

ENTRADAS

GYOSAS (6 U.)

Empanaditas al vapor doradas al teppan

POLLO	\$170
CERDO	\$180

HARUMAKI (4 U.)

Arrolladitos primavera

SALMÓN	\$190
CARNE	\$180
VEGETARIANO	\$170

EBI FURAY (5U.)

Langostinos rebozados en panko	\$290
--------------------------------	-------

YAKITORI (3 U.)

Brochette de pollo con salsa teriyaki y timbal de arroz blanco con sésamo	\$240
---	-------

ALBONDIGUITAS

Mini albóndigas de salmón	\$180
---------------------------	-------

TEMPURA MIX

Vegetales, salmon y langostinos en tempura	\$350
--	-------

BASTONCITOS

Rebozados en sésamo acompañados con vegetales al wok

POLLO	\$240
--------------	-------

SALMÓN	\$260
---------------	-------

POLLO CRUJIENTE

Trozos de pollo macerados en masa crujiente acompañado con tamarindo	\$240
--	-------

MISOSHIRU

Clasica sopa japonesa con dados de tofu, wacame y verdeo	\$160
--	-------

GOHAN

Arroz al vapor	\$70
----------------	------

SHARI

Arroz saborizado de sushi	\$70
---------------------------	------

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	\$230
-POLLO	\$250
-LOMO	\$270
-SALMÓN	\$300
-LANGOSTINOS	\$310

PLATOS DE COCINA

SMOKED SHRIMP

Langostinos envueltos en salmon ahumado con arroz al verdeo y salsa de filadelfia **\$350**

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 **\$330**

SALMÓN EN SÉSAMO

Lomo de salmón en sésamo y teriyaki acompañado con arroz yamami al ajo sobre colchón de champiñón y verdeo **\$390**

TEPPAN DE FRUTOS DEL MAR

Salmón, lenguado, langostino y pulpo en reducción de chardonnay y crema acompañado de arroz al jengibre **\$410**

PESCADO BLANCO YOSHU

Pesca del día en salsa shoyu acompañado con risoto de quinoa **\$330**

SALMÓN TERIYAKI

Porción de salmón al teppan con vegetales salteados al wok y arroz blanco **\$390**

POLLO A LAS ALMENDRAS

Cubos de pollo en crema de almendras, champiñón y laminas de zanahoria con guarnición de arroz yamami al ajo **\$330**

ENSALADAS

SALMON SALAD

Dados de salmon salteados con champiñones en colchón de vegetales frescos **\$270**

SEA FOOD SALAD

Mezcla de verdes frescos con salmon ahumado, pulpo, palta y langostinos panizados **\$300**

CHICKEN QUINOA SALAD

Mix de hojas verdes, bastones de pollo rebozados con quinoa, tomates cherry, palta, huevo y choclo **\$260**

ATUN SALAD

Lomo de atún rojo, panizado en sésamo, mezclum de hojas verdes, cherry, palta, quinoa y un alineo moztaza y miel **\$320**

CHIRASHI

Shari con cortes de salmon, kanicama, palta y queso philadelphia **\$240**

CHIRASHI PREMIUM

Shari con cortes de salmon, langostino y pulpo con palta y queso philadelphia **\$300**

CEVICHE

MIXTO **\$370**
Salmón, lenguado, langostinos y pulpo

CLASICO **\$350**
De lenguado fresco

TIRADITOS DE SALMÓN

Con salsa de aji amarillo o con salsa de maracuyá **\$330**

TABLAS DE SUSHI CLÁSICAS

- VARIEDAD SELECCIONADA POR EL
SUSHIMAN -

MIXTO

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

KENJI	(14 PIEZAS)	\$440
OISHI	(20 PIEZAS)	\$600
TOKIO	(26 PIEZAS)	\$770
KOBE	(30 PIEZAS)	\$860
NAGOYA	(36 PIEZAS)	\$990
HANNA	(40 PIEZAS)	\$1100
SAKURA	(50 PIEZAS)	\$1300

SOLO SALMÓN

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

KENJI	(14 PIEZAS)	\$470
OISHI	(20 PIEZAS)	\$640
TOKIO	(26 PIEZAS)	\$820
KOBE	(30 PIEZAS)	\$940
NAGOYA	(36 PIEZAS)	\$1100
HANNA	(40 PIEZAS)	\$1200
SAKURA	(50 PIEZAS)	\$1400

TABLAS ESPECIALES

HIKARI (14 U.)

