

ENTRADAS

TIRADITO PASIÓN — 50.000

FINOS CORTES DE SALMÓN, CON SALSA DE MBURUCUYÁ Y CROCANTE DE BATATA

TIRADITO DE PULPO — 60.000

MONTADO EN SALSA DE ANTICUCHERA, ALCAPARRAS, MAYO DE ACEITUNAS NEGRAS, Y SUFLADO DE ARROZ

TARTAR DE WAGYU — 60.000

(2P) CON BASE DE CRISPY RICE

BOMBAS DE SALMÓN Y QUESO PARAGUAY — 55.000

REBOZADAS EN PANKO CON UN TOQUE DE KURATU, ACOMPAÑADAS CON SALSA TERIYAKI

BASTONCITOS DE SURUBÍ — 35.000

REBOZADOS EN PANKO, ACOMPAÑADAS DE LACTONESA DE MBURUCUYA PICANTE

CEVICHE CLÁSICO — 60.000

DE PESCADO BLANCO ACOMPAÑADO DE MAÍZ CANCHITA Y BATATA

CEVICHE MIXTO — 70.000

PULPO, SALMÓN, CAMARONES, PESCADO BLANCO COMBINADO CON SALSA DE HUANCAÍNA Y LECHE DE TIGRE

LANGOSTINOS APANADOS — 40.000

(5P) CON MERMELADA DE MORRONES

GYOZAS DE CERDO — 20.000

(3P)

ARROLLADITO PRIMAVERA — 25.000

(3P) DE VERDURAS, ACOMPAÑADO CON SALSA AGRIDULCE



TOHBOZ

15 & 30 PIEZAS

PIRA — 85.000/160.000

PIRA, LANGOS Y AHUMADO, NEW YORK PHILA, SALMÓN CROCANTE, NIGIRI DE SALMÓN, NIGIRI DE LANGOSTINO, SASHIMI DE SALMÓN

100% SALMÓN — 95.000/185.000

NEW YORK PHILA, COLONIA FILADELFIA, TAMAGO, SALMÓN CROCANTE, GEISHA DE SALMÓN, NIGIRI DE SALMÓN, SASHIMI DE SALMÓN

CHUCHI — 115.000/215.000

SALMÓN DELUXE, BAIRES, COLONIA FILADELFIA, JOSE ASUNCIÓN FLORES, MANUEL ORTIZ GUERRERO, NIGIRI DE SALMÓN APANADO, SASHIMI TATAKI

SENADOR — 100.000/195.000

PIRA, EMILIANO RE, TAMAGO, SURGENCIO, NIGIRI CHUCHI

HETEREI — 60.000/105.000

NEW YORK PHILA, CALIFORNIA, SALMÓN CROCANTE, MANDI'O CRISPY, ZUKI, MIGLIORE

TROPICAL — 70.000/125.000

NEW YORK PHILA, PIRA, MANUEL ORTIZ GUERRERO, ZUKI, PIRA PIRE, ACEVICHADO, NIGIRI DE SALMÓN

FIT — 90.000/170.000

SALMÓN FIT, QUINOA, KETO, NIGIRI FIT, SASHIMI DE SALMÓN

VEGANO — 55.000/95.000

ZUKI, MIGLIORE, HAKU VEGGIE, NIGIRI NEMBO TUNA

FARRA (60P/120P) — 250.000/470.000

PIRA, NEW YORK PHILA, LANGOS Y AHUMADO, SALMÓN CROCANTE, CALIFORNIA, MANDI'O CRISPY, ZUKI, ACEVICHADO, TAMAGO, MIGLIORE, NIGIRI DE SALMÓN, GEISHA DE SALMÓN

DAR — 80.000/150.000

PIRA, MANDI'O CRISPY, SALMÓN CROCANTE, NEW YORK PHILA, GEISHA DE SALMÓN, MIGLIORE.

¡PIDIENDO EL COMBO "DAR", ESTÁS AYUDANDO A NIÑOS CON CÁNCER ¡AYUDANOS A AYUDAR!



ROLLS

PIRA 49.000/28.000

LANGOSTINOS APANADOS, QUESO CREMA, SALMÓN POR FUERA SELLADO CON SALSA TERIYAKI Y UN TOQUE DE LIMÓN

WAGYU 80.000/45.000

WAGYU, HONGOS SHIITAKES, PEPINO Y CROCANTE DE BATATA

JOSÉ 55.000/30.000

ASUNCIÓN FLORES

TARTAR DE SALMÓN, QUESO CREMA CORONADO CON TROCITOS DE PULPO GRATINADO CON QUESO PARAGUAY Y CHIPS DE MANDIOCA

SALMÓN DELUXE 69.000/40.000

SALMÓN, QUESO CREMA, CEBOLLITA DE VERDEO POR FUERA Y LACTONESA ACEVICHADA

SALMÓN 45.000/25.000

CROCANTE

SALMÓN SALTEADO CON MIEL Y JENGIBRE, QUESO CREMA, CORONADO CON CROCANTE DE BATATA

LANGOS 55.000/30.000

Y AHUMADO

LANGOSTINOS APANADOS, SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA, CEBOLLITA DE VERDEO POR FUERA Y CROCANTE DE BATATA BAÑADO EN SALSA TERIYAKI

