

CHEF AQUILES CHÁVEZ

IRASSHAIMASE—PÁSELE A LO BARRIDO



NIPONA & SINALOA CUISINE

ENTRADAS

Edamames naturales

Al vapor con sal de Colima - 150

Edamames fuego

Sriracha, ajo y aceite de ajonjolí - 180

Ensalada de cangrejo [110 gr]

Mayo, chipotle, queso crema y ajonjolí - 240

Sushi cake de callo de hacha, cangrejo y aguacate

Aguacate en láminas, zanahoria rallada y ensalada de callo - 220

Oniguirazu de paté de marlín - 140

Oniguirazu de tofu empanizado y pork belly agridulce - 190

Harumaki de carnitas michoacanas [2 pz]

Acompañado con salsa agridulce - 230

Harumaki vegetariano [2 pz]

Acompañado con salsa agridulce - 220

Harumaki de hoja de arroz rellenos de cangrejo [2 pz]

Con jamaica y topping de tampico - 230

Jalapeño tuneado [2 pz]

Con quesillo, queso crema, tocino, cebolla, mayonesa chipotle - 120

ARROCES

Donburi culichi especial [250 gr]

Carne asada, queso crema, aguacate y kanikama - 280

Donburi de atún [100 gr]

Arroz, atún, pepino, jengibre, ajonjolí y mayonesa de wasabi - 270

Yakimeshi vegetariano - 170

Yakimeshi especial [150 gr]

Rib eye, tampico, camarón, queso y aguacate - 220

EXTRAS

Gohan

[150 gr] - 80

Salsa de anguila spicy

[50 ml] - 80

Aguacate

[40 gr] - 80

Tampico

[40 gr] - 90

Salsa de anguila

[50 ml] - 80



DE LA TIERRA DEL SOL NACIENTE A LA TIERRA DEL AGUACHILE

ARRE NIGIRI

[15 gr]

O-Toro - 180

Almeja chiluda - 90

Kampachi de la Baja - 100

Alaskan King Crab - 180

Callo garra de tigre - 100

Salmon Ora-King - 100

Soft Shell Crab - 90

Rib-eye - 100

Salmon - 90

Kamatoru - 190

Chutoru - 120

Akame - 110

TEMAKI CULICHI

[25 gr]

Temaki, atún, aguacate, queso crema y poro frito - 120

Temaki, ensalada de callo, masago, limón eureka y cebollín - 120

TEMPURA

Tempura veggie

Camote, cebolla cambray, plátano macho, enoki, calabaza criolla y crisantemo - 240

Tempura mixto [100 gr]

Camote, cebollas, camarón, kanikama, zanahoria, calabaza criolla y crisantemo - 310

Soft Shell Crab tempura [100 gr]

Jaiba suave de Tampico en tempura, crisantemo y salsa Tampico de camarón al chipotle - 280

DE LA TIERRA DEL AGUACHILE A LA TIERRA DEL SOL NACIENTE

TOSTADAS SAZONAS

Tostada de camarón [140 gr]

A la pimienta limón y ensaladita de camarón con chile güero toreado - 230

La misma de atún [120 gr]

Tostada de atún aleta amarilla, aguacate, poro frito y ponzu de chile amashito, mayo de chipotle - 280

SACHIMIS

Sachimi de atún aleta azul [100 gr] - 320

Sachimi de atún aleta azul y sandía [110 gr]

Salsa ponzu amashito y yuzu kosho - 320

Sachimi verde aguachilado de kampachi de la Baja [150 gr] - 250

Sachimi aguachilado negro de picaña [140 gr] - 310



PURO FRÍO

Oaxaca-california roll [130 gr]
Salmón, pepino, queso crema, hoja santa, paté de marlín, salsa de anguila y mayo chipotle - 170

Avocado roll [80 gr]
Queso crema, aguacate, plátano macho en tempura, con ceviche blanco de pesca del día, zanahoria y jícama - 180

