



# Menú Salón

## COCINA

### ENTRADAS

#### Langostinos Crocantes 3u...GS. 58.000

envueltos en hilos de batata, con pickle de pepino y nabo, salsa de tomate picante y emulsión verde

#### Tiradito Pasión .....GS. 60.000

láminas de salmón y langostinos en salsa de maracuyá cremosa, acompañadas con ensaladita de berro y wanton crocante bañados en vinagreta ardiente

#### Arrolladitos Primavera 2u .....GS. 40.000

de carne y cebolla, acompañados de pickle de zanahoria y repollo, con salsa agrídulce

#### Miso Gyoza Soup 5u .....GS. 38.000

dumplings al vapor rellenos de cerdo y akusay, sumergidos en caldo miso, hongos shitake y cebollita de verdeo

#### Ponzu Gyoza 5u .....GS. 32.000

dumplings al vapor rellenos de cerdo y akusay, sobre salsa ponzu y pepino

### COMPLEMENTOS

#### Gohan .....GS. 12.000

arroz blanco al estilo japonés con sésamo tostado

#### Sopa Misoshiru .....GS. 20.000

a base de pasta miso, con cubos de queso tofu y negui

#### Yakimeshi .....GS. 25.000

salteado de arroz, vegetales, omelette con salsa de soja y aceite de sesamo



# Menú Salón

## ENSALADAS

**Caesar de Pulpo** .....gs. **65.000**

hojas verdes, tomates secos  
saborizados, focaccia crocante y  
escamas de parmesano cubiertos por aderezo  
Caesar artesanal y pulpo sellado con cayena

**Ensalada SC** .....gs. **68.000**

queso camembert, salmón ahumado con  
croutones, hojas verdes y aderezo de aceitu-  
nas negras

**Bowl Mediterraneo** .....gs. **65.000**

Ensalada tibia con pollo grill macerado con  
hierbas, cous cous, tomate cherry, aceitunas,  
pepino, queso Ibérico y dressing

## PRINCIPALES

**Beef Eater** .....gs. **100.000**

bife de chorizo acompañado con cuñas de  
papa maceradas, brócoli y salsa pico de gallo

**Salmón Teriyaki** .....gs. **130.000**

salmón sellado y glaseado en salsa teriyaki  
artesanal, acompañado con puré de mandioca  
y vegetales orientales salteados

**Yakitori** .....gs. **90.000**

pinchos de pollo, morrón amarillo y cebolla  
morada, grillados y laqueados con salsa  
teriyaki, acompañados con risotto crocante de  
arroz yamani



# Menú Salón

## WOKS

### de Pescado Blanco

y Camarones .....GS. 120.000

salteado de lenguado, camarones y vegetales,  
salsa de ostras, acompañado de arroz blanco

### de Lomito con Fideos

Orientales .....GS. 82.000

salteado con vegetales, fideos  
y salsa de soja saborizada con jengibre

de Pollo .....GS. 75.000

salteado de vegetales y arroz en salsa de ostras  
y soja

## OPCIONES VEGGIE

Wok de vegetales .....GS. 70.000

salteado de vegetales y arroz en salsa de  
ostras y soja

Maki Vegetariano 9p .....GS. 36.000

de finos cortes de zanahoria, pepino, palta y  
palmito

Camembert Roll 9p .....GS. 60.000

relleno de tomates secos, espinaca, palta y  
cebolla morada caramelizada, semi cubierto  
con queso camembert flameado,  
acompañado con crocante de batata y salsa  
de mango



# Menú Salón

## SUSHI

### COMBINADOS

#### Combinado SushiClub

buenos aires roll, placer real, feel roll, soul roll, philadelphia roll, niguri de salmón y sashimi de salmón

15p<sub>es.</sub> 110.000 // 30p<sub>es.</sub> 215.000  
45p<sub>es.</sub> 310.000 // 60p<sub>es.</sub> 410.000

