

Entradas



CALAMARES AL PANKO

CALAMARES AL PANKO \$ 27.000
Calamares tempurados al panko. Acompañados de salsa agridulce.



SPRING ROLLS

SPRING ROLLS
Rollos crocantes rellenos de vegetales frescos. Acompañados de salsa agridulce. 3 Und.

LOMO DE CERDO \$ 21.000
POLLO \$ 21.000
VEGETALES \$ 19.000



ROLLOS DE SALMÓN

ROLLOS DE SALMÓN \$ 27.000
Rollos de salmón al panko rellenos con queso crema. Acompañados de salsa de maracuyá y teriyaki. 3 Und.

Ensaladas



TOKIO SALAD

TOKIO SALAD \$ 47.000
Ensalada de tartár de atún, aguacate, kanikama bañado en spicy mayo, cebollín, ajonjolí negro, topping de gio crunchy y salsa teriyaki.



KANIKAMA SALAD

KANIKAMA SALAD \$ 40.000
Ensalada de cangrejo, ajonjolí negro, vinagreta cremosa y salsa de anguila. Acompañado de wontons.



TARTAR DE ATÚN SALAD

TARTAR DE ATÚN SALAD \$ 35.000
Tartar de atún marinado en salsa soya, masago, semillas de ajonjolí negro, aguacate, hojuelas de tempura, cebollín y zanahoria crocante.

Makis Tradicionales



CALIFORNIA ROLL

CALIFORNIA ROLL

Arroz de sushi, kanikama, pepino, masago y aguacate.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 35.000



PHILADELPHIA ROLL

PHILADELPHIA ROLL

Arroz de sushi, salmón, queso crema y aguacate.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 35.000

ACEVICHADO

Arroz de sushi, pescado blanco fresco y aguacate, envuelto en aguacate y cubierto con ceviche en leche de tigre sobre cada bocado.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 35.000



IKA MAKI

IKA MAKI

Arroz de sushi, tartar de camarón, aguacate, calamar al panko y dip de plátano maduro con teriyaki.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 38.000

MADURO GREEN

Arroz de sushi, langostino crocante al panko, queso crema y aguacate, envuelto en plátano maduro.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 38.000

Makis Tradicionales Tempurados



CRAZY ROLL TEMPURA

CRAZY ROLL TEMPURA

Arroz de sushi, salmón y queso crema, envuelto en tempura al panko.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 35.000



CALAMARES CRUNCH

CALAMARES CRUNCH

Arroz de sushi, calamares crocantes al panko y queso crema, envuelto en zanahoria crocante.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 35.000



MADURO GREEN

Makis a Fuego



UNAGUI MAKI

UNAGUI MAKI

Arroz de sushi, anguila, aguacate y queso crema, envuelto en tempura al panko y dip de teriyaki.
6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



KANI SKIN

KANI SKIN - NUEVO

Arroz de sushi, langostino crocante al panko, kanikama, queso crema y aguacate, cubierto en masago y salsa dinamita sobre cada bocado, topping de piel de salmón crocante.
6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



SALMÓN URAMAKI

SALMÓN URAMAKI

Arroz de sushi, langostino crocante al panko y queso crema, cubierto en salmón fresco braseado con salsa teriyaki y limón.
6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000

Makis Especiales



LOUNGE SPECIAL

LOUNGE SPECIAL

Arroz de sushi, langostino crocante al panko y queso crema, envuelto en filete de salmón, cubierto con salsa lounge sobre cada bocado.
6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



OJO DE TIGRE

OJO DE TIGRE

Arroz de sushi, salmón, atún, kanikama, masago, aguacate, ajonjolí blanco y negro y salsa dinamita.
6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



NIJIN ROLL

NIJIN ROLL

Arroz de sushi, langostino crocante al panko, zanahoria, cebollín, queso crema, cubierto con calamar al ajillo, y topping de cebolla crispy.
6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 38.000

Makis Especiales



KIOTO TEMPURA

KIOTO TEMPURA ROLL - NUEVO

Arroz de sushi, pescado blanco fresco y salmón, envuelto en tempura, cubierto con calamar salteado y salsa tártara, topping de cebolla crispy.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$38.000



PASSION GREEN

PASSION GREEN

Arroz de sushi, salmón, queso crema y aguacate, cubierto con salsa lounge y zanahoria crocante sobre cada bocado.

6 bocados: \$ 25.000 | 11 bocados: \$ 36.000



TITI MAKI

TITI MAKI

Arroz de sushi, kanikama crocante al panko, aguacate y queso crema, servido con camarón tempurado, ajonjolí negro, cubierto con salsa chile agri dulce sobre cada bocado.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



TATAKI MAKI

TATAKI MAKI

Arroz de sushi, langostino y queso crema, envuelto en tempura al panko, ajonjolí negro, cubierto con tartar de salmón fresco sobre cada bocado y limón.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 39.000



AMBROSIA GREEN

AMBROSIA GREEN

Arroz de sushi, salmón, atún, pescado blanco, anguila, kanikama, aguacate y pepino.

