



Sekushi·Sky

• Asian Fusion •

CONTENIDO

CARTA DE COMIDA

Izakaya	Pag.3
Barra Sushi	Pag.5
Cocina Caliente	Pag.7
Sodas	Pag.9
Postres	Pag.9
Vinos	Pag.10
Cócteles	Pag.11

CARTA DE LICORES

Cerveza	Pag.12
Whiskey	Pag.12
Ginebra	Pag.13
Rón	Pag.13
Vodka	Pag.13
Tequila y Mezcal	Pag.13
Sake	Pag.13
Aguardiente	Pag.14
Champagne	Pag.14
Otros	Pag.14
Bebidas	Pag.14

IZAKAYA

居酒屋

NORITACOS SALMÓN O ATÚN

(2 Bocados)

Tacos de alga nori crocante rellenos de shari, lechuga con tartar de salmón o atun marinado en mayochipotle decorados con rabano encurtido, ajonoli negro y cilantro.

\$34.000

TORI SATAY



(4 Brochetas)

Brochetas de pollo zhi káo, acompañadas con salsa cremosa de mantequilla de maní y leche de coco, ligeramente picante.

\$32.000

MEJILLONES TEMPURA

(6 Bocados)

Mejillones tempura coronado con ensaladilla Thai de mango biche y tomate cherry.

\$28.000



TUNA TATAKI

Láminas de atún fresco sellado a la robara con una reducción de ostras, naranja y panela

\$41.000

BAOS PORK BELLY THAI

(2 Bocados)

Baos rellenos de panceta de cerdo crocante con Kiuri, albahaca y cebolla acevichada terminada con mermelada de chile.

\$32.900

SPRING ROLLS

(4 Bocados)

Rollitos crocantes rellenos de pollo parrillado, vegetales al wok, acompañados de lechuga fresca, hierbabuena con salsa sweet chilli.

\$26.000

BUTA GYOZAS

(4 Bocados)

Empanada japonesa al vapor, rellenas de chicharrón, langostinos y vegetales al wok. Opción vegetariana con chitake.

\$32.000

EDAMAME EN SALSA SEKUSHI

(Opción vegana)

Edamames en zhi káo bañados en salsa sekushi.

\$24.000

BARRA SUSHI

寿司吧

TABLA MORIAWASE

(Para compartir)

De los viajes del emperador Itokú al monte Fuji llegó una selección de 15 bocados que cuentan la historia, sabores y aromas escondidos del imperio japonés.

(Sashimi de hamachi, salmón, atún y ebi acompañado de 6 variedades de niguiris sekushi)

\$180.000

TUNA PIZZA

(4 Bocados)

Masa crocante bañada en queso philadelphia, con láminas de atún fresco, aguacate, cebolla morada y salsa dinamita.

\$38.000

SAKE KIURI ROLL

(6 Bocados)

Maki relleno de salmón, kanikama y aguacate envuelto en kiuri, ensalada de wakame, salsa ponzu y masago.

\$28.000

TUNA BOCADO ROLL

(6 Bocados)

Maki relleno de atún, queso philadelphia y negui, terminado con láminas de aguacate, mayo-ponzu y kanikama crocante.

\$31.000



SHITA ROLL



SAKE TEMPURA

(6 Bocados)

Maki relleno de salmón, aguacate, kanikama y queso philadelphia, cubierto de alga nori crocante y sweet chilli.

\$28.000

SHITA ROLL

(6 Bocados)

Maki relleno de salmón, langostino y queso philadelphia terminado con láminas de plátano maduro y salsa teriyaki cremosa, acompañado con falso coral de fécula de arroz.

\$31.000

UNAGUI MAKI

(6 Bocados)

Maki relleno de kiuri, negui, aguacate y queso philadelphia terminado con anguila sellada en sala tare y bonito deshidratado.

\$31.000

ROLLS BEEF TENDERLOIN

(6 Bocados)

Maki relleno de langostino crocante, aguacate y queso philadelphia terminado con lomo sellado, chimichurri de almendras y mayonesa de ají amarillo.

\$31.000

TEMPTATION ROLL

(6 Bocados)

Maki relleno de camarón tempura y negui cubierto de masago terminado con tartar de skin de salmón en salsa de ají amarillo.

\$28.000

ROLL ACEVICHADO

(6 Bocados)

Fruto maki relleno de camarón blanqueado, aguacate y queso philadelphia terminado con rocoto, pimentón, negui y pescado blanco con salsa acevichada.

