2.00



* Tax no incluido // Tax not included.

GUAMUCHILITO | \$13.25

Por dentro alga, aguacate, pepino, queso crema y cangrejo.
Por fuera camarón Encima tempico, aguacate y salsa de anguila con ajonjolí.

Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese & crab. Outside shrimp. Crab salad, avocado, sesame seeds & eel sauce on top.

PHILADELPHIA ROLL | \$13.25

Por dentro alga, aguacate, pepino, queso crema y camarón.
Por fuera, capa de queso crema y ajonjolí.

Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese and shrimp. Outside cream cheese and sesame seeds on top.

MANGO ROLL | \$13.25

Por dentro alga, aguacate, pepino, queso crema, mango, camarón y jalisco. Por fuera mango bañado con salsa de anguila picosita (sólo en temporada).

Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese, mango, crab and shrimp. Outside mango w/ spicy eel sauce on top (only during season).

KAMIKASE ROLL | \$13.25

Por dentro alga, pepino, aguacate, queso chihuahua y res.
Por fuera tempico especial, camarón y aguacate, decorado con salsa de anguila (natural o empanizado).

Filled w/ seaweed, avocado, cucumber, chihuahua cheese and beef. Outside hot crab salad, kamikase with shrimp & avocado, w/ eel sauce on top (natural or breaded).

CRISPY ROLL | \$14.25

Tempico especial, alga, camarón, aguacate, pepino, queso crema y arroz por dentro. Alga por fuera, topping de camarón capeado, bañado en salsa de anguila, crisy de cebolla y salsa secreta.
Spicy crab salad, seaweed, shrimp, avocado, cucumber, cream cheese and rice. Seaweed on the outside, battered shrimp topping, spicy eel sauce, onion crispy and secret sauce on top.

* EL CHAKA | \$16.75

Por dentro queso crema, pepino, tempico y camarón.

Por fuera aguacate y califas preparadas.
Filled w/ avocado, cucumbers, cream cheese, crab salad and shrimp. Outside avocado & scallops on top.

* Haz tu rollo natural empanizado por \$ 2.00

* Make your natural roll breaded for \$ 2.00



Aguechilo Roll

El Chaka Roll

* Tax no incluido // Tax not included.



Boneless Roll



Carnívoro Roll



Tacos capeados de camarón

PULPO ZARANDEADO | \$25.00

BONELESS ROLL | \$15.00

Por dentro aguacate, pepino, queso crema, carne y tocino. Por fuera Boneless y ranch.
Filled w/ avocado, cucumbers, cream cheese, meat and bacon. Outside boneless and ranch.

CARNÍVORO ROLL | \$14.00

Por dentro aguacate, pepino, queso crema y carne.
Por fuera queso derretido, carne, tocino, chipotle y anguila.

Filled w/ avocado, cucumbers, cream cheese and meat. Outside melted cheese, meat, bacon, chipotle and eel sauce.



Pulpo zarandeado

Lo más nuevo /The newest

* Tax no incluido // Tax not included.



Nayarita Roll



Hermosillo Roll



Tacos gobernador de pulpo



Camarones a la cucaracha

* NAYARITA ROLL | \$ 15**

Por dentro aguacate, pepino, queso crema, tampioco. Por fuera ceviche de atún sazonado con camarón seco y aguacate.

Filled with avocado, cucumbers, cream cheese and crab salad. Outside fresh tuna seasoned with dried shrimp and avocado.

HERMOSILLO ROLL | \$ 15.00

Por dentro aguacate, pepino, queso crema, cebolla crujiente, camarón y tampioco. Por fuera cebolla crujiente bañada con salsa de cilantro y anguila.

Filled with avocado, cucumbers, cream cheese, crispy onion, shrimp and crab salad. Outside crispy onion with cilantro and eel sauce on top.

CAMARONES A LA CUCARACHA | \$ 24.00

Orden de 12 camarones.
Order with 12 shrimps.

TACOS CAPEADOS | \$ 7.00

Orden de 2 tacos: Camarón
Order with 2 shrimp or fish tacos.

TACOS GOBERNADOR DE PULPO | \$ 8.50

Orden de 2 tacos
Order with 2 octopus tacos.



Vegas Roll



Sushinola Roll



Chihuahua Roll



Cronchy Especial



Serrano Roll

MAR Y TIERRA | \$ 13.00

Por dentro alga, aguacate, pepino, queso crema, carne y camarón. Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese, meat & shrimp.

CIELO, MAR Y TIERRA | \$ 13.00

Por dentro alga, aguacate, pepino, queso crema, pollo y camarón. Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese, chicken, meat and shrimp.

