



MENÚ

NIKKEI



***¡VEN A VIVIR LA EMOCIÓN DE COMER
CON NOSOTROS!***

SUSHI GUIDE

TEMAKI



SASHIMI



NIGIRIZUSHI



NIGIRI



MAKI



ENTRADAS

Camarones Roca	Camarones capeados bañados en salsa agri dulce	\$159
Vegetales Roca	Vegetales capeados bañados en salsa agri dulce.	\$94
Pulpo crujiente	Pulpo cortado en laminas, frito, bañado en salsa ponzu	\$249
Edamames	Frijol de soya natural al vapor	\$85
Edamames Spicy	Frijol de soya al vapor, con salsa spicy	\$110
Kushiages	3 Piezas	\$90
Deliciosas brochetas fritas con aderezo y catsup		
Queso Crema, Camarón o Plátano con salsa kushiage		
De Queso Gouda o Mixtos \$115		
Tostadas Nikkei Spicy	Tostada wonton, kanikama spicy, aguacate, poro, salsa Serranito. (2 pzas)	
Tostadas de atún		\$120
Tostadas de salmón		\$130
Tostadas de camarón		\$120
Tostadas Mixtas		\$130
Yakitoris	3 piezas	\$145
Brocheta de pollo Karaage bañadas en salsa teriyaki acompañada de arroz gohan.		
Brochetas Nikkei	4 Piezas	\$150
Brochetas de Pollo, res, salmón, camarón, pimientos y cebolla a la plancha, bañadas en salsa anguila y ajonjolí.		

SUSHI

Jalapeños Nikkei	4 Piezas	\$148
Relleno de queso crema, atún, cebollín y sriracha, punto de spicy, bañado en salsa anguila.		
SASHIMI SERRANITO (150 g)	Corte de proteína sobre salsa serranito o ponzu.	
Corte grueso o delgado		
Atún	\$250	Pulpo \$250
Salmón	\$250	Camarón \$250
Sashimi Nikkei		\$260
Envuelto en atún, aguacate y cangrejo spicy, top de pulpo, laminas de chile serrano, bañado en salsa serranito		
Sashimi de atún Tataki		\$280
Atún sellado con shishimi, aguacate. Salsa cilantro y serranito.		
Sashimi de Hamachi		\$299
Hamachi con ajo, cebollín, curry, ponzu y ajonjolí.		
Sushi Cake		\$150
Arroz frito como base, atún spicy con cubierta de aguacate.		
Salsa yuzu y sriracha.		
Bowl	Arroz, pepino, aguacate, cebollín, tempura y kanikama	
Atún	\$247	Salmón \$247
Camarón	\$247	Nikkei \$267
Esferas		\$155
De atún o Salmón (3 piezas)..		
Torre de atún		\$199
Arroz kanikama spicy, atún, mango, pepino y aguacate.		
Kurricanes		\$200
Envuelto en atún, cangrejo spicy, yuzu, aguacate y salsa serranito.		
Kurricanes Tuna Ebi		\$260
Envuelto en atún, mango, kanikama y aguacate. Top de camarón cocido, ponzu y curry.		
Temakis	Pieza de sushi en forma de cono, relleno de arroz, aguacate y pepino (2pzas)	
Atún Spicy	\$105	Kanikama Spicy \$105
Camarón Tempura	\$105	Piel de Salmón Frita \$105

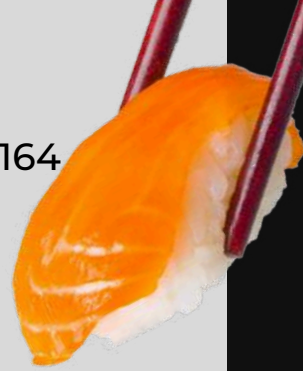
EN CASO DE SER ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO, POR FAVOR, COMUNÍQUELO A SU MESERO



NIGIRI (2 pzas)

Akami (Atún). \$90
Sake (Salmón). \$90
Tako (Pulpo). \$90

Hamachi (Pescado Japonés) \$164
Kanikama \$90
Ebi (Camarón). \$90



PLATILLOS CALIENTES

Noodles: Proteína salteada acompañada de fideos japoneses, salsa teriyaki y verduras sobre una cama de arroz.

Camarón \$195
Res \$195
Pollo \$195

Vegetariano \$139
Mixto \$215

Ramen Sopa japonesa servida con fideos de trigo, huevo duro, alga wakame y cebollín.

