

APPETIZERS

南 联

Arroz

Gohan

Arroz Blanco

\$ 1.000

Especial

Arroz Blanco con Cortes de Pescado, Palta y Sésamo

\$ 1.600

Gyozas 5 Empanaditas japonesas rellenas

Camarón

\$ 2.300

Pollo

\$ 2.100

Sopa Miso

\$ 1.200

Bombones de Pollo con Miel y Sésamo

5 Trutros de pollo apanados con miel y sésamo

\$ 3.500

Ebi Tempura

5 Camarones Ecuatorianos al estilo Tempura

\$ 3.900

Ebi Furay

5 Camarones Ecuatorianos apanados en Panko con salsa Tonkatsu

\$ 3.900

Ostiones Furay

7 Ostiones apanados en Panko con salsa Tonkatsu

\$ 4.200

Mixto Tempura

Verduras y Camarones al estilo Tempura

\$ 3.500

Verduras Tempura

Surtido de Verduras al estilo Tempura

\$ 2.900

Pulpo al Olivo

Finas láminas de pulpo sobre pasta de tofú con aceitunas moradas

\$ 3.600

Brochetas de Pollo Yakitori

3 brochetas de Pollo en Salsa Teriyaki

\$ 3.300

Tofú Apanado

Trozos de Tofú apanados con salsa de frambuezas

\$ 3.800

Tabla Wasabi (2 a 3 personas)

Bombones de pollo con miel y sésamo

\$ 8.900

Gyozas de Pollo

Tofú Apanado

COCINA

新年开

PLATOS PRINCIPALES

Pollo Thai

Cubos de Pollo salteados en leche de coco y chips de maní,
Acompañado con Cous-Cous al curry

\$ 5.900

Atún Ajedrez (Según disponibilidad)

Atún de Isla de Pascua sellado con sésamo negro/blanco y salsa de Ostras,
Acompañamiento a elección

\$ 7.400

Risotto Japonés

Risotto con Hongos Shii-take, Camarones y Queso parmesano

\$ 5.700

Salmón Floral

Salmón sellado con aceite de lavanda, dejes de mostaza, eneldo y miel,
Acompañado con Quínoa y almendras salteadas

\$ 5.900

Pollo a la Menta

Filetes de Pollo salteados con yogurt y menta,
Acompañado con Arroz al Ciboulette

\$ 5.700

COCINA

新年 开

ENSALADAS

Del Huerto

Lechuga hidropónica, palta, rúcula, almendras, brotes de alfalfa, semillas de sésamo negro y dressing

\$ 3.800

De la Casa

Champiñones, aceitunas, tofú, palta, lechuga hidropónica, semillas de linaza y dressing

\$ 3.900

Primaveral

Rositas de salmón ahumado, palta, pepino, pistacho, rúcula, lechuga hidropónica, semillas de sésamo negro y dressing

\$ 4.200

Sublime

Pollo, palmito, palta, almendras, lechuga hidropónica, rúcula, semillas de sésamo tostado y dressing

\$ 4.200

Mediterránea

Cous cous, lechuga hidropónica, aceitunas, palta, cebollín, semillas de linaza y dressing

\$ 3.900

Dressing a Elección

- Yogurth con Ciboulette
- Mostaza y miel
- Del Chef

SUSHI & ROLLS

盟开 临美

NIGIRI 2 unidades

Bolita de Arroz cubierta con filete de pescado

Del Chef	\$ 1.900
Ebi Camarón Ecuatoriano	\$ 2.200
Kanikama	\$ 1.900
Maguro Atún	\$ 2.400
Masago	\$ 2.200
Sake Salmón	\$ 2.000
Salmón Ahumado	\$ 2.200
Tako Pulpo	\$ 2.000
Unagui Anguila	\$ 2.400

