



MENÚ Summer'21



ENTRADAS

Empanaditas de salmón • 2 unidades •	\$ 170
Arrolladitos primavera • 6 unidades • Verdura o Capresse	\$ 250
Langostinos Tempura • Langostinos frescos rebozados en panko	\$ 260
Hot balls • 6 unidades • Salmón, puerro y pasta de maní	\$ 330
Wakame balls • 6 unidades • Salmón, cebolla y algas Wakame	\$ 330
Miniaturas de pescado	\$ 370
Rabas	\$ 370

SUSHI TABLAS COMBINADAS

Rolls, Makis, Nigiris, Sashimis

12 PIEZAS	\$ 500
16 PIEZAS	\$ 640
24 PIEZAS	\$ 960
36 PIEZAS	\$ 1400

TABLAS VEGGIES

16 PIEZAS	\$ 480
24 PIEZAS	\$ 700



PREMIUM

SUSHI TABLAS COMBINADAS

Rolls especiales, Makis, Nigiris,
Sashimis, Geishas y Calientes

38 PIEZAS	\$ 1780
52 PIEZAS	\$ 2390
80 PIEZAS	\$ 3600

NIGIRI

4 PIEZAS \$320

MENÚ
Summer'21



**SALMÓN
FRESCO**



**SALMÓN
AHUMADO**



LANGOSTINO



ATÚN ROJO



SALMÓN SKIN



**SALMÓN FRESCO
SALSA DE HUANCAÍNA
Y CRIOLLA PERUANA**

GEISHAS

4 PIEZAS \$340

MANGO

Salmón fresco, rúcula,
mango y queso phila

NEW YORK

Salmón fresco, palta
y rúcula

DE PALTA

Salmón fresco, palta
y queso phila.

SASHIMI

4 PIEZAS \$320

SALMÓN FRESCO

ATÚN ROJO

BLACK

ESPECIALES

8 PIEZAS \$440

MENÚ
Summer'21

KERAMAS

Langostinos tempura, pulpa de lima y rúcula coronado con salmón fresco, salsa huancaína, criolla peruana y sriracha.

UBUD

Salmón fresco, espinaca, semillas tostadas, pasas de uva coronado con mayo de zanahoria



MACAS

Salmón fresco, palta, crocantes de tempura con salsas de wasabi, teriyaki y picante.

TAKAYAMA

Semillas tostadas de zapallo, girasol, kale, hongos frescos y pasas, coronado con mayo de zanahoria



GILI

Langostino tempura, mostaza, ciboulette y queso phila envuelto en salmón ahumado.



MENTAWAI

Salmón fresco y queso phila envuelto en palta

KANDUI

Hongos panko y palta coronado con pera caramelizada

GREEN BOWL

Zanahoria, rúcula, pulpa de lima y jengibre envuelto en láminas de palta.



NIAS

Langostino tempura, atún rojo con salsa picante, envuelto en palta



HOLLOW TREES

Langostinos tempura, palta, queso phila y ciboulette coronado con salmón sellado y salsa tártara



PADANG PADANG

Palta, rúcula, tomates secos, y queso phila envuelto en jamón crudo



GREEN BUSH

Salmón fresco, queso de cabra y cebolla caramelizada envuelto en rúcula



ULUWATU

Salmón cocido, queso de cabra, miel, rúcula coronado con pera caramelizada.



RED BLAF

Palta, queso phila, y rúcula coronado con Atún rojo y chispas de ciboulette

CLÁSICOS

8 PIEZAS \$395



PHILA

Salmón fresco y queso phila



NEW YORK

Salmón fresco y palta



NEW YORK PHILA

Salmón fresco, palta y queso phila



CALIFORNIA

Kanikama, palta y queso phila



TEMAN

Salmón fresco, rúcula y queso phila



SALMON SKIN

Piel de salmón caramelizada, zanahoria y ciboulette

CLÁSICOS 8 PIEZAS \$395

MENÚ
Summer'21



BINTANG

Salmón fresco, mango
y queso phila



SEKAI

Langostino, palta,
ciboulette y queso
phila



MISUSHI

Salmón fresco,
frutilla, mango,
rúcula, nueces y
queso phila



LOMBOK

Salmón ahumado,
mango, ciboulette, y
queso phila



TUNA

Atún rojo, palta y
queso phila



HAWAII

Salmón fresco,
mango, ciboulette



SUMBAWA

Salmón fresco,
zanahoria, Morrón
amarillo, ciboulette y
queso phila



VEGETARIAN

Rúcula, Morrón
amarillo, zanahoria
y ciboulette



PDE VEGETARIAN

Mango, frutilla,
rúcula, nueces y
queso phila



ROLLS FUSION NIKKEI

MENÚ
Summer'21

8 PIEZAS \$440



CHICAMA

Atún rebozado en tandoori y zanahoria, coronado con guacamole, chips de boniato y salsa de ají amarillo.



CABALLEROS

Pulpo sellado, ají, panko, cebolla fresca y palta, coronado con láminas de pulpo, crema de palta y salsa sriracha.



LOBITOS

Salmón ahumado rebozado en panko, queso de hierbas y rúcula, coronado con mango caramelizado y salsa de maracuyá.



CABO BLANCO

Salmón fresco, palta, cebolla colorada envuelto en masa tamago, coronado con mayonesa de alcaparras, crocantes de maíz y salsa teriyaki.



SEÑORITAS

Pulpo sellado, palta, zanahoria y ciboulette coronado con pulpo grillado, salsa alioli y tandoori.



VEGANO

Calabaza crispy, morrón asado, repollo colorado y pate de brócoli, coronado con espinaca, chips de boniato y crema de palta.