Ebi Miso Camarón \$175
Cerdo \$189
Nikkei \$199
Pollo Karaage, cangrejo empanizado, camarón

Ramen Beef Spicy \$189
Res asada, espinaca, champiñones en base picante

Yakimeshi Arroz frito

Camarón \$125
Res \$125
Pollo \$125
Vegetariano \$105

Mixto \$145
Nikkei Arroz mixto con queso crema y tampico \$155
Rayu Con camarón, pulpa, vegetales y aceite picosito \$150

Especial
Yakimeshi a elegir más una pieza de huevo (extra \$10)

Teriyaki Proteína a la plancha salteada con vegetales, sobre cama de arroz, bañado en salsa teriyaki.

Camarón \$185
Res \$185
Pollo \$185

Vegetariano \$139
Mixto \$205

Salmón a la plancha

130 gramos de salmón acompañado de arroz al vapor con guarnición de lechuga, tomate cherry, espárragos o edamames y aderezo de mango. **\$280**

Tepanyaki Nikkei

Proteína a la plancha con verduras salteadas, arroz y puré de papa o edamames naturales.

Camarón \$239 **Pollo** \$239
Res \$239

Katsu-Don

Pollo empanizado con salsa Tonkatsu y mayonesa sobre Yakimeshi de vegetales.

Tori Queso

Rollo de pollo relleno de queso crema/gouda y vegetales, acompañado de Yakimeshi vegetariano.

Gohan Teriyaki

Arroz al vapor, filete de pollo asado, bañado en salsa teriyaki y ajonjolí.

Gohan Arroz al vapor.

Sopa Miso

Sopa oriental acompañada de tofu, alga wakame y cebollín.

Sopa Miso Especial

Base de Miso, camarón, salmón, cangrejo, tofu y cebollín.

Sopa Nikkei

Fideos de soja, calabaza, zanahoria, champiñón, proteína mixta.

Ensalada de Pollo

Mix de lechugas, pollo asado, brócoli, queso gouda, cacahuete acompañado de aderezo spicy

Ensalada de Salmón

Mix de lechugas, salmón y camarón empanizados, zanahoria, pimienta, arándanos, acompañada de aderezo spicy.



\$215

\$215

\$115

\$69

\$90

\$145

\$145

\$129

\$169





ROLLOS

CLÁSICOS

CALIFORNIA ROLL

Relleno de Kanikama, pepino, aguacate.

Natural \$95

Frito \$115

CALIFORNIA ESPECIAL

Relleno de queso crema, aguacate y camarón tempura.

Natural \$105

Frito \$125

TIGER ROLL \$155

Relleno de queso crema, pepino, aguacate, cubierto de camarón y bañado en salsa de mango.

TEKAMAKI ROLL \$110

Envuelto en alga nori, relleno de pepino, aguacate y atún, punto de salsa spicy y sriracha.

FILA ROLL

Relleno de queso crema, camarón tempura y cubierto de salmón.

Natural \$165

Frito \$180

TAMPICO ROLL

Relleno de queso crema, pepino, camarón tempura, topping de tampico y bañado en salsa de anguila.

Natural \$165

Frito \$180

NEVADO ROLL

Relleno de kanikama, pepino, aguacate, cubierto de queso philadelphia y bañado en salsa anguila.

Natural \$165

Frito \$180

INGREDIENTE EXTRA

Tampico	\$40
Queso Crema	\$40
Aderezo	\$35
Salsa	\$35
Chiles Toreados	\$35
Ponzu	\$25

* Cualquier modificación a su rollo, genera un costo extra.



ESPECIALES

MAR Y TIERRA ROLL \$165

Rollo empanizado, relleno de queso crema, aguacate, camarón y res. Salsa chipotle y anguila.

CRUNCH ROLL \$165

Rollo empaizado, relleno de queso crema, aguacate y cangrejo. Topping de tampico y salsa spicy.

ARCOIRIS ROLL \$175

Relleno de kanikama y camarón tempura, cubierto de salmón, atún, camarón, pulpo, aguacate y fruta de temporada, punto de salsa spicy y sriracha.

BANANA ROLL \$175

Relleno de queso crema, aguacate y camarón tempura. Cubierto de plátano macho frito. Bañado en salsa anguila.

YUZU ROLL \$175

Rollo frito relleno de queso crema, kanikama, atún, topping de atún spicy. Salsa yuzu y anguila.