MAR Y TIERRA HOT | \$ 13.00

Por dentro alga, aguacate, pepino, queso crema, carne, camarón, chile serrano, chichimi. Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese, meat, shrimp, serrano & chichimi.

SUSHINOLA ROLL | \$ 14.00

Por dentro alga, aguacate, pepino, queso crema, camarón, tocino y carne. Por fuera ajonjolí, tampioco y salsa de anguila. Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese, shrimp, bacon and meat. Outside sesame, crab salad and eel sauce on top.

TRES QUESOS ROLL | \$ 13.75

Por dentro alga, aguacate, pepino, queso crema, queso amarillo, queso mozzarella y camarón a carne. Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese, yellow and mozzarella cheese, with meat or shrimp.

* VEGAS ROLL | \$ 15.00

Por dentro aguacate, queso crema, tampioco y salmón. Alga por fuera, capeado y frita, encima salsa de anguila. Filled with avocado, cream cheese, crab salad & salmon. Outside, seaweed with eel and homemade sauce on top.

Rollos Empanizados / Bread Rolls

EL ESPECIAL | \$ 14.00

Por dentro alga, queso crema, pepino, aguacate y carne. Por fuera queso crema, serrano y tocino. Filled w/ seaweed, cream cheese, cucumbers, avocado and meat. Outside cream cheese, serrano peppers, bacon and mozzarella cheese on top.

VEGGIE ROLL | \$ 9.50

Por dentro alga queso Philadelphia, pepino, aguacate y zanahoria. Filled w/ seaweed, cream cheese, cucumbers, avocado and carrots.

EL CRONCHY | \$ 13.00

Por dentro alga, aguacate, pepino, chile güero, queso crema y camarón. Seaweed, avocado, cucumber, chilli pepper, cream cheese and shrimp.

GORDON BLUE | \$ 13.90

Por dentro alga, aguacate, pepino, queso crema, pollo, tocino, queso chihuahua. Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese, chicken, bacon & chihuahua cheese.

SKY CHEESE | \$ 15.00

Por dentro alga, aguacate, pepino, queso crema, pollo, carne y camarón. Por fuera queso chihuahua derretido con tocino y serrano decorado con salsas. Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese, chicken, meat and shrimp. Outside melted chihuahua cheese with bacon, serrano chili and sauces.

CHIHUAHUA ROLL | \$ 14.50

Por dentro alga, aguacate, pepino, queso crema, carne y pollo. Por fuera queso chihuahua, tocino y cebollín. Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese, meat & chicken. Outside chihuahua cheese, bacon and chives.

EL CRONCHY ESPECIAL | \$14.99

Por dentro algas, pepino, chile güero, camarón o carne, tocino, queso crema. Por fuera empanizado con capa de aguacate, ajonjolí, tempico especial, bañado en salsa de anguila. Filled w/ seaweed, cucumbers, chili pepper, cream cheese, shrimp or meat, bacon. Outside breaded with sesame, avocado, spiky crab salad, with eel sauce on top.

PERFECT ROLL | \$13.99

Por dentro algas, aguacate, pepino, queso crema, camarón, carne, chile güero. Por fuera tempico especial, decorado con salsa anguila y sriracha. Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese, shrimp, meat, chili pepper. Outside spiky crab salad, decorated with eel & sriracha sauce.

TATEMADITO ROLL | \$13.99

Por dentro algas, aguacate, pepino y queso crema, carne, chile güero, chile serrano y cebollita tatemados. Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese, meat, chili pepper, serrano & grilled onions.

SERRANITO ROLL | \$14.99

Por dentro aguacate, queso crema, tempico y camarón, algas por fuera, copeado y frito, decorado con salsa de anguila y salsa secreta, con rebanaditas de chile serrano y un punto de salsa Sriracha que le dan un sabor único. Filled with avocado, cream cheese, crab salad & shrimp. Outside, seaweed with eel & homemade sauce, sliced serrano pepper.



Tatemadito Roll

Especiales / Specials



Charola Horneada



Charola Familiar

CHAROLAS FAMILIARES | \$30.00

(4 PERSONAS) 3 rollos o elegir del menú (excepto horneados), se hacen más grandes de lo normal. Ideal para compartir. Family platter w/ 3 large rolls to choose from the menu for 4 people [except baked rolls]. Great for sharing.

CHAROLA HORNEADA | \$42.00

COMBO CHAROLAS



COMBO EDEMAMES | \$43.00

2 rollos, 1 orden de edamames con 10 camarones.