Tuna roll [80 gr]
Pepino, queso crema, aguacate, atún spicy y cebollas crispy - 260

Oruga roll [140 gr]
Tampico, ensalada de callo, aguacate, salsa de anguila, mayonesa chipotle y masago - 180

LOS CLÁSICOS, TRADICIONALES Y MUY ORTODOXOS

Mozaiku maki [100 gr]
Otoro, akami, kiuri, takuan - 240

Akamidori maki [90 gr]
Pepino, aguacate, kampachi, yuzu kosho, sal Maldon y hoja shiso - 220

Himitzu maki [70 gr]
Unagui tempura, kyuri, aguacate, salsa de anguila y arare - 240

SICHALINO SÁNCHEZ VIVIERA, ESTE SUCHI COMERÍA...

PURO CALOR (EMPANIZADOS)

Mar y Tierra [120 gr]
Carne asada, relleno de alambre de camarón, aguacate pisado y frito de sal y limón - 190

Ta-kuchi [130 gr]
Carne asada, queso Oaxaca, tocino, carnitas y cebollita cambray preparada - 230

Dorito Roll [120 gr]
Camarón empanizado en Doritos con queso crema, capeado con más Doritos y ensaladilla de camarón - 220

Veggie empanizado
Pepino, zanahoria, aguacate, alioli de ajo y ensalada de algas frescas - 170

INSPIRACIÓN MACIZA

Suchi speshial [100 gr]
Camarón relleno de queso crema y envuelto en tocino, chile güero y empanizado en Doritos con ensaladilla de kanikama - 240

Chito roll [80 gr]
Langosta capeada, masago, cebollín, queso crema y chipotle - 420

Yapa roll [120 gr]
Plátano macho, queso crema con pork belly, ensaladilla de zanahoria y jícama agridulce, tocino flameado y cebolla caramelizada - 240

POSTRES

Amai gohan 甘いご飯

Arroz con leche infusionado vaina de vainilla y naranja, acompañado de naranja kumquat confitada y avellana caramelizada - 210

Matcha roll 抹茶

Bizcocho de matcha, relleno de cheesecake frío de matcha, acompañado de cereza negra, salsa de matcha y arroz inflado - 190

Chokorēto チョコレート

Pastel de chocolate deconstruido, con un toque de ajonjolí caramelizado, acompañado de helado de caramelo y tahini - 240

*Puedes pedir versión sin ajonjolí con helado de vainilla.

Hanī ハニー

Cre moso de limón amarillo, cake de miel con jelly de miel, helado de jengibre cremoso, crumble de jengibre y jengibre cristalizado, terminado con miel de matcha - 240

Appurupai アップルパイ

Tarta de manzanas caramelizadas con base de hojaldre y crema montada de yuzu -190

Mochis 餅

Mochis individuales de chocoavellana, coco, matcha y taro - 60

Helado アイスクリーム

Helado por bola: tahini-caramelo, jengibre cremoso, vainilla, y shizo-limón - 80

*Recomendado para limpiar paladar

CAFÉ

Leche a elección: Leche entera, deslactosada, soya, coco, avena y almendras

Cappuccino [240 ml] - 70

Latte [240 ml] - 80

Espresso [30 ml] - 60

Espresso doble [60 ml] - 90

Macchiato [60 ml] - 80

Flat white [240 ml] - 80

Espresso cortado [60 ml] - 70

Aquiles brew tonic [130 ml] - 120

TEA BY FORTÉ [240 ml] - 80

Earl grey

Jasmin green

Chamonile citron

Citrus mint

English breakfast

Ginger lemon grass

Sencha

Raspberry nectar

Aceptamos pagos en efectivo y con tarjetas de débito y crédito: Mastercard, Visa y American Express

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede representar un riesgo para la salud. Al ordenar estos productos, el cliente asume la responsabilidad por cualquier riesgo asociado.