SERRANITO ROLL \$175

Relleno de pepino, aguacate, kanikama, cubierto de atún, lamina de chile y bañado en salsa serranito.

TIZARA ROLL \$175

Rollo frito, relleno de pepino, aguacate, kanikama y camarón. Topping de atún spicy. Salsa cilantro y serranito.

SUN FLOWER ROLL \$175

Relleno de queso crema, plátano macho frito, cubierto de fruta de temporada, bañado de chocolate y acompañado de helado.

Rollo Dulce

VEGETARIANO ROLL \$175

Relleno de pepino, aguacate, lechuga y zanahoria

DARKY ROLL \$175

Rollo empanizado, relleno de queso crema, aguacate y camarón tempura. Topping de tampico, puntos de spicy y salsa anguila.

EVOLUCIÓN ROLL \$175

Relleno Philadelphia, aguacate, camarón tempura, topping de atún, poro, bañado en salsa cilantro y serranito.

KIRO ROLL \$175

Queso philadelphia, camarón tempura, kanikama, cubierto de plátano macho frito, bañado en salsa de mango.

EN CASO DE SER ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO,
POR FAVOR, COMUNÍQUELO A SU MESERO



ROLLOS

ESPECIALES

SALMÓN SKIN ROLL \$175

Cubierto en alga nori, relleno de piel de salmón frito, aguacate, tampico, lechuga, salsa de anguila.

KAMILA ROLL \$175

Relleno de queso crema, pepino, kanikama, camarón tempura, cubierto de fruta de temporada, bañado en salsa de anguila.

CATERPILLAR ROLL \$175

Relleno de queso crema, pepino, kanikama, cubierto de aguacate, topping de camarón tempura, salsa cilantro, yuzu y punto de sriracha.

SALI ROLL \$175

Relleno de queso crema, pepino, cangrejo, cubierto de salmón y topping de cangrejo, con cubitos de fruta de temporada.

MICKI FLOW ROLL \$175

Relleno de camarón tempura, cangrejo, cubierto de atún, topping de atún spicy, cebolla morada, bañado en salsa boom.

SHAKE SPICY ROLL \$175

Relleno de camarón tempura, cilantro y salsa sriracha, con topping de salmón, laminas de chile y salsa seranito.

KANI ROLL \$175

Cubierto en alga nori, relleno de queso crema, pepino, aguacate, cubierto de cangrejo con puntos de salsa de mango.

PREMIUM

PHILADELPHIA ROLL \$198

Relleno de queso crema, pepino, camarón tempura. Topping de salmón spicy. Bañado en salsa anguila.

ROCK AND ROLL \$198

Relleno de queso crema, pepino, camarón tempura y kanikama. Horneado con queso gratinado, puntos spicy. Bañado en salsa anguila.

CABO ROLL \$198

Hoja de arroz, rellena de queso crema, atún, camarón tempura, cangrejo, pepino, topping de atún, salsa cilantro y serranito.

**EN CASO DE SER ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO,
POR FAVOR, COMUNÍQUELO A SU MESERO**

PREMIUM

NIKKEI ROLL

\$225

Invencción especial del Chef.
Elección de dos proteínas.
Dulce, salado o picante.

TENTACIÓN ROLL \$198

Cama de plátano macho, relleno de salmón crocante, queso crema y aguacate, topping de mix de camarón, queso y cebollín, bañado en salsa de anguila.

LEMON MAGURO ROLL \$198

Relleno de cangrejo spicy, camarón tempura y aguacate. Cubierto de atún, sellado con salsa spicy, laminas de limón y bañado en salsa anguila.

MONKEY ROLL \$198

Relleno de queso crema, plátano macho frito, pepino, camarón, cubierto de plátano macho y bañado en salsa anguila.

PEKUSS ROLL \$198

Relleno de cangrejo y camarón empanizado, aguacate, topping de camarón spicy, poro y bañado en salsa serranito.

7 PECADOS ROLL \$198

Relleno de queso crema, cangrejo spicy, camarón tempura, cubierto de atún, topping de camarón salteado en salsa de la casa.

Extra Picante.

SUSHI PIZZA \$198

Arroz frito como base, cubierto de queso crema, aderezo spicy, tampico, salmón ahumado y aguacate, bañado en salsa anguila.

SUSHI SANDWICH \$198

(Salmón/atún/camarón)

Relleno de queso crema, aguacate y proteína a elegir.

