

ATÚN ALETA AZUL / TORO

(por temporada) Disponible como sushi o sashimi

Precios de mercado

NIGIRI	Pescados o mariscos en 2 piezas	MXN
Pastelito de Atún Spicy	Arroz crujiente con atún	189.50
Maguro	Atún aleta amarilla	175.00
Shiromi	Cabrilla	150.00
Tai	Huachinango	150.00
Hamachi	Jurel Japonés importado	210.00
Sawara	Wahoo	150.00
Sake	Salmón fresco	185.00
Tako	Pulpo (Japón)	194.75
Ika	Calamar (Japón)	150.00
Ikura	Huevo de Salmón (Canadá)	179.50
Masago	Capelin Roe (Japón)	160.00
Tamago	Omelet dulce	110.00
Kani	Cangrejo (Japón)	140.00
Ebi	Camarón	150.00
Hotategai	Callo de almeja (Japón)	150.00
Taigarai	Callo media luna	150.00
Unigi	Anguila de agua dulce (Japón)	180.00

MAKIS Y TEMAKIS

Cono de Atún Spicy	175.00
Cono de Piel de Salmón	153.75
Cono de Anguila	175.00
Rollo de Pepino	124.50
Rollo de Atún	170.25
Rollo de Vegetales	145.00
Rollo California	184.50
Rollo California Especial	214.00
Rollo de Camarón Tempura	260.00

MAKIMONO DE AUTOR

Rollo Spicy Especial	327.00
Rollo Especial de Anguila (Japón)	430.50
Rollo de Salmón fresco con limón amarillo	430.50
Rollo Maguro Limón	430.50
Rollo de Vegetales estilo NK	225.00
Rollo Araña (Jaiba concha blanda)	430.50
Rollo Arco Iris	325.00
Rollo Philadelphia	295.00
Rollo Shiromi	430.50
Rollo Japengo Spicy	430.50



El nombre de Nick San, así como su logotipo y menú, son marcas registradas y protegidas.

Nuestros platos únicos han sido creados desde 1994 con investigación y desarrollo, y no pueden ser encontrados en otro lugar en México ni fuera de él.

Permítanos recomendarle nuestros nuevos platillos.

Itadaki-masu !!



¡excediendo sus expectativas!

ENTRADAS

ENSALADA VERDE	184.50
Lechugas gourmet con aderezo de ajonjolí	
ENSALADA SASHIMI	317.75
Mezcla de lechugas, rebanadas de atún y cabrilla (120 gr) con aderezo especial	
ENSALADA SASHIMI CURRY	317.75
Lechugas gourmet, pescado blanco en rebanadas (120 gr), chips de ajo crujiente, aderezo de soya y aceite de curry	
ENSALADA DE MARISCOS	697.00
Mezcla de lechugas y 140 gr de mariscos variados (atún, cabrilla, jaiba, camarón, calamar, pulpo), aguacate y aderezo de jengibre	
ENSALADA DE POLLO	297.25
Lechugas mixtas, brócoli, pollo a la parrilla (150 gr) fideos de arroz, y un aderezo de soya y ajonjolí	
SASHIMI	320.00
La mejor pesca de hoy, cortada por expertos (105 gr)	
SUNOMONO DE PULPO O CAMARON	276.75
Elección de Pulpo o camarones (45 gr), combinado con pepino fresco, alga wakame aderezados con vinagre de arroz	
OSTIONES KUMAMOTO	320.00
Media docena de ostras frescas en su concha con un toque de salsa de miso picante	
CHILI AGE	174.75
Chile californiano relleno de cangrejo surimi de primera calidad (45 gr) servidos con nuestra salsa especial	

SUSHI Y SASHIMI

CHIRASHI SUSHI	533.00
Variación de pescados y mariscos frescos (150 gr en total) elegantemente servidos sobre una cama de arroz de sushi	
TEKKA DON	389.50
Atún fresco en corte sashimi (150 gr), elegantemente colocado sobre una cama de arroz de sushi	

PLATOS FUERTES

TERIYAKI	
Asado a la parrilla a la perfección, cocinado en salsa teriyaki y servido con espaguetis fríos y verduras frescas	
Pollo 250 gr.	420.00
Pescado blanco 180 gr.	502.25
Filete de res (grado BB,180 gr)	795.00
PESCADO A LA CACEROLA	502.25
Filetes de pescado blanco (180 gr), cocinado en una cacerola con salsa cajún picante	
PESCADO KARA AGE	502.50
Marinado en sake dulce pescado frito (180 gr) servido con ponzu	