MANDI'O CRISPY 40.000/23.000

SALMÓN SALTEADO CON CEBOLLA MORADA Y QUESO CREMA, AGUACATE, CON CROCANTE DE MANDIOCA POR FUERA

SALMÓN COCIDO 40.000/23.000

SALMÓN SOPLATEADO, QUESO CREMA, AGUACATE Y SALSA DE CERVEZA

CALIFORNIA 35.000/20.000

KANIKAMA, AGUACATE Y QUESO CREMA CON SÉSAMO POR FUERA

COLONIA 49.000/28.000

FILADELFA

SALMÓN, QUESO CREMA Y SÉSAMO POR FUERA

NEW YORK 45.000/25.000

PHILA

SALMÓN, AGUACATE, QUESO CREMA Y SÉSAMO POR FUERA

HAKUNA BATATA 50.000

(5P) AGUACATE, QUESO Y PALMITO, ENVUELTO EN TAMAGO Y SALMÓN SERVIDO CON SALSA DE MBURUCUYÁ Y CROCANTE DE BATATA

PIRAVERA 49.000/28.000

LANGOSTINOS APANADOS, QUESO CREMA Y AGUACATE CUBIERTO CON KIWÍ BAÑADO EN SALSA JALAPEÑOS

BAIRES 65.000/38.000

SALMÓN, CAMARONES, AGUACATE, QUESO CREMA POR DENTRO, CUBIERTO CON SALMÓN BAÑADO EN SALSA BUENOS AIRES

EMILIANO RE 49.000/28.000

SALMÓN Y AGUACATE, CUBIERTO CON SHIZO, LACTONESA PICANTE, MASAGO Y CEBOLLITA DE VERDEO

AUGUSTO ROA 60.000/35.000

BASTOS

ROLL APANADO DE LANGOSTINOS Y QUESO CREMA, CORONADO CON TARTAR DE SALMÓN, SÉSAMO NEGRO Y CEBOLLITA DE VERDEO

PRALINÉ 49.000/28.000

CRUNCHY

AGUACATE, QUESO CREMA, RÚCULA, CEBOLLA CARAMELIZADA, CUBIERTO CON SALMÓN Y PRALINÉ DE NUECES

AGUACATE HETA 49.000/28.000

SALMÓN, CON AGUACATE POR DENTRO Y POR FUERA BAÑADO EN MERMELETA DE MORRONES

LUIS A. PARANÁ 45.000/25.000

SALMÓN SALTEADO CON MIEL Y JENGIBRE, QUESO CREMA, SALSA TERIYAKI, CUBIERTO CON AGUACATE Y SÉSAMO BLANCO



TAMAGO 49.000/28.000

SALMÓN, QUESO CREMA SABORIZADO CON VERDEO, ENVUELTO EN TAMAGO

PIRA PIRE 35.000/20.000

PIEL DE SALMÓN, AGUACATE, QUESO CREMA Y SÉSAMO POR FUERA

ACEVICHADO 35.000/20.000

MAKI DE PESCADO BLANCO ACEVICHADO CON GUACAMOLE

PALMITO DEL 80.000/45.000

CHACO

SALMÓN AHUMADO, PALMITO, QUESO CREMA Y ALCAPARRAS, ENVUELTO EN TAMAGO

MANUEL ORTIZ 49.000/28.000

GUERRERO

TARTAR DE SALMÓN Y PEPINO, CUBIERTO CON AGUACATE Y SALMÓN, CEBOLLITA DE VERDEO Y SHIZO

SURGENCIO 49.000/28.000

SALMÓN, QUESO CREMA, CON AGUACATE POR FUERA CORONADO CON SALSA ESPECIAL DE SÉSAMO

ROLLS TALENTES

HAKU MBURUCUYA 49.000

SALMÓN, AGUACATE Y QUESO CREMA, REBOZADO EN PANKO CON LACTONESA DE MBURUCUYA

HAKU LANGOS 40.000

LANGOSTINOS APANADOS, QUESO CREMA SABORIZADO CON KURATU, REBOZADO EN PANKO CON UN TOQUE DE NARANJA

POLLO Y CATUPIRY 40.000

POLLO AL CURRY CON QUESO CATUPIRY REBOZADO EN PANKO

HAWAIIANO 40.000

TILAPIA, QUESO CREMA Y PIÑA CARAMELIZADA, REBOZADO EN PANKO CON LACTONESA DE JENGIBRE

MAR Y FUEGO 55.000

SALMÓN, LANGOSTINOS Y QUESO CREMA, REBOZADO EN PANKO CON LACTONESA DE CHIPOTLE

ROLLS ESPECIALES

ROLLS DE 5 Y 10 PIEZAS PREPARADOS
METICULOSAMENTE POR GRANDES AMIGOS DE LA CASA
¡PRÓBALOS!

