

ENTRADAS

GYOSAS (6 U.)

Empanaditas al vapor doradas al teppan

POLLO	\$140
CERDO	\$150

HARUMAKI (4 U.)

Arrolladitos primavera

SALMÓN	\$170
CARNE	\$160
VEGETARIANO	\$140

ALBONDIGUITAS (6U.)

Mini albondigas de salmón

\$140

EBI FURAY (5U.)

Langostinos rebozados en panko

\$250

YAKITORI (3 U.)

Brochette de pollo con salsa teriyaki y timbal de arroz blanco con sésamo

\$200

BASTONCITOS

Rebozados en sésamo acompañados con vegetales al wok

POLLO O SALMÓN	\$200
-----------------------	-------

TEMPURA MIX

Vegetales, salmon y langostinos en tempura

\$300

RABAS

Anillos de calamar crocantes

\$210

MISOSHIRU

Clásica sopa japonesa con dados de tofu, wacame y verdeo

\$130

GOHAN

Arroz al vapor

\$60

SHARI

Arroz saborizado de sushi

\$60

CEVICHES

MIXTO	\$320
Salmón, lenguado, langostinos y pulpo	

CLASICO	\$260
De lenguado fresco	

GEISHAS

SALMÓN (6 U.)

Arrolladito de salmón con queso philadelphia y palta

\$220

AHUMADO (6 U.)

Arrolladito de salmón ahumado con queso philadelphia y durazno

\$220

FURAY (3 U.)

Arrolladito de salmón con palta y queso philadelphia panizados y calientes

\$120

EBI CROCANTE (3 U.)

Arrolladito de langostino con tartar de salmón rebozado y caliente con salsa acevichada

\$140

TIRADITOS

TIRADITOS DE SALMÓN

Con salsa de aji amarillo o con salsa de maracuyá

\$280

SAKURA

NUESTRA CARTA

PLATOS DE COCINA

SMOKED SHRIMP

Langostinos envueltos en salmon ahumado con arroz al verdeo y salsa de filadelfia \$290

LOMO SALTEADO

Láminas de lomo maceras en hierbas con cebolla morada, tomate y cilantro en salsa de soja y vinagre acompañada con arroz al jengibre \$270

SALMÓN EN SÉSAMO

Lomo de salmón en sésamo y teriyaki acompañado con arroz yamani al ajo sobre colchón de champiñón y verdeo \$330

TEPPAN DE FRUTOS DEL MAR

Salmon, lenguado, langostinos, mejillones y calamares en reducción de chardonnay y crema acompañado de arroz al jengibre \$350

SALMÓN TERIYAKI

Porción de salmón al teppan con vegetales salteados al wok y arroz blanco \$330

PESCADO BLANCO YOSHU

Pesca del día en salsa shoyu acompañado de puré de calabaza al jengibre \$270

POLLO A LAS ALMENDRAS

Cubos de pollo en crema de almendras, champiñón y laminas de zanahoria con guarnición de arroz yamani al ajo \$270

SHOGAYAKI

Lonjas de bondiola al wok finalizado con salsa especial de soja y jengibre, acompañado con vegetales frescos. \$310

ENSALADAS

SALMON SALAD

Dados de salmon salteados con champiñones en colchón de vegetales frescos \$240

SEA FOOD SALAD

Mezcla de verdes frescos con salmon ahumado, pulpo, palta y langostinos panizados \$270

WOKS

YAKIMESHI

Arroz salteado con vegetales y huevo

YAKISOBA

Fideos japoneses salteados con vegetales cortados en juliana y salsa oriental

YASAITAME

Vegetales cortados en juliana salteados al wok acompañado de timbal de arroz blanco

