

SUSHIGO



MENU DRINKS

SIGNATURE DRINKS



Kyoto Sour

Mezcal **Don Valdés**,
concentrado de piña,
jugo de limón, jugo
de naranja, albahaca
y tomate cherry.

\$219

Don Valdés
MEZCAL CORDON
• MPTCAS ARTESANAL •



Japan Mafia

Mezcal **Don Valdés**,
concentrado de
jamaica, jugo de
limón, piña y licor
curaçao azul.

\$189

Don Valdés
MEZCAL CORDON
• MPTCAS ARTESANAL •

Midori Gin

Ginebra **Solferino**,
aguacate, menta,
chile serrano, jarabe
natural, jugo de limón
y jugo de naranja.

\$219



Oishii Dash

Whisky **Fireball**,
jugo de limón,
jarabe natural,
clara de huevo,
calpis y licor
curaçao azul.

\$199



SIGNATURE DRINKS



Kurenai Vodka

Vodka **Stolichnaya** con concentrado de jamaica, jugo de limón, hierbabuena y un toque de jarabe de canela.

\$189



Shiso Ao

Bacardi **Blanco**, pulpa de guanábana, albahaca, toronja, jugo de limón y licor curaçao azul.

\$219

Umami Tonic

Ginebra **Solferino**, agua tónica, toronja, hierbabuena y un toque de concentrado de jamaica.

\$219



Pecado de Oyuki

Ginebra **Solferino**, jugo de lychee, jugo de limón, jarabe de bugambilia y un toque de jugo de cereza.

\$189



MIXOLOGÍA CLÁSICA

Mojito \$150

Margarita **TEQUILA 30-30** \$155
CRISTALINO

Con el sabor único de Tequila 30-30.

Paloma **TEQUILA 30-30** \$155
CRISTALINO

Con el sabor único de Tequila 30-30.

Mezcalina \$165

Moscow Mule \$160

Aperol Spritz \$225

Hugo Spritz \$285

Piña Colada \$195



SAKE

Sake Go 150 ML

Sho Chiku Bai 750 ML \$690

Hattori Hanzo 375 ML \$675

Nami Junmai 750 ML \$1,099

Nami Junmai Ginjo 750 ML \$1,199

Kikusui Junmai Ginjo 720 ML \$1,599



\$170

Las imágenes son de carácter ilustrativo. La presentación real de los productos puede variar, ¡pero el sabor siempre está garantizado!



VINO



TINTO

Casillero del Diablo

Puerto Nuevo

Casa Madero 3V

Tinto de Verano

750 ML

155 ML

\$750

\$160

\$750

\$160

\$1,200

\$680

\$120

ROSADO

Blanc Zinfandel

\$680

\$120



BLANCO

Puerto Nuevo

Sauvignon Blanc

750 ML

155 ML

\$680

\$120

FRIZZANTE

Verdejo

Rosado

\$700

\$140

\$700

\$140

DESTILADOS

45 ML

TEQUILA
30-30®
CRISTALINO

VODKA

Stolichnaya	\$180
Absolut Azul	\$190
Grey Goose	\$229

GINEBRA

Solferino	\$225
Bombay Sapphire	\$215
Beefeater	\$185
Tanqueray	\$210



RON

Flor de Caña	\$180
Havana 7	\$180
Bacardi Blanco	\$150

MEZCAL

Don Valdés	\$150
400 Conejos Joven	\$185
Montelobos Joven	\$220
Mezcal Unión	\$130
Amarás Reposado	\$260



LICORES

Licor 43	\$150
Baileys	\$160
Amaretto	\$160
Disaronno	
Vaccari Blanco	\$175
RumChata	\$190

BRANDY

Torres 10	\$180
-----------	-------

TEQUILA

30-30 Blanco	\$110
30-30 Reposado	\$110
30-30 Añejo	\$180
30-30 Cristalino	\$180
José Cuervo Trad.	\$120
Don Julio 70	\$250
Don Julio Reposado	\$220
Dobel Diamante	\$220

WHISKY

Johnnie Walker E. N.	\$270
Johnnie Walker E.R.	\$180
Buchanan's 12	\$255
Jack Daniel's	\$245
Fireball	\$180



CERVEZAS



NACIONALES

Victoria 355 ML \$70

Corona 355 ML \$70

Pacífico 355 ML \$70

Negra Modelo 355 ML \$80

XX Laguer 355 ML \$70

Bohemia Clara 355 ML \$80

MIX DE CERVEZA

Vaso Chelado \$30

Vaso Michelado \$40

Vaso Ojo Rojo \$55

IMPORTADAS

Ultra Amstel 355 ML \$70

Heineken 355 ML \$80

Heineken Cero 355 ML \$80

Sapporo Prem. 473 ML \$190



SMOOTHIES

415 ML



Las imágenes son de carácter ilustrativo. La presentación real de los productos puede variar, ¡pero el sabor siempre está garantizado!

