

TO GO | MENÚ EN ESPAÑOL

みこ



MIKOH

SUSHI | ROBATA | BAR

BROCHETAS

3 pzas.

KUSHIAGUE QUESO | \$104

Banderilla de queso manchego empanizado.

KUSHIAGUE CAMARÓN CON QUESO | \$131

Banderilla de camarón con queso crema empanizado.

KUSHIAGUE PLÁTANO CON QUESO | \$100

Banderilla de plátano con queso manchego empanizado.

ARROZ

YAKIMESHI

Arroz frito con verdura, sazonado con soya.

- VERDURAS. | \$104
- RES. | \$131
- POLLO. | \$104
- CAMARÓN. | \$142
- MIXTO. pollo, camarón y res. | \$131
- ESPECIAL MIXTO. Arroz frito con soya, tampico, queso crema y aguacate. | \$104

GOHAN | \$63

Arroz al vapor.

GOHAN ESPECIAL | \$100

Arroz al vapor con piel de salmón frita, tampico, cebollín y ajonjolí.

ENTREMESES CALIENTES

TAKOS MIKOH NEW⁺

3pzas.

Tortilla de harina, guacamole de wasabi, papa crunchy, pepino y mayonesa.

- RIB EYE 150gr | \$253
- CAMARONES TEMPURA 150gr | \$253
- POLLO HUNAN 150gr | \$209

GYOZAS | \$173

6 pzas.

Fritas, rellenas de carne de cerdo y verduras, acompañadas de cebollín, cilantro, salsa ponzu y sichimi.

EDAMAMES | \$104

Frijol tierno de soya al vapor, con un toque de sal.

EDAMAMES SPICY | \$116

Frijol de soya tierno sazonados con ajo, limón, picante y salsa de soya.

YASAI HARUMAKI | \$126

6 pzas.

Rollo primavera relleno de vegetales.

TEPPANYAKI

Verduras: calabaza, cebolla, pimiento, champiñón, brócoli, germen a la plancha + 200gr de proteína + salsa de ajonjolí.

POLLO | \$231

CAMARÓN | \$341

SALMÓN | \$341

RES | \$368

RIB EYE CORTE FINO | \$394

MIXTO: Pollo, camarón y res. | \$336

YAKISOBA ^{NEW⁺}

Tallarines salteados con calabaza, champiñón, zanahoria y jícama con aceite de ajonjolí y salsa de soya.

RES 150gr | \$324.5

CAMARÓN 150gr | \$253

POLLO 150gr | \$214.5

MIXTO: Res 50gr, pollo 50gr y camarón 50gr. | \$275

POKE

Arroz con proteína.

POKE DE SALMÓN SPICY | \$268

Salmón spicy (100 grs) sobre una cama de arroz y top de vegetales (pepino, aguacate, jitomate cherry, chuca sarada, edamames, elote amarillo, lechugas mixtas y ajonjolí).

POKE DE ATÚN MANGO | \$289

Atún marinado en jengibre (100 grs) sobre una cama de arroz al vapor y top de vegetales (pepino, aguacate, jitomate cherry, chuca sarada, edamames, elote amarillo, lechugas mixtas y ajonjolí).

POKE DE POLLO JENGIBRE | \$205

Pechuga de pollo marinada al jengibre (100 grs) sobre una cama de arroz al vapor y top de vegetales (pepino, aguacate, gary, jitomate cherry, chuca sarada, edamames, elote amarillo, lechugas mixtas y ajonjolí).

ENTREMESES FRÍOS

ENSALADA DE BETABEL Y MANGO | \$192.5 ^{NEW⁺}

Espinacas baby, betabel rostizado, mango fresco, manzana verde y queso de cabra, aderezados con vinagreta balsámica y ajonjolí caramelizado.

CHUCA SALAD | \$116

Ensalada de algas, marinadas en aceite de ajonjolí.

MAKIS

8 pzas.

RED FIRE | \$173

PD: Camarón empanizado y pepino. **PF:** Spicy tuna y aguacate.
TOP: Hojuelas de jalapeño, siracha y salsa de anguila.

PINK LADY | \$158

PD: Camarón empanizado, aguacate y pepino. **PF:** Mix de surimi. **TOP:** Mayonesa chilpotle y salsa de anguila.