\$500

4 Ninja

4 Salmon Passion Roll

4 Philadelphia

2 geishas de salmón

HOT KIOTO (26 U.)

\$840

8 Hot Philadelphia

8 Ninja roll

4 Hot Sake

4 Futurama

2 Geishas Furay

PASSION (26 U.)

\$870

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.)

\$930

4 Avocado

4 Buenos Aires

4 Saigon

4 New York

4 Philadelphia

3 Niguiris de salmón

3 Geishas Furay

ADICIONALES

SALSAS ESPECIALES

\$40

WASABI

\$30

JENGIBRE

\$40

SAKURA

NUESTRA CARTA

SUSHI ROLLS CLASICOS

NEW YORK	8 U.	4 U.
	\$230	\$160
salmón rosado y palta		
PHILADELPHIA FRESCO	\$240	\$170
Salmon Rosado, palta y queso Philadelphia		
PHILADELPHIA AHUMADO	\$260	\$180
Salmon ahumado, palta y queso Philadelphia		
ALASKA	\$230	\$160
Salmon Rosado, verdeo y queso Philadelphia		
TUNA	\$220	\$160
Atun al vapor condimentado con especias naturales		
CALIFORNIA	\$220	\$150
Kanicama, palta		
HOT SAKE	\$240	\$170
Salmón empanado y queso philadelphia con salsa agridulce.		
SAKE YAKE	\$200	\$140
Relleno de salmon salteado al wok		
SUMO	\$240	\$170
Relleno de palta y queso philadelphia, envuelto en salmón.		
VEGETARIAN ROLL	\$230	\$160
Relleno de palta, pickles de zanahoria y queso philadelphia, envuelto de lechuga con salsa maracuyá.		

MAKIS

	8 U.	4 U.
SALMÓN	\$190	\$130
Maki de salmón rosado		
SALMÓN CON PHILADELPHIA	\$200	\$140
Maki de salmón Rosado y queso Philadelphia		
YASAI	\$180	\$130
Maki relleno de vegetales salteados al wok		
SKIN	\$180	\$130
Maki de piel de salmon crocante con salsa teriyaki		

TEMAKIS

SALMÓN	1 cono	\$200
LANGOSTINOS PANIZADOS	1 cono	\$220

ROLLS ESPECIALES FRIOS

	8 U.	4 U.		
ACEVICHADO	\$300	\$210	GUACAMOLE	\$280 \$200
Salmon ahumado y palta, envuelto en salmón sellado al teppan con salsa de tigre (picante)			Roll de salmón coronado con guacamole	
TATAKI	\$290	\$200	BUENOS AIRES	\$310 \$220
Roll de salmón coronado con tartar de salmón con verdeo.			Relleno de langostinos, palta y queso philadelphia, envuelto con salmón con salsa buenos aires	
SPRING ROLL	\$300	\$210	PULPO AVOCADO	\$300 \$210
Relleno de salmón y philadelphia, envuelto en mango y palta			Roll de pulpo y queso philadelphia envuelto en palta	
VEIRAS LIMEÑAS	\$320	\$230	TEXAS	\$300 \$210
Relleno de salmon y papa braseada, coronado con ceviche de vieiras y huevas de salmon			Relleno con langostinos sellados con una salsa picante, queso philadelphia y mango, cubierto con crocante de dorito y salsa guacamole	
DOS SALMONES	\$320	\$230		
Roll de salmon por dentro y por fuera, con palta y bañado de salsa de ostras				

SASHIMIS Y NIGUIRIS

SURTIDO DE SASHIMIS (10 U.)	
Salmón, langostinos y pulpo	\$380
SURTIDO DE SASHIMIS Y NIGUIRIS (14 U.)	
Salmón, langostinos, pulpo y salmo ahumado	\$500
SURTIDO DE SASHIMIS Y NIGUIRIS (20 U.)	
Salmón, langostinos, pulpo, skin, tamago y lenguado	\$670
SALMÓN (6 U.)	\$230
LANGOSTINOS (6 U.)	\$240
PULPO (6 U.)	\$250