SMOOTHIES

415 ML



CALPIS NAT

\$90

GREEN

\$85

JAMAICA

\$85

CALPIS MARACUYÁ

\$95

CALPIS FRESA

\$95

CALPIS MANGO

\$95

Las imágenes son de carácter ilustrativo. La presentación real de los productos puede variar, ¡pero el sabor siempre está garantizado!

SMOOTHIES

415 ML



CLÁSICO
\$99



FRESA
\$109



PIÑA
\$109



MANGO
\$109

Las imágenes son de carácter ilustrativo. La presentación real de los productos puede variar, ¡pero el sabor siempre está garantizado!

FRESH DRINKS

Piña \$65

Mango \$65

Fresa \$65

Jamaica \$65

Ice Tea \$60

Pepino, \$65

hierbabuena y limón

Guayaba \$80

Natural \$90

Mineral

Maracuyá \$80

Natural \$90

Mineral



Guanábana

Natural \$80

Mineral \$90

Calpis

Natural \$70

Mineral \$80

Calpis de Sabores

Mango / Fresa / Guayaba / Maracuyá

Natural \$80

Mineral \$90

Té de Jazmín \$60

Frío o caliente.



Las imágenes son de carácter ilustrativo. La presentación real de los productos puede variar, ¡pero el sabor siempre está garantizado!

BEBIDAS Y SODAS

Agua Mineral

\$75

Topo Chico 355 ML

Refrescos 355 ML

\$65

Coca Cola Regular

Coca Cola Light

Coca Cola Zero

Limonada / Naranjada 14 oz

Natural

Mineral

\$60

\$70

Limonada de Fresa 14 oz

Natural

Mineral

\$75

\$85

CAFÉ

Americano

\$55

Capuchino

\$65

Expresso

\$55

Expresso Cortado

\$70

Expresso Doble

\$70

Expresso Doble Cortado

\$75

Café Latte Frío

\$95

Café expresso con leche
endulzada y jarabe de canela.

Digestivo

Carajillo Clásico 🍷

\$189





TEQUILA
30-30®
CRISTALINO

SUSHIGO

PREMIUM



ENTRADAS

Camarones Roca Orden 150g **188**
Camarones cocinados con nuestra pasta roca.
Aderezados con salsa de la casa.

Tostadas de Atún 2 piezas **198**
Atún spicy (100 g), aguacate, seaweed salad,
ajonjolí, cebolla en tempura y salsa de anguila.

Crispy Rice 6 piezas **209**
Arroz crujiente con tártara de atún (40 g)
y salmón spicy (40 g), ajonjolí, aguacate
y jalapeño. Con salsa de anguila y masago (5 g).

Rollitos Primavera 3 piezas **135** **VEGANO**
Rollitos orientales fritos rellenos de verduras.

Kushiages
• Salmón 2 piezas **NUEVO** **169**
• Queso 3 piezas **144**
• Queso Crema 3 piezas **144**
• Plátano con queso 3 piezas **126**

Kushiages Mixtas 3 piezas **NUEVO** **155**
Crujientes brochetas empanizadas, rellenas
de plátano (1 pza), queso manchego (1 pza)
y camarón con queso crema (1 pza).

Kushiage Mixtas 6 piezas **243**
Crujientes brochetas empanizadas, rellenas
de kanikama (2 pzas), camarón con queso crema
(2 pzas) y queso manchego (2 pzas).

Edamames Orden 150g **VEGANO**
• Al vapor **122**
• Asados Spicy **127**

Gyozas 5 piezas
• Camarón y kanikama (80 g) **149**
• Cerdo (80 g) **144**

Ebi 2 piezas **132**
Camarones empanizados, rellenos de queso crema.

