



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.13

## CARTA DE LICORES

Cerveza .....	Pag.14
Whiskey .....	Pag.14
Ginebra .....	Pag.15
Rón .....	Pag.15
Vodka .....	Pag.15
Tequila y Mezcal .....	Pag.15
Sake .....	Pag.15
Aguardiente .....	Pag.16
Champagne .....	Pag.16
Otros .....	Pag.16
Bebidas .....	Pag.16

# 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.

**\$52.000**

## TORI SATAY



(4 Brochetas)

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

**\$38.000**

## TUNA TATAKI

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

**\$45.000**



## **BAOS PORK BELLY THAI**

(2 Bocados)

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

**\$36.000**

## **SPRING ROLLS**

(4 Bocados)

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

**\$31.000**

## **BUTA GYOZAS**

(4 Bocados)

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

**\$36.000**

## **EDAMAME EN SALSA SEKUSHI**

(Opción vegana)

Edamames al 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 3 variedades de niguiris sekushi)

**\$260.000**

## TUNA PIZZA

(4 Bocados)

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

**\$38.000**

## SAKE KYURI ROLL

(6 Bocados)

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

**\$38.000**

## TUNA ABOKADO ROLL

(6 Bocados)

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

**\$36.000**



**SHITA ROLL**



## SAKE TEMPURA

(6 Bocados)

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

**\$38.000**

## 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.

**\$36.000**

## UNAGUI MAKI

(6 Bocados)

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

**\$36.000**

## ROLLS BEEF TENDERLOIN

(6 Bocados)

Maki relleno con finas láminas de lomo de res flameadas, chimichurri de almendras, mayonesa de ají amarillo y langostinos.

**\$38.000**

## 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.

**\$38.000**

## ROLL ACEVICHADO

(6 Bocados)

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

**\$36.000**

## ROLL VEGETARIANO

Roll relleno de vegetales tempura, plátano maduro, shiitake, camote terminado con aguacate.

**\$32.000**

## NIGUIRI AGUACATE

Niguri de aguacate con chimichurri coreano terminado con aceite de trufa .

**\$28.000**

## NIGUIRI UNAGUI

Niguri de anguila Ahumada con salsa tare.

**\$36.000**

## TUNA NIGUIRI

Niguri de atún bañado en salsa de ají amarillo con chimichurri de almendras.

**\$28.000**

## NIGUIRI DE HAMACHI

Niguri de hamachi primium con caviar negro .

**\$38.000**

## NIGUIRI SAKE

Niguri de salmón sellado con aceite de trufa terminado con rajadura de limón.

**\$28.000**

## ENSALADA SEKUSHI

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

**\$18.000**

---

# COCINA CALIENTE

☒ 厨房

## AGUACATE PARRILLADO

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

**\$39.000**

## LOMO TERIYAKI TRUFADO

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

**\$85.000**

## COSTILLAS SEKUSHI KOREANAS

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

**\$58.000**

## ARROZ SEKUSHI

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

**\$58.000**

Arroz salteado al wok con vegetales salsa soya y aceite de ajonjolí.

(OPCIÓN VEGETARIANA)

**\$42.000**



**COSTILLAS SEKUSHI**

## RISOTTO THAI

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

**\$75.000**

## RAMEN

Fondo de miso con fideos ramen, acompañado de panceta de cerdo, huevo pochado, shiitake y togarashi.

**\$64.000**

## TAKO PASIÓN

Pulpo parrillado, queso costeño asado, tortilla de maíz mexicana, bañada en gooseberry jam asadas.

**\$75.000**

## LOMO SALTADO THAÍ

Lomitos al wok flameados con vegetales y salsa Nikkei .  
Acompañado de papas revolcadas y arroz

**\$75.000**

## CEVICHE MIXTO

Pesca blanca en cubos, camarón, pimentón, cebolla y cilantro bañado en crema agria y decorado con anillos de calamar crocantes

**\$48.000**

## MENU INFANTIL

Nuggets de pollo & papas cascos

**\$34.000**

## PORCIONES

PAPA EN CASCO	\$15.000
TORI SATAY <small>xUnd</small>	\$10.000
SPRING ROLL <small>xUnd</small>	\$8.000
SALSA DINAMITA	\$8.000
NORI TACO SALMÓN <small>xUnd</small>	\$27.000
NORI TACO ATÚN <small>xUnd</small>	\$27.000
BAO PORK BELLY <small>xUnd</small>	\$19.000
BUTA GYOSA <small>xUnd</small>	\$9.000

**RAMEN**



# SODAS

汽水

## SANDIA LIME SODA \$16.000

ZUMO SANDIA , CORDIAL DE ROCOTO, CORDIAL DE CARDAMOMO, ZUMO DE LIMÓN Y SODA.