-VEGETARIANO

\$200

-POLLO

\$220

-LOMO

\$230

-SALMON

\$240

-LANGOSTINOS

\$250

-DEL MAR

\$270

SAKURA

NUESTRA CARTA

SUSHI ROLLS CLASICOS

	8 U.	4 U.
NEW YORK	\$190	\$110
salmón rosado y palta		
PHILADELPHIA FRESCO	\$200	\$120
Salmon Rosado, palta y queso Philadelphia		
PHILADELPHIA AHUMADO	\$200	\$120
Salmon ahumado, palta y queso Philadelphia		
ALASKA	\$190	\$110
Salmon Rosado, verdeo y queso Philadelphia		
TUNA	\$180	\$100
Atun al vapor condimentado con especias naturales		
CALIFORNIA	\$180	\$100
Kanicama, palta		
HOT SAKE	\$200	\$120
Salmón empanado y queso philadelphia con salsa agridulce.		
SAKE YAKE	\$160	\$90
Relleno de salmon salteado al wok		

TEMAKIS

SALMÓN	1 cono	\$130
LANGOSTINO	1 cono	\$140

MAKIS

	8 U.	4 U.
SALMÓN	\$160	\$90
Maki de salmón rosado		
SALMÓN CON PHILADELPHIA	\$170	\$100
Maki de salmón Rosado y queso Philadelphia		
YASAI	\$150	\$90
Maki relleno de vegetales salteados al wok		
SKIN	\$150	\$90
Maki de piel de salmon crocante con salsa teriyaki.		

SASHIMIS Y NIGUIRIS

SALMÓN (6 U.)	\$190
LANGOSTINOS (6 U.)	\$200
PULPO (6 U.)	\$200
SURTIDO DE SASHIMIS (10 U.)	\$280
Salmón, langostinos y pulpo	
SURTIDO DE SASHIMIS Y NIGUIRIS (14 U.)	\$360
Salmón, langostinos, pulpo y salmo ahumado	
SURTIDO DE SASHIMIS Y NIGUIRIS (20 U.)	\$480
Salmón, langostinos, pulpo, skin, tamago y lenguado	

SAKURA

NUESTRA CARTA

ROLLS ESPECIALES FRIOS

ACEVICHADO 8 U. 4 U.
\$240 \$140

Salmon ahumado y palta, envuelto en salmón sellado al teppan con salsa de tigre (picante)

TATAKI \$240 \$150

Roll de salmón coronado con tartar de salmón con verdeo.

EBI SAKE \$220 \$130

Langostinos, salmón y palta

SPRING ROLL \$250 \$150

Relleno de salmón y philadelphia, envuelto en mango y palta

VEGETARIAN ROLL \$190 \$110

Relleno de palta, pickles de zanahoria y queso philadelphia, envuelto de lechuga con salsa maracuyá

GUACAMOLE \$220 \$130

Roll de salmón coronado con guacamole

BUENOS AIRES \$250 \$150

Relleno de langostinos, palta y queso philadelphia, envuelto con salmón con salsa buenos aires

PULPO AVOCADO \$250 \$150

Roll de pulpo y queso philadelphia envuelto en palta

TAMAGO ROLL \$230 \$140

Roll de Tamago, palta, queso philadelphia y batata envuelto en salmón con dulce de maraya (sin arroz)

SUMO \$200 \$120

Relleno de palta y queso philadelphia, envuelto en salmón.

ESPECIALES PANIZADOS CALIENTES

EBI KUNSAI 8 U. 4 U.
\$250 \$150

Maki de langostinos y salmón ahumado con salsa de miel y mostaza

NINJA \$260 \$150

Maki de salmón y queso philadelphia con salsa teriyaki

HOT PHILADELPHIA \$250 \$150

Maki sin arroz de salmón ahumado, palta y queso philadelphia con salsa teriyaki

SAIGON ROLL \$250 \$150

Roll de Langostinos, palta y queso philadelphia, coronado con salsa agridulce

ROLLS ESPECIALES TIBIOS

EBI PASSION ROLL \$250 \$150

Langostinos rebozados en sésamo y queso philadelphia, envuelto en salmón con salsa maracuyá

