

SUSHI · NIKKEI · PUNTA DEL ESTE

# NIHON SUSHI

*NIKKEI CUISINE*

---

**La carta.**

PEDIDOS

DELIVERY · TAKE AWAY · EVENTOS

WhatsApp · 098 480 407

Av. Paso de la Cadena y Hecquet  
Rotonda Roosevelt y Artigas

CARTA · TEMPORADA 2026

## 01 · PARA ABRIR

## Entradas *frías*.

*Pesca fresca, leche de tigre y cortes a cuchillo.*

**Ceviche de pesca blanca** 990

Lenguado, palta, cilantro, cebolla morada, leche de tigre, boniato, cancha peruana y hebras de boniato frito.

**Ceviche mixto** 990

Langostinos, pulpo y salmón, palta, cilantro, cebolla morada, leche de tigre, boniato, cancha y hebras.

**Ceviche de salmón** 990

Salmón, palta, cilantro, cebolla morada, leche de tigre, boniato, cancha peruana y hebras de boniato.

**Ceviche de mariscos** 990

Langostinos, pulpo y vieiras, palta, cilantro, cebolla morada, leche de tigre, boniato y cancha.

**Tiradito de salmón maracuyá** 770

Salmón, salsa maracuyá y hebras de boniato frito.

**Tiradito de salmón nikkei** 770

Salmón, salsa nikkei y hebras de boniato frito.

**Tiradito de pesca blanca nikkei** 770

Pesca blanca, salsa nikkei, ciboulette y lima.

**Tartar de atún rojo** 850

Atún rojo marinado, arroz, cilantro y sésamo.

**Tartar de salmón** 770

Salmón marinado, palta, cebolla morada, cilantro y sésamo.

**Bagel de salmón** · NEW · 800

Salmón gravlax, queso con ciboulette, rúcula y cebolla morada.

**Ensalada Nihon** · NEW · 850

Salmón gravlax, mix de hojas verdes, quinoa, palta, edamames, mango, rabanito y mix de semillas.

**OTRAS PROTEÍNAS** *salmón cocido, langostinos hervidos o en panko, pollo grillado o tofu.*

Extra proteína + 150

## 02 · BOWLS COMPLETOS

## Poke *bowls*.

*Más variedad, más sabores.*

**Poke clásico de salmón** 800

Salmón, palta, queso y zanahoria rallada.

**Poke especial de salmón** 900

Salmón, palta, queso, edamames, zanahoria rallada, mango, pepino encurtido y jengibre.

**Armá tu poke bowl** 825

Elegí una proteína y 4 ingredientes a tu gusto.

**PROTEÍNAS** *salmón cocido, salmón en panko, langostinos hervidos o en panko, pollo grillado.*

Extra proteína + 150

**INGREDIENTES** *palta, edamames, mango, queso, tamago, cherry, zanahoria al vapor o rallada, pepino, cebolla morada, jengibre.*

Extra ingrediente + 50

## 03 · DE LA COCINA

## Entradas *calientes.*

*Tempura, panko, plancha y vapor.*

<b>Arrolladitos primavera</b>	<b>440</b>	<b>Empanaditas de salmón</b>	<b>660</b>
De verdura, con salsa sweet chili. 8 u.		Empanaditas fritas de salmón. 6 u.	
<b>Chipirones a la plancha</b>	<b>770</b>	<b>Baos de langostinos</b> · NEW ·	<b>1100</b>
Con cebolla caramelizada y reducción de vino tinto.		Langostinos en panko, cebolla morada, cilantro y mayonesa acevichada. 2 u.	
<b>Edamames</b>	<b>400</b>	<b>Papas fritas Nihon</b> · NEW ·	<b>500</b>
En su vaina.		Trufadas con parmesano y cebollita de verdeo.	
<b>Miniaturas de pesca local</b>	<b>660</b>	<b>Mix de verduras en panko</b>	<b>605</b>
En panko frito.		Zanahorias, zucchini, berenjenas y cebolla.	
<b>Gyozas</b>	<b>605</b>	<b>Papas fritas huancaína</b> · SPICY ·	<b>500</b>
De verdura, con salsa ponzu. 6 u.		Con salsa huancaína, chalaquita y cebollita de verdeo.	
<b>Rabas</b>	<b>660</b>	<b>Bastones de muzzarella</b>	<b>400</b>
Aros de calamar en tempura.		Bastones rebozados. 8 u.	
<b>Langostinos panko</b>	<b>790</b>		
Langostinos fritos, con salsa sweet chili. 5 u.			