MAMES ROLL \$198

Por dentro, aguacate camarón y pepino. Por fuera arroz con ajonjolí y sishimi, topping de edamames (frijol de soya) y chiles toreados en tempura con salsa agridulce (anguila y spicy).



ROLLOS

¡NUEVOS!

ITACHI ROLL

\$225

Relleno de queso crema, mango y camarón tempura. Cubierta de hamachi y pepino. Salsa serranito y anguila.

PUNK ROLL

\$198

Rollo empanizado envuelto en alga nori relleno de queso philadelphia, salmón crocante, plátano macho frito, topping de kanikama, spicy, bañado en salsa de anguila.

HAMACHI ROLL

\$225

Mamenori de ajonjolí.

Rollo relleno de pepino, aguacate, kanikama, camarón tempura. Topping de hamachi y jalapeño. Salsa cilantro.

MYERS ROLL

\$198

Media nori.

Rollo relleno de spicy kanikama, aguacate y atún. Topping de camarón tempura con trozos de tostada wonton y salsa nikkei.

SENDAI ROLL

\$225

Hoja Mamenori.

Relleno de pepino, aguacate, kanikama spicy.

Cubierta mitad salmón, mitad hamachi.

Salsa especialidad de la casa.

TAKOMA ROLL

\$225

Media Nori.

Rollo relleno de pepino, mango, lechuga y kanikama.

Topping spicy tuna, láminas de pulpo.

Curry y ponzu.

AKIRA ROLL

\$175

Media Nori.

Relleno de pollo, res y aguacate.

Cubierto de queso crema. Aderezo chipotle y anguila.

SONNY ROLL

\$225

Nori completa.

Lechuga, aguacate, hamachi, camarón

salteado. Topping de atún y Salsa Nikkei.

BABY ROLL

\$185

Mamenori.

Rollo relleno de kanikama spicy y camarón

tempura. Cubierta de queso crema y mango.

Salsa maracuya.

CHIKIN ROLL

\$175

Relleno de pollo empanizado, tampico y lechuga.

Bañado en salsa de mango y anguila.

EBICHIZU ROLL

\$198

Rollo empanizado

Relleno de queso crema, aguacate, camarón, topping de camarón empanizado con queso gratinado, chipotle, bañado en salsa de anguila

YAKI SAKE ROLL

\$198

Relleno de aguacate, pepino, camarón tempura, cubierto de salmón flameado, laminas de chile, salsa serranito.

GIFU ROLL

\$198

Envuelto en pepino, con arroz, aguacate, kanikama, atún y queso crema, con topping de camarón tempura, salsa cilantro y serranito.

KISS ROLL

\$198

Relleno de aguacate, salmón, tampico, cubierto de queso philadelphia y fresa, bañado en salsa anguila.

HIROSHIMA ROLL

\$225

Relleno de camarón tempura y kanikama.

Cubierta de hamachi flameado.

Salsa spicy y anguila.

NAGASAKI ROLL

\$225

Hoja de arroz

Camarón tempura, kanikama, queso crema, pepino, aguacate.

Topping de atún spicy, pulpo crujiente.

Ponzu y curry.

DEPREDADOR ROLL

\$225

Nori completa.

Relleno de pulpo, camarón salteado, lechuga. Salsa Nikkei y yuzu.

AHUMADO ROLL

\$198

Media nori.

Por dentro cilantro, camarón empanizado, sriracha.

Cubierta de aguacate y salmón ahumado. Puntos de spicy, ponzu y curry.

NIKY ROLL

\$198

Rollo relleno de atún, pepino, queso crema,

camarón cosido. Cubierta de salmón flameado,

laminas de aguacate, kanikama spicy, trozo de

pulpo y curry.

CROKI ROLL

\$198

Rollo relleno de aguacate, kanikama y camarón

tempura. Cubierta de salmón empanizado con

topping de tampico y mango

Salsa de anguila y yuzu.



**NUESTROS PRODUCTOS SON ELABORADOS AL MOMENTO Y CON ESMERO, PARA OFRECERLE LA MEJOR CALIDAD.
¡POR FAVOR SEA PACIENTE!**

CHAROLAS

\$20 extra por volver cada rollo frito

Charola Chica

\$535

2 California, 1 California Especial, 1 Tekamaki Roll y 1 Nevado Roll.

Charola Clásica Nat

\$755

2 California, 1 California Especial, 1 Nevado Roll, 1 Tampico Roll y 1 Fila Roll.

Charola Grande

\$1129

2 California Roll, 2 California Especial, 1 Nevado Roll, 1 Tampico Roll, 1 Fila Roll, 1 Banana Roll, 1 Camarones Roca.

Charola Especial

\$1260

7 Rollos Especiales y 1 Kurricanes

Charola Dinámica

Elección de 6 Rollos en adelante a precio de menú .