HOT ROLLS

MENÚ
Summer'21

10 PIEZAS \$440



HOT PHILA

Salmón fresco y
queso phila



HOT CAMELIZADO

Salmón fresco, queso phila
y cebolla caramelizada



HOT TUNA

Atún rojo y queso phila



HOT SHRIMP

Langostinos y queso phila

HOT VEGETARIAN

rúcula, morrón
amarillo, zanahoria
y ciboulette

HOT PDE VEGETARIAN

mango, frutilla,
rúcula, nueces y queso
philadelphia

MAKIS

9 PIEZAS \$395

MENÚ
Summer'21



HEIWA

Salmón fresco, palta y queso phila



MISUSHI MAKI

Salmón fresco, frutilla, mango, rúcula y queso phila



MIRU

Langostinos, palta y rúcula



TAKUSAN

Salmón ahumado, mango, ciboulette, y queso phila



RED TUNA

Atún rojo, palta, rúcula y jengibre



SALMÓN SKIN

Piel de salmón caramelizada, zanahoria y ciboulette



VEGETARIAN

Mango, rúcula, palta y queso phila



TEMAKIS

1 PIEZA \$290

MENÚ
Summer'21



AL CASA

Salmón fresco, rúcula,
mango y queso phila



PHILA

Salmón fresco y
queso phila



NEW YORK PHILA

Salmón fresco, palta
y queso phila

TEMPURA

Langostino tempura, palta,
ciboulette y queso phila

VEGETARIAN

Mango, Zanahoria,
Ciboulette y rúcula





M I P O K E

PUNTA DEL ESTE



\$425

Todos los poke bowls llevan base de arroz a elección salvo el UDON y el GUACAMOLE

HAWAII: Mix de verdes, salmón marinado, Edamame (poroto de soja), palta, mango, pepino y jengibre.

SUNSET: Mix de verdes, langostinos, Edamame (poroto de soja), palta, mango, pepino y jengibre.

WAIMEA: Mix de verdes, salmón ahumado, Edamame (poroto de soja), palta, mango, pera gratinada y jengibre.

EBI: Langostino tempura, palta, zanahoria, alga nori y salsa teriyaki.

TUNA: Atún rojo, palta, zanahoria, nueces y queso crema.

SAKE: Salmón fresco, palta, zanahoria, nueces, salsa teriyaki y queso crema.

● **SALMÓN TATAKI:** Salmón fresco grillado en salsa teryaki, acompañado con un sabroso salteado de champiñones espinaca y brócoli.

● **POLLO TERIYAKI:** Pollo grillado en salsa teryaki, zanahoria fresca, suaves brócolis salteados, lluvia de ciboulet- te y salsa teriyaki.

● **JAPÓN CHICKEN CURRY:** Tiras de pollo en panko, acompañado con una cremosa salsa de curry con papa y zanahoria.

KAHUKU: Mix de verdes, pesca del día marinada en finas hierbas, cubos de ananá glaseado y crujientes aros de cebolla empanados.

ORIGINAL AHÍ: Atún rojo marinado en salsa de ostras y aceite de sésamo, acompañado con láminas de palta, cebolla morada y salsa a elección

GUACAMOLE: Colchón de nachos con frescos cubos de atún rojo, tomate, palta y finas laminas de cebolla, acompañado por un suave guacamole.

WAIKIKI: colchón de rúcula, atún fresco en cubos, pepino, manzana, rabanito encurtido, cebolla morada y salsa a elección .

● **UDON:** Base de fideos udon, acompañado por un salteado de morrón rojo, zanahoria, champiñones, puerro y repollo colorado, cebolla de verdeo, edamame y semillas de sésamo.

VEGGIE KAUAI: Base de arroz a elección, repollo colorado, hongos shiitake, edamame, tofu y remolacha, coronado con chips de boniato y salsa a elección.

SALSAS A ELECCIÓN

MiPoke
Teriyaki
Maracuyá
Zanahoria
Sauce Cilantro
Sauce
Tártara Sauce
Huancaína
Mayonesa de
wasabi
Sriracha Power
Sweet Chilli

SANDWICHES

\$220

ULUS: Salmón Ahumado, Manzana verde, Queso Crema con Ciboulette, Rúcula y Aceite de Oliva

BINGIN: Atún, Verduras Picadas, Morrón, Cebolla, Ajo, Zanahoria, Mayonesa, Rúcula y Tomate

SANUR: Jamon Crudo, Rúcula, Aceite de Oliva, Queso Crema y Alcaparras





BEBIDAS

MENÚ
Summer'21

REFRESCO 285 ml \$ 110

AGUA SALUS 600 ml \$ 100

CERVEZA CORONA 355 ml \$ 140

CERVEZA STELLA ARTOIS 355 ml \$ 140

CERVEZA STELLA ARTOIS 960 ml \$ 220

CERVEZA PATAGONIA 740 cc \$ 260

VINO GARZÓN ALBARIÑO \$ 690

VINO GARZÓN TANNAT RESERVA \$ 690

VINO GARZÓN SAUVIGNON BLANC \$ 440

VINO GARZÓN TANNAT DE CORTE \$ 440

VINO GARZÓN CABERNET DE CORTE \$ 440

VINO BRISAS SAUVIGNON BLANC \$ 270

VINO BRISAS TANNAT \$ 270

VINO BRISAS ROSÉ \$ 270

COPA DE VINO \$ 130

ESPRESSO ILLY \$ 85



POSTRES \$160

BROWNIE CON DULCE DE LECHE Y MERENGUE

CHEESECAKE CON SALSA DE FRUTILLA

TORTA HAVANETTE BASE DE COOKIE CON DULCE DE LECHE

Y MOUSSE DE CHOCOLATE SEMI AMARGO