## FRESH SODA \$16.000

CORDIAL DE CARDAMOMO, EXTRACTO DE JENGIBRE, ZUMO DE LIMÓN Y SODA.

## SPICY SODA \$16.000

CORDIAL DE GULUPA, CORDIAL DE TOMILLO, ZUMO DE LIMÓN Y SODA.

# 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.

**\$26.000**

## VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

torta caliente de dulce de leche horneando a la minuta , servido con helado de vainilla y almendras

**\$28.000**



PAVLOVA



# VINOS

葡萄酒

VEUVE CLICQUOT  
Botella \$ 1.002.000

MOET & CHANDON  
Botella \$ 801.000

GORIO MALIBRAN  
Botella \$ 323.000

ANNA CODORNIU  
Botella \$ 312.000

MARTIN BERDUGO CRIANZA  
Botella \$ 212.000

MARTIN BERDUGO BLANCO  
Botella \$ 189.000

MARTIN BERDUGO ROSADO  
Botella \$ 167.000

MARTIN BERDUGO BARRICA  
Botella \$ 201.000

MARTIN BERDUGO RESERVA  
Botella \$ 312.000

CHANDON ROSE  
Botella \$ 312.000

CHANDON EXTRA BRUT  
Botella \$ 312.000

CATENA SAN CARLOS CABERNET FRANC  
Botella \$ 245.000

CATENA CABERNET SAUVIGNON  
Botella \$ 223.000

LA POSTA GLORIETA PINOT NOIR

Botella \$ 201.000

LA POSTA PIZZELLA MALBEC

Botella \$ 201.000

ENEMIGO MALBEC

Botella \$ 300.000

COQUENA TORRONTES

Botella \$ 212.000

UGALDE BLANCO

Botella \$ 189.000 / Copa \$35.000

UGALDE ROSADO

Botella \$ 167.000 / Copa \$35.000

UGALDE TINTO

Botella \$ 175.000 / Copa \$35.000

PARINACOTA SYRAH CARIGNAN

Botella \$ 400.000

VOLCANES RESERVA SAUVIGNON

Botella \$ 230.000

TECTONIA RED BLEND

Botella \$ 310.000

TECTONIA CARMENERE

Botella \$ 330.000

TEIA C SAUVIGNON-FRANC

Botella \$ 200.000

LAGARDE MERLOT

Botella \$ 270.000

FRAMINGHAM RIESLING

Botella \$ 370.000

CONDESA DE LEGANZA ROSADO

Botella \$ 150.000

FAUSTINO V RESERVA

Botella \$ 380.000

FAUSTINO CRIANZA

Botella \$ 260.000

FAUSTINO I GRAN RESERVA

Botella \$ 630.000

PORTIA PRIMA

Botella \$ 480.000

PORTIA ROBLE

Botella \$ 250.000

PORTIA VERDEJO

Botella \$ 230.000

RECAREDO INTENS ROSAT

Botella \$ 600.000

POGGIO BADIOLA IGT

Botella \$ 250.000

CANTINA DI SORBA BIANCODELL EMILIA

Botella \$ 160.000

CANTINA DI SORBA DI MODENA IL DUOMO

Botella \$ 160.000

ARDECHE CHARDONNAY

Botella \$ 230.000

MAR DE ONS ALBARIÑO

Botella \$ 270.000

ANGELICA ZAPATA CABERNET FRANC

Botella \$ 423.000

ANGELICA ZAPATA MALBEC

Botella \$ 580.000

JARRA DE SANGRIA TINTO

\$ 220.000

JARRA DE SANGRIA BLANCO

\$ 220.000

JARRA DE SANGRIA ROSADO

\$ 220.000

---

# 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

VODKA , ALMIBAR GULUPA, JENGIBRE, ST. LOUIS.

### GIN O'CLOCK

SAKE, BEEFETER GIN, TONICA, MAMBE.