#### Combinado Classic

placer real, futu remix, sc roll, SPF roll niguiris de salmón

30p<sub>es.</sub> 230.000

#### Combinado Mar Adentro

merken Roll, Ceviche Roll, Sc Roll huancaina roll, Avocado Roll, Eby Tempura Roll, Niguri Anticuchero y Tiger Roll

30p<sub>es.</sub> 230.000

### Armalo como quieras!

Elegí cada una de las piezas de tu combinado.  
rolls, makis, niguiris, sashimi.  
Cada lovely, vale por dos piezas.  
No incluye Nuevas Creaciones.

15p<sub>es.</sub> 125.000 // 30p<sub>es.</sub> 230.000  
45p<sub>es.</sub> 330.000 // 60p<sub>es.</sub> 430.000



# Menú Salón

## NUEVAS CREACIONES

**Peruanísimo 9p .....GS. 75.000**

relleno de pescado frito y palta. Bañado con un fresco ceviche clásico de pescado blanco, cancha, ají, cebolla morada, batata y cilantro

**Pulpo al Olivo 9p .....GS. 105.000**

relleno de langostinos cocido, queso de sriracha y palta. bañado con salsa al olivo y pulpo a la española

**Honor y Causa 9p .....GS. 70.000**

clásica masa de papa amarilla con ají y limón cubierta con quinua crocante, rellena con atún y palta, bañado con salsa uchucuta a base de ajíes, hierbas andinas y maní

**Nigiris Nikkei 5p .....GS. 65.000**

bocaditos de arroz semi cubiertos con láminas de salmón marinadas y flambeadas, terminadas con criolla de pepino y crema huancaína



# Menú Salón

## SUSHICLUB ROLLS

**Queen Roll 9p .....GS. 65.000**

relleno de salmón sellado con katsobushi y mango fresco, acompañado con salsa de chipotle, praliné de maní y sésamo

**Thunnus Roll 9p .....GS. 58.000**

relleno de lomito de atún, queso Philadelphia y negui; cubierto con láminas de palta acompañado con salsa pico de gallo

**Hancaína Roll 9p .....GS. 70.000**

relleno de langostinos y palta, con salmón por fuera, bañado en salsa hancaína, sésamo, ralladura de limón, cilantro y crocante de batata

**Merken Roll 9p .....GS. 70.000**

relleno de salmón ahumado y palta, recubierto por tataki de salmón aderezado con merken, bañado con salsa picante y maíz cancha frito

**Avocado Roll 9p .....GS. 62.000**

relleno de langostinos en tempura y cereales crocantes con salsa spicy, envuelto en palta y salseado con mermelada de ají picante

**Tiger Roll 9p .....GS. 62.000**

relleno de langostinos apanados, palta, cubierto con lámina de salmón, crocante de batata y bañado en leche de tigre

**Buenos Aires Roll 9p .....GS. 62.000**

relleno de salmón, langostinos, palta y queso Philadelphia, salmón por fuera y salsa de sésamo



# Menú Salón

## SIN ALGA NORI

**Placer Real (sin arroz) 9p .....GS. 65.000**

relleno de palta, palmito y queso Philadelphia, envuelto en lámina de tamago y cortes de salmón, bañado con salsa de maracuyá y crocante de batata

**Citrus Roll (sin arroz) 8p .....GS. 60.000**

relleno de langostinos rebozados con panko, queso Philadelphia picante y ralladura de limón, envuelto en tamago, bañado con salsa de mango y crocante de batata

**Soul Roll (sin arroz) 8p .....GS. 62.000**

relleno de palmito y salmón, envuelto en tamago, recubierto con lámina de queso Philadelphia, bañado con almendras caramelizadas

**Feel Roll (sin arroz) 8p .....GS. 62.000**

relleno de salmón, queso Philadelphia, negui, envuelto en lámina de tamago

## GEISHAS

**Lovely (sin arroz) 6p .....GS. 75.000**

geishas de pulpo queso Philadelphia saborizado, con mermelada de aji picante y ciboulette