Se aplica un 10% de descuento.



**NUESTROS PRODUCTOS SON ELABORADOS AL MOMENTO Y CON ESMERO, PARA OFRECERLE LA MEJOR CALIDAD.
¡POR FAVOR SEA PACIENTE!**

COCTELERÍA \$129

Mojito (tradicional/fresa/frutos rojos)	Ron, azúcar, limón o fruta, hierbabuena, agua mineral)
Margarita (clásica/ mango/ frutos rojos/ fresa)	Tequila, controy, limón o fruta, sal y azúcar
Paloma Clásica	(Tequila, limón, sal y refresco)
Baby Mango	(Tequila, mango, limón, chamoy, tajín y sal).
Perla Negra	(Jagermeister, Boost)
Cosmopolitan	(Vodka, jugo de arándano jugo de cereza, granadina).
Azul	(Vodka, curacao, boost, refresco).
Cantarito	(Tequila, jugo de naranja, jugo de toronja, limón y refresco).
Tequila Sonrise	(Tequila, granadina, jugo de naranja).
Moscow mule	(Vodka, ginger ale, limón, menta).
Gin Tonic	(Gin, limón/frutos rojos/pepino, agua tónica).
Conga	(Vodka, jugo de naranja, jugo de arandano, granadina y piña)
*Calimocho	(Vino Tinto y Coca Cola).
Clericot	(Vino tinto, fruta y refresco de manzana).
Malibú Pineapple	(Ron Malibú, jugo de piña y un gajo de limón)
Martini Clásico	(Vermouth, ginebra, aceituna)
Martini Seco	(Licor Carpano)
Martini de Mazapán	(Licor de café, frangelico, vodka, mazapán y leche entera)
Martini de Lychee	(Lychee, ginebra y cinzano)
Margarita de Maracuyá	Tequila, controy y maracuyá
Margarita de vino tinto	Tequila, controy y vino tinto
Mojito de kiwi	Ron, azúcar, agua mineral. kiwi y hierbabuena
Mojito de Maracuyá	Ron, agua mineral, maracuyá y hierbabuena
Mojito Japonés	(Sake, jugo de limón, hierbabuena, jugo de naranja y agua Mineral)
Gin de Especias	(Ginebra, agua tónica, perfumado con romero y especias)
Piña Colada/ Fresa Colada	(Ron, jugo de piña o fresa, crema de coco, leche evaporada y crema batida)
Sake de Tamarindo	(Sake, jengibre, limón, tamarindo, hielo y escarchado en tajín)
Kiwi Nippon	(Sake, ginebra, kiwi, piña y albahaca)
Nikkei Boom	Sake y Cerveza (Corona o modelo especial)
Mezcalitas de Sabor	Mezcal y sabor a elegir (Maracuyá, mango, frutos rojos, jamaica o tamarindo)
Carajillo de Mazapán	(Licor 43, café, mazapán y leche evaporada)
Espresso Martiní	(Vodka, espresso y baileys)
Paris de Noche	(con cognac Martell \$230 / con brandy Torres 10 \$150)
Rojo Nikkei	(Jugo de arandano, jugo de limón, granadina, sprite, vodka)
Calpis Passión	(Calpis, frutos rojos, vino tinto y ginebra)
Matcha Passion	(Maracuyá, agua natural, jarabe, matcha y gotitas de limón)
Nori-San	(Maracuyá, hierbabuena, jugo de piña, jugo de naranja)



\$150
\$180
\$165
\$149
\$149
\$149
\$149
\$149
\$135
\$135
\$164
\$165
\$125
\$180
\$165
\$165