Yakitori 2 piezas
Brochetas a la plancha, bañadas
con salsa especial de la casa.
• Pollo **122**
• Salmón (100 g) **NUEVO** **189**
• Arrachera **131**



Camarones Roca



Yakimeshi Tropical

SOPAS

Sopa Tori Zosui **NUEVO** 149

Caldo de pollo con arroz, pollo (70 g), pimiento, cebolla, zanahoria, huevo, cebollín y hongo shitake.

Sopa Miso **VEGANO** 103

Tofu, alga, hongo shitake, cebollín y wakame.

Sopa de Mariscos 207

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

Tempura Udon 219

Delicioso caldo con pasta udon, camarones (21/25) 2 pzas., tempura, wakame, naruto, togarashi y cebollín.

RAMEN

Súbele el picante + \$30 🔥

Deliciosa sopa tradicional ramen con: huevo, espinaca, champiñones y cebollín.

•Camarón 70g 238

•Pollo 70g 207

•Res 70g 217

•Pork Belly 70g 249

•Gyozas Spicy 5 piezas **NUEVO** 269 (de cerdo) (80 g)

TEPPANYAKI

•Pollo 250g 274

•Salmón 200g 426

•Rib Eye 350g 426

•Camarón 200g 383

•Verduras 175

•Mar y Tierra 275g 459

•Mixto 220g **NUEVO** 399

Pollo, arrachera y camarón.

YAKIMESHI

ESPECIALES

Tropical 70g 217

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.

Mariscos 90g 224

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

TRADICIONALES

Gohan 79

Gohan con Tampico 70g **NUEVO** 109

Gohan Especial 70g **NUEVO** 129

Con furikake y tampico.

Yakimeshi Tampico 70g 197

Arroz frito con tampico.

Yakimeshi Verduras 140

Arroz frito con verduras.

Yakimeshi Mixto 90g 175

Arroz frito con camarón, pollo y res.

Yakimeshi Pulpo 90g 228

Arroz frito con pulpo.

Yakimeshi Camarón 90g 186

Arroz frito con camarón.

Yakimeshi Pollo 90g 145

Arroz frito con pollo.

Yakimeshi Res 90g 170

Arroz frito con res.

T Teppanyaki de Salmón



ARMA TU BOWL

BASE

(Elige 2)

- Arroz de Sushi
- Arroz Gohan
- Yakimeshi
- Hilos de Pepino

PROTEÍNA

(Elige 2)

- Atún 70g
- Salmón 70g
- Camarón
- Empanizado 40g
- Kanikama 16g
- Albacore 70g
- Pulpo 70g
- Anguila 70g
- Hamachi 70g

TOPPINGS

(Elige 3)

- Alga Nori
- Alga Juliana
- Hilos de Pepino
- Queso Crema
- Aguacate
- Mango
- Zanahoria
- Piña Asada
- Champiñones
- Brócoli
- Ajonjolí

ESPECIALES

(Elige 2)

- Seaweed
- Masago
- Tofu en Cubos
- Edamames

SALSAS

(Elige 2)

- Anguila
- Fuji
- Roca
- Spicy
- Mayo Chipotle
- Mayo Habanero
- Tamarindo

\$319
PESOS MXN

DONBURI

Tori Don 250g

Pollo teriyaki servido sobre una cama de arroz y ajonjolí.

204

Tekka Don 120g

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

287

Shake Don 120g

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

298

Atún Spicy 120g

Atún spicy servido sobre una cama de arroz.

276

Salmón Spicy 120g

Salmón spicy servido sobre una cama de arroz y ajonjolí.

287

Mariscos 120g

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

265

Donburi de Salmón Spicy



BOWLS



Ebi Bowl 50g

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

260



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.

270



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.

286



Shake & Tuna Bowl 140g

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

296



Kani Bowl 70g

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.

217



Seared Tuna Bowl 70g

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

270

PUEDES CAMBIAR TU BASE POR \$25 PESOS

Arroz Gohan / Verduras a la Plancha / Yakimeshi de Verduras / Hilos de Pepino
(champiñones, coliflor y brócoli)

NIGIRI

Orden 2 piezas

•Anguila 25g	131
•Camarón 26g	94
•Kanikama 32g	93
•Atún 30g	114
•Salmón 30g	125

•Hamachi 30g	137
•Albacore 30g	137
•Pulpo 25g	125

Aburi Nigiri 8 piezas **383**
Selección omakase del chef.

