

**MIKOH**

SUSHI | ROBATA | BAR

ROBATAYAKI

Brochetas asadas al carbón estilo japonés.
Precio por pieza.

CAMARÓN & ESPÁRRAGO | \$115

Salsa agridulce de tamarindo.

FILETE DE RES | \$120

Con chimichurri estilo Mikoh.

PORK BELLY | \$125

Cocinado a baja temperatura en salsa Hunan.

POLLO JENGIBRE | \$80

Pechuga de pollo marinado con salsa de jengibre.

POLLO HUNAN | \$80

Pechuga de pollo con salsa Hunan, ajonjolí negro y mayonesa spicy.

SALMÓN & MANZANA VERDE | \$125

Con reducción dulce de piloncillo.

BROCHETAS

3 pzas.

KUSHIAGUE QUESO | \$99

Banderilla de queso manchego empanizado.

KUSHIAGUE CAMARÓN CON QUESO | \$125

Banderilla de camarón con queso crema empanizado.

KUSHIAGUE PLÁTANO CON QUESO | \$99

Banderilla de plátano con queso manchego empanizado.

SASHIMI

Corte fino o corte grueso.

NATURALES

ATÚN (120 grs) | \$ 235

SALMÓN (120 grs) | \$195

PESCA DEL DÍA (120 grs) | \$199

HAMACHI (120 grs) | \$375

ESPECIALES

SALMON TATAKI | \$245 NEW⁺

Salmón (120grs) sellado con pimienta, salsa agridulce de maracuyá y limón amarillo tempura.

TATAKI MAGURO | \$295 NEW⁺

Atún fresco (120grs), aguacate, pepino, chile serrano y salsa sriracha.

HAMACHI SERRANITO | \$385

Corte fino de hamachi (120 grs) con chile serrano, cilantro y yuzu – soy.

SOPAS

MISOSHIRO | \$90

Sopa de soya, tofu, cebollín y alga wakame.

MISO RAMEN | \$240

Tallarines con fondo de miso rojo, porkbelly, huevo cocido, espinaca, cebollín y kamaboko.

TONKOTSU RAMEN | \$270

Tallarines con fondo de cerdo, pork belly, huevo cocido, espinaca, cebollín y kamaboko.

ENTREMESES

FRÍOS

ENSALADA DE BETABEL Y MANGO | \$175 NEW⁺

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

CHUCA SALAD | \$110

Ensalada de algas, marinadas en aceite de ajonjolí.

TOSTADA NIKEI | \$240

3 pzas.

Atún sellado (120 grs), acompañado con pepino, cebolla morada, jitomate cherry, limón y vinagreta de ajonjolí, montado sobre tostada won ton y mayonesa spicy.

CALIENTES

TAKOS MIKOH NEW⁺

3pzas.

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

- RIB EYE 150gr | \$230

- CAMARONES TEMPURA 150gr | \$230

- POLLO HUNAN 150gr | \$190

GUN KAN DE ATÚN | \$190 NEW⁺

Atún fresco sobre brócoli tempura en salsa Hunan y salsa agridulce.

GOZAS | \$165

6 pzas.

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

EDAMAMES | \$99

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

EDAMAMES SPICY | \$110

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

YASAI HARUMAKI | \$120

6 pzas.

Rollo primavera relleno de vegetales.

CAMARÓN ROCA | \$250

Camarones (160 gr) capeados y barnizados con mayonesa spicy.

ARROZ

YAKIMESHI

Arroz frito con verdura, sazonado con soya.

- VERDURAS. | \$99

- RES. | \$125

- POLLO. | \$99

- CAMARÓN. | \$135

- MIXTO. pollo, camarón y res. | \$125

- ESPECIAL MIXTO. Arroz frito con soya, tampico, queso crema y aguacate. | \$99

GOHAN | \$60

Arroz al vapor.

GOHAN ESPECIAL | \$95

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

POKE

Arroz con proteína.