\$28.000

ENSALADA SEKUSHI

Ensalada de algas marinadas en aceite de ajonjolí y gomá decorado con falso coral de remolacha y almidón de arroz.

\$16.000

COCINA CALIENTE

☒ 厨房

AGUACATE PARRILLADO

Aguacate zhi káo con tarta de jaiba y camarón en salsa acevichada, acompañada de wonton crocante.

\$38.000

LOMO TERIYAKI TRUFADO

Lomo al zhi káo en salsa balsámica teriyaki con gotas de aceite de trufa acompañado de katsura de papa nativa.

\$75.000

COSTILLAS SEKUSHI

Costillas de cerdo en cocción lenta, bañadas en salsa de panela, café y naranja, acompañado de cascotes de papa nativa.

\$54.000

ARROZ SEKUSHI

Arroz frito con solomito, camarones, chitake y vegetales al wok.

\$55.000



COSTILLAS SEKUSHI





RISOTTO THAI

Risotto con leche de coco y curry verde, acompañado de zucchini verde y amarillo con meri al zhi káo.

\$55.000

RAMEN

Fondo de miso con fideos ramen, acompañado de panceta de cerdo, huevo pochado, chitake y togarachi.

\$48.500

PULPO AL ZHI KÁO

Pulpo al zhi káo con chimichurri japonés, papa criolla y queso stracciatella.

\$63.000



RAMEN

SODAS

汽水

SANDIA LIME SODA \$15.000

ZUMO SANDIA , ALMIBAR CARDAMOMO, LIMÓN, BRETAÑA.

FRESH SODA \$15.000

ALMIBAR TOMILLO, zumo de limón, MATCHA ,WASABI, BRETAÑA.

SPICY SODA \$15.000

TORONJA ZUMO, ALMIBAR RUIBARBO, ROCOTO, BRETAÑA.

POSTRES 甜点

PAVLOVA

Base de merengue, court de maracuyá acompañado con una maceración de frutos rojos, crema chantilly y arequipe con falso caviar de lychee.

\$26.000

WONTON DE NUTELLA

Masa wonton crocante rellena de queso 7 cueros y nutella, acompañado de helado de vainilla.

\$23.000



PAVLOVA



VINOS

葡萄酒

CATENA SAN CARLOS CABERNET FRANC
Botella \$ 233.000

CATENA CABERNET SAUVIGNON
Botella \$ 212.000

LA POSTA GLORIETA PINOT NOIR
Botella \$ 191.000

LA POSTA PIZZELLA MALBEC
Botella \$ 191.000

ANGELICA ZAPATA CABERNET FRANC
Botella \$ 403.000

EL ENEMIGO MALBEC
Botella \$ 286.000

MARTIN BERDUGO CRIANZA TEMPRANILLO
Botella \$ 201.000

MARTIN BERDUGO RESERVA TEMPRANILLO
Botella \$ 297.000

COQUENA TORRONTES
Botella \$ 201.000

MARTIN BERDUGO BLANCO VERDEJO
Botella \$ 180.000

UGALDE BLANCO
Botella \$ 180.000 / Copa \$36.000

MARTIN BERDUGO ROSADO TEMPRANILLO
Botella \$ 150.000

UGALDE ROSADO
Botella \$ 159.000 / Copa \$32.000

CÓCTELES

☒ 尾酒

AUTOR

LYCHEE PANDA SOUR

MALIBU, SOHO, BEEFETER GIN, ZUMO LIMÓN, ALMIBAR SIMPLE, CLARA DE HUEVO, PISCO.

SPICY SEKUSHI

WHISKY CHIVAS 13 TEQUILA CASK, ST. LOUIS, SAKE DIAMOND, RUIBARBO, ZUMO TORONJA, ROCOTO.

MEZCALITO TROPICAL

MEZCAL DEL MAGÜEY VIDA, SIRACHA, ALMIBAR SIMPLE, ZUMO TORONJA, ALMIBAR PIÑA.

GULODKA

ABSOLUT VODKA, ALMIBAR GULUPA, JENGIBRE, ST. LOUIS, GLITER.

GIN O'CLOCK

SAKE, BEEFETER GIN, TONICA, MAMBE.

WATERMELON TEA

LILLET, ZUMO DE SANDIA, PISCO, ST. LOUIS.

\$47.000 / \$58.000 *

*SKY MIZUNARA

WHISKY CHIVAS MIZUNARA, ZUMO DE LIMÓN, ALMIBAR DE TOMILLO, PERA.

CLÁSICOS

DRY MARTINI *

BEEFETER GIN, VODKA, VERMOUT DRY, ACEITUNA VERDE.

