



PASIÓN Y FUSIÓN
QUE SE COMPARTEN

Nuestra cocina está en constante movimiento, siempre buscando nuevos desafíos, porque para nosotros evolucionar es inevitable.

Es por eso que en Pira Sushi buscamos que cada pieza sea una experiencia para el paladar, moderna y creativa con ingredientes nativos y frescos.

Aquí compartimos contigo nuestra pasión por la fusión, siempre inspirados en ese jopara que llevamos en nuestro karaku.





COMBOS

30 piezas - 15 piezas



Combo Chuchi

Pira

Pira, Langos y ahumado, New York Phila, Salmón Crocante, Nigiri de Salmón, Nigiri de Surubi, Sashimi de Salmón.

30 p: 140.000 15 p: 75.000

100% Salmón

New York Phila, Colonia Filadelfia, Palmito del Chaco, Salmón Crocante, Geisha de Salmón, Nigiri de Salmón, Sashimi de Salmón.

30 p: 160.000 15 p: 85.000

Chuchi

Berta Rojas, Ricardo Miglorisi, Demetrio Ortiz, Olga Blinder, José Asunción Flores, Manuel Ortiz Guerrero, Nigiri de Salmón apanado, Sashimi Tataki.

30 p: 190.000 15 p: 100.000



Combo Pira

Paraguay ite

Gunkan de surubi, Furikake chipita, Mandi'o Crispy, Pastel Mandi'o, Geisha de salmón y Mani ku'i y Nigiri de Surubi.

30 p: 130.000 15 p: 70.000

Heterei

New York Phila, California, Salmón Crocante, Mandi'o Crispy, Capresse, Migliore.

30 p: 90.000 15 p: 50.000

Tropical

New York Phila, Pira, Manuel Ortiz Guerrero, Zuki, Pira Pire, Acevichado, Nigiri de Surubi.

30 p: 110.000 15 p: 60.000



Vegano

Zuki, Migliore, Capresse, Haku Veggie.

30 p: 80.000 15 p: 45.000

Fit

Salmón Fit, Capresse Fit, Quinoa, Arrolladito Fit, Nigiri Fit, Sashimi de Salmón.

30 p: 150.000 15 p: 80.000

Farra

Pira, New York Phila, Langos y Ahumado, Salmón Crocante, California, Mandi'o Crispy, Zuki, Acevichado, Palmito del Chaco, Migliore, Nigiri de Salmón, Geisha de Salmón.

120 p: 400.000 60 p: 210.000



Combo Tropical



Combo Farra

Langos y Ahumado

Pira

Langostinos apanados, queso crema, salmón por fuera sellado con salsa teriyaki y un toque de limón.

10 p: 43.000 5 p: 24.000

José Asunción Flores

Tartar de salmón, queso crema coronado con trocitos de pulpo gratinado con queso paraguay y chips de mandioca crocante.

10 p: 43.000 5 p: 24.000

Salmón Crocante

Salmón salteado con miel y jengibre, queso crema, coronado con crocante de batata

10 p: 35.000 5 p: 20.000

California

Kanikama, aguacate y queso crema con sésamo por fuera

10 p: 30.000 5 p: 17.000



Emiliano Re

Hakuna Batata

Aguacate, queso y palmito, envuelto en tamago y salmón. Servido con salsa de mburucuyá y crocante de batata.

5 p: 35.000

Berta Rojas

Fresco roll relleno de tempura de langostinos, envueltos en lechuga y bañado en lactonesa de mburucuyá picante.

5 p: 22.000

Demetrio Ortiz

Salmón, queso crema saborizado con cebollita de verdeo y masago por fuera.

10 p: 43.000 5 p: 24.000

Emiliano Re

Salmón y aguacate, cubierto con shizo, lactonesa picante, masago y cebollita de verdeo.

10 p: 43.000 5 p: 24.000

Acevichado *

Maki de pescado blanco acevichado con guacamole

10 p: 30.000 5 p: 17.000

Palmito del Chaco

Salmón ahumado de la casa, palmito, queso crema y alcáparras. Envuelto en tamago.