6 bocados: \$ 27.000 | 11 bocados: \$ 33.000



BEEF MAKI

BEEF MAKI

Arroz de sushi, queso crema y verduras tempura, envuelto en lomo viche a la parrilla.

6 bocados: \$ 25.000 | 11 bocados: \$ 35.000

Top Makis



ALASKA ROLL

ALASKA ROLL - NUEVO

Arroz de sushi, salmón, queso crema y aguacate, cubierto con trozos de tilapia crocante, tomate cherry, maíz tierno y salsa tártara.

6 bocados: \$ 25.000 | 11 bocados: \$ 36.000

Veggie Makis



RED VEGGIE

RED VEGGIE

Arroz de sushi, zanahoria, champiñon, lechuga y queso crema, envuelto en pimentón y aguacate.

6 bocados: \$ 26.000 | 11 bocados: \$ 30.000

Sashimi



Aunque parezca mentira, para elaborar este plato se necesita una técnica muy depurada, ya que el corte del sashimi es uno de los más complicados de la comida japonesa. Hay que tener una gran destreza y habilidad en el manejo de los palillos, los cuchillos de despiece y los de fileteado.

SALMÓN	\$ 38.000
ATÚN	\$ 42.000
ANGUILA	\$ 45.000
PESCADO BLANCO	\$ 35.000

Makis Para Compartir



MAKIS X 24 BOCADOS

(4 sabores de tu elección)

TRADICIONALES \$ 80.000

ESPECIALES \$ 92.000

MAKIS X 36 BOCADOS

(6 sabores de tu elección)

TRADICIONALES \$ 113.000

ESPECIALES \$ 130.000

MAKIS X 48 BOCADOS

(8 sabores de tu elección)

TRADICIONALES \$ 142.000

ESPECIALES \$ 162.000

Nigiri



El más consumido en Japón. Consiste en prensar el arroz en forma cilíndrica, y a continuación, poner encima una lámina fina de pescado crudo. Se sirve acompañado con salsa de soja para bañar la parte del pescado.

SALMÓN	\$ 21.000
ATÚN	\$ 23.000
ANGUILA	\$ 27.000

Teppan - Yaki



MIXTO TEPPAN

MIXTO TEPPAN

\$ 42.000

Arroz yakimeshi, lomo viche, pechuga de pollo, langostinos cubiertos en salsa de la casa y variedad de verduras al estilo teppan con salsa teriyaki y ajonjolí blanco.



FRUTOS DEL MAR

FRUTOS DEL MAR

\$ 42.000

Arroz yakimeshi, calamares, langostinos, palmito de cangrejo y variedad de verduras al estilo teppan con salsa teriyaki y ajonjolí blanco.



ASIÁTICO TEPPAN

ASIÁTICO TEPPAN

\$ 38.000

Arroz yakimeshi, camarones salteados, calamares crocantes al panko, aguacate y salsa de chile agridulce.


BARRA EST. 2011
SUSHI GREEN®
cocina asiática



COSTILLAS FUSIÓN

COSTILLAS FUSIÓN

\$ 39.000

Arroz yakimeshi, costillas de cerdo (Baby Back) a la parrilla cubiertas con salsa teriyaki, camarones y aguacate.

LOMO TEPPAN

\$ 39.000

Arroz yakimeshi, lomo viche y variedad de verduras al estilo teppan con salsa teriyaki y ajonjolí blanco.

Delight
yourself in the
LORD
and He will give you
the desires of your
HEART
Psalms 37:4

STREET sushi



INU MAKI
YANKEE DOG

YANKEE DOG - NUEVO

\$ 30.000

Arroz de sushi, trozos de calamar y pescado blanco tempurados, tomate en julianas, láminas de aguacate, bañados en salsa tártara, topping de cebolla crispy, sobre un maki tempurado.

TASUT DOG - NUEVO

\$ 30.000

Arroz de sushi, trozos de camarón tempurado bañado en salsa agridulce, mix de lechugas, tomate en julianas, cebolla morada, topping de gio crunchy, sobre un maki tempurado.

INU MAKI
TASUT DOG

KANI DOG - NUEVO

\$ 35.000

Arroz de sushi, trozos de salmón fresco marinado en soya, julianas de mango, mix de lechugas, kanikama bañado en salsa spicy mayo, topping de cebolla crispy, sobre un maki tempurado.

KATSU DOG - NUEVO

\$ 35.000

Arroz de sushi, ensalada kanikama con salsa spicy mayo, envuelto en tempura al panko, con hojas de lechuga, laminas de aguacate, trozos de salmón fresco marinado, cubierto por salsa dinamita, teriyaki y semillas de ajonjolí negro.



