



@SAIKOSUSHIDF

PUEDES COTIZAR MENÚ PARA EVENTOS,  
FIESTAS Y REUNIONES

📍 AVENIDA SONORA #164

☎ 5545169737

📞 5649309545

f SAIKO SUSHI CONDESA

🎵 SAIKO\_SUSHI\_CONDESA

✉ SAIKOCONDESA@GMAIL.COM

SAIKO  
SUSHI

# MENÚ

SUSHI • RAMEN • COMIDA • JAPONESA Y BEBIDAS



**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 succulenta salsa agri dulce

**\$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

**Chelada** (limon y sal)

**\$155**

**Cubana** (mezcla de salsas, limón y sal)

**\$165**

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

**\$175**

### MEDIO LITRO

Clara u oscura

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

**Chelada** (limon y sal)

**\$49**

**Cubana** (mezcla de salsas, limón y sal)

**\$59**

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

**\$69**

### LITRO

Clara u oscura

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

**Chelada** (limon y sal) \$115

**Cubana** (mezcla de salsas, limón y sal)

**\$125**

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

**\$135**

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

**\$189**

### BEBIDAS

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

Te helado

**\$49**

Chia iri: Limón con chia

**\$49**

Cool: Pepino, limón y hierbabuena

**\$55**

Sakura: Fresa, Jamaica natural y hierbabuena

**\$59**

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

**\$59**

Blue orangi: Deliciosa naranjada natural color azul

**\$59**

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

**\$59**

Calpis natural

**\$59**

Calpis con fruta de temporada (solicitar opciones)

**\$69**

Ramune (variedad de sabores)

**\$85**

Bebidas japonesas y coreanas importadas (solicitar opciones) desde

**\$49**

Refresco o agua mineral

**\$45**





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

#### **Proteína (1) 90 g**

Camaron 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

**\$195**

### 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

**\$195**

### 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

**\$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 pedir las 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. **\$105**

**California:** Por fuera semillas de sésamo.  
Por dentro surimi, pepino y queso crema. **\$89**

**Banana roll:** Por fuera semillas de sésamo y plátano macho frito.  
Por dentro camarón, pepino y queso crema. **\$149**

**Quesito:** Por fuera empanizado y bañado en salsa teriyaki.  
Por dentro queso crema, queso manchego y aderezo tampico. **\$145**

**Tampico maki:** Por fuera aderezo tampico, semillas de sésamo  
y salsa teriyaki. Por dentro surimi, pepino y zanahoria. **\$145**

**Pro 45:** Por fuera empanizado. Por dentro surimi, queso manchego,  
aguacate y chile serrano toreado. **\$145**

**Dragon roll:** Por fuera nuez caramelizada y mango o durazno  
(dependiendo temporada), aguacate y salsa de tamarindo.  
Por dentro camarón empanizado y queso crema. **\$159**

**Crab roll:** Por fuera surimi y semillas de sésamo.  
Por dentro camarón, queso crema y pepino. **\$159**

**Ebymaki:** Por fuera empanizado, por dentro camarón, queso  
crema, pepino y aguacate. **\$159**

**Spicy steak:** Por fuera alga nori tempurizada, salsa teriyaki y sriracha. **\$159**  
Por dentro filete de res y queso crema.

**Pankokikai:** Por fuera empanizado y salsa de tamarindo. **\$149**  
Por dentro pechuga de pollo asada, queso crema, pepino y aguacate.

## 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 **\$199**  
y vegetales a la plancha.

### 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** **\$145**

**Pechuga de pollo** **\$175**

**Bistec de res** **\$185**

**Camaron** **\$185**

**Mixto (camarón, res y pollo 30 g c/u)** **\$195**

**Salmón o atún asado** **\$215**