

# Entradas



**CALAMARES AL PANKO**

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



**SPRING ROLLS**

**SPRING ROLLS**  
Rollo 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  
Rollo 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 tartar de atún, aguacate, kanikama bañado en spicy mayo, cebollín, ajonjolí negro, topping de gio crunch 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



**BARRA** EST. 2011  
**SUSHI GREEN**  
cocina asiática

# 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 agridulce 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