## 04 · PIEZA POR PIEZA

## Nigiris & sashimi.

*El corte directo. Salmón, atún rojo, pesca blanca y langostinos.*

<b>Nigiris de salmón</b>	<b>900</b>	<b>Nigiris de langostinos</b>	<b>990</b>
Salmón. 10 u.		Langostinos. 10 u.	
<b>Nigiris surtido de salmón</b>	<b>950</b>	<b>Nigiris de pesca blanca</b> · NEW ·	<b>990</b>
Clásico, nikkei, maracuyá, trufado y al olivo. 10 u.		Pesca blanca, furikake y ciboulette. 10 u.	
<b>Nigiris de salmón nikkei</b>	<b>950</b>	<b>Sashimi de salmón</b>	<b>940</b>
Salmón, salsa nikkei y cilantro. 10 u.		Salmón. 10 u.	
<b>Nigiris de maracuyá</b>	<b>950</b>	<b>Geishas</b>	<b>720</b>
Salmón con salsa maracuyá y hebras de boniato. 10 u.		De salmón, palta y queso. 6 u.	
<b>Nigiris trufados</b>	<b>950</b>	<b>Gunkan acevichado</b> · NEW ·	<b>790</b>
Salmón flambeado y trufado. 10 u.		Arroz envuelto en salmón cubierto en ceviche mixto. 6 u.	
<b>Nigiris surtido all fish</b>	<b>950</b>	<b>Gunkan spicy tuna</b> · NEW · · SPICY ·	<b>790</b>
Salmón nikkei, maracuyá, trufados, pulpo y atún rojo. 10 u.		Arroz envuelto en salmón cubierto con tartar de atún rojo picante. 6 u.	
<b>Nigiris de atún rojo</b>	<b>990</b>	<b>Arroz Gohan</b>	<b>350</b>
Atún rojo, mayonesa olivada y chalaquita. 10 u.		Arroz de sushi con sésamo tostado.	

## 05 · 10 PIEZAS POR ORDEN

## Rolls de *salmón*.

*Del clásico New York al Doble Sake.*

<b>New York roll</b> Salmón y palta.	<b>640</b>	<b>Tropical Salmon roll</b> Salmón, queso, envuelto en mango con salsa maracuyá y hebras de boniato.	<b>730</b>
<b>Philadelphia roll</b> Salmón y queso.	<b>640</b>	<b>Doble Sake roll</b> Tartar de salmón, palta coronado en salmón, salsa nikkei y ciboulette.	<b>770</b>
<b>New York Phila roll</b> Salmón, palta y queso.	<b>640</b>	<b>Nordic roll</b> · NEW · Salmón gravlax, tomates secos, queso y rúcula, cubierto en ciboulette.	<b>770</b>
<b>Maki de salmón</b> Salmón.	<b>640</b>	<b>Sunset roll</b> Salmón panko, palta, envuelto en salmón con rodaja de lima flambeada y salsa teriyaki.	<b>770</b>
<b>Maki de salmón y pepino</b> Salmón y pepino.	<b>640</b>	<b>Golden roll</b> · NEW · Salmón, palta y queso envuelto en salmón.	<b>770</b>
<b>Fresh maki</b> Salmón, pepino y zanahoria rallada.	<b>640</b>		
<b>Nori Nashi roll</b> Salmón, queso, palta, jengibre, ciboulette envuelto sin alga con salmón por fuera.	<b>770</b>		

## 06 · SIN ALGA NI ARROZ

## Tamago *roll*.

*Lámina de tortilla en lugar de alga. Otra textura, mismo cuidado.*

<b>Placer Real</b> · NEW · Palta, palmito y queso crema, envuelto en lámina de tamago y cortes de salmón, con salsa maracuyá. 8 u.	<b>880</b>	<b>Feel roll</b> · NEW · Salmón, queso crema, verdeo, envuelto en láminas de tamago. 8 u.	<b>740</b>
<b>Soul roll</b> · NEW · Palmito y salmón, envuelto en tamago, con queso crema y praliné de almendras. 8 u.	<b>770</b>		

## 07 · 10 PIEZAS POR ORDEN

## Rolls de pescados & mariscos.

Salmón, atún rojo, langostinos, pulpo y pesca blanca. Técnica japonesa, matices peruanos.