### WATERMELON TEA

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

**\$53.000 / \$64.000 \***

### \*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 BRETAÑA, HIERBABUENA.

### TOKYO MULE

VODKA, SAKE, EXTRACTO DE JENGIBRE Y ALMIBAR.

### RED GIN

BEEFEATER GIN, WATERMELON SMASH, REDBULL RED EDITION.

**\$50.000**

### 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 Y EXPRESSO

### CARAJILLO

LICOR 43 ,CAFÉ.

**\$47.000 / \$64.000 \***

# CARTA DE LICORES

酒

## CERVEZA

Stella

\$16.000

Stella Draft

\$18.000

Corona

\$16.000

Club Colombia

\$14.000

Michelob Ultra

\$13.000

## WHISKEY

Chivas 18

Botella \$612.000 / Trago \$56.000

Chivas Mizunara

Botella \$512.000 / Trago \$50.000

Chivas Extra 13

Botella \$401.000 / Media \$212.000 / Trago \$39.000

Chivas 13 Extra Tequila Cask

Botella \$423.000

Chivas 12

Botella \$379.000 / Media \$201.000 / Trago \$34.000

The Glenlivet 15

Botella \$523.000 / Trago \$50.000

The Glenlivet 12

Botella \$467.000 / Trago \$45.000

The Glenlivet Founders Reserve

Botella \$434.000 / Trago \$39.000

Jameson

Botella \$323.000 / Media \$189.000 / Trago \$34.000

Macallan 12

Botella \$768.000 / Trago \$67.000

## GINEBRA

Monkey 47

Botella \$467.000 / Trago \$45.000

Beefeater 24

Botella \$467.000

Beefeater Pink

Botella \$379.000 / Trago \$34.000

Beefeater

Botella \$323.000 / Media \$189.000 / Trago \$34.000

Hendrick's

Botella \$601.000 / Trago \$56.000

## RON

La Hechicera

Botella \$467.000 / Trago \$45.000

Havana 7 Años

Botella \$323.000 / Trago \$34.000

## VODKA

Absolut Vodka

Botella \$323.000 / Media \$167.000 / Trago \$34.000

Greygoose

Botella \$534.000 / Trago \$50.000

## TEQUILA Y MEZCAL

Del Maguey Vida

Botella \$490.000 / Trago \$45.000

Altos Reposado

Botella \$390.000 / Trago \$39.000

Altos Plata

Botella \$379.000 / Trago \$39.000

Olmecca Reposado

Botella \$312.000 / Media \$167.000 / Trago \$28.000

Olmecca Blanco

Botella \$300.000 / Media \$156.000 / Trago \$28.000

Don Julio 70

Botella \$712.000 / Trago \$67.000

Jimador Cristalino

Botella \$467.000 / Trago \$50.000

Maestro Dobel

Botella \$668.000 / Trago \$61.000

## SAKE

Momokawa Diamond

Botella \$212.000 / Piba \$40.000

Momokawa Nigori Creamy

Botella \$256.000 / Piba \$70.000

Junmai Ginjo Hana

Botella \$340.000

Junmai Ginjo

Media botella \$180.000

Junmai Daiginjo

Media botella \$350.000

## AGUARDIENTE

Nectar Premium  
Botella \$267.000 / Trago \$34.000

## CHAMPAGNE

(espumosos)

Dom Perignon  
\$ 3.116.000

Veuve Clicquot  
\$ 1.002.000

Moet Chandon  
\$801.000

Gorio Malibran  
\$ 323.000

Ana Codorniu  
\$ 312.000

Chandon Rose  
\$ 312.000

Chandon Extra Brut  
\$ 312.000

## OTROS

Pisco Viñas de Oro  
Botella \$423.000

## BEBIDAS

Agua San Pellegrino  
\$20.000

Acqua Panna  
\$20.000

Redbull Energy Drink  
\$18.000

Redbull Sugar free  
\$18.000

Redbull Red Edition  
\$18.000

Tonica Nacional  
\$9.000

Tonica San Pellegrino  
\$20.000

Hatsu té  
\$9.000

Bretaña  
\$9.000

Hatsu Soda  
\$9.000

Gaseosa Postobon  
\$9.000

Agua Nacimiento  
\$9.000

## CIGARRILLOS Y VAPES

Cigarrilos  
Paquete \$22.000 / Medio \$11.000

Vapes  
\$67.000