

ATÚN ALETA AZUL / TORO Precio de mercado

(por temporada) Disponible como sushi o sashimi

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
Sake Ibushita	Salmon ahumado	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
Unagi	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 Noki	512.50
Rollo Negi-Age	553.50
Rollo de Vegetales estilo NK	225.00
Rollo Shoyu	512.50
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	MXP
ENSALADA VERDE Lechugas gourmet con aderezo de ajonjolí	184.50
ENSALADA SASHIMI Mezcla de lechugas, rebanadas de atún y cabrilla (120 gr) con aderezo especial	317.75
ENSALADA SASHIMI CURRY Lechugas gourmet, pescado blanco en rebanadas (120 gr), chips de ajo crujiente, aderezo de soya y aceite de curry	317.75
ENSALADA DE MARISCOS Mezcla de lechugas y 140 gr de mariscos variados (atún, cabrilla, jaiba, camarón, calamar, pulpo), aguacate y aderezo de jengibre	697.00
ENSALADA DE POLLO Lechugas mixtas, brócoli, pollo a la parrilla (150 gr) fideos de arroz, y un aderezo de soya y ajonjolí	297.25
SASHIMI La mejor pesca de hoy, cortada por expertos (105 gr)	320.00
SUNOMONO DE PULPO O CAMARON Elección de Pulpo o camarones (45 gr), combinado con pepino fresco, alga wakame aderezados con vinagre de arroz	276.75
OSTIONES KUMAMOTO Media docena de ostras frescas en su concha con un toque de salsa de miso picante	320.00
CHILI AGE Chile californiano relleno de cangrejo surimi de primera calidad (45 gr) servidos con nuestra salsa especial	174.75

SUSHI Y SASHIMI

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

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 Filetes de pescado blanco (180 gr), cocinado en una cacerola con salsa cajún picante	502.25
PESCADO KARA AGE Marinado en sake dulce pescado frito (180 gr) servido con ponzu	502.50

TEMPURA

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

PLATOS DE AUTOR

TUNA TOSTADA 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	179.50
GYOZAS HECHAS EN CASA Rellenas de camarón y callo (56 gr de cada uno) salteada con ajo y terminada con una sabrosa salsa de soya y serranito	338.25
SASHIMI YELLOWTAIL DE JAPÓN Hamachi importado en rebanadas (90 gr) con un listón de aceite de curry, salsa ponzu, chips de ajo	615.00
SASHIMI CILANTRO 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	461.00
SASHIMI SERRANITO Pesca del día (120 g) bañadas con salsa de varios chiles y finas rebanadas de chile serrano	461.25
SASHIMI BLANCO Y NEGRO 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	461.25
SALMON YUZU ESPECIAL Salmón fresco envuelto en cangrejo, aguacate, mayonesa picante y nuestro aderezo especial de Yuzu	502.25
CONO DE LANGOSTA O CANGREJO MORO Langosta tempura o cangrejo moro (30 gr), aguacate, mango, cilantro, verduras mixtas, masago, envuelto en papel de soya	259.5
ROLLO DE LANGOSTA O CANGREJO MORO 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	430.50
JAIBA DE CONCHA SUAVE KARA-AGE Cangrejo de caparazón blando frito (90 gr) salteado con cebollín, chile serrano y salsa de soya ligera; servido caliente	424.50
PESCADO MISOYAKI Medallón de pescado del Mar de Cortés (180 gr) salteado en salsa miso ligeramente picante y champiñones blancos, servido con arroz al vapor	502.25
CHASOBA CON CAMARONES Pasta de té verde Uji, camarones salteados (100 gr) y curry verde mezclado con limoncillo y jengibre	594.50
FILETE DE RES SERRANITO 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	795.00
CALLOS AL HORNO Callos de almeja (180 gr), champiñones frescos, horneados en una rica salsa de mango	289.75
CALLOS DINAMITA Callos del Mar de Cortés (180 gr) carne de cangrejo moro (40gr) cocidos con champiñones blancos, masago y mayonesa picante	424.75

LANGOSTAS

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

POSTRES

TIRAMISU DE MATCHA	228.00
CAMELADO GELATINA DE CAFÉ Y KAHLUA	220.00
ROYAL CHOCOLATE Y AVELLANAS	290.00
HELADO TEMPURA	228.00
AFFOGATO CON HELADO DE AVELLANA	250.00
HELADO DE TÉ VERDE	228.00

Los precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA
El Servicio no está incluido