GOLDEN ROLL (5P) — 100.000

TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE,
LACTONESA DE ACEITUNAS Y CAVIAR,
ENVUELTO EN LÁMINAS DE ORO
COMESTIBLE

BABY ROLL — 40.000/23.000

FT. MARÍA REINHOLDT

PEPINO, MORRÓN ROJO, AGUACATE, TOMATES
SECOS, QUESO CREMA, CORONADO CON
CROCANTE DE BATATA

PURAHÉI ROLL — 45.000/25.000

FT. PURAHEI SOUJ

LANGOSTINOS, SALMÓN SOPLETEADO,
QUESO CREMA, AGUACATE, BAÑADO EN SALSA
TERIYAKI Y CROCANTE DE BATATA

YUKA ROLL — 45.000/25.000

FT. PATRICK ACTAMIRANO

SALMÓN SOPLETEADO, AGUACATE, QUESO
CREMA Y CORONADO CON CHIPS DE MANDIOCA

DOS TROCITOS — 45.000/25.000

FT. IVÁN ZAVACA

LANGOSTINOS, AGUACATE, PEPINO,
CROCANTE DE BATATA, BAÑADO EN SALSA
DE MBURUCUYÁ

TORRE DE SUSHI — 325.000

MIX DE ROLLS SELECCIONADOS, CEVICHITOS
FRESCOS Y DELICIOSOS NIGIRIS

CONTIENE 42 PIEZAS
¡IDEAL PARA COMPARTIR
ENTRE AMIGOS!



FIT

SALMÓN FIT — 40.000/23.000

ROLL DE ARROZ INTEGRAL CUBIERTO DE
SALMÓN Y MANGO CON KANIKAMA Y AGUACATE
POR DENTRO

QUINOA — 45.000/25.000

ROLL DE ARROZ INTEGRAL CON SALMÓN,
AGUACATE Y QUINOA POR FUERA

KETO — 45.000/25.000

ROLL DE ARROZ DE COLIFLOR, CON SALMÓN,
AGUACATE PEPINO Y CHÍA

NIGIRI FIT — 37.000

CON ARROZ INTEGRAL, SALMÓN Y NUECES
BAÑADO EN SALSA TERIYAKI

VEGANOS

ZUKI — 30.000/18.000

ZUCCHINIS APANADOS, RÚCULA, QUESO VEGANO
Y AGUACATE POR FUERA CON CROCANTE DE BATATA

MIGLIORE — 35.000/20.000

AGUACATE, PEPINO, LOCOTE Y QUESO VEGANO
CON SÉSAMO POR FUERA

HAKU VEGGIE — 40.000

PEPINO, RÚCULA, AGUACATE Y QUESO VEGANO
REBOZADO EN PANKO

NIGIRI NEMBO TUNA — 30.000

NIGIRI DE SANDÍA

NIGIRIS

NIGIRI DE SALMÓN — 35.000

(5P) BOCADO DE ARROZ CON SALMÓN

NIGIRI CHUCHI — 45.000

(5P) GRUESOS CORTES DE SALMÓN
SELLADOS CON SALSA ESPECIAL DE LA
CASA, CORONADOS CON CROCANTE DE
ZANAHORIA Y CEBOLLITA

NIGIRI DE WAGYU — 40.000

(2P)