10 p: 43.000 5 p: 24.000

Manuel Ortiz guerrero

Tartar de salmón y pepino, cubierto con aguacate y salmón, cebollita de verdeo y shizo

10 p: 43.000 5 p: 24.000

Mandi'o Crispy

Salmón salteado con cebolla morada y queso crema, aguacate, con crocante de mandioca por fuera.

10 p: 35.000 5 p: 20.000

Colonia Filadelfia

Salmón, queso crema y sésamo por fuera

10 p: 43.000 5 p: 24.000

New York Phila

Salmón, aguacate, queso crema y sésamo por fuera

10 p: 39.000 5 p: 22.000

Langos y Ahumado

Langostinos apanados con salmón ahumado de la casa, queso crema, cebollita de verdeo por fuera y crocante de batata bañado en salsa teriyaki

10 p: 43.000 5 p: 24.000



Olga Blinder

Augusto Roa Bastos

Roll apanado de langostinos y queso crema, coronado con tartar de salmón.

10 p: 43.000 5 p: 24.000

Aguacate Heta

Salmón, con aguacate por dentro y por fuera bañado en mermelada de morrones.

10 p: 43.000 5 p: 24.000

Olga Blinder

Tomates secos, berro, aguacate por dentro y por fuera fetas de medallón de lomo sopleteado con salsa ahumada coronado con brotes de alfalfa.

10 p: 35.000 5 p: 20.000

Pira Pire

Piel de salmón, aguacate, queso crema y sésamo por fuera.

10 p: 30.000 5 p: 17.000



Augusto Roa Bastos

Surgencio

Salmón, queso crema, con aguacate por fuera coronado con salsa especial de sésamo

10 p: 43.000 5 p: 24.000

Furikake Chipita

Salmón sopleteado, mandí'o chyriry, queso crema coronado con furikake de chipita.

10 p: 35.000 5 p: 20.000

Ricardo Migliorisi

Salmón cocido dulzón, pepino cubierto con aguacate y katsubushi.

10 p: 39.000 5 p: 22.000

Ahumado

Queso crema, aguacate, rúcula cubierto con salmón ahumado de la casa y un toque de tomillo.

10 p: 43.000 5 p: 24.000



ROLLS CALIENTES

10 piezas

Haku Mburukuja

Asadito

Asado a la olla, queso paraguay y queso crema, cubierto con masa de pastel mandi'o.

10 p: 35.000

Haku Mburucuya

Salmón, aguacate y queso crema. Rebozado en panko con lactonesa de mburucuya.

10 p: 43.000

Mandioca y Mburu

Langostinos apanados, queso crema Rebozado en ralladura de mandioca con lactonesa de mburucuya picante.

10 p: 35.000

Haku langos

Langostinos apanados, queso crema saborizado con kuratu. Rebozado en panko con un toque de naranja.

10 p: 35.000

Pollo y Catupiry

Pollo al curry con queso catupiry. Rebozado en panko.

10 p: 35.000



Pollo y Catupiry



SUSHI FIT

10 piezas - 5 piezas

Nigiri Fit

Salmón Fit

Roll de arroz integral cubierto de salmón y mango con kanikama y aguacate por dentro.

10 p: 35.000 5 p: 20.000

Capresse Fit

Roll de arroz integral y chia con salmón, rúcula, tomates secos, repollo morado.

10 p: 39.000 5 p: 22.000

Quinoa

Roll de arroz integral con salmón, aguacate y quinoa por fuera.

10 p: 39.000 5 p: 22.000

Nigiri Fit

Con arroz integral, salmón y nueces bañado en salsa teriyaki

5 p: 32.000

VEGANOS

10 piezas - 5 piezas

Zuki

Zuki

Zucchini apanados, rúcula, queso vegano de la casa y aguacate por fuera con crocante de batata.

10 p: 25.000 5 p: 15.000

Migliore

Aguacate, pepino, locote y queso vegano de la casa con sésamo por fuera.

10 p: 30.000 5 p: 17.000

Capresse

Tomates secos con albahaca, queso vegano de la casa y aguacate por fuera.

10 p: 30.000 5 p: 17.000

Haku Veggie

Pepino, rúcula, aguacate y queso vegano de la casa. Rebozado en panko.

