

Dr. Sushi

Since 2010

BOGOTA



Entradas



CROQUETAS DE CAUSA LIMEÑA

CROQUETAS DE PURÉ DE PAPA CRIOLLA, CON SALSA BASE DE CEVICHE Y FLOR DE AGUACATE.

\$ 14.000

TIRADITO DE PESCADO BLANCO

TIRADITO DE PESCADO BLANCO MARINADO, CON LIMÓN Y SALSA DE AJÍ AMARILLO, TERMINADO CON UN BRUNOISE DE MANGO Y PIMENTÓN.

\$ 23.000

NORI TACOS

- ALGA NORI CROCANTE.
- 2- PESCADO BLANCO CON UNA DELICIOSA MAYONESA DE AJÍ AMARILLO.
 - 2- PESCADO BLANCO EN UNA DELICIOSA SALSA DE CEVICHE.
 - 2- ATÚN EN SALSA PONZU DE LA CASA Y EL TOQUE PICANTE.

\$ 27.000

LANGOSTINOS BABY CROCANTES

LANGOSTINOS CROCANTES BAÑADOS CON NUESTRA SALSA AGRIDULCE DE NARANJA.

\$ 20.000

TATAKI DE ATUN

TATAKI DE ATÚN SELLADO EN SALSA PONZU Y COSTRA DE AJONJOLÍ BLANCO Y NEGRO, ACOMPAÑADO DE NUESTRA SALSA GINGER.

\$ 29.000

Sushi Tempura

KOI ROLL

RELLENO DE PESCADO BLANCO CROCANTE
CON QUESO PHILADELPHIA Y SWEET CHILLI

\$ 24.900

DRAGON ROLL

RELLENO DE LANGOSTINOS CROCANTES
ENVUELTOS EN SALMON, CON QUESO
PHILADELPHIA

\$ 30.000

OJO DE TIGRE

RELLENO DE ATUN, SALMON Y PALMITO
KANIKAMA TEMPURIZADO, CON
AGUACATE

\$ 28.000

SALMON SKIN (DE TEMPORADA)

ROLLO TEMPURIZADO, RELLENO DE
QUESO PHILADELPHIA Y PIEL
CROCANTE DE SALMON CON TOPPING
DE SALSA DINAMITA

\$ 24.000



Sushi

ROLL ELITE

KANIKAMA, QUESO CREMA, AGUACATE, COBERTURA DE SALMON Y LÁMINAS DE LIMÓN. TERMINADO CON SALSA TERIYAKI.

\$30.000

ROLLEBI

KANIKAMA, LANGOSTINO CROCANTE, QUESO CREMA, LAMINAS DE AGUACATE Y MAYONESA DE LA CASA.

\$30.000

ROLL CEVICHE

LANGOSTINO CROCANTE, MAYONESA DE LA CASA, AGUACATE, LAMINAS DE PESCADO BLANCO, BAÑADO CON SALSA DE CEVICHE.

\$27.000

ROLL TARTAR

PALMITO EN SALSA, LANGOSTINO CROCANTE, TARTAR DE SALMON CON CEBOLLÍN BAÑADO EN SALSA TERIYAKI Y AJONJOLI MIX.

\$31.000

DE LA CASA

SUSHI CUBIERTO DE SALMON FRESCO Y AGUACATE, RELLENO DE LANGOSTINOS CROCANTES CON QUESO PHILADELPHIA

\$30.000

ROLL PERUVIAN

LANGOSTINO CROCANTE, QUESO CREMA, AGUACATE, LAMINAS DE PESCADO BLANCO, BAÑADO EN SALSA DE AJÍ AMARILLO CON UN TOQUE DE TOGARASHI Y CEBOLLIN.

\$32.000



Sushi

ROLL QUINOA

CUBIERTO EN QUINOA CROCANTE, RELLENO DE SALMÓN FRESCO, QUESO CREMA, AGUACATE. BAÑADO EN SALSA DE AJÍ AMARILLO Y CEBOLLÍN.

\$ 30.000

ROLL PHILADELPHIA

NUESTRO TRADICIONAL MAKI, SALMON, QUESO CREMA, AJONJOLÍ BLANCO Y NEGRO.

\$ 32.000

ROLL PHILADELPHIA TEMPURA

TRADICIONAL MAKI TEMPURIZADO, SALMON, QUESO CREMA, BAÑADO EN SALSA TERIYAKI.