SAKE 日本酒 (NIHONSHU)

La técnica para fermentar el arroz en una bebida alcohólica se desarrolló en la antigua China y llegó a Japón junto con el cultivo del arroz hace unos 2,500 años. Desde entonces, los japoneses han refinado continuamente los métodos de producción para crear una bebida verdaderamente única llamada sake.

La tradición de los maestros toji, desde Japón pasando por Culiacán y Estados Unidos, es una selección itinerante. Pregunta por los sakes del mes. 乾杯! (jkan pai!)

JAPÓN

Amabuki Himawari

Omachi Rice, Saga, Junmai Ginjo

德利 [Tokkuri 100 ml] – 320

Botella [700 ml] – 2750

Hinoshita Musou

Yamada Nishiki Rice, Saga, Junmai

Botella [700 ml] – 2400

Nanbu Bijin Awa

Ginotome Rice, Iwate, Junmai Daiginjo Espumoso

Botella [700 ml] – 5600

Kikusui

Local Rice, Iwate, Junmai Nmazume Issho Bin

德利 [Tokkuri 100 ml] – 260

Botella [1800 ml] – 3800

Amabuki Ichigo

Omachi Rice, Saga, Junmai Ginjo

Lata [180 ml] – 570

MÉXICO

Nami

Yamada Nishiki Rice,

Culiacán Sinaloa, Junmai

德利 [Tokkuri 100 ml] – 320

Botella [750 ml] – 2500

Nami

Yamada Nishiki Rice,

Culiacán Sinaloa, Junmai Daiginjo

Botella [750 ml] – 3500

ESTADOS UNIDOS

Momokawa Perl

California Carlrose Rice,

Forest Grove, Oregon, Nigori

Botella [750 ml] – 1980

Moonstone Plum

Carlrose Rice, Forest Grove, Oregon

Flavored Sake

Botella [300 ml] – 750

COCTELES DE AUTOR X LESLIE

Suchi Tonic [180 ml]

Sake, agua tónica, hielos de sabores - 220

Sochu Martini [90 ml]

Beefeater, Nami Jumai Sake, Salmuera de pepino - 220

Bacanora En Japón [120 ml]

Sake, Bacanora 100 Pueblos, pepino Chartreuse amarillo - 240

Sa-Che [180 ml]

Tepache de piña, extracto de jengibre, miel, sake y Bacanora - 240

Medori [80 ml]

Roku gin, Cordial de melón, solución cítrica - 240



SOFT DRINKS

Coca Cola [355 ml] - 60

Coca Cola Zero [330 ml] - 60

Coca Cola Light [355 ml] - 60

Sprite [355 ml] - 60

Sprite Zero [355 ml] - 60

Sidral Mundet [355 ml] - 60

Agua tónica [355 ml] - 60

Ginger Ale [355 ml] - 60

Casa de Agua natural o mineral [600 ml] - 100

Casa de Agua natural o mineral [355 ml] - 60

Perrier [355 ml] - 60

Topochico [355 ml] - 60

CERVEZA — BEER — BIRRA — CHELA — CAÑA

La cerveza es una de las bebidas más antiguas de la humanidad. Cuando los cereales se cultivaron por primera vez para la alimentación, hace miles de años, se descubrió un subproducto afortunado.

Cuando estos sabrosos granos se mojaban, fermentaban. Este proceso de fermentación tenía la capacidad de transformar el agua en una bebida muy apetecible y así se descubrió la primera cerveza.