NIGIRI DE — 40.000

LANGOSTINO

(5P) BOCADO DE ARROZ CON LANGOSTINO

ONIGIRI — 35.000

(2P) TARTAR DE SALMÓN, LACTONESA DE
MBURUCUYA, ENVUELTO EN ARROZ NEGRO
CON CHIPS DE MANDIOCA Y KURATU

TEMAKIS

NEW YORK — 30.000

TEMAKI RELLENO DE SALMÓN, AGUACATE,
QUESO CREMA Y SÉSAMO

CRISPY — 30.000

TEMAKI DE LANGOSTINOS APANADOS,
QUESO CREMA SABORIZADO CON KURATU
Y AGUACATE

SASHIMIS

SASHIMI DE SALMÓN — 40.000

GRUESOS CORTES DE SALMÓN CRUDO

SALSAS

TERIYAKI / JALAPEÑOS / MBURUCUYÁ
/ BUENOS AIRES / AGRIDULCE

8.000

GEISHAS

DE SALMÓN — 35.000

CORTES DE SALMÓN RELLENOS DE AGUACATE
Y QUESO CREMA

DOS MARES — 60.000

SALMÓN, QUESO Y LANGOSTINO CUBIERTO
CON SÉSAMO NEGRO

DE SALMÓN — 35.000

Y MANÍ KU'I

BAÑADO CON MIEL DE CAÑA

WOKS Y BOWLS

WOK BATATA — 45.000 THE KING

WOK FIT DE FIDEO DE BATATA CON VERDURAS MIXTAS SALTEADAS, CON SALSA DE OSTRAS ESPECIAL

WOK JUAN — 40.000 CANCIO

WOK DE FIDEO ORIENTAL CON VERDURAS MIXTAS SALTEADAS, SALSA TERIYAKI Y UN TOQUE DE AJO Y JENGIBRE

WOK SAFUÁN — 50.000

WOK DE FIDEO DE ARROZ CON VERDURAS MIXTAS SALTEADAS, SALSA DE LECHE DE COCO Y CURRY, CON UN TOQUE DE VINO BLANCO

ARROZ FRITO MIXTO — 40.000

WOK DE ARROZ CON CEBOLLA, JAMÓN CRUDO, ZANAHORIA Y HUEVO FRITO CON UN TOQUE DE AJO Y JENGIBRE



AGREGADOS

AGREGADO POLLO / AGREGADO CARNE O CAMARÓN

10.000 / 20.000

40.000 — CHOP SUEY

WOK DE VERDURAS MIXTAS SALTEADAS, CON SALSA DE SOJA Y HONGOS SHITAKE

40.000 — SUSHI BOWL TRADICIONAL

SALMÓN, AGUACATE, PEPINO, CEBOLLITA DE VERDEO Y ARROZ

40.000 — SUSHI BOWL NIKKEI

SALMÓN, AGUACATE, PIÑA, ALBAHACA, KURATU, AJÍ Y ARROZ

35.000 — RAMEN

SOPA ORIENTAL DE FIDEOS, ACOMPAÑADA DE VERDURAS, TOFU Y HONGOS SHITAKE

35.000 — SOPA MISO

TRADICIONAL SOPA JAPONESA PREPARADA A BASE DE PASTA DE MISO

PLATOS PRINCIPALES

SALMÓN MELOSO — 100.000

CON SALSA DE SOJA, MISO Y MIEL ACOMPAÑADO DE CREMA DE COLIFLOR

POLLO FRITO — 65.000

CON SALSA AGRIDULCE PICANTE, ACOMPAÑADO DE ARROZ CON LECHE DE COCO Y SEMILLAS DE SÉSAMO TOSTADAS

COSTILLA — 90.000

COCINADA POR 8 HORAS

COSTILLA VACUNA COCINADA A BAJA TEMPERATURA, EN HORNO MUY SUAVE, BAÑADA CON SALSA TERIYAKI CARAMELIZADA Y ACOMPAÑADA DE PURÉ DE PAPAS ENRIQUECIDO CON LA CLÁSICA SALSA HUANCAÍNA



BAOS

BAO DE COSTILLA DESMECHADA

SÁNDWICH DE COSTILLA DESMECHADA, CEBOLLA MORADA FINAMENTE CORTADA, LECHUGA Y UNA MAYONESA DE MISO

30.000

BAO DE LANGOSTINO

SÁNDWICH DE LANGOSTINOS RECIÉN REBOZADOS Y FRITOS, ACOMPAÑADOS DE LA FRESCURA DE UNOS GAJOS DE AGUACATE, HOJAS DE CILANTRO Y UNA MAYONESA DE AGUACATE Y CEDRÓN

40.000

ASADITO ORIENTAL

YAKITORI DE PULPO A LA PARRILLA, PRESENTADO CON EMULSIÓN DE MISO

YAKITORI DE SALMÓN A LA PARRILLA, PRESENTADO CON REDUCCIÓN DE GOCHUJANG (PASTA DE AJÍ COREANA), CERVEZA Y MIEL

YAKITORI DE CAMARONES A LA PARRILLA, PRESENTADOS CON REDUCCIÓN DE GOCHUJANG (PASTA DE AJÍ COREANA), CERVEZA Y MIEL

YAKITORI DE LOMITO VACUNO A LA PARRILLA, ACOMPAÑADO DE UNA SALSA ESPECIAL DE LA CASA, LLAMADA SALSA YAKITORI

APANADO DE TILAPIA, SERVIDA CON EMULSIÓN DE MISO Y BATATA FRITA POR ENCIMA

190.000 (2 PERSONAS) / 100.000 (1 PERSONA)