TEMPURA

VEGETALES	347.25
MIXTO CAMARON Y VEGETALES	461.25
Camarones (85 gr) con una variedad de verduras	
CAMARON	615.00
Exquisitos camarones (140 gr)	
LANGOSTA Y VEGETALES	758.50
Cola de langosta (115 gr) con una variedad de verduras	

PLATOS DE AUTOR

TUNA TOSTADA	179.50
Atún aleta amarilla del Océano Pacífico (36 gr) servida en 1 pieza de tostada de trigo, con aguacate, cebolla morada con Infusión de habanero y semillas de ajonjolí	
GYOZAS HECHAS EN CASA	338.25
Rellenas de camarón y callo (56 gr de cada uno) salteada con ajo y terminada con una sabrosa salsa de soya y serranito	
SASHIMI YELLOWTAIL DE JAPÓN	615.00
Hamachi importado en rebanadas (90 gr) con un listón de aceite de curry, salsa ponzu, chips de ajo	
SASHIMI CILANTRO	461.00
Rebanadas de la pesca del día tatemadas (120 g), aceite de oliva, sal de té verde, salsa de cilantro, toque de aceite de chile picante, rebanadas de aguacate	
SASHIMI SERRANITO	461.25
Pesca del día (120 g) bañadas con salsa de varios chiles y finas rebanadas de chile serrano	
SASHIMI BLANCO Y NEGRO	461.25
Filete de atún sellado (120 gr) con semillas de ajonjolí blanco y negro, cebolla morada con habanero, cebollino, ajo frito, salsa ponzu perfumada con curry	
SALMON YUZU ESPECIAL	502.25
Salmón fresco envuelto en cangrejo, aguacate, mayonesa picante y nuestro aderezo especial de Yuzu	
CONO DE LANGOSTA O CANGREJO MORO	259.5
Langosta tempura o cangrejo moro (30 gr), aguacate, mango, cilantro, verduras mixtas, masago, envuelto en papel de soya	
ROLLO DE LANGOSTA O CANGREJO MORO	430.50
Langosta tempura o cangrejo moro (45 gr), envuelto en papel de soya con mango, aguacate lechugas, cilantro, terminado con salsa de mostaza y aceite de curry. * El cangrejo moro se sirve con salsa picante de miso	
JAIBA DE CONCHA SUAVE KARA-AGE	424.50
Cangrejo de caparazón blando frito (90 gr) salteado con cebollín, chile serrano y salsa de soya ligera; servido caliente	
PESCADO MISOYAKI	502.25
Medallón de pescado del Mar de Cortés (180 gr) salteado en salsa miso ligeramente picante y champiñones blancos, servido con arroz al vapor	
CHASOBA CON CAMARONES	594.50
Pasta de té verde Uji, camarones salteados (100 gr) y curry verde mezclado con limoncillo y jengibre	
FILETE DE RES SERRANITO	795.00
Filete de res a la parrilla (6.5oz, grado BB), marinado en sake dulce, aceite de oliva, pimienta negra y roja, y nuestra exclusiva salsa serranito picante, servido con arroz al vapor	
CALLOS AL HORNO	289.75
Callos de almeja (180 gr), champiñones frescos, horneados en una rica salsa de mango	
CALLOS DINAMITA	424.75
Callos del Mar de Cortés (180 gr) carne de cangrejo moro (40gr) cocidos con champiñones blancos, masago y mayonesa picante	

LANGOSTAS

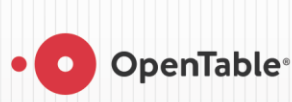
LANGOSTA CURRY	1055.75
Cola de langosta frita al estilo kara-age (180 gr), servida con curry cremoso y hongo shiitake, habanero y cebollino	
LANGOSTA SAMBAL	1055.75
Cola de langosta (180 gr) marinada en sake, soya, jengibre y ajo, terminada con una salsa de chiles agridulce, cebollino y aceite de ajonjolí	

POSTRES

TIRAMISU	200.00
SOUFFLÉ DE CHOCOLATE CON HELADO	250.00
CAMELADO GELATINA DE CAFÉ Y KALUA	200.00
HELADO TEMPURA	180.00
HELADO DE VAINILLA	128.00

Los precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA

El Servicio no está incluido



BIENVENIDOS