\$145 C/A - \$90 S/A
\$164 C/A - \$110 S/A

\$65
\$65

VINOS Y LICORES

Mezcladores \$35	Coca Cola / Sprite / Jugo de toronja / Agua Mineral / Agua Tónica / Sidral Mundet / Fresca / Boost / Ginger Ale / Jugo de Piña / Jugo de Arándano / Jugo de Naranja / Sangrita / Sal de Gusano
Tequila / *Mezcal	
Tradicional Reposado \$120 / Tradicional Plata \$135 / Tradicional Especial \$135	
Azul Centenario \$120 / José Cuervo \$135 / Don Julio 70 \$195 / Don Julio Reposado \$175 / 400 Conejos \$130 / Montelobos \$180	
Whisky	
J.W Roja \$115 / J.W Negra \$175 / Chivas Regal 12 \$175 / Buchanan's 12 \$175	
Ron	
Bacardí Blanco \$85 / Bacardí Mango \$85 / Bacardí Añejo \$85 / Malibú \$85	
Zacapa 23 \$220 / Habana Club \$110	
Vodka	
Absolut \$85 / Stolichnaya \$95 / Grey Goose \$155	
Cognac	
Hennessy \$230 / Martell \$195	
Ginebra	
Hendriks \$155 / Bombay \$135 / Tanqueray \$135 / Beefeater \$135	
Brandy	
Torres 5 \$95 / Torres 10 \$110	
Licores	
Baileys \$115 / Jägermeister \$95 / Midori \$95 / Kahlúa \$60 / Frangelico \$95	
Sambuca Vaccari \$95 / Carpano \$95 / Amaretto \$149	
Sake	
Hattory Hanzo (375 ml) \$445 / Hana Lychee (375 ml) \$445 / Hana White Peach (375 ml) \$445 / Fuji Apple (375 ml) \$445	
Sho Chicu Bae (375 ml) \$185 / Sengetsu shiso Copa \$149	
Jarra de Clericot	
Lambrusco \$419 / Casillero del Diablo \$599 / Diamante Blanco \$599	
Vino	
Carlo Rossi copa \$99 / Lambrusco copa \$95	
Casillero del Diablo Botella (750 ml) \$529	
Diamante Blanco Botella (750 ml) \$529	

***Precios sujetos a cambio sin previo aviso**

Nota: El precio de vinos y licores no incluye mezclador, si requiere alguno se cobrará el extra del mezclador.



POSTRES

HELADO TEMPURA. \$95

Helado Capeado en pan de mantequilla.



BANANA TEMPURA. \$95

Plátano macho frito, combinado de azúcar mascabada y helado.

OREO FRITO \$95

Galletas estilo tempura acompañadas de helado.

HELADO NATURAL \$75

Acompañado con jarabe de chocolate.

MOCHI'S \$90

Bizcocho de arroz con textura gomoza, relleno con helado de frutas de temporada (2 pzas) (no recomendable para niños menores de 3 años).



CAFÉS

AMERICANO \$50

ESPRESSO \$50

CAPUCHINO \$60

LATTE \$60

CARAJILLO (LICOR 43) \$120

TÉ FRÍO/CALIENTE \$40

MENTA/HIERBA BUENA/JAZMÍN/ANÍS ESTRELLA

TÉ FRUTOS ROJOS \$45

BEBIDAS

REFRESCO \$35

coca cola/ Sidral Mundet/ Coca Cola sin azucar
Sprite/ Fanta/Fresca/Agua Mineral / Fuze Tea
Agua Embotellada (600 ml).

AGUA DE LYCHEE \$40

NARANJADA \$35

LIMONADA \$35

LIMONADA ROSA \$35

MOJITO Sin alcohol \$60

PIÑA COLADA Sin alcohol \$60

FRESA COLADA Sin alcohol \$60

BABY MANGO Sin alcohol \$65

JARRA 1L. \$95 1.5L \$135

Naranja/ Limonada / Mandarinada con agua Natural

JARRA 1L. \$115 1.5L \$155

Naranja/ Limonada / Mandarinada con agua mineral

JARRA 1L. \$180

Té helado de frutos rojos

JARRA 1L. \$160

Agua de lychee

JARRA 1L. \$180

Calpis Natural

JARRA 1L. \$95 1.5L \$135

Té helado de Jazmín

CALPIS \$45

(Bebida de origen japones, baja en grasas y con ácido láctico que ayuda a la digestión).

Natural/Menta/Mango/Cereza/Frutos Rojos/Fresa/Piña

CERVEZA

CORONA \$45

VICTORIA \$45

NEGRA MODELO \$50

MODELO ESPECIAL \$50

SAPPORO (IMPORTADA) \$120

Extras:

Michelada (salsas y clamato) \$25

Chelada (limón y sal) \$10

Cubana (Salsas) \$15

Clamato preparado \$60