Pacífico - Lager [355 ml] - 90

Victoria - Viena [355 ml] - 90

Corona Extra - Pilsen [355 ml] - 90

Stella Artois Pilsen [355 ml] - 90

Caguamita Carta Blanca [300 ml] - 90

Extra: Vaso michelado - 50

Vaso clamato - 50

Hanami 93 Beer 3

Tijuana, Rice Lager [355 ml] - 150

Hércules Caballo Blanco

CDMX, Summer Ale [473 ml] - 180

Hércules Super Lupe

Querétaro, IPA [473 ml] - 180

Asahi Super Dry

Japón, Pale Lager [330 ml] - 180

Tsingtao

China, Lager [334 ml] - 180

Sapporo Silver

Japón, Lager [473 ml] - 220

Schofferhofer

Alemania, Weissbier [500 ml] - 220

Bayreuther Bierbrauerei

Alemania, Helles Bávava [500 ml] - 220

Ponderosa Flamenca

CDMX, Ale Belga [355 ml] - 120

Ponderosa Mezquite

CDMX, Stout [355 ml] - 120

Colimita

Colima, Lager [355 ml] - 120

Shepherd, Double Stout

Inglaterra Stout Iglesia [500 ml] - 220

Suchilanga

Cerveza Pacífico, petróleo (mix de salsas), clamato, brocheta de camarón y edamames, escarcha de tajín [355 ml] - 140

Suchilato preparado

Clamato, petróleo (mix de salsa), brocheta de carne seca, escarcha de hume y tajín [355 ml] - 100

VINOS

La recomendación de vinos en Suchi complementa la esencia atrevida y propone una paleta de vinos frescos,

que acompañen la sutileza de nuestro producto y que al mismo tiempo sean divertidos como nuestro menú.

BURBUJAS

Vinaltura, Blanc De Blancs

Valle de Colón, Querétaro, México "N"
Botella [750 ml] - 1750

La Gramona, La Cuveé Reserva Brut

Corpinnat, España
Botella [750 ml] - 1800

Scarpetta, Prosecco Brut

Friuli, Italia
Copa [150 ml] - 240 | Botella [750 ml] - 1250

Ferrari, F1 Edition

Trento DOC, Italia
Botella [750 ml] - 2900

Contratto, Millesimato Pas Dosé

Alta Langa DOCG, Italia
Botella [750 ml] - 2750

Taittinger, Brut Reserv

Champagne AOC, Francia
Botella [750 ml] - 3800

Billecart Salmon, Brut Rose

Champagne AOC, Francia
Botella [750 ml] - 5200

VINO TINTO

Lomita, Cabernet S.

Valle de Guadalupe Bcs, México
Copa [150 ml] - 260 | Botella [750 ml] - 1050

Casa Madero Gran Reserva 3v, Red Blend

Parras Coahuila, México
Botella [750 ml] - 3250

Cepa 21, Hito, Tempranillo

Ribera del Duero DO, España
Copa [150 ml] - 260 | Botella [750 ml] - 1070

Abbotts And DeLaunay, Pinot Noir

Languedoc AOC, Francia
Copa [150 ml] - 320 | Botella [750 ml] - 1470

VINO ROSÉ

Viñedo 1881, Picis

Granache, San Luis Potosi, México
Copa [150 ml] - 170 | Botella [750 ml] - 900

Balthasar-"Ress Bio Rosé", Pinot Noir

Rheigaun, Alemania "N"
Botella [750 ml] - 1700

BLANCOS

Casa Quesada, Estoico, Chardonnay-Viogner

Aguascalientes, México
Copa [150 ml] - 180 | Botella [750 ml] - 1300

Viñedo 1881, Picis, Chardonnay

San Luis Potosí, México
Copa [150 ml] - 240 | Botella [750 ml] - 970

Monte Xanic, Viña Kristel, Sav. Blanc

Valle de Guadalupe Bcs, México
Botella [750 ml] - 1500

Chan De Rosas, Albariño

DO Rías Baixas, España
Copa [150 ml] - 260 | Botella [750 ml] - 1050

L&J Verdejo-Sauvignon Blanc

DO Rueda, España
Copa [150 ml] - 240 | Botella [750 ml] - 970

Som, Zilah Ranch, Riesling

Columbia Valley, Washington, USA
Botella [750 ml] - 1300

Schloss Maissau, Grüner-Veltliner

Weinertel DAC, Austria "N"
Botella [750 ml] - 2100

Matua, Sav. Blanc

Marlborough, Nueva Zelanda
Copa [150 ml] - 280 | Botella [750 ml] - 1300