

SUSHIGO

P R E M I U M



ENTRADAS

Camarones Roca Orden 150g **179**

Camarones cocinados con nuestra pasta roca. Aderezados con salsa de la casa.

Tostadas de Atún 2 piezas **179**

Atún spicy, aguacate, seaweed salad, ajonjolí, cebolla en tempura y salsa de anguila.

Crispy Rice 6 piezas **199**

Arroz crujiente con tártara de atún y salmón spicy, ajonjolí, aguacate y jalapeño. Con salsa de anguila y masago.

Rollitos Primavera 3 piezas **129**

Rollitos orientales fritos rellenos de verduras.

Kushiages 3 piezas

• Queso / Queso Crema **137**

• Plátano con queso **126**

Kushiage Combo 6 piezas **231**

Crujientes brochetas empanizadas, rellenas de kanikama, camarón con queso crema y queso manchego.

Edamames Orden 150g

• Al vapor **116**

• Asados Spicy **121**

Gyozas 5 piezas

• Camarón y kanikama **142**

• Cerdo **137**

Ebi 2 piezas **126**

Camarones empanizados, rellenos de queso crema.

Sushi Tower

Arroz, ensalada kanikama spicy, aguacate, ensalada seaweed, masago y aderezo spicy. Bañado con salsa de anguila y masago arare.

• Atún 60g **220**

• Salmón 60g **230**

Yakitori 2 piezas

Brochetas a la plancha, bañadas con salsa especial de la casa.

• Pollo **116**

• Arrachera **125**

• Pork Belly **179**



Camarones Roca



Yakimeshi Tropical

SOPAS

Sopa Miso

Tofu, alga, hongo shitake, cebollín y wakame.

Sopa de Mariscos

Camarón, pulpo y kanikama. Con fideos de arroz, wakame, aguacate, togarashi y cebollín.

Tempura Udon

Delicioso caldo con pasta udon, camarones tempura, wakame, naruto, togarashi y cebollín.

RAMEN

Deliciosa sopa tradicional ramen con huevo, espinacas, champiñones y cebollín con un toque picante.

•Camarón 70g	229
•Pollo 70g	199
•Res 70g	209
•Pork Belly 70g	239

TEPPANYAKI

•Pollo 250g	263
•Salmón 200g	410
•Rib Eye 350g	410
•Camarón 200g	368
•Verduras	168
•Mar y Tierra 275g	441

YAKISOBA

Pollo y Res 90g

Verduras mixtas con fideos a la plancha con salsa de la casa, pollo y res.

Mariscos 90g

Verduras mixtas con fideos a la plancha con salsa de la casa, camarón y pulpo.

99

199

189

YAKIMESHI

ESPECIALES

Tropical 480g

Arroz frito con mix de vegetales, edamames, germen de soya, piña, camarón, tocino y pollo, sazonados con mantequilla y ajo, con un toque de nuestra salsa agridulce.

209

Mariscos 360g

Arroz frito y vegetales mezclados con calamar, germen de soya, camarón y pulpo, sazonados con ajo, mantequilla y salsa de soya.

215

TRADICIONALES

Gohan 220g

76

Tampico 290g

Arroz frito con tampico.

189

Verduras 220g

Arroz frito con verduras.

135

Mixto 360g

Arroz frito con camarón, pollo y res.

168

Pulpo 360g

Arroz frito con pulpo.

219

Camarón 360g

Arroz frito con camarón.

179

Pollo 360g

Arroz frito con pollo.

139

Res 360g

Arroz frito con res.

163

Tteppanyaki de Salmón



DONBURI

Tori Don 250g 194

Pollo teriyaki servido sobre una cama de arroz y ajonjolí.

Tekka Don 120g 273

Atún fresco servido sobre una cama de arroz, alga nori y ajonjolí.

Shake Don 120g 284

Salmón fresco servido sobre una cama de arroz, alga nori y ajonjolí.

Atún Spicy 120g 263

Atún spicy servido sobre una cama de arroz.

Salmón Spicy 120g 263

Salmón spicy servido sobre una cama de arroz y ajonjolí.

Mariscos 120g 252

Mix de salmón, pulpo, camarón y kanikama con aderezo spicy, servido sobre una cama de arroz.

Donburi de Salmón Spicy



ESPECIALES VEGANOS

Edamames Orden 150g

•Al vapor 112

•Asados Spicy 117

Sopa Miso 97

Tofu, alga, hongo shiitake, cebollín y wakame.