<b>Nihon roll</b> · CHEF SUGGEST ·	720	<b>Spicy Tuna roll</b> · NEW · · SPICY ·	770
Salmón, langostinos, palta, queso coronado en salmón y salsa teriyaki.		Atún rojo, palta y tartar de atún spicy.	
<b>New York Tuna roll</b>	640	<b>Huancaína roll</b> · NEW · · SPICY ·	800
Atún rojo y palta.		Salmón panko y pepino coronado en pesca blanca, salsa huancaína y cebolla crocante.	
<b>Eby roll</b>	640	<b>Pacific roll</b> · NEW ·	770
Langostinos en panko y queso cubierto en palta con sésamo negro.		Langostinos en panko, pepino y mango envuelto en salmón y lima flambeado.	
<b>Eby Pepino roll</b> · NEW ·	640	<b>Pulpo al olivo roll</b> · NEW ·	770
Langostinos en panko y pepino cubierto en palta con sésamo blanco.		Salmón y palta envuelto en pulpo con salsa al olivo y chalaquita.	
<b>Fresh Eby roll</b> · NEW ·	640	<b>Lima roll</b> · NEW ·	770
Langostinos hervido y pepino cubierto en palta con sésamo mixto.		Langostinos panko, queso, coronado con salmón, rodaja de lima y salsa teriyaki.	
<b>All Fish roll</b>	770	<b>Acevichado roll</b> · NEW ·	770
Atún rojo, langostinos y palta envuelto en salmón, salsa nikkei con ralladura de lima y huevas.		Langostino panko, palta coronado con salmón, flambeado con batayaki y salsa acevichada.	
<b>Punta Panko roll</b>	770	<b>Parmesano roll</b> · NEW ·	800
Salmón, langostinos, palta, queso envuelto en salmón cubiertos con guacamole y langostino en panko.		Salmón panko, palta coronado con pulpo, parmesano gratinado y un toque de oliva.	
<b>Tropical Shrimp roll</b>	770		
Langostino en panko, palta cubierto en mango y hebras de boniato.			

## 08 · 10 PIEZAS · CALIENTES

## Hot rolls.

Rebozados en panko y dorados al momento.

<b>Hot Phila</b>	770	<b>Hot Sweet Maki</b>	770
Roll de salmón y queso rebozado en panko. Caliente.		Maki de salmón, queso y cebolla caramelizada rebozado en panko. Caliente.	
<b>Hot New York Phila</b>	770	<b>Hot Salmon Sandwich</b>	770
Roll de salmón, palta y queso rebozado en panko. Caliente.		Sándwich de salmón y queso rebozado en panko. Caliente.	
<b>Hot Eby</b>	715		
Roll de langostinos y queso rebozado en panko. Caliente.			

## 09 · 10 PIEZAS POR ORDEN

## Rolls *vegetarianos.*

*Mismo cuidado, otra paleta.*

<b>Veggie maki</b>	<b>550</b>	<b>Aki roll</b>	<b>605</b>
Pepino, zanahoria rallada, palta y queso.		Tofu ahumado, zanahoria al vapor, palta y pepino con semillas de chía.	
<b>Futu maki</b>	<b>550</b>	<b>Veggie tropical roll</b>	<b>605</b>
Pepino, zanahoria rallada, palta y mango.		Boniato al plomo, queso, palta cubierto en mango con salsa maracuyá.	
<b>Velvet roll</b>	<b>605</b>	<b>Green roll</b>	<b>605</b>
Palta, zanahoria ahumada, pepino, envuelto en remolacha y guacamole.		Espárragos verdes, zanahoria al vapor y queso cubierto en palta.	
<b>Veggie roll</b>	<b>605</b>	<b>Naharumaki roll</b>	<b>605</b>
Palmito, zanahoria ahumada y palta con cebollita de verdeo.		Lechuga, zanahoria, pepino, palta envuelto en papel de arroz con espuma de palta y cilantro. 8 u.	

## 10 · PESCADOS COCIDOS &amp; POLLO

## Rolls *cocidos.*

*Para los que no comen pescado crudo.*

<b>New York roll cooked</b>	<b>640</b>	<b>Punta Panko roll cooked</b>	<b>770</b>
Salmón cocido y palta.		Salmón cocido, langostinos cocidos, palta, queso, espuma de palta y langostino panko.	
<b>Philadelphia roll cooked</b>	<b>640</b>	<b>Tropical SL roll cooked</b>	<b>770</b>
Salmón cocido y queso.		Salmón cocido, langostinos cocidos, queso, palta envuelto en mango con maracuyá.	
<b>New York Phila cooked</b>	<b>640</b>	<b>Chicken Phila roll</b>	<b>440</b>
Salmón cocido, palta y queso.		Pollo rebozado y queso.	
<b>Skin roll</b>	<b>640</b>	<b>Nigiris de pollo</b>	<b>440</b>
Piel de salmón caramelizada y pepino.		Pollo rebozado y arroz.	
<b>Nihon roll cooked</b>	<b>770</b>		
Salmón cocido, langostinos cocidos, palta y queso cubierto en salmón cocido.			

