



# 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
Papas rústicas con huancaína	\$ 290
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
Camarones al ajillo	\$ 480
Ceviche (sujeto a disposición)	\$ 480
Pejerrey crocante	\$ 420
Longas de pulpo sobre papa coronado con parmesano flameado y aceite de oliva	\$ 390

## 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



### **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



### **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



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

\$425

**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 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  
Honey mustard

# MI SALAD

\$450

MENÚ  
Summer'21

**SMOKED SALAD:** Salmón ahumado, mix de verdes, tomate cherry, manzana encurtida, nueces, aderezo.

**FISH SALAD:** Salmón sellado, mix de verdes, tomate cherry, palta, cebolla morada, aderezo.

**TUNA SALAD:** Atún rojo sellado, mix de Verdes, tomate cherry, palta, huevo duro, cebolla morada, alioli y salsa nikkei.

**LANGO SALAD:** Langostino grillado, mix de verdes, tomate cherry, mango, parmesano

**CEASAR SALAD:** Pollo Grillado, mix de Verdes, croutons, parmesano, aderezo Ceasar.

**VEGGIE SALAD:** Mix de Verdes, tomate cherry, quinoa crocante, semillas tostadas, palta, huevo, pesto brocoli.

# PASTAS \$510

**RAVIOLONES DE SALMÓN**

**RAVIOLONES DE CALABAZA**

**SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO**

**SALSAS:**

Fileto

Crema de langostinos y hierbas

Crema de hongos y espinaca fresca

# TIRADITOS

\$430

**PESCA BLANCA:** láminas de pescado fresco, jugo de lima, cilantro, cebolla colorada, chips de maiz y salsa sriracha

**SALMON:** láminas de salmon fresco, jugo de pomelo, cibpulette, cebolla colorada con salsa de aji amarillo

**PULPO:** laminas de pulpo con salsa alioli , salsa tandoori con perejil cresco y crocantes boniatos

# PESCADOS A LA PLANCHA

**PESCA DEL DÍA:** \$590

Pescado blanco acompañado de ensalada o papas rústicas

**SALMÓN:** \$690

Filé de salmón fresco acompañado de ensalada o papas rústicas



# BEBIDAS

MENÚ  
*Summer'21*

<b>REFRESCO</b> 285 ml	\$ 110
<b>AGUA SALUS</b> 600 ml	\$ 100
<b>CERVEZA CORONA</b> 355 ml	\$ 140
<b>CERVEZA STELLA ARTOIS</b> 355 ml	\$ 140
<b>CERVEZA STELLA ARTOIS</b> 960 ml	\$ 220
<b>CERVEZA PATAGONIA</b> 740 cc	\$ 260
<b>VINO GARZÓN ALBARIÑO</b>	\$ 690
<b>VINO GARZÓN TANNAT RESERVA</b>	\$ 690
<b>VINO GARZÓN SAUVIGNON BLANC</b>	\$ 440
<b>VINO GARZÓN TANNAT DE CORTE</b>	\$ 440
<b>VINO GARZÓN CABERNET DE CORTE</b>	\$ 440
<b>VINO BRISAS SAUVIGNON BLANC</b>	\$ 270
<b>VINO BRISAS TANNAT</b>	\$ 270
<b>VINO BRISAS ROSÉ</b>	\$ 270
<b>COPA DE VINO</b>	\$ 130
<b>ESPRESSO ILLY</b>	\$ 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**

# BAR

**APEROL SPRITZ** Aperol, espumante y soda **\$240**

**MISUSHI APEROL SPRITZ** Aperol, espumante, jugo de maracuyá y naranja, soda **\$240**

**GIN TONIC** Gin, tónica, twist de limón y pimienta **\$220**

**MISUSHI GIN TONIC** Gin, tónica, twist de naranja y laurel **\$220**

**GIN TONIC POMELO** Gin, tónica, twist de pomelo **\$220**

**BRAMBLE** Gin, tónica, jugo de limón, cordial de arándanos **\$220**

**CAIPI WINE** Lima, azúcar, vino sauvignon blanc, jugo de limón **\$220**

**CAIPI MARACUYÁ** Vodka, lima, azúcar, maracuyá **\$220**

**MOJITO** Ron blanco, menta, jugo de lima, cordial de lima, soda **\$220**

## **LICUADOS NATURALES \$210**

### **REFRESH VITAMIN C**

- a) Limón, menta y azúcar de jengibre.
- b) Piña, naranja, lima, menta y miel orgánica.
- c) Naranja, pomelo rosado, lima, pepino y azúcar de jengibre.

### **ENERGY POWER**

- a) Frutilla, arándanos, leche de coco y miel orgánica.
- b) Piña, naranja, frutilla y endulzante azúcar.

### **EXOTIC PASSION**

Naranja, durazno, maracuyá y endulzante azúcar.

### **JUGOS NATURALES**

Exprimido de naranja **\$165**

Limonada **\$165**

Limonada 1 lt **\$290**