



- ROLLS CLÁSICOS -
envuelto en arroz con alga
8 UNIDADES



- CALIFORNIA** \$280
Palta, pepino & surimi procesado.
- PHILADELPHIA** \$305
Salmón, queso & palta.
- SALMÓN ROLL** \$300
Salmón.
- SALMÓN SKIN** \$275
Piel de salmón crocante con salsa teriyaki.
- MANGO** \$295
Salmón, queso & mango/durazno.
- MIAMI** \$310
Salmón & queso.
- GUACAMOLE** \$320
Salmón, queso & corona de guacamole.
- TATAKI** \$320
Salmón, queso & corona de Tataki.
- NEW YORK** \$310
Salmón & palta.
- KIOTO** \$325
Salmón panizado, queso & pepino.
- TUNA CREAM** \$295
Atún procesado & palta.
- DUBAI** \$295
Salmón, queso & palta.
- SAKE EDI** \$315
Salmón, langostino cocido & palta.
- MARACUYÁ** \$320
Salmón, queso, palta, corona de guacamole & maracuyá.

- ROLLS ESPECIALES -
8 UNIDADES



- CEVICHE** \$395
Salmón marinado en base de ceviche como relleno, envuelto en láminas de salmón con salsa inca & cebolla.
- GOLDEN** \$375
Relleno de palta & queso, envuelto en láminas de salmón.
- DRAGÓN** \$375
Langostino panizado con salsa miel y mostaza.
- NIZA** \$385
Salmón en manteca, queso, palta, cubierto de albahaca.
- TSUNAMI** \$390
Salmón en manteca, queso, palta, cubierto de batata crocante con salsa de maracuyá.
- CRUNCH** \$375
Relleno de salmón panizado con corona de queso, verdeo & miel.
- EXOTIC** \$385
Salmón panizado y queso cubierto de láminas de palta con salsa de miel & mostaza.
- INCA** \$390
Langostino panizado y mango/durazno con cobertura de salmón marinado, salsa inca & cilantro.
- PASIÓN** \$390
Salmón panizado, queso y mango/durazno, con cobertura de salmón flameado con salsa de maracuyá.
- VENECIA** \$390
Salmón, langostino, surimi cubierto de queso, pistachos, salsa de maracuyá.
- MIYAGI** \$385
Salmón, queso, palta, corona de guacamole y langostino panizado.

Take Away -15%
Ademas, si tu compra supera los
\$1.200 te regalamos un espumante
CHANDON 375





- ROLLS CALIENTES -
8 UNIDADES



- SAIGON** \$370
Salmón, queso & verdeo.
- HOT PHILADELPHIA** \$350
Salmón, queso, palta & pepino.
- SURIMI** \$390
Salmón, langostino, palta, corona de surimi macerado.

- NIGUIRIS -
2 UNIDADES



- SALMÓN** \$140
- LANGOSTINOS** \$140
Guacamole, cebolla, maracuyá.
- LENGUADO** \$165
Marinado y salsa inca, cebolla.
- SALMÓN INCA** \$170
Salmón flameado & salsa inca con cebolla.
- TROPICAL** \$170
Salmón flameado, batata & maracuyá.
- FRESH** \$170
Salmón flameado, guacamole & cebolla.

- SASHIMI -
3 UNIDADES



- SALMÓN** \$165
- LENGUADO** \$140
- LANGOSTINO** \$120

- CEVICHE -



- NIKKEI** \$335
Cubos de salmón rosado con base de ceviche, cebolla morada, cilantro, morrón rojo, canchita & batata.
- PESCADO BLANCO DEL DÍA** \$320
Pescado blanco del día con base de ceviche, cebolla morada, leche de tigre, cilantro, morrón rojo, canchita & palta.
- MIXTO** \$350
Pescado blanco, salmón, langostino, base de ceviche, cebolla morada, cilantro, morrón rojo, canchita, batata & palta.

- GEYSHA -
2 UNIDADES



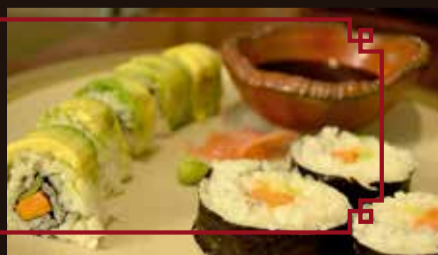
- SALMÓN** \$180
Lámina de salmón, queso & palta.
- SAMARÁI CROCANTE** \$210
Lámina de salmón, queso, palta, tomate & panizado.
- FRESH** \$195
Lámina de salmón, queso, mango/durazno, corona de batata & maracuyá.

- TIRADITOS -



- PASIÓN** \$295
Láminas de salmón en base de ceviche flameado y maracuyá con corona de guacamole, cilantro, morrón, batata.
- HOT PASIÓN** \$315
Salmón envuelto en alga panizada con base de ceviche, maracuyá, cebolla morada, morrón rojo, canchita, arroz panizado & batata.

- VEGGIES -
8 UNIDADES



- | | NATURAL | PANIZADO |
|--|---------|----------|
| <i>Palta, mango & frutilla</i> | \$270 | \$310 |
| <i>Cobertura de rúcula, pepino, mango/durazno & frutilla</i> | \$250 | \$290 |