MOJITO

RON HAVANA 3 AÑOS, ZUMO LIMÓN, ALMIBAR SIMPLE, SODA BRETANA, HIERBABUENA.

TOKYO MULE

VODKA, SAKE, EXTRACTO DE JENGIBRE, ALMIBAR SIMPLE.

PENICILLIN

WHISKEY JAMESON, ZUMO LIMÓN, EXTRACTO JENGIBRE, MIEL DE CAÑA.

MARGARITA

TEQUILA OLMECA ALTOS REPOSADO, ZUMO DE LIMÓN, MIEL DE ABEJAS, CARBÓN ACTIVADO.

PISCO SOUR

PISCO, ZUMO DE LIMÓN, ALMIBAR, CLARA DE HUEVO.

EXPRESSO MARTINI

VODKA, EXPRESSO DE CAFÉ

CARAJILLO

LICOR 43, CAFÉ.

\$42.000 / \$58.000 *

CARTA DE LICORES

酒

CERVEZA

Stella

\$15.000

Stella Draft

\$17.000

Corona

\$15.000

Michelob Ultra

\$12.000

WHISKEY

Chivas 18

Botella \$583.000 / Trago \$53.000

Chivas Mizunara

Botella \$487.000 / Trago \$47.000

Chivas Extra 13

Botella \$381.000 / Media \$201.000 / Trago \$37.000

Chivas 13 Extra Tequila Cask

Botella \$403.000

Chivas 12

Botella \$360.000 / Media \$191.000 / Trago \$32.000

The Glenlivet 15

Botella \$498.000 / Trago \$47.000

The Glenlivet 12

Botella \$445.000 / Trago \$42.000

The Glenlivet Founders Reserve

Botella \$413.000 / Trago \$37.000

Jameson

Botella \$307.000 / Media \$180.000 / Trago \$32.000

Macallan 12

Botella \$731.000 / Trago \$63.000

GINEBRA

Monkey 47

Botella \$445.000 / Trago \$42.000

Beefeater 24

Botella \$445.000

Beefeater Pink

Botella \$360.000 / Trago \$32.000

Beefeater

Botella \$305.000 / Media \$180.000 / Trago \$32.000

Hendrick's

Botella \$572.000 / Trago \$53.000

RON

La Hechicera

Botella \$445.000 / Trago \$42.000

Havana 7 Años

Botella \$307.000 / Trago \$32.000

VODKA

Absolut Vodka

Botella \$307.000 / Media \$159.000 / Trago \$32.000

Greygoose

Botella \$509.000 / Trago \$47.000

TEQUILA Y MEZCAL

Del Maguey Vida

Botella \$466.000 / Trago \$42.000

Altos Reposado

Botella \$371.000 / Trago \$37.000

Altos Plata

Botella \$360.000 / Trago \$37.000

Olmecca Reposado

Botella \$297.000 / Media \$159.000 / Trago \$26.000

Olmecca Blanco

Botella \$286.000 / Media \$148.000 / Trago \$26.000

Don Julio 70

Botella \$678.000 / Trago \$63.000

Jimador Cristalino

Botella \$445.000 / Trago \$47.000

Maestro Dobel

Botella \$636.000 / Trago \$58.000

SAKE

Momokawa Diamond

Botella \$201.000

Momokawa Organic Junmai

Botella \$244.000

Momokawa Organic Nigori

Botella \$244.000

AGUARDIENTE

Nectar Premium
Botella \$254.000 / Trago \$32.000

CHAMPAGNE

(espumosos)

Dom Perignon
\$ 2.968.000

Veuve Clicquot
\$ 954.000

Moet Chandon
\$ 763.000

Gorio Malibran
\$ 307.000

Ana Codorniu
\$ 297.000

Chandon Rose
\$ 297.000

Chandon Extra Brut
\$ 297.000

OTROS

Pisco Viñas de Oro
Botella \$403.000

BEBIDAS

Agua San Pellegrino
\$21.000

Acqua Panna
\$21.000

Redbull Energy Drink
\$17.000

Redbull Sugar free
\$17.000

Redbull Red Edition
\$17.000

Tonica Nacional
\$8.000

Tonica San Pellegrino
\$12.000

Tonica fever Tree
\$12.000

Hatsu té
\$8.000

Bretaña
\$8.000

Hatsu Soda
\$8.000

Gaseosa Postobon
\$8.000

Agua Nacimiento
\$8.000

CIGARRILLOS Y VAPES

Cigarrilos
Paquete \$21.000 / Medio \$10.000

Vapes
\$63.000