**de Salmón (sin arroz) 6p .....GS. 45.000**

queso Philadelphia y palta, envuelto en salmón

**de Salmón Ahumado (sin arroz) 6p .....GS. 55.000**

queso Philadelphia y palta, envuelto en salmón ahumado



# Menú Salón

## COCIDOS

**Futu Remix 8p .....GS. 62.000**

relleno de langostinos rebozados y queso Philadelphia saborizado, rebozado con panko, bañado con salsa de miel y mostaza

**Futurama Roll 8p .....GS. 60.000**

relleno de langostinos rebozados con panko, fritos, con salsa de miel y mostaza, con sésamo

**Honey Roll 9p .....GS. 60.000**

relleno de salmón precocido con miel y jengibre, con crocante de batata

**Sweet Roll 9p .....GS. 75.000**

relleno de langostinos en tempura, tamago, palta y queso Philadelphia saborizado con cilantro, envuelto en salmón y bañado con salsa de mango

## CALIENTES

**Three Roll (sin arroz) 8p .....GS. 70.000<sup>SO</sup>**

relleno de salmón, con un toque frutal y queso Philadelphia con cilantro, envuelto en laminar de salmón, rebozado con panko, bañado con leche de tigre y salsa de maracuyá picante

**Spicy Roll (sin arroz) 8p .....GS. 70.000**

relleno de langostinos y queso Philadelphia saborizado, envueltos en finos cortes de pescado blanco, rebozado con panko, acompañado de salsa tonkatsu



# Menú Salón

**Ebi Tempura Roll 8p .....cs. 60.000**

relleno de langostinos en tempura y crocante de batata, cubierto de guacamole

**Boom!\* (sin arroz) 6p .....cs. 52.000**

finos cortes de pescado blanco, con queso Philadelphia saborizado, cubierto de masa tempura

**Ceviche Roll 4p .....cs. 44.000**

relleno de salmón, pescado blanco y verduras marinadas en cilantro y picante, envuelto en salmón, rebozado con panko, con guacamole de palta

**SC Evolution Roll 4p .....cs. 38.000**

relleno de salmón, palta, queso Philadelphia y negui, envuelto en salmón, rebozado con panko, con salsa de ananá

## ROLLS TRADICIONALES

**California Roll 9p .....cs. 50.000**

relleno de kanikama y palta, con sésamo

**New York Roll 9p .....cs. 55.000**

relleno de salmón y palta, con sésamo

**Philadelphia Roll 9p .....cs. 56.000**

relleno de salmón y queso Philadelphia, con sésamo

**S.P.F. Roll 9p .....cs. 58.000**

relleno de salmón, palta y queso Philadelphia, con sésamo



# Menú Salón

## MAKIS

arrollados de arroz envueltos en nori

Maki de Salmón 9p .....GS. 50.000  
de salmón rosado

Maki SPF 9p .....GS. 56.000  
de salmón, palta y queso Philadelphia

## SASHIMI

finas fetas de mariscos o pescados crudos

de Salmón 5p .....GS. 45.000

de Langostino 5p .....GS. 60.000

de Pulpo 5p .....GS. 65.000

de Salmón Ahumado 5p .....GS. 55.000

Fire Tataki 5p .....GS. 48.000

## NIGUIRI

finas fetas de mariscos o pescados sobre arroz

de Salmón 6p .....GS. 45.000

de Langostino 6p .....GS. 65.000

de Pulpo 6p .....GS. 75.000

Anticuchero 5p .....GS. 40.000

salmón aderezado con salsa anticuchera,  
flameado, acompañado con emulsión  
alimonada, maíz cancha y lámina de rabanito,  
sobre bocado de arroz

Servicio de mesa .....GS. 10.000