COMBO CAMARONES | \$43.00

2 rollos, 6 pzas. de camarones a la cucaracha.

COMBO WINGS | \$43.00

2 rollos, 8 pzas. de alitas o 15 boneless.



Chinola Empapelado



Culichi



Mazatlán



Green Hot

Rollos Horneados / Baked Rolls

⌚ Estos rollos pueden demorar
These rolls may take some
more time.

CHINOLA EMPAPELADO | \$14.99

Por dentro algas, aguacate, queso crema, pepino y cangrejo. Por fuera camarón tempico y queso manchego, se hornea con salsa chipotle y salsa de anguila. Filled w/ seaweed, avocado, cucumber, cream cheese and crab. Outside cream cheese, shrimp, crab salad and manchego cheese baked w/ chipotle and eel sauce.

CULICHI ROLL | \$14.99

Por dentro algas, aguacate, pepino, queso crema y carne. Por fuera tocino, tempico, queso gratinado y salsa chipotle. Filled w/ seaweed, avocado, cucumber, cream cheese, crab and shrimp. Outside cream cheese and melted cheese and chipotle sauce on top.

ZARANDIADO ROLL | \$14.99

Por dentro algas, aguacate, pepino, queso crema y camarón. Por fuera tempico especial, salmón, chile morón, mostaza, salsa de anguila y chipotle. Filled w/ seaweed, avocado, cucumber, cream cheese, crab and shrimp. Outside salmon, bacon, spiky crab salad, eel and chipotle sauce on top.

MEGA ROLL | \$15.99

Por dentro algas, aguacate, pepino, queso crema, jalba, y camarón. Por fuera salmón, tempico especial, pulpo y gratinado con salsa de anguila y chipotle. Filled w/ seaweed, avocado, cucumber, cream cheese, crab and shrimp. Outside salmon, spiky crab salad, octopus and melted cheese w/ eel and chipotle sauce on top.

EL DE LA CASA | \$15.99

Por dentro algas, aguacate, pepino, queso crema, carne, camarón y tocino. Por fuera tempico, queso, salsa de anguila y salsa chipotle. Filled w/ seaweed, avocado, cucumber, cream cheese, meat, shrimp and bacon. Outside crab salad, cheese eel and chipotle sauce on top.

MAZATLÁN ROLL | \$15.99

Por dentro algas, aguacate, pepino, queso crema, jalba y camarón. Por fuera salmón, tempico especial, troitos de tocino, salsa de anguila y chipotle. Filled w/ seaweed, avocado, cucumber, cream cheese, crab and shrimp. Outside salmon, bacon, spiky crab salad, eel and chipotle sauce on top.

SALMONICO HOT | \$15.99

Por dentro algas, camarón, aguacate, pepino, queso crema y chichimi. Por fuera salmón, tempico especial, camarón, gratinado, salsa chipotle y salsa de anguila. Filled w/ seaweed, shrimp, avocado, cucumbers, cream cheese, crab and chichimi. Outside salmon, spiky crab salad, shrimp, melted cheese w/ chipotle and eel sauce on top.

ADICTIVO ROLL | \$15.99

Por dentro algas, aguacate, pepino, queso crema, jalba, camarón y carne. Por fuera tempico, salsas para hornear, queso gratinado y troitos de tocino frito y horneado. Filled w/ seaweed, avocado, cucumbers, cream cheese, crab, shrimp and meat. Crab salad, melted cheese and bacon.

GREEN HOT | \$15.99

Por dentro queso crema, carne, aguacate y pepino sin algas. Por fuera camarón, cebolla morada y queso. (se baña con salsa de cilantro horneado). Filled w/ cream cheese, beef, avocado and cucumbers. Outside shrimp, eel sauce and melted cheese and baked cilantro sauce.

CAMARÓN HORNEADO | \$15.99

Por dentro algas, queso crema, aguacate, pepino y camarón. Por fuera tempico, queso y salsa. Filled w/ seaweed, cream cheese, avocado, cucumber and shrimp. Outside crab salad, cheese and sauce.

FUEGO ROLL | \$15.99

Rollo horneado, con res, queso crema, y aguacate por dentro. Por fuera, camarón, salsa secreta con chile serrano y queso mozzarella. Baked roll. Filled with beef, cream cheese and avocado. Outside, shrimp, homemade sauce, sliced serrano pepper and mozzarella cheese.

FURIKAKE ROLL | \$15.99

Por dentro aguacate, queso crema, pepino, cebollin y jalba. Por fuera furikake y salsa de anguila. Filled w/ cream cheese and avocado, cucumbers, cheese and crab. Outside furikake and eel sauce.