TEMAKI

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

•Camarón 30g	127
•Atún 45g	129
•Salmón 45g	135

Cono 2 **129**

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

•Cono de Atún Spicy 45g	133
•Cono de Salmón Spicy 45g	139
•Cono de Hamachi 50g	168

SASHIMI

Fino 110g

Grueso 130g

•Atún	287	309
•Salmón	292	315
•Hamachi	314	336

Fino 110g

Grueso 130g

•Albacore	263	284
•Pulpo	336	

Sashimi Moriawase 160g **454**
La mejor selección de cortes del chef.

VEGANOS

Kushiages de Queso 2 piezas **199**
Crujientes brochetas empanizadas, rellenas de queso manchego vegano, acompañadas con aderezo de la casa.

Yakimeshi con Verduras 270g **179**
Arroz frito con verduras.

Yakimeshi con Camarón 40g **289**
Arroz frito con camarón empanizado y esencia de limón.

Chicken Tartare 120g **NUEVO** **299**
Arroz gohan, pollo vegano, mayonesa, sriracha, aceite de ajonjolí, salsa de cacahuete, aguacate y mix de ajonjolí tostado.

Sashimi de Salmón 70g **355**
Salmón, aguacate, mango, lechuga, alfalfa y mayonesa. Acompañado con salsa ponzu, cebollín y togarashi.

Kappa Roll 8 piezas **NUEVO** **299**
Envuelto en lámina de pepino. Por dentro: aguacate y queso crema vegano con topping de pollo spicy y ajonjolí mixto tostado.

Yasai Roll 10 piezas **NUEVO** **275**
Envuelto en arroz y ajonjolí mixto tostado. Por dentro: aguacate, queso crema vegano y pepino con topping de pollo spicy.

Rollo California 10 piezas **275**
Envuelto en arroz. Por dentro: pepino, aguacate, queso crema, camarón y esencia de limón.

Nigiri de Salmón 2 piezas / 25g **255**
Salmón vegano, acompañado con wasabi y jengibre.



veggiego

ARMA TU ROLLO

¡Tu lo creas, nosotros lo enrollamos!

\$239

PESOS MXN

(10 piezas)

Elige tu terminación (Elige 1)

•Ajonjolí •Arroz por Fuera •Alga por Fuera •Sin Alga •Hoja de Pepino

Proteínas incluidas (Elige 2)

•Pollo 30g •Surimi 25g •Atún 30g •Camarón (21/25) cocido •Camarón Empanizado (21/25) 1 pza.

Ingredientes incluidos (Elige 3)

•Aguacate •Pepino •Mango •Queso Crema •Queso Manchego
•Zanahoria •Champiñón •Pimiento •Cebollín •Plátano •Tampico

Salsa incluida (Elige 1)

•Salsa de Anguila •Salsa Spicy •Salsa Chipotle •Tampico
•Salsa Fuji •Salsa de Tamarindo •Salsa Roca

¿LO QUIERES MÁS PREMIUM?

COMBINA TUS INGREDIENTES Y CREA UN ROLLO ÚNICO

Terminación		Proteína		Ingredientes		Salsas	
•Empanizado	\$15	•Salmón 30g	\$25	•Aguacate	\$15	•Salsa de Anguila	\$10
•Plátano Exterior	\$15	•Pulpo 30g	\$35	•Pepino	\$15	•Salsa Spicy	\$10
•Aguacate Exterior	\$20	•Ánguila 25g	\$40	•Mango	\$15	•Salsa Chipotle	\$10
•Masago	\$25	•Arrachera 30g	\$20	•Queso Crema	\$15	•Tampico	\$10
•Salmón Exterior	\$35			•Queso Manchego	\$15	•Salsa Fuji	\$10
•Hoja de Arroz	\$40			•Zanahoria	\$15	•Salsa de Tamarindo	\$10
				•Champiñón	\$15	•Salsa Roca	\$10
				•Pimiento	\$15		
				•Cebollín	\$15		
				•Plátano	\$15		
				•Tampico	\$15		

Los ingredientes premium generan costo adicional. Aplican restricciones.

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 (50 g), seaweed, masago y chispas de tempura. Ligeramente flameado y acompañado con salsa spicy. Bañado con salsa de anguila y ajonjolí.

331



Unagui Roll

10 piezas

Delicioso rollo flameado y envuelto en anguila (30 g). Por dentro salmón fresco (30 g), aguacate, pepino, queso crema y masago (5 g). Con topping de aderezo masago.