SAKURA

NUESTRA CARTA

PANIZADOS CALIENTES

	8 U.	4 U.
NINJA	\$320	\$220
Maki de salmón y queso philadelphia con salsa teriyaki		
EBI KUNSAI	\$310	\$220
Maki de langostinos y salmón ahumado con salsa de miel y mostaza		
SAIGON ROLL	\$300	\$210
Roll de Langostinos, palta y queso philadelphia, coronado con salsa agridulce		
CEVICHE ROLL	\$330	\$230
Relleno de ceviche mixto, envuelto en salmón y coronado con guacamole		
HOT PHILADELPHIA	\$320	\$230
Maki sin arroz de salmón ahumado, palta y queso philadelphia con salsa teriyaki		

ROLL DE TAMAGO SIN ARROZ - SIN ALGAS

	8 U.	4 U.
TAMAGO	\$270	\$190
Relleno de palta, queso philadelphia y batata envuelto en salmón con salsa de maracuya		
YELLOW	\$240	\$170
Salmón, verdeo y queso philadelphia		
SAKURA	\$260	\$180
Relleno de langostinos panizados y queso philadelphia cubiertos de batata frita		

ROLL TIBIOS

EBI PASSION ROLL	\$310	\$220
Langostinos rebozados en sésamo y queso philadelphia, envuelto en salmón con salsa maracuyá		
AVOCADO	\$280	\$200
Salmon en tempura y queso philadelphia, envuelto en palta		
FUTURAMA	\$280	\$200
Langostinos empanados y palta con salsa de miel y mostaza		
SALMON PASSION ROLL	\$310	\$220
Salmón empanado y queso philadelphia, envuelto de salmón con salsa maracuyá		
HARUSAME	\$280	\$200
Salmon salteado con togarashi coronado con harusame y salsa teriyaki		

GEISHAS

SALMÓN (6 U.)	\$260
Arrolladito de salmón con queso philadelphia y palta	
AHUMADO (6 U.)	\$280
Arrolladito de salmón ahumado con queso philadelphia y mango	
FURAY (3 U.)	\$150
Arrolladito de salmón con palta y queso philadelphia panizados y calientes	
EBI CROCANTE (3 U.)	\$180
Arrolladito de langostino con tartar de salmón rebozado y caliente con salsa acevichada	

SAKURA

NUESTRA CARTA

BEBIDAS SIN ALCOHOL

ÁGUA CON Y SIN GAS	\$60
AGUAS SABORIZADAS	\$60
GASEOSAS	\$60
EXPRIMIDO DE NARANJA	\$80
LIMONADA LITRO	\$140
LIMONADA VASO	\$70

CERVEZAS

QUILMES CRISTAL

Porrón	\$70
Litro	\$100

STELLA ARTOIS

Porrón	\$90
Litro	\$150

PATAGONIA

Amber Lager	\$180
-------------	-------

Bohemian Pilsener

Weisse

IPA

Pale Ale Kuné

CORONA	\$110
---------------	--------------

ASAHI	\$130
--------------	--------------

POSTRES

CHEESECAKE

Pastel de quesos con frutos rojos	\$150
-----------------------------------	-------

COFFEE AISU

Helado de americana, licor de cafe, crema y nueces	\$150
--	-------

COPA TENTACIÓN

Helado de americana, mousse de chocolate, crema y frutos rojos	\$150
--	-------

PASIÓN DE CHOCOLATE

Duo de chocolate y mouse de maracuyá sobre base crocante	\$150
--	-------

SUSPIRO LIMEÑO

Postre típico peruano a base de leche condensada, coronado con merengue y unos toques de canela y licor de café.	\$150
--	-------

LEMON CHAMP

Helado de limón con espumante	\$110
-------------------------------	-------

HELADO (2 BOCHAS)

Americana, chocolate, maracuyá, limón.	\$110
--	-------

INFUSIONES

TE EN HEBRAS	\$90
---------------------	-------------

TE SABORIZADO EN CAPSULAS	\$60
----------------------------------	-------------

CAFÉ EN CAPSULAS	\$60
-------------------------	-------------

-VALOR DEL CUBIERTO \$40-