FUTURAMA \$230 \$140

Langostinos empanados y queso philadelphia con salsa de miel y mostaza

SALMON PASSION ROLL \$240 \$140

Salmón empanado y queso philadelphia, envuelto de salmón con salsa maracuyá

SAMURAI \$240 \$140

Langostinos empanados, envuelto en palta con salsa picantita

AVOCADO \$220 \$130

Salmon en tempura y queso philadelphia, envuelto en palta

TABLAS DE SUSHI CLÁSICAS

- VARIEDAD SELECCIONADA POR EL
SUSHIMAN -

MIXTO

Sashimis, Niguiris, Philadelphia, California,
Sake Yake, New York, Maki, Sumo, Tuna.

KENJI	(14 PIEZAS)	\$360
OISHI	(20 PIEZAS)	\$500
TOKIO	(26 PIEZAS)	\$630
KOBE	(30 PIEZAS)	\$710
NAGOYA	(36 PIEZAS)	\$820
HANNA	(40 PIEZAS)	\$900
SAKURA	(50 PIEZAS)	\$1100

SOLO SALMÓN

Sashimis, Niguiris, Philadelphia, New York,
Alaska, Maki, Geishas, Sumo.

KENJI	(14 PIEZAS)	\$390
OISHI	(20 PIEZAS)	\$530
TOKIO	(26 PIEZAS)	\$680
KOBE	(30 PIEZAS)	\$780
NAGOYA	(36 PIEZAS)	\$900
HANNA	(40 PIEZAS)	\$960
SAKURA	(50 PIEZAS)	\$1200

TABLAS ESPECIALES

HIKARI (14 U.)

\$420

4 Ninja

4 Salmon Passion Roll

4 Philadelphia

2 geishas de salmón

HOT KIOTO (26 U.)

\$700

8 Hot Philadelphia

8 Ninja roll

4 Hot Sake

4 Futurama

2 Geishas Furay

PASSION (26 U.)

\$720

4 Salmon Passion Roll

4 Ebi Passion Roll

4 Philadelphia

4 Guacamole

6 Sashimis de salmón

4 niguiris de salmón y pulpo

MADISON (26 U.)

\$780

4 Avocado

4 Buenos Aires

4 Saigon

4 New York

4 Philadelphia

3 Niguiris de salmón

3 Geishas Furay

ADICIONALES

SALSAS ESPECIALES

\$30

WASABI

\$20

JENGIBRE

\$30

SAKURA

NUUESTRA CARTA

CERVEZAS

CERVEZA STELLA ARTOIS (1000CC)	\$130
CERVEZA QUILMES (1000CC)	\$100
CERVEZA PORRÒN CORONA	\$80
ASAHI (1000CC)	\$180
ASAHI (500CC)	\$100

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA CON Y SIN GAS	\$50
AGUAS SABORIZADAS	\$50
GASEOSAS	\$50
EXPRIMIDO DE NARANJA	\$70
LIMONADA LITRO	\$120
LIMONADA VASO	\$60

POSTRES

CHEESECAKE	
Pastel de quesos con frutos rojos	\$140
COFFEE AISU	
Helado de americana, licor de cafe, crema y nueces	\$130
COPA TENTACIÓN	
Helado de americana, mousse de chocolate, crema y frutos rojos	\$130
PASIÓN DE CHOCOLATE	
Duo de chocolate y mousse de maracuyá sobre base crocante	\$140
SUSPIRO LIMEÑO	
Postre típico peruano a base de leche condensada, coronado con merengue y unos toques de canela y licor de café. Exquisito!!!	\$130
LEMON CHAMP	
Helado de limón con espumante	\$100
HELADO (2 BOCHAS)	
Americana, chocolate, maracuyá, limón.	\$100

INFUSIONES

TE EN HEBRAS	\$60
TE SABORIZADO EN CAPSULAS	\$40
CAFÉ EN CAPSULAS	\$40

-VALOR DEL CUBIERTO \$30-