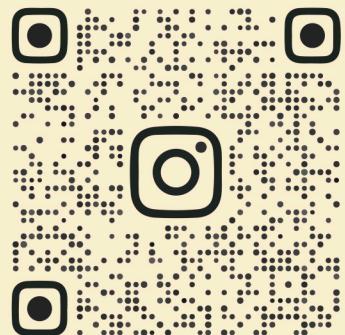


SAIKO
SUSHI

MENÚ

SUSHI • RAMEN • COMIDA • JAPONESA Y BEBIDAS



@SAIKOSUSHIDF

PUEDES COTIZAR MENÚ PARA EVENTOS,
FIESTAS Y REUNIONES

📍 AVENIDA SONORA #164
📞 5545169737
📠 5649309545
📠 SAIKO SUSHI CONDESA
📠 SAIKO_SUSHI_CONDESA
📠 SAIKOCONDESA@GMAIL.COM

SERVICIO A DOMICILIO

PUEDES COTIZAR MENÚ PARA EVENTOS,
FIESTAS Y REUNIONES

ENTRADAS Y KUSHIAGUES



ENSALADA TROPICAL (250 G)

Mix de lechugas, espinaca, mango o durazno (dependiendo temporada), fresa, arándano deshidratado, coco rallado, nuez y miel.

\$135

Salmón fresco o asado

+\$65

GYOZAS (5 PZ)

Dumplings rellenos de camarón, carne de cerdo, carne de res, pollo, vegetariana (elige tu favorito)

\$135

ROLLOS PRIMAVERA (VEGETARIANO 5 PZ)

bañados en suculenta salsa agrícola

\$85

KUSHIAGUES DE PLÁTANO CON QUESO CREMA QUESO MANCHEGO O QUESO CREMA

Orden de 3

Pieza

\$115

\$39

KUSHIAGUES DE CAMARÓN CON QUESO CREMA

Orden de 3

Pieza

\$145

\$49

KUSHIAGUES DE SALMÓN CON QUESO CREMA

Orden de 3

Pieza

\$155

\$55

ARMALA A TU ANTOJO

NAKACHELA (1 LITRO)

Clara u oscura
Escarchado: Tamborcito, Picafresa, Pelón pelo rico y más... Solicita opciones

\$155

\$165

\$175

Chelada (limón y sal)

Cubana (mezcla de salsas, limón y sal)

Ojo rojo (Clamato, mezcla de salsas limón y sal)

MEDIO LITRO

Clara u oscura
Escarchado: Tamborcito, Picafresa, Pelón pelo rico y más... Solicita opciones

\$49

\$59

\$69

Chelada (limón y sal)

Cubana (mezcla de salsas, limón y sal)

Ojo rojo (Clamato, mezcla de salsas limón y sal)

LITRO

Clara u oscura
Escarchado: Tamborcito, Picafresa, Pelón pelo rico y más... Solicita opciones

\$125

\$135

Chelada (limón y sal) \$115

Cubana (mezcla de salsas, limón y sal)

Ojo rojo (Clamato, mezcla de salsas limón y sal)

\$189

Suprema de camarón (Coronada con una brocheta de camarones asados y sazonados, clamato, mezcla de salsas limón y sal)

Suprema de camarón (Coronada con una brocheta de camarones asados y sazonados, clamato, mezcla de salsas limón y sal)

BEBIDAS

500 ml puedes solicitarlas con edulcorante, miel o sin azúcar.

\$49

\$49

\$55

\$59

\$59

\$59

\$59

\$59

\$59

\$69

\$85

\$49

\$45

Te helado

Chia iri: Limón con chia

Cool: Pepino, limón y hierbabuena

Sakura: Fresa, Jamaica natural y hierbabuena

Mango tango: Mango, hierbabuena, limón y clorofila (solo en temporada)

Blue orangi: Deliciosa naranjada natural color azul

Pink lemonade: Refrescante limonada color rosa, con trozos de fresa natural

Calpis natural

Calpis con fruta de temporada (solicitar opciones)

Ramune (variedad de sabores)

Bebidas japonesas y coreanas importadas (solicitar opciones) desde

Refresco o agua mineral



MENU CERVEZA



CLARA U OSCURA

Escarchado • Chelada • Cubana • Ojo rojo

¡Pregunta por los vasos disponibles y lo mejor...
Puedes llevarlos contigo!

RAMEN



ARMALA A TU ANTOJO

Base miso, naruto, huevo cocido, alga nori y semillas de sésamo.

\$159

Elige:

- Proteína (1) 50 g: Camarón, pechuga de pollo, bistec, tofu, pork belly.
- Carbohidrato (1): Ramen, udon, lluvia, arroz al vapor.
- Vegetales (3): Zanahoria, calabaza, germen, pimiento, brócoli, espinaca, champiñón, elote.

PROTEÍNA EXTRA

Pollo
Bistec
Camarón
Tofu
Pork belly
Salmón o atún

\$45
\$55
\$55
\$35
\$65
\$65

ARROZ



ARMA TU ARROZ

Base (1)

- Donburi: Arroz al vapor, queso crema, pepino, aguacate, espinaca, zanahoria, aderezo tampico y semillas de sésamo.
- Yakimeshi: Arroz frito, sazonado con salsa de soya y vegetales mixtos.