Kushiages de Queso 2 piezas 199

Crujientes brochetas empanizadas, rellenas de queso manchego vegano, acompañadas con aderezo de la casa.

Rollitos Primavera 2 piezas 122

Rollitos orientales fritos rellenos de verduras y acompañados con salsa agrisulce vegana.

Yakimeshi con Verduras 270g 179

Arroz frito con verduras.

Yakimeshi con Camarón 360g 289

Arroz frito con camarón vegano.

Rollo 13 8 piezas 299

Envuelto en lámina de pepino.

Por dentro: arroz, queso crema y aguacate.

Con topping de mayonesa y camarón vegano empanizado con salsa de la casa.

Rollo California 10 piezas 275

Envuelto en arroz. Por dentro: pepino, aguacate, queso crema vegano y salmón.

Sashimi de Salmón 355

Salmón, aguacate, mango, lechuga, alfalfa y mayonesa. Acompañado con salsa ponzu, cebollín y togarashi.

Nigiri de Salmón 2 piezas 255

Salmón vegano, acompañado con wasabi y jengibre.

BOWLS

Ebi Bowl 100g

Camarón empanizado, aguacate, mango, hilos de pepino y tampico, sobre una cama de arroz. Acompañado de salsa de la casa (salsa fuji).

Tuna Bowl 70g

Ensalada de kanikama, mango, aguacate, masago, láminas de atún y julianas de alga nori, con aderezo de chipotle sobre una cama de arroz.

Shake Bowl 70g

Champiñones a la plancha, edamames, aguacate, queso crema, láminas de salmón fresco y ajonjolí, servidos sobre una cama de arroz. Acompañado con aderezo de habanero.

250

Shake & Tuna Bowl 130g

Cubos de salmón, atún, mango y aguacate sobre una cama de arroz, bañados con salsa agridulce.

285

260

Kani Bowl 100g

Hilos de kanikama y pepino, edamames, tampico y piña asada sobre una cama de arroz. Acompañado de salsa de chipotle y una mezcla de ajonjolí tostado.

209

275

Seared Tuna Bowl 80g

Atún sellado con mango, aguacate, edamames, seaweed salad y masago, servido sobre una cama de arroz.

260

Puedes cambiar tu base por: \$25 EXTRA

- Arroz Gohan
- Verduras a la Plancha (champiñones, coliflor y brócoli)

- Yakimeshi de Verduras
- Hilos de Pepino



Ebi Bowl



Tuna Bowl



Shake Bowl



Shake & Tuna Bowl



Kani Bowl



Seared Tuna Bowl

NIGIRI

Orden 2 piezas

• Anguila	126
• Camarón	90
• Kanikama	89
• Atún	120
• Salmón	126
• Hamachi	137
• Albacore	137
• Pulpo	120

Aburi Nigiri 8 piezas

Selección omakase del chef.

368



Aburi Nigiri

TEMAKI

Cono de alga con arroz, queso crema, pepino y aguacate.

• Camarón	121
• Atún	131
• Salmón	125
Cono 2	123

Cono de lámina de pepino con arroz, camarón empanizado, aderezo de masago y salsa de anguila.

• Cono de Atún Spicy	131
• Cono de Salmón Spicy	126
• Cono de Hamachi	168

SASHIMI

Fino 110g

Grueso 130g

• Atún	273	294
• Salmón	273	294
• Hamachi	299	336
• Albacore	263	284
• Pulpo	336	

Sashimi Moriawase 160g

441

La mejor selección de cortes del chef.

ROLLOS ESPECIALES



Fire Roll

10 piezas

Delicioso rollo envuelto en láminas de aguacate. Por dentro kanikama tempura y queso crema. Servido con topping de ensalada de kanikama, seaweed, masago y chispas de tempura. Ligeramente flameado y acompañado con salsa spicy. Bañado con salsa de anguila y ajonjolí.

315



Unagui Roll

10 piezas

Delicioso rollo flameado y envuelto en anguila. Por dentro salmón fresco, aguacate, pepino, queso crema y masago. Con topping de aderezo masago.

325



Sushi Pizza

8 piezas

Delicioso arroz ligeramente frito. Con láminas de salmón fresco, topping de ensalada de kanikama spicy, aguacate, ensalada seaweed y aderezo spicy. Bañado con salsa de anguila y masago arare.

299



Rollo Osaka

10 piezas

Delicioso rollo tempura. Por dentro atún, aguacate, kanikama y queso crema. Con topping de salmón spicy y cebollín. Bañado con salsa de anguila y ajonjolí.