341



Sushi Pizza

8 piezas

Delicioso arroz ligeramente frito. Con láminas de salmón fresco (60 g), topping de ensalada de kanikama spicy (50 g), aguacate, ensalada seaweed y aderezo spicy. Bañado con salsa de anguila y masago arare.

314



Rollo Osaka

10 piezas

Delicioso rollo tempura. Por dentro atún (30 g), aguacate, kanikama (16 g) y queso crema. Con topping de salmón (40 g) spicy y cebollín. Bañado con salsa de anguila y ajonjolí.

314



Rollo Sayonara

10 piezas

Delicioso rollo envuelto en láminas de pulpo (30 g) y queso crema. Por dentro camarón empanizado y aguacate. Con topping de ensalada kanikama (50 g), rodajas de chile serrano y aderezo de masago. Bañado con salsa de anguila y ajonjolí.

314



Fresh Roll

10 piezas

Delicioso rollo envuelto en láminas de salmón fresco (40 g) y masago arare. Por dentro pepino, aguacate y queso crema. Con topping de albacore (59 g), aderezo de masago, cebollín y aceite de trufa.

331

ROLLOS ESPECIALES



Spicy Tuna Roll

10 piezas

Delicioso rollo envuelto en alga nori. Por dentro masago (10 g), atún spicy (70 g), camarón empanizado, aguacate y cebollín.

303



Aso Roll

7 piezas

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

331



Geisha Roll

10 piezas

Delicioso rollo envuelto con alga nori y láminas de salmón fresco (40 g). Por dentro kanikama, aguacate, queso crema y masago (10 g). Con topping de albacore (30 g) y anguila, ligeramente spicy y flameado. Bañado con salsa de anguila (30 g) y ajonjolí.

314



Rollo Sugoi

10 piezas

Delicioso rollo envuelto con queso crema y láminas de albacore (35 g). Por dentro atún (30 g), salmón (30 g) y aguacate. Con topping de aderezo spicy ligeramente flameado. Bañado con chispas de tempura y cebollín.

314



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.

314



Fuji Roll

10 piezas

Delicioso rollo envuelto en arroz. Por dentro aguacate, queso crema y pepino. Con topping de aderezo de masago, camarones roca (41/50) 5 pzas. y cebollín. Bañado con salsa de anguila, salsa de la casa y ajonjolí.

314

ROLLOS CLÁSICOS



Rollo 1 7 piezas

Delicioso rollo capeado. Por dentro ensalada de kanikama (30 g), camarón (12 g) cocido, 1 pza., aguacate y queso crema. Bañado con salsa de anguila.

218



Rollo 3 10 piezas

Delicioso rollo capeado. Por dentro aguacate, anguila (30 g), masago (10 g) y queso crema. Arriba chispas de tempura y ensalada kanikama (70 g). Bañado con salsa de anguila.

262



Rollo 4 10 piezas

Delicioso rollo con salmón (30 g), mango y queso crema. Cubierto de chispas de tempura y bañado con salsa de anguila.

232



Rollo 5 10 piezas

Delicioso rollo con arrachera (30 g), aguacate y queso manchego. Empanizado con plátano y servido con salsa de chipotle.

218



Rollo 6 10 piezas

Delicioso rollo empanizado con queso crema y láminas de carne de res (30 g). Por dentro queso manchego y aguacate. Servido con topping de tampico spicy.

224



Rollo 7 10 piezas

Delicioso rollo empanizado. Por dentro pepino, queso crema y camarón (21/25) cocido, 2 pzas. Servido con topping de ensalada de mariscos spicy (60 g).

246



Rollo 8 10 piezas

Delicioso rollo empanizado con salmón (30 g). Por dentro camarón (21/25) cocido, 2 pzas, aguacate y queso manchego. Servido con topping de aderezo tampico.

239



Rollo 9 10 piezas

Delicioso rollo con camarón empanizado (21/25) 2 pzas., queso crema y aguacate. Servido con verduras capeadas, bañado con salsa de anguila y aderezo de masago.

217



Rollo 11 10 piezas

Delicioso rollo envuelto en queso crema y plátano macho frito. Por dentro camarón empanizado (21/25) 2 pzas., pepino y aguacate. Bañado con salsa de anguila.