10 p: 35.000



APIRAK

SUSHI


Sushi Bowl Tradicional

Salmón, aguacate, pepino, cebollita de verdeo y arroz.
35.000

Sushi Bowl Nikkei

Salmón, aguacate, piña, albahaca, kuratu, ají y arroz.
35.000

Sushi Bowl Oriental

Bastoncitos de pescado blanco, cebollita apanada, brote de soja y arroz.
35.000

Sushi Bowl XL

Ensalada de salmón, aguacate, kanikama con queso crema, choclo, arvejas, repollo morado, pepino y arroz. Condimentado con sésamo, zucchinis apanados y mayonesa picante.
50.000

Sushi Bowl Fit

Ensalada de salmón, langostinos, pescado blanco con mix de verduras y salsa especial de la casa.
65.000

Ramen

Sopa oriental de fideos, acompañada de verduras, tofu y hongos shiitake.
30.000

Agregado de Camarón 40.000

Sopa Miso 30.000


Sushi Bowl XL
Wok Juan Cancio

Wok de fideo oriental con verduras mixtas salteadas, salsa teriyaki y un toque de ajo y jengibre.
30.000

Wok Safuán

Wok de fideo de arroz con verduras mixtas salteadas, salsa de leche de coco y curry, con un toque de vino blanco.
30.000

Wok Serafina Dávalos

Wok de arroz con verduras mixtas salteadas, salsa cítrica y cubierto con sésamo.
30.000

Wok Luque Skywalker

Wok de fideos udon con verduras mixtas salteadas, salsa especial ahumada cubierto con cebollita de verdeo.
30.000

Arroz Frito Mixto

Wok de arroz con cebolla, zanahoria y huevo frito con un toque de ajo y jengibre.
30.000

Chop Suey

Wok de verduras mixtas salteadas, con salsa de soja.
30.000


Safuan Wok con camarones

NIGIRIS

5 unidades

Nigiri de Salmón 5 p: 30.000

Nigiri Chuchi

Gruesos cortes de salmón sellados con salsa especial de la casa, coronado con crocante de zanahoria y cebollita.

5 p: 39.000

Nigiri de Surubi

Cubierto con crema de aguacate y rabanito.

5 p: 27.000

Nigiri de Langostino 5 p: 35.000



Nigiri de Surubi

GEISHAS Y SASHIMIS

5 unidades

Sashimi de Salmón 5 p: 33.000

Sashimi de Salmón Ahumado

Cortes de salmón ahumado de la casa con cítricos y finas hierbas.

5 p: 35.000

Geisha de Salmón 5 p: 30.000

Geisha de salmón y maní ku'i

Bañado con miel de caña. 5 p: 30.000

Gunkan de chupín de surubi 5 p: 20.000



Geisha de Salmón y Maní Ku'i

SALMON AHUMADO

Salmón ahumado de la casa
(consultar disponibilidad) 300.000 /Kg

SALSAS

Teriyaki	7.000
Jalapeños	7.000
Mburucuya	7.000
Salsa de vino	7.000
Agridulce	7.000
Cedron Kapi'i	7.000

ENTRADAS

Tiradito Pasión

Finos cortes de salmón, con salsa de mburucuyá y crocante de batata.

42.000

Tiradito al Pesto

Finos cortes de salmón, bañado en salsa pesto y nueces.

42.000

Tiradito de Pulpo

Con mayonesa acevichada y cebollita de verdeo

45.000

Bombas de Salmón y Queso Paraguayo

Rebozados en panko con un toque de kuratu. Acompañado con salsa teriyaki.

5 p: 30.000

Bastoncitos de Surubí

Rebozados en panko. Acompañado de lactonesa de mburucuyá picante.

5 p: 20.000

Langostinos Apanados

Con mermelada de morrones.

5 p: 35.000

Arrolladito Primavera

De verduras. Acompañado con salsa agrídulce.

3 p: 20.000

Arrolladito Fit

Salmón y mix de verduras, envuelto en papel de arroz.

1 p: 25.000

Ceviche de pescado blanco

45.000

Ceviche Mixto

Con salmón, pulpo, camarón y pescado blanco.

60.000



Tiradito Pasión



Tiramisu

POSTRES

Cheesecake de frambuesa	20.000
Tiramisú	20.000
Mousse de chocolate	20.000

BEBIDAS

Gaseosas 500 ml. 7.000

Consultar por cervezas disponibles



APIRAK
SUSHI