299



Rollo Sayonara

10 piezas

Delicioso rollo envuelto en láminas de pulpo y queso crema. Por dentro camarón empanizado y aguacate. Con topping de ensalada kanikama, rodajas de chile serrano y aderezo de masago. Bañado con salsa de anguila y ajonjolí.

299



Fresh Roll

10 piezas

Delicioso rollo envuelto en láminas de salmón fresco y masago arare. Por dentro pepino, aguacate y queso crema. Con topping de albacore, aderezo de masago, cebollín y aceite de trufa.

315

ROLLOS ESPECIALES



Spicy Tuna Roll

10 piezas

Delicioso rollo envuelto en alga nori. Por dentro masago, atún spicy, camarón empanizado, aguacate y cebollín.

289



Aso Roll

7 piezas

Delicioso rollo envuelto en alga nori. Por dentro ensalada de mariscos, mango, aguacate y camarón empanizado. Acompañado con salsa spicy.

315



Geisha Roll

10 piezas

Delicioso rollo envuelto con alga nori y láminas de salmón fresco. Por dentro kanikama, aguacate, queso crema y masago. Con topping de albacore y anguila, ligeramente spicy y flameado. Bañado con salsa de anguila y ajonjolí.

299



Rollo Sugoi

10 piezas

Delicioso rollo envuelto con queso crema y láminas de albacore. Por dentro atún, salmón y aguacate. Con topping de aderezo spicy ligeramente flameado. Bañado con chispas de tempura y cebollín.

299



Tempura Sake Roll

10 piezas

Delicioso rollo tempura. Por dentro salmón fresco y queso crema. Con topping de salmón fresco ligeramente spicy y con rodajas de chile serrano. Bañado con salsa de anguila y ajonjolí.

299



Fuji Roll

10 piezas

Delicioso rollo envuelto en arroz. Por dentro aguacate, queso crema y pepino. Con topping de aderezo de masago, camarones roca y cebollín. Bañado con salsa de anguila, salsa de la casa y ajonjolí.

299

ROLLOS CLÁSICOS



Rollo 1 7 piezas

Delicioso rollo capeado. Por dentro ensalada de kanikama, camarón, aguacate y queso crema. Bañado con salsa de anguila.

210



Rollo 3 10 piezas

Delicioso rollo capeado. Por dentro aguacate, anguila, masago y queso crema. Arriba chispas de tempura y ensalada kanikama. Bañado con salsa de anguila.

252



Rollo 4 10 piezas

Delicioso rollo con salmón, mango y queso crema. Cubierto de chispas de tempura y bañado con salsa de anguila.

223



Rollo 5 10 piezas

Delicioso rollo con arrachera, aguacate y queso manchego. Empanizado con plátano y servido con salsa de chipotle.

210



Rollo 6 10 piezas

Delicioso rollo empanizado con queso crema y láminas de carne de res. Por dentro queso manchego y aguacate. Servido con topping de tampico spicy.

215



Rollo 7 10 piezas

Delicioso rollo empanizado. Por dentro pepino, queso crema y camarón. Servido con topping de ensalada de mariscos spicy.

237



Rollo 8 10 piezas

Delicioso rollo empanizado con salmón fresco. Por dentro camarón, aguacate y queso manchego. Servido con topping de aderezo tampico.

230



Rollo 9 10 piezas

Delicioso rollo con camarón empanizado, queso crema y aguacate. Servido con verduras capeadas, bañado con salsa de anguila y aderezo de masago.

209



Rollo 11 10 piezas

Delicioso rollo envuelto en queso crema y plátano macho frito. Por dentro camarón empanizado, pepino y aguacate. Bañado con salsa de anguila.

227



Rollo 12 10 piezas

Delicioso rollo envuelto con queso crema y camarón. Por dentro pepino y aguacate. Arriba camarón empanizado, aderezo de masago y salsa de anguila.

250



Rollo 13 8 piezas

Delicioso rollo envuelto con pepino. Por dentro queso crema y aguacate. Servido con camarón empanizado y aderezo de masago. Bañado con salsa de anguila.

227



Rollo 17 7 piezas

Delicioso rollo con camarón empanizado, queso crema, aguacate, masago y anguila. Envuelto en alga y bañado con salsa de anguila.

230



Rollo 19 10 piezas

Delicioso rollo con pepino y aguacate. Envuelto con queso crema, atún y salmón. Servido con topping mix de salmón y atún spicy.