236



Rollo 12 10 piezas

Delicioso rollo envuelto con queso crema y camarón (21/25) cocido, 4 pzas. Por dentro pepino y aguacate. Arriba camarón empanizado, aderezo de masago.

260



Rollo 13 8 piezas

Delicioso rollo envuelto en pepino, relleno de queso crema y aguacate, coronado con camarón empanizado (21/25) cocido, 1.5 pza., y aderezo de masago. Bañado con salsa de anguila.

236



Rollo 17 7 piezas

Delicioso rollo con camarón empanizado, queso crema, aguacate, masago (5 g) y anguila (20 g). Envuelto en alga y bañado con salsa de anguila.

239

**Rollo 19 10 piezas**

Delicioso rollo con pepino y aguacate. Envuelto con queso crema, atún (55 g) y salmón (55 g). Servido con topping mix de salmón y atún spicy.

283**Rollo 21 10 piezas**

Delicioso rollo con atún spicy (100 g). Envuelto en aguacate.

262**Rollo 22 10 piezas**

Delicioso rollo con pepino y aguacate. Envuelto con queso crema, salmón (20 g) y atún fresco (20 g).

271**Rollo California 10 piezas**

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

207**NUEVO****Rollo California Atún 10 piezas**

Delicioso rollo con pepino, aguacate, queso crema y atún (30 g).

239**NUEVO****Rollo California Salmón 10 piezas**

Delicioso rollo con pepino, aguacate, queso crema y salmón (30 g).

249**NUEVO****Rollo California Especial 10 piezas**

Delicioso rollo con pepino, aguacate, queso crema y camarón. Envuelto en masago (20 g).

249**Rollo Nevado 10 piezas**

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

236**NUEVO****Rollo Nevado Atún 10 piezas**

Delicioso rollo con pepino, aguacate y atún (30 g). Envuelto en queso crema.

249**NUEVO****Rollo Nevado Salmón 10 piezas**

Delicioso rollo con pepino, aguacate y salmón (30 g). Envuelto en queso crema.

259**Kakiague Roll 10 piezas**

Delicioso rollo con kanikama (16 g) 1 pza., queso crema, aguacate y chiles toreados. Envuelto en cubierta de verduras tempura

215**Tori Empanizado 10 piezas**

Delicioso rollo empanizado con pollo (30 g) cocido, queso crema y pepino.

191**Tori Roll 10 piezas**

Delicioso rollo con pollo (30 g), aguacate, pepino y queso crema. Envuelto en arroz con ajonjolí.

200**Dragon Roll 10 piezas**

Delicioso rollo con camarón empanizado y queso crema. Envuelto en aguacate y masago (10 g). Bañado con salsa de anguila.

248**Dragon Roll Esp. 10 piezas**

Delicioso rollo con camarón empanizado y queso crema. Envuelto en aguacate con topping de tampico (50 g) y masago (5 g). Bañado con salsa de anguila.

293**Rocio Roll 10 piezas**

Delicioso rollo con pepino, camarón, aguacate y queso crema. Servido con ensalada kanikama (70 g) y trocitos de salmón fresco (50 g). Bañado con salsa de anguila.

262



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.

248



Rollo Arcoiris 10 piezas

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

271



NO DISPONIBLE EN 2x1

Ensalada Roll 10 piezas

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

166

Atún 223 Salmón 228

POSTRES

Tempura Helado

Topping a elegir: Fresa, chocolate o cajeta.

Brownie

Relleno de caramelo caliente y helado de vainilla.

Cheesecake Tempura

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

Sashimi de Mango

Por temporada*

Camelado

Gelatina de café, con helado de vainilla y kahlúa.

132

176

160

175

137

SUSHIGO Kids

Selecciona una opción de cada categoría

\$169 PESOS MXN

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 da o Limonada
- Agua de Jamaica
- Agua de Mango



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

EXTRAS

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

• Salmón 70g	\$70
• Tampico	\$45
• Kanikama 16g	\$45
• Pollo 40g	\$50
• Salsa Kushiage	\$20
• Masago	\$70
• Salsa de Anguila	\$25
• Soya con Limón	\$20

• Soya Natural	\$20
• Salsa Spicy	\$20
• Cebollin	\$20
• Mango	\$30
• Pulpo 70g	\$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. Todos los gramajes indicados corresponden al peso de los alimentos en crudo, previo a su 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**.