\$ 31.000

ROLL TROPICAL

ENVUELTO EN PLÁTANO MADURO, RELLENO DE PALMITOS DE CANGREJO Y QUESO CREMA ACOMPAÑADO DE SALSA TERIYAKI.

\$ 27.000

ROLL AVOCADO

ENVUELTO EN AGUACATE, RELLENO DE SALMÓN FRESCO, CON SALSA SWEET CHILI.

\$ 29.000



Las Incomparables

PIZZA SUSHI

MASA DE ARROZ DE SUSHI CROCANTE, PALMITO EN SALSA, REPOLLO MORADO, AGUACATE, ATÚN, TERMINADA CON SALSA DE AJI AMARILLO, MAYONESA DE LA CASA Y AJONJOLÍ BLANCO Y NEGRO.

\$ 29.000

BURGER SUSHI

PANES DE ARROZ DE SUSHI, LECHUGA, AGUACATE, PALMITO EN SALSA DINAMITA Y LANGOSTINO. CROCANTE.

\$ 29.000

DR. CONOS

CONOS CROCANTES (ELIGE TU RELLENO):

- TARTAR DE ATUN
- TARTAR DE SALMON
- SALSA DE CEVICHE
- SALSA DE PALMITOS

\$ 16.000

NIGUIRI BALL'S

BOLAS DE ARROZ DE SUSHI ACOMPAÑADAS DE SALMON, ATUN, MIXTO O AGUACATE Y QUINUA

\$ 6.000



Pokes

POKE DE CEVICHE

PESCADO BLANCO EN SALSA DE CEVICHE DE LA CASA, AGUACATE TOMATES CHERRY, CROQUETAS DE PAPA, BAÑADAS EN SALSA DE AJÍ AMARILLO .

\$ 29.000

POKE DE ATUN

BASE DE ARROZ DE SUSHI, REPOLLO MORADO, AGUACATE, PALMITO KANIKAMA, ATÚN Y SALSA MAYONESA DE LA CASA Y SWEET CHILLI

\$ 32.000

POKE DE SALMON

BASE DE ARROZ DE SUSHI, REPOLLO MORADO, AGUACATE, PALMITO KANIKAMA, SALMON EN SALSA SWEET CHILLI Y MAYONESA

\$ 31.000



Bowls

BOWL COSTEÑO

Base de arroz integral, pescado blanco crocante, suero costeño, maduro, maíz tierno, terminado con laminas de tomate y cebolla morada.

\$23.000

BOWL MEXICANO

Base de arroz integral, dados de pollo, tomate, Cherry, frijol negro, cebolla, tomate terminado con laminas de aguacate.

\$23.000

BOWL PERUANO DE LOMO

Lomo salteado con arroz integral, quinoa crocante, croquetas de pure de papa temporizadas con salsa de ají amarillo terminado con láminas de aguacate.

\$29.000

BOWL PERUANO DE POLLO

Trozos de pollo salteado con arroz integral, quinoa crocante, croquetas de pure de papa temporizadas con salsa de ají amarillo terminado con láminas de aguacate.

\$27.000



Platos Fuertes

RISOTTO DE LA CASA

ARROZ TIPO RISOTO, LOMO DE RES, POLLO
CEBOLLA PUERRO, C/JHAMPIÑON, CREMA
DE LECHE Y VINO BLANCO.

\$ 33.000

POLLO A LA NARANJA

POLLO APANADO CON UNA
DELICIOSA SALSA AGRIDULCE CON
JENGIBRE, SWEET CHILI Y ZUMO
DE NARANJA. ACOMPAÑADO DE
UN ARROZ FRITO

\$ 29.000

PESCADO VIETNAMITA

PESCADO COCINADO EN
CURRY CITRICOS (NARANJA
LIMON) Y LECHE DE COCO,
PIMIENTOS, MANGO
ACOMPAÑADOS DE ARROZ
CON COCO

\$34.000



Platos Fuertes

QUINOTTO DE HONGO

Risotto de quinoa, champiñon, cebolla morada, crema de leche, queso parmesano y pasta de aji amarillo

\$26.000

POLLO AL CURRY

Un gran clasico asiatico, nuestra versión del Chiken Tikka Massala.

\$31.000

LOMO GINGER

Lomo a la plancha en nuestra salsa de ginger (soya, vinagre de sushi, naranja y togarashi) acompañada de vegetales

\$39.000



NACIMIENTO 

SIERRA FRÍA

CANADA DRY

Bretaña



Heineken

HATSU

Red Bull



Postobón

Dr. Sushi

Since 2010

BOGOTA