## 11 · PARA COMPARTIR

## Combinados de 20 piezas.

Más variedad, más sabores.

### Para los amantes del salmón

#### All Salmon Classic 1300

New York, New York Phila, Philadelphia, nigiris y sashimis de salmón.

#### All Salmon Special 1510

Nori Nashi, Tropical Salmon, Doble Sake, nigiris trufados y maracuyá.

### Para los más atrevidos, con pescados y mariscos

#### All Fish Classic 1390

Nihon roll, New York Tuna, Eby, nigiris de salmón y de langostinos.

#### All Fish Special 1620

All Fish, Punta Panko, Tropical Shrimp, nigiris de langostinos, atún rojo y maracuyá.

### Sin pescado

#### Combinado Veggie 1300

Naharumaki, Veggie, Veggie Tropical, Futu Maki y nigiris de palta.

### Sin arroz ni alga

#### Tamago Special · 24 piezas · NEW · 1650

Placer Real, Soul roll y Feel roll.

## 12 · 40 Y 60 PIEZAS

## Combinados de 40 y 60 piezas.

Más variedad para grupos y eventos.

### 40 y 46 piezas

#### Barco Clásico Salmón 40 2600

Los clásicos: New York, New York Phila, Philadelphia, nigiris y sashimis.

#### Barco Nihon 40 3080

Doble Sake, Lima, Tropical, Nihon, All Fish, Soul, Feel y nigiris variados.

#### Barco de Salmón 40 3020

Doble Sake, Nori Nashi, Tropical, Placer Real, Soul, Feel, sashimis y nigiris variados. · Sin gluten.

#### Barco Nikkei 46 4860

Fusión japonesa-peruana. Rolls, tartares, ceviches y gunkan. Notas picantes, poco queso.

### 60 piezas

#### Barco Clásico Salmón 60 3900

Los clásicos: New York, New York Phila, Philadelphia, nigiris y sashimis. Para grupos.

#### Barco Nihon 60 4860

Tropical, Lima, Doble Sake, Nihon, NY Tuna, Eby, All Fish, Soul, Feel y nigiris de salmón y pulpo.

#### Barco de Salmón 60 4530

Doble Sake, New York, New York Phila, Tropical, Nori Nashi, Placer Real, Soul, Feel y nigiris. · Sin gluten.

## 13 · DE LA COCINA CALIENTE

## Platos *calientes*.

*Wok, plancha y pesca del día.*

<b>Yakisoba de langostinos</b>	<b>1250</b>	<b>Yakimeshi de pollo</b>	<b>1050</b>
Fideos udon, langostinos, repollo blanco, zanahoria y brócoli en su salsa.		Arroz japonés, pollo, huevo, zanahoria, cebolla, verdeo, soja, sésamo y ostras.	
<b>Yakisoba de lomo</b>	<b>1150</b>	<b>Salmón a la plancha</b>	<b>1350</b>
Fideos udon, lomo, repollo, zanahoria y brócoli en su salsa.		Con verduras salteadas.	
<b>Yakisoba de pollo</b>	<b>1050</b>	<b>Pesca del día a la plancha</b>	<b>1250</b>
Fideos udon, pollo, repollo, zanahoria y brócoli en su salsa.		Pesca fresca con verduras salteadas.	
<b>Yakimeshi de langostinos</b>	<b>1250</b>	<b>Pechuga de pollo a la plancha</b>	<b>1150</b>
Arroz japonés, langostinos, huevo, zanahoria, cebolla, verdeo, soja, sésamo y ostras.		Con verduras salteadas.	
<b>Yakimeshi de lomo</b>	<b>1150</b>	<b>Plato infantil</b>	<b>480</b>
Arroz japonés, lomo, huevo, zanahoria, cebolla, verdeo, soja, sésamo y ostras.		Nuggets de pollo o miniatura de pescado con papas fritas.	

## — DE COCINA CALIENTE —

Wok al fuego vivo, plancha con la pesca *del día* y guarniciones que cambian con la temporada.

## 14 · ACOMPAÑAMIENTOS &amp; CIERRE

## Bebidas & postres.

Para acompañar y para cerrar.