\$159

Proteína (1) 90 g

Camarón a la plancha o empanizado, pechuga de pollo asada o empanizada
Bistec de res asado
Salmón fresco o asado, atún fresco o asado, pork belly (50 g)

+\$45c/u

PROTEÍNA EXTRA

Pollo	\$45	Tofu	\$35
Bistec	\$55	Pork belly	\$65
Camarón	\$55	Salmón o atún	\$65

PAQUETES



PAQUETE RAMEN:

- Ramen clásica (pasta Ramen, huevo, naruto, vegetales mixtos y proteína a elegir (50 g)
- 1 kushiague a elegir: Queso crema, queso manchego o plátano con queso crema.
- Bebida

PAQUETE SUSHI:

- 1/2 arroz yakimeshi de verduras (frito) o donburi sencillo (al vapor)
- Rollo de sushi clásico a elegir (10 piezas)
- 1 kushiague a elegir: Queso crema, queso manchego o plátano con queso crema.
- Bebida

PAQUETE CRUNCHY FISH O CRUNCHY CHICKEN:

- 1/2 arroz yakimeshi de verduras (frito) o donburi sencillo (al vapor)
- Pechuga de pollo o filete de pescado (100 g) empanizado con panko y hojuelas de maíz bañado en salsa teriyaki o dinamita acompañado de vegetales a la plancha.
- 1 kushiague a elegir: Queso crema, queso manchego o plátano con queso crema.
- Bebida



\$195

\$195

\$199

SUSHI

Salmón tropical: Por fuera mango y salsa de tamarindo. Por dentro salmón fresco, queso crema y pepino.

\$155

Mar & tierra: Por fuera bistec de res y camarón. Por dentro aguacate, queso crema y pepino.

\$159

Karuseru maki: Por fuera salmón fresco, aguacate, surimi, mango o durazno (dependiendo temporada). Por dentro camarón empanizado y queso crema.

\$169

Philadelphia roll: Por fuera envuelto en sábana de pepino, aderezo tampico y camarón empanizado. Por dentro salmón fresco y aguacate

\$175

Fresh masago: Por fuera masago. Por dentro salmón o atún fresco, pepino, queso crema y mango o durazno (dependiendo temporada)

\$175

Shakemark: Por fuera cobertura de salmón fresco y aderezo tampico. Por dentro kakiague tempurizado, queso crema y aguacate.

\$175

Spicy tuna: Por fuera envuelto en alga nori y atún picante. Por dentro atún picante y pepino

\$175

The rock: Por fuera arroz empanizado, camarones empanizados salsa dinamita especial, teriyaki, sriracha y aderezo tampico. Por dentro pepino, zanahoria, espinaca y queso crema.

\$175

Sushi en bola: 6 esferas de sushi empanizadas (puedes pedirlas sin empanizar). Por dentro mix de quesos y proteína a elegir (pollo, camarón, pulpo, bistec o vegetariano) acompañado de flor de aguacate

\$175

Boneless: Por fuera empanizado y encima boneless de pollo bañados en salsa búfalo o bbq. Por dentro zanahoria, pepino y aguacate.

\$185



SUSHI

* Si no te gusta o eres alérgico a algún ingrediente podemos cambiarlo o retirarlo.

CLÁSICOS

Kahuacate roll: Por fuera aguacate y salsa de tamarindo. Por dentro verdura kakiague.

California: Por fuera semillas de sésamo. Por dentro surimi, pepino y queso crema.

Banana roll: Por fuera semillas de sésamo y plátano macho frito. Por dentro camarón, pepino y queso crema.

Quesito: Por fuera empanizado y bañado en salsa teriyaki. Por dentro queso crema, queso manchego y aderezo tampico.

Tampico maki: Por fuera aderezo tampico, semillas de sésamo y salsa teriyaki. Por dentro surimi, pepino y zanahoria.

Pro 45: Por fuera empanizado. Por dentro surimi, queso manchego, aguacate y chile serrano toreado.

Dragon roll: Por fuera nuez caramelizada y mango o durazno (dependiendo temporada), aguacate y salsa de tamarindo. Por dentro camarón empanizado y queso crema.

Crab roll: Por fuera surimi y semillas de sésamo. Por dentro camarón, queso crema y pepino.

Ebymaki: Por fuera empanizado, por dentro camarón, queso crema, pepino y aguacate.

Spicy steak: Por fuera alga nori tempurizada, salsa teriyaki y sriracha. Por dentro filete de res y queso crema.

Pankokikai: Por fuera empanizado y salsa de tamarindo. Por dentro pechuga de pollo asada, queso crema, pepino y aguacate.

\$105

\$89

\$149

\$145

\$145

\$145

\$159

\$159

\$159

\$159

\$149

SUGERENCIAS DEL CHEF PLATOS FUERTES



CAMARONES AL COCO

Camarones cristal (5 pz), rellenos de queso crema, empanizados con panko y coco rallado tostado. Acompañados de arroz yakimeshi y vegetales a la plancha. **\$205**

TORIKATSU

Pechuga de pollo empanizada (100 g) rellena de queso manchego y vegetales finamente cortados, bañada en suculenta salsa teriyaki. Acompañada de arroz yakimeshi y vegetales a la plancha. **\$199**

TEMPURA DE VEGETALES Y CAMARÓN

Finos cortes de vegetales mixtos y camarón cristal (5 pz) tempurizados acompañados de salsas de la casa. **\$205**

TEPPANYAKI

Vegetales mixtos a la plancha sazonados con salsa de soya acompañados de arroz yakimeshi (frito sazonado con salsa de soya o gohan (al vapor y semillas de sésamo) y proteína a elegir (90-100 g)

Vegetales

Pechuga de pollo

Bistec de res

Camarón

Mixto (camarón, res y pollo 30 g c/u)

Salmón o atún asado

\$145

\$175

\$185

\$185

\$195

\$215