SASHIMI 9 cortes

Lámina de Lomo de Pescado

Mixto	\$ 2.900
Sake Salmón	\$ 3.500
Pulpo	\$ 3.300
Maguro Atún	\$ 5.200

SASHIMI 15 cortes

Lámina de Lomo de Pescado

Mixto	\$ 4.500
Sake Salmón	\$ 5.600
Pulpo	\$ 5.300
Maguro Atún	\$ 8.900

TEMAKI Cono tradicional Japonés

Del Chef Pescado del día, Palta, Cebollín Masago

Kani Kanikama, Palta, Cebollín, Masago

Sake Salmón, Palta, Cebollín, Masago

Ebi Camarón, Palta, Cebollín, Masago

Deli Salmón, Palta, Queso crema, Cebollín, Masago

\$ 2.000
\$ 2.000
\$ 2.200
\$ 2.400
\$ 2.400

DELI ROLLS 8 trozos

Deli Tofú

Salmón, Palta, Tofú, Ciboulette, envuelto en Almendra

\$ 4.900

Deli Anchoa

Anchoa, Queso Crema, Palta, Ciboulette, envuelto en Sésamo negro

\$ 4.900

Deli Ebi

Camarón, Queso Crema, Cebollín, envuelto en Salmón Ahumado y Arroz

\$ 4.900

Deli Cheese

Salmón, Camarón, Palta, Ciboulette, envuelto en Queso Crema

\$ 4.900

SUSHI & ROLLS

盟开 临美

SPECIAL ROLLS 8 trozos

Kani Roll

Kanikama, palta, envuelto en Palta o Salmón

\$ 3.700

Avocado Roll

Salmón, Palta, envuelto en Palta

\$ 3.800

Sake Roll

Salmón, Palta, envuelto Salmón

\$ 4.000

Rainbow Roll

Kanikama, Palta, envuelto en Arco iris de Pescado y Palta

\$ 4.000

Cheese Light Roll

Palta, Queso crema, Pepino, envuelto en Palta

\$ 3.700

Ebi Roll

Camarón, Palta, envuelto en Palta

\$ 4.000

Kani Cheese Roll

Kanikama, Palta, Queso Crema envuelto en Palta o Salmón

\$ 4.300

Del Chef Roll

Reineta, Queso crema, Masago, envuelto en Palta

\$ 4.300

Avocado Cheese Roll

Salmón, Queso crema, envuelto en Palta

\$ 4.300

Sake Cheese Roll

Salmón, Palta, Queso crema, envuelto en Salmón

\$ 4.500

Unagui Roll

Anguila, Palta envuelto en Palta cubierto de Salsa de Anguila

\$ 4.600

Ebi Cheese Roll

Camarón, Palta, Queso Crema, envuelto en Palta o Salmón

\$ 4.600

Futomaki

Kanikama, Salmón, Palta, Masago, Queso Crema, envuelto en Nori

\$ 4.300

Tempura Cheese Roll

Salmón, Queso crema, Ciboulette, envuelto en fina masa Tempura

\$ 4.400

Tempura Ebi Roll

Camarón Tempura, Palta, Cebollín envuelto en Palta

\$ 4.500

Spicy Sake Roll

Salmón, Palta, Cebollín, Salsa Spicy, envuelto en Sésamo

\$ 3.900

Maguro Cheese Roll

Atún, Palta, Queso crema, envuelto en Palta

\$ 4.500

Tori Crispy Roll

Kanikama, Queso crema, Cebollín, envuelto en Pollo Crispy, cubierto con salsa tibia

\$ 5.200

Teriyaki Roll

Reineta apanada en Panko, Palta, Cebollín, envuelto en Palta, cubierto con salsa Teriyaki

\$ 4.900

Sake Crispy Roll

Camarón, Queso Crema, Cebollín, envuelto en Salmón Crispy, cubierto con salsa tibia

\$ 5.200

SUSHI & ROLLS

盟开 临美

HOSOMAKI 8 trozos,

Roll envuelto en Nori con ingrediente a elección

Del Chef Maki del día	\$ 1.800
Ebi Maki Camarón	\$ 2.000
Kani Maki Kanikama	\$ 1.900
Kappa Maki Pepino, Sésamo	\$ 1.700
Kappa Cheese Maki	\$ 1.900
Maguro Maki Atún	\$ 2.200
Sake Maki Salmón	\$ 1.900
Salmón Ahumado Maki	\$ 2.200
Unagui Maki Anguila	\$ 2.300

CALIFORNIA ROLLS 8 trozos

California Tori

Pollo Teriyaki, Palta, Cebollín envuelto en Sésamo o Masago

\$ 2.800

California Kani

Kanikama, Palta envuelto en Sésamo o Masago

\$ 2.600

California Sake

Salmón, Palta envuelto en Sésamo o Masago

\$ 2.800

California Ebi

Camarón, Palta envuelto en Sésamo o Masago

\$ 3.100

California Maguro

Atún, Palta envuelto en Sésamo o Masago

\$ 3.100

California Palmito

Palmito, palta envuelto en Sésamo o Masago

\$ 2.900

California Light

Palta, Pepino envuelto en Sésamo o Ciboulette

\$ 2.700

California Unagui

Anguila, Palta envuelto en Sésamo o Masago

\$ 3.200

California Cheese

Salmón, Queso crema, Cebollín envuelto en Sésamo o Masago

\$ 3.200

California Papaya

Papaya, Salmón, Queso crema, envuelto en Sésamo Negro

\$ 3.400

SUSHI & ROLLS

盟开 临美

COMBINACIONES

WASABI # 1

1 Persona 18 piezas
Sake Maki
Kani Roll
Nigiri del Chef

\$ 6.900

WASABI # 4

4 personas 61 piezas
Kappa Maki
Nigiri Ebi
Nigiri del Chef
California Light
California Sake
Kani Cheese Roll
Rainbow Roll
Sashimi Mixto 9 cortes

\$ 22.400

WASABI # 2

2 Personas 26 piezas
Nigiri Ebi
Sake Maki
California Cheese
Kani Cheese Roll

\$ 10.900

WASABI # 5

6 personas 90 piezas
Gozas Camarón 5 unidades
Sashimi Mixto 15 cortes
Sake Maki
Kappa Maki
Del Chef Maki
Ebi Maki
Nigiri Ebi
Nigiri del Chef
Nigiri Sake
Ebi Cheese Roll
Sake Cheese Roll
California Kani
California Sake

\$ 31.900

WASABI # 3

2-3 personas 43 piezas
Nigiri del Chef
Nigiri Sake
California Cheese
California Sake
Sashimi Mixto 15 cortes
Del Chef Maki

\$ 15.500

POSTRES

小先協

Cheese Cake del Día
Consulte por sabores del día

\$ 2.600

Crocante de Chocolate
Torta de Chocolate cubierta con confites de caramelo

\$ 2.200

Cheese Cake Trilogía de chocolate
La autentica receta americana

\$ 2.600

Tarta de Manzana
Servida tibia con helado de vainilla

\$ 2.400

Ponderación con Helado Artesanal
Consulte por sabores del día

\$ 2.400