MAUI
NORI TACO

KARIU
NORI TACO

CRUNCHY
NORI TACO

Nori Tacos

MAUI NORI TACO - NUEVO

\$ 33.000

Arroz de sushi, alga nori tempurada, ensalada de cangrejo, salmón fresco marinado en soya y masago, aguacate, cebollín y cebolla crispy.

TAKOTSU GREEN - NUEVO

\$ 33.000

Arroz de sushi, alga nori tempurada, cama de crema de aguacate, salmón fresco bañado en salsa spicy mayo, lechuga y aguacate, hojas de cilantro y gotas de limón.

CRUNCHY NORI TACO - NUEVO

\$ 35.000

Arroz de sushi, alga nori tempurada, ensalada de cangrejo, langostino crocante al panko bañados en guacamole, tomate cherry y cebollín.

KARIU NORI TACO - NUEVO

\$ 35.000

Arroz de sushi, alga nori tempurada, ensalada de cangrejo, trozos de camarón y cebolla morada en forma de ceviche marinados en zumo de limón, bañados en salsa pacífico y hojas de cilantro.

STREET sushi

Poke Bowl



POKE BOWL ATÚN

POKE BOWL ATÚN

Atún fresco marinado en salsa soya, y aceite de ajonjolí, mix de lechugas, edamame, aguacate y ajonjolí negro, aromatizado con hierbabuena sobre una cama de arroz de sushi.

\$ 33.000



POKE BOWL SALMÓN

POKE BOWL SALMÓN

Salmón fresco marinado en salsa soya y aceite de ajonjolí, mix de lechugas, edamame, aguacate y ajonjolí negro, aromatizado con hierbabuena sobre una cama de arroz de sushi.

\$ 34.000

POKE BOWL KEI

Cortes de salmón fresco marinado en salsa soya, ensalada de cangrejo, mix de lechugas, ajonjolí negro, hojuelas de tempura, vinagreta cremosa, tomate cherry y aguacate sobre una cama de arroz de sushi.

\$ 33.000

POKE BOWL AMAI

Corte de atún fresco marinado en soya y limón, kanikama, mix de lechugas, aguacate, zanahoria, ajonjolí negro y topping de cebolla crunch sobre una cama de arroz de sushi.

\$ 34.000



POKE BOWL ACEVICHADO

POKE BOWL ACEVICHADO

Pescado blanco marinado en leche de tigre, mayonesa japonesa, cebolla morada, cilantro, aguacate y maíz cancha sobre una cama de arroz de sushi.

\$ 33.000



POKE BOWL KANIKAMA

POKE BOWL KANIKAMA

Ensalada de cangrejo, ajonjolí negro, hojuelas de tempura, vinagreta cremosa y aguacate sobre una cama de arroz de sushi.

\$ 34.000

POKE BOWL SHRIMPS

Langostinos bañados en vinagreta de la casa, kanikama, mix de lechugas, champiñón, tomate cherry, maíz tierno, ajonjolí negro y aguacate sobre una cama de arroz de sushi.

\$ 34.000

STREET

Nuevo concepto de comida
RAPIDA SALUDABLE.

Disfruta nuestros Inu Makis,
Nori Tacos y Poke Bowl.

Comida rápida sin remordimientos.

sushi

A la Parrilla

PARRILLADA SUSHI GREEN

\$ 80.000

Brochetas de langostinos, brochetas de salmón, calamares, camarones, pulpo baby, sobre cama de vegetales a la parrilla y mazorca dulce. (Sugerido para 2 personas)


BARRA EST. 2011
SUSHI GREEN
cocina asiática



PARRILLADA
SUSHI GREEN



SALMÓN GREEN

SALMÓN GREEN

\$ 52.000

Salmón fresco a la parrilla sobre un suave puré de papa amarilla y ensalada de aguacate, tomate cherry y albahaca.

SALMÓN VIETNAMITA

\$ 52.000

Salmón fresco a la parrilla al estilo papillote en hoja de bijao, encostrado en ajonjolí blanco y negro. Acompañado de pasta noodles y vegetales frescos salteados al wok.



SALMÓN FUSIÓN

SALMÓN FUSIÓN

\$ 52.000

Salmón fresco a la parrilla servido con langostinos cubiertos con salsa de queso y vegetales salteados al wok.



SALMÓN VIETNAMITA

POSTRES



BANANO TEMPURA

BANANO TEMPURA

Banano tempurado bañado en salsa de arequipe. Acompañado de helado de vainilla bañado en salsa de frutos rojos.

\$ 12.500

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Volcán de chocolate. Acompañado de helado de vainilla bañado en salsa de chocolate.

\$ 14.000



VOLCÁN DE CHOCOLATE