

SUSHIGO

P R E M I U M



ENTRADAS

Camarones Roca Orden 150g 183

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

Tostadas de Atún 2 piezas 183

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

Crispy Rice 6 piezas 203

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

Rollitos Primavera 3 piezas 132

Rollitos orientales fritos rellenos de verduras.

Kushiages 3 piezas

- Queso / Queso Crema 140
- Plátano con queso 122

Kushiage Combo 6 piezas 236

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

Edamames Orden 150g

- Al vapor 118
- Asados Spicy 123

Gyozas 5 piezas

- Camarón y kanikama 145
- Cerdo 140

Ebi 2 piezas 129

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 224
- Salmón 60g 235

Yakitori 2 piezas

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

- Pollo 118
- Arrachera 128
- Pork Belly 189



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	234
•Pollo 70g	203
•Res 70g	213
•Pork Belly 70g	244

TEPPANYAKI

•Pollo 250g	266
•Salmón 200g	414
•Rib Eye 350g	414
•Camarón 200g	372
•Verduras	170
•Mar y Tierra 275g	445

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.

101

203

193

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.

211

Mariscos 360g

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

217

TRADICIONALES

Gohan 220g

77

Tampico 290g

Arroz frito con tampico.

191

Verduras 220g

Arroz frito con verduras.

136

Mixto 360g

Arroz frito con camarón, pollo y res.

170

Pulpo 360g

Arroz frito con pulpo.

221

Camarón 360g

Arroz frito con camarón.

181

Pollo 360g

Arroz frito con pollo.

140

Res 360g

Arroz frito con res.

165

T Teppanyaki de Salmón



DONBURI

Tori Don 250g 196

Pollo teriyaki servido sobre una cama de arroz y ajonjolí.

Tekka Don 120g 276

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

Shake Don 120g 287

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

Atún Spicy 120g 266

Atún spicy servido sobre una cama de arroz.

Salmón Spicy 120g 276

Salmón spicy servido sobre una cama de arroz y ajonjolí.

Mariscos 120g 255

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 101

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 132

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.

253

Shake & Tuna Bowl 130g

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

288

263

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.

211

278

Seared Tuna Bowl 80g

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

263

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	127
• Camarón	91
• Kanikama	90
• Atún	111
• Salmón	121
• Hamachi	137
• Albacore	137
• Pulpo	121

Aburi Nigiri 8 piezas

Selección omakase del chef.

372



Aburi Nigiri



TEMAKI

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

• Camarón	122
• Atún	126
• Salmón	132
Cono 2	124

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

• Cono de Atún Spicy	132
• Cono de Salmón Spicy	127
• Cono de Hamachi	168

SASHIMI

Fino 110g

Grueso 130g

• Atún	276	297
• Salmón	276	297
• Hamachi	297	302
• Albacore	263	284
• Pulpo	323	

Sashimi Moriawase 160g

424

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.

318



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.

302



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.

302



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.

302



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.

318

ROLLOS ESPECIALES



Spicy Tuna Roll

10 piezas

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

292



Aso Roll

7 piezas

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

318



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.

302



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.

302



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.

302



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.

302

ROLLOS CLÁSICOS



Rollo 1 7 piezas

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

212



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.

225



Rollo 5 10 piezas

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

212



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.

217



Rollo 7 10 piezas

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

239



Rollo 8 10 piezas

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

232



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.

211



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.

229



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 en pepino, relleno de queso crema y aguacate, coronado con camarón empanizado y aderezo de masago. Bañado con salsa de anguila.

229



Rollo 17 7 piezas

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

232



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

Solo Salmón 282



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.

262

Solo Salmón 272



Rollo California 10 piezas

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

201



Rollo Nevado 10 piezas

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

229



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.

209



Tori Empanizado 10 piezas

Delicioso rollo empanizado con pollo, queso crema y pepino.

186



Tori Roll 10 piezas

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

194



Dragon Roll 10 piezas

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

240



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.

240



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.

264



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 216 Salmón 221



POSTRES

Tempura Helado

Topping a elegir: Fresa, chocolate o cajeta.

127

Brownie

Relleno de caramelo caliente y helado de vainilla.

170

Cheesecake Tempura

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

154

Sashimi de Mango

Por temporada*

175

Panna Cotta

180

Camelado

Gelatina de café, con helado de vainilla y kahlúa.

131

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 Tostados \$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**.