## 01 · AGUAS Y LIMONADAS

Agua Salus c/s gas	160
Vaso de limonada menta y jengibre	250
Jarra de limonada menta y jengibre	600
Jugo de naranja exprimido	300
Jugo de pomelo exprimido	300
Licuada de naranja con frutilla	400

## 02 · CERVEZAS

Corona	250
Zilertal	250
Zilertal IPA	280
Zilertal APA	280

## 03 · GASEOSAS

Coca Cola	160
Coca Cola Zero	160
Sprite sin azúcar	160
Fanta	160
Schweppes Pomelo s/azúcar	160
Schweppes Tónica s/azúcar	160
Schweppes Citrus s/azúcar	160

## 04 · VINOS POR COPA

Sauvignon Blanc	250
Albariño	300
Pinot Rosé	250
Cabernet de Corte	250

## 05 · SAKE

Sake <i>botella cerámica 180 ml</i>	770
-------------------------------------	-----

## 06 · CAFÉ Y TÉ

Espresso	180
Espresso doble	250
Café cortado	180
Té Twinings	180
Carajillo <i>espresso con Baileys</i>	370
Affogato <i>helado con espresso</i>	380

## 07 · POSTRES

Crumble de manzana <i>con helado de crema</i>	450
Volcán de chocolate <i>con helado de crema</i>	450
Waffle de Nutella <i>con helado de pistacho y avellanas</i>	400
Waffle de dulce de leche <i>con helado y praliné</i>	400
Helado Il Porto <i>2 bochas — chocolate, crema, dulce de leche o pistacho</i>	350

## 15 · BODEGA Y BARRA

## Vinos & cocktails.

*Etiquetas de Garzón, Deicas y Terrazas; clásicos de barra y aperitivos de la casa.*

### 01 · APERITIVOS

Pisco sour	400
Pisco sour maracuyá	400
Aperol Spritz	450
Mojito	400
Campari con naranja <i>jugo exprimido</i>	400
Vermouth Martini Rosso <i>hielo y rodaja de naranja</i>	300
Vermouth Yzaguirre Reserva	400

### 02 · CAIPIS

Caipiriña	400
Caipiroska	400
Caipiroska maracuyá	400

### 03 · GINS

Gin Tónico <i>con pepino</i>	400
Gin Tónico Pink <i>frutos del bosque</i>	400
Gin Tónico Japonés <i>jengibre, pepino y menta</i>	400

### 04 · CLÁSICOS

Fernet con coca	400
Ron Bacardi con coca	400
Martini Dry	400
Tequila 1800	400
Negroni	500
Whisky Red Label con coca	400
Whisky Black Label	400

### 05 · VINOS BLANCOS

Garzón Estate Sauvignon Blanc de Corte	900
Deicas Atlántico Sur Sauvignon Blanc	1100
Deicas Atlántico Sur Albariño	1100
Garzón Reserva Albariño	1250
Deicas Single Vineyard Chardonnay	1700
Terrazas Reserva Chardonnay	1700
Deicas Preludio Blanco	5500

### 06 · VINOS ROSÉ

Garzón Estate Pinot Rosé de Corte	900
Deicas Atlántico Sur Rosé	1100
Deicas Ocean Blend Rosé	2350

### 07 · VINOS TINTOS

Garzón Estate Cabernet de Corte	900
Deicas Atlántico Sur Cabernet Sauvignon	1100
Garzón Reserva Marselan	1350
Garzón Reserva Tannat	1350
Terrazas Reserva Malbec	1700
Garzón Single Vineyard Pinot Noir	2100

### 08 · ESPUMANTES

Chandon Brut 187	600
Chandon Brut	2100
Garzón Sparkling Extra Brut	2350
Garzón Sparkling Brut Rosé	2350
Baron B Brut	3300

16 · EVENTOS Y CELEBRACIONES

## Cotizamos tu *evento*.

*Bodas, corporativos, celebraciones privadas. Producción completa o servicio en sitio.  
Contanos cuándo, dónde y cuántos van a ser, y armamos tu presupuesto a medida en 48 horas.  
También sumamos mozos y servicio de barra si lo necesitás.*

— COTIZACIONES · EVENTOS —

WhatsApp · 098 480 407

Mail · info@nihon-sushi.com

@nihonpde · Av. Paso de la Cadena y Hecquet, Punta del Este

17 · BENEFICIOS BANCARIOS

## Promociones *vigentes*.

*Beneficios con tu tarjeta del banco emisor. Aplica para delivery, take away y eventos.*

 **Santander**

**25%** con tarjetas\*  
Select y  
Platinum

**15%** con tarjetas\*  
de crédito y  
débito

+Puntos de IVA

 Emitidas en Uruguay

\*El descuento se realiza en estado de cuenta. Ver bases y condiciones en santander.com.uy