POKE DE SALMÓN SPICY | \$255

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 | \$275

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 | \$195

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).

TEPPANYAKI

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

POLLO | \$220

CAMARÓN | \$325

SALMÓN | \$325

RES | \$350

RIB EYE CORTE FINO | \$375

MIXTO: Pollo, camarón y res. | \$320

YAKISOBA ^{NEW+}

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

RES 150gr | \$295

CAMARÓN 150gr | \$230

POLLO 150gr | \$195

MIXTO: Res 50gr, pollo 50gr, y camarón 50gr. | \$250

PESKADOS ^{NEW+}

SAKANA KARAGUE | \$340

Pesca del día frita (120gr), en salsa japonesa de soya y aceite de ajonjolí picante, fideo de frijol y guacamole wasabi.

SALMON MISOYAKI | \$325

Filete de salmón (120gr), en salsa miso dulce, gohan y calabazas tempura.

TEMPURA

VERDURAS | \$130

Cebolla, calabaza, brócoli, zanahoria, champiñón, pimiento y espárragos capeados.

CAMARÓN | \$199

Camarón (150 grs) y zanahoria capeados.

MIXTO | \$199

Cebolla, calabaza, brócoli, zanahoria, camarón (60 grs) y pescado (50 grs) capeados.

MAKIS

8 pzas.

RED FIRE | \$165

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

PINK LADY | \$150

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

SUMMER ROLL | \$170

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 | \$155

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

DRAGÓN ROLL | \$145

Rollo de temporada.

PD: Camarón empanizado y queso con chilpotle.

PF: mango y aguacate. **TOP:** Chilpotle y salsa de anguila.

CRISPY ROLL | \$150

PD: Pepino y aguacate. **PF:** Ajonjolí y cebollín.

TOP: Spicy tuna, won ton frito y salsa de anguila.

DOBLE TUNA | \$180

PD: spicy tuna y aguacate. **PF:** atún

TOP: jalapeño, siracha y salsa de anguila.

TEMPURA MAKI | \$170

Rollo capeado.

PD: salmón, cangrejo, anguila, queso crema y aguacate

PF: nori. **TOP:** tampico y salsa de anguila.

HOT ROLL | \$160

Rollo empanizado.

PD: Pepino, aguacate y queso crema **PF:** Cangrejo.

TOP: Tampico y mayonesa de jalapeño.

BANANA MAKI | \$160

PD: Camarón, queso y aguacate. **PF:** Plátano macho frito.

TOP: mayonesa chilpotle y salsa de anguila.

CALIFORNIA MAKI | \$145

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

SPICY TUNA ROLL | \$165

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

SALMÓN TROPICAL | \$160

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

RAINBOW ROLL | \$150

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

MAKI ESPECIAL

8 pzas.

KAMIKASE ROLL | \$220 ^{NEW+}

PD: Camarón tempura y aguacate. **PF:** Salmón sellado.

TOP: Salsa Den-miso y mayonesa spicy.

CITRUS ROLL | \$180 ^{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 | \$195 ^{NEW+}

PD: Camarón empanizado y aguacate. **PF:** Pesca del día.

TOP: Salsa de la casa de ají amarillo.

SALMÓN SPICY MAKI | \$240 ^{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 | \$195 ^{NEW+}

PD: Aguacate. **PF:** Atún fresco y cebolla crunchy.

TOP: Masago, ajonjolí y salsa Hunan.

SALMÓN TATAKI | \$199

PD: Salmón, aguacate. **PF:** Salmón sellado.

TOP: Salsa tataki (salsa ponzu picante).

ACEVICHADO | \$199

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

HAMACHI ROLL | \$295

PD: Atún, aguacate y cebollín. **PF:** Hamachi.

TOP: Mayonesa de wasabi.

NIGIRIS

2 pzas.

PESCA DEL DÍA | \$90

ATÚN | \$90

SALMÓN | \$90

ANGUILA | \$110

HAMACHI | \$140



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.