SUMMER ROLL | \$179

6 pzas. No contiene arroz ni alga.

PD: Salmón, spicy tuna, camarón, cangrejo, aguacate, hojas de cilantro. **PF:** Hoja de pepino, hoja de lechuga y salsa agridulce.

SPIDER ROLL | \$163

PD: Kanikama, mayonesa spicy, jugo de limón, masago, cebollín. **PF:** Aguacate. **TOP:** Hojuela de jalapeño, siracha, salsa de anguila y ajonjolí.

DRAGÓN ROLL | \$152

Rollo de temporada.

PD: Camarón empanizado y queso con chilpotle.
PF: Mango y aguacate. **TOP:** Chilpotle y salsa de anguila.

CRISPY ROLL | \$158

PD: Pepino y aguacate. **PF:** Ajonjolí y cebollín.
TOP: Spicy tuna, won ton frito y salsa de anguila.

DOBLE TUNA | \$189

PD: Spicy tuna y aguacate. **PF:** Atún.
TOP: Jalapeño, siracha y salsa de anguila.

TEMPURA MAKI | \$179

Rollo capeado.

PD: Salmón, cangrejo, anguila, queso crema y aguacate.
PF: Nori. **TOP:** tampico y salsa de anguila.

HOT ROLL | \$168

Rollo empanizado.

PD: Pepino, aguacate y queso crema **PF:** Cangrejo.
TOP: Tampico y mayonesa de jalapeño.

BANANA MAKI | \$168

PD: Camarón, queso y aguacate. **PF:** Plátano macho frito.
TOP: Mayonesa chilpotle y salsa de anguila.

CALIFORNIA MAKI | \$152

PD: Queso, aguacate, pepino y cangrejo. **PF:** Ajonjolí.

SPICY TUNA ROLL | \$173

PD: Aguacate, spicy tuna. **PF:** Alga marina. **TOP:** Hojuelas de jalapeño y salsa de anguila.

SALMÓN TROPICAL | \$168

PD: Camarón empanizado, mix de surimi. **PF:** Salmón y mango, salsa siracha y ajonjolí negro. **TOP:** Salsa siracha y ajonjolí negro.

RAINBOW ROLL | \$158

PD: Mix de surimi y pepino.
PF: Atún, camarón, salmón y aguacate.

MAKI ESPECIAL

8 pzas.

KAMIKASE ROLL | \$242 NEW⁺

PD: Camarón tempura y aguacate. **PF:** Salmón sellado.
TOP: Salsa Den-miso y mayonesa spicy.

CITRUS ROLL | \$198 NEW⁺

No contiene alga. Enrollado en hoja de arroz.

PD: Mix de surimi, pepino y salmón. **PF:** Limón real, ajonjolí.
TOP: Salsa agridulce.

SUSUKI ROLL | \$214.5 NEW⁺

PD: Camarón empanizado y aguacate. **PF:** Pesca del día.
TOP: Salsa de la casa de ají amarillo.

SALMÓN SPICY MAKI | \$264 NEW⁺

No contiene alga. Enrollado en hoja de frijol de soya.

PD: Camarón, aguacate y pepino. **PF:** Salmón spicy.
TOP: Salsa agridulce.

BATERA DE ATÚN | \$214.5 NEW⁺

PD: Aguacate. **PF:** Atún fresco y cebolla crunchy.
TOP: Masago, ajonjolí y salsa Hunan.

SALMÓN TATAKI | \$209

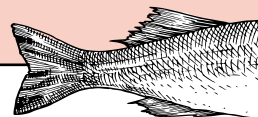
PD: Salmón, aguacate. **PF:** Salmón sellado.
TOP: Salsa tataki (salsa ponzu picante).

ACEVICHADO | \$209

PD: Camarón empanizado, aguacate. **PF:** Atún, mayonesa acevichada, cebollín y sichimi.

HAMACHI ROLL | \$310

PD: Atún, aguacate y cebollín. **PF:** Hamachi.
TOP: Mayonesa de wasabi.



Los platillos de esta carta son preparados al momento, con pescado y marisco frescos, las verduras y legumbres son lavadas y desinfectadas previamente. El consumo de pescados y mariscos crudos son de riesgo de salud y están sujetos a los hábitos alimenticios, alergias y predisposición, siendo el consumo de los mismos absoluta responsabilidad del consumidor.