272



Rollo 21 10 piezas

Delicioso rollo con atún spicy. Envuelto en aguacate.

255



Rollo 22 10 piezas

Delicioso rollo con pepino y aguacate. Envuelto con queso crema, salmón y atún fresco.

261



Rollo California 10 piezas

Delicioso rollo con pepino, aguacate, queso crema y camarón.

199



Rollo Nevado 10 piezas

Delicioso rollo con pepino, aguacate y camarón. Envuelto en queso crema.

227



Kakiague Roll 10 piezas

Delicioso rollo con kanikama, queso crema, aguacate y chiles toreados. Envuelto en cubierta de verduras tempura y bañado con salsa de anguila.

207



Tori Empanizado 10 piezas

Delicioso rollo empanizado con pollo, queso crema y pepino.

184



Tori Roll 10 piezas

Delicioso rollo con pollo, aguacate, pepino y queso crema. Envuelto en arroz con ajonjolí.

192



Dragon Roll 10 piezas

Delicioso rollo con camarón empanizado y queso crema. Envuelto en aguacate y masago. Bañado con salsa de anguila.

238



Dragon Roll Esp. 10 piezas

Delicioso rollo con camarón empanizado y queso crema. Envuelto en aguacate con topping de tampico y masago. Bañado con salsa de anguila.

282



Lady Dragon Roll 10 piezas

Delicioso rollo envuelto en aguacate y mango. Por dentro pepino, kanikama y queso crema. Acompañado con shichimi togarashi y salsa de anguila.

238



Rocio Roll 10 piezas

Delicioso rollo con pepino, camarón, aguacate y queso crema. Servido con ensalada kanikama y trocitos de salmón fresco. Bañado con salsa de anguila.

252



Rollo Arcoiris 10 piezas

Delicioso rollo con pepino y aguacate. Envuelto en queso crema y variedad de pescados y mariscos.

261



NO DISPONIBLE EN 2x1

Ensalada Roll 10 piezas

Delicioso rollo envuelto en papel de arroz. Por dentro lechuga, zanahoria, jitomate, aguacate, pepino y germen de alfalfa. Acompañado con salsa de cacahuete.

Atún 214 Salmón 219



POSTRES

Tempura Helado

Topping a elegir: Fresa, chocolate o cajeta.

126

Brownie

Relleno de caramelo caliente y helado de vainilla.

168

Cheesecake Tempura

Cremoso cheesecake en tempura. Bañado con salsa de frutos rojos y ajonjolí garapiñado.

152

Sashimi de Mango

Por temporada*

175

Panna Cotta

180

Camelado

Gelatina de café, con helado de vainilla y kahlúa.

130

Sashimi de Mango



SUSHIGO Kids

Selecciona una opción de cada categoría

Plato Fuerte

- Yakimeshi Kids
- Dedos de Pollo (3 piezas)
- Rollo California Kids

Complemento

- Rollos Primavera (2 piezas)
- Kushiage Queso Kids (2 piezas)
- Papas a la Francesa

Bebidas

- Naranja o Limonada
- Agua de Jamaica
- Agua de Mango

\$169

PESOS MXN

Aplican términos y condiciones. Precio válido de lunes a jueves. Menú disponible para niños hasta los 8 años.



EXTRAS

- Aguacate \$40
- Arrachera \$50
- Chiles Treadados \$20
- Chipotle \$20
- Atún \$70
- Camarón \$60
- Edamames \$55
- Queso Crema \$30

- Salmón \$70
- Tampico \$45
- Kanikama \$45
- Pollo \$50
- Salsa Kushiage \$20
- Masago \$70
- Salsa de Anguila \$25
- Soya con Limón \$20

- Soya Natural \$20
- Salsa Spicy \$20
- Cebollín \$20
- Mango \$30
- Pulpo \$70
- Salsa Teriyaki \$20
- Empanizado \$15



Algunos de nuestros platillos son elaborados con pescados y mariscos frescos, manipulados conforme a las normas oficiales. El consumo de proteína de origen animal crudo es responsabilidad de cada comensal. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Todo ingrediente extra o modificación del platillo tiene un costo adicional. (Pregunte al personal). Todas nuestras fotografías son de carácter ilustrativo, por lo que nuestros cortes y presentaciones pueden variar. Nuestros precios están expresados en moneda nacional, sujetos a cambios sin previo aviso.

Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito Visa, Mastercard y American Express. Todo **servicio para llevar después de consumo en salón** tiene un costo de empaque de **\$10 pesos**.

