

ENTRADAS

YAKITORI (3 u.) Pinchos de pollo rebozados con salsa Tomkatsu	\$19.000
EBI YAKITORI (8 u.) Pinchos de langostinos grillados con salsa Teriyaki, acompañados con timbalde arroz	\$25.000
GYOZA (6 u.) Empanaditas de cerdo al vapor selladas en plancha	\$18.000
HARUMAKI (4 u.) Arrolladitos (carne/vegetales)	\$17.000
TEMPURA (10 u.) Salmón y langostinos	\$25.000
EBI FURAI (5 u.) Langostinos apanados en su salsa	\$25.000
SATSU (4 u.) Láminas de batatas fritas con salmón fresco acevichado	\$25.000

PLATOS PRINCIPALES

TERIYAKI Salmón a la plancha con salsa teriyaki y gohan (arroz blanco)	\$36.000
--	----------

WOK | Salteado de verduras al wok

Pollo	\$19.000	Salmón	\$21.000
Lomo	\$21.000	Langostinos	\$21.000

YAKIMESHI | Arroz salteado con huevo y vegetales grillados

Pollo	\$22.000	Salmón	\$24.000
Lomo	\$24.000	Langostinos	\$24.000

YAKISOBA | Fideos soba, salteado con huevo y vegetales grillados

Pollo	\$22.000	Salmón	\$24.000
Lomo	\$24.000	Langostinos	\$24.000

Adicionales

SHARI Arroz blanco avinagrado	\$7.000
SALSA TERIYAKI, AGRIDULCE O MOSTAZA Y MIEL	\$4.000
WASABI	\$3.000
JENGIBRE	\$3.000



ROLLS CALIENTES 8 u.

KAIYO Roll tempurado con salmón fresco, queso phila y palta, langostinos, cocidos coronado con salsa kaiyo y lluvia togarashi	\$24.000
CHIZU Roll tempura, langostinos cocidos, queso phila, coronado con espinaca u queso fundido (lluvia de togarashi)	\$24.000
HIRO BIS Roll tempurado sin arroz, langostinos apanados, queso phila en salmón fresco y palta coronado con ceviche de salmón	\$24.000
CHIE Salmón fresco, queso phila y pepino, frito en tempura y panko, coronado con guacamole	\$24.000
HIRO Roll sin arroz con salmón, langostinos cocidos, queso y palta, tempurado coronado con salsa de langostinos y cilantro	\$24.000
PHILA FRIED Salmón fresco y queso phila, apanado y frito	\$23.000
EBI FURAI FRIED Langostinos crocantes y queso phila apanado con salsa de mostaza y miel	\$23.000
HOTTSEBICHE Langostinos cocidos, queso phila apanado y coronado con ceviche de salmón	\$24.000
PHILA CARAMEL Salmón y queso apanado y frito coronado con cebolla caramelizada	\$24.000
MAYONE Roll tempurado de langostinos apanados, arroz, pepinos en conserva, salmón asevichado y palta, acompañado con mayonesa picante	\$24.000
EIKO Salmón, queso phila, apanado, con salsa de langostinos y reducción de mostaza y miel	\$24.000

SAKE NIGURI (8 u.) | De salmón rosado premium \$23.000

NIGURI ENJO (8 u.) \$23.000

SMOKI NIGURI (8 u.) | De salmón ahumado \$23.000

SASHIMI (8 u.)
Delicadas lonjas depescado

SAKE SASHIMI (8 u.) | De salmón rosado premium \$34.000

GEISHAS
Lonjas de salmón fresco o ahumado

GEISHAS TRADICIONALES (6 u.) | Láminas de salmón, queso phila y palta \$22.000

GEISHAS HOT (6 u.) | Láminas de salmón ahumado con lechuga, queso phila y langostinos apanados en su interior \$23.000

GEISHAS JOAKINA (6 u.) | Láminas de salmón, queso phila y palta, coronado con batatas fritas y maracuqá \$23.000

TIRADITOS DE SALMÓN (8 u.) | Delicadas lonjas de salmón fresco, acompañadas con leche de tigre, maracuqá y cebolla morada \$23.000

GEISHAS BERI (6u.) Láminas de salmón, queso phila, lonjas de palta coronado con batatas fritas y frutos rojos \$23.000

EBI GEISHAS (6u.) Láminas de salmón fresco, queso phila, palta, coronado con langostinos en plancha, sésamo y teriyaku \$24.000



SUSHI

MAKIMONO (8 u.)

Arrollado de algas y arroz avinagrado con ingredientes varios

SAKE MAKI | Salmón rosado \$20.000

PHILA MAKI | Salmón rosado y queso philadelphia \$21.000

MAKI VEGETARIANO | Variedad de vegetales del día \$17.000

URAMAKI (10 u.)

Arrollado de arroz avinagrado, alga nori e ingredientes varios en su interior

CALIFORNIA | Palta, pepino y kanikama \$18.000

NEW YORK | Salmón rosado y palta \$25.000

PHILADELPHIA | Salmón rosado y queso philadelphia \$25.000

PHILAPALTA | Salmón rosado, queso y palta \$25.000

ROLLS ESPECIALES 8 u.

KANTSU | Roll de langostinos apanados, queso phila y mini choclo
envuelto en palta, bañado en salsa Kantsu \$24.000

TOGA | Roll de salmón, langostinos y queso phila, envuelto en palta y
coronado con jalapeños \$24.000

CARAMEL BLU | Langostinos en tempura y palta, coronado con cebollas
glaseadas y queso azul fundido \$23.000

SUPREMO | Roll de langostinos apanados y queso phila envuelto en palta,
coronado con salsa de mostaza y miel y batata frita \$25.000

KYANDI | Maki de langostinos apanados, queso phila y palta, envuelto en
salmón con reducción de miel, maracujá y almendras \$24.000

KAMORE | Roll de salmón fresco, queso phila y salmón en tempura,
coronado con guacamole y sésamo \$23.000

TUNA | Lomo de atún al natural, mayonesa y palta \$21.000

AME | Salmón en tempura, palta, queso phila y cebollin, coronado con
langostinos apanados en salsa de ceviche \$22.000

HONFU | Salmón en tempura, queso phila y palta, envuelto en salmón
rosado, coronado con maracujá \$23.000

SHOKUJI | Roll de salmón rosado, philadelphia, ciboulette, palta, y
croqueta de camarón \$25.000

TOKUBETSU | Roll de langostino apanado, palta, philadelphia, envuelto
en salmón flambeado, coronado con guacamole, langostino y salsa a
base de jengibre \$25.000



ROLLS ESPECIALES 8 u.

UMI Roll sin Arroz, tamago, queso philadelphia, langostino apanado y palta, envuelto en salmón coronado con almendras y maracuyá	\$24.000
HIYU I Salmón ahumado, queso philadelphia envuelto en mango con salsa de tamarindo, maracuyá, mango y sriracha	\$24.000
HEIWA I Arroz salmón ahumado, queso philadelphia, envuelto en salmón fresco coronado con huevas (caviar)	\$24.000
AMAI I Langostinos apanados, queso phila y palta, envuelto en salmón fresco con salsa teriyaki	\$23.000
FIRE ROLL I Roll con fuego. Langostinos apanados, queso y palta envuelto en salmón fresco con azúcar flambeada	\$23.000
HANI I Roll de salmón en tempura y queso phila, envuelto en palta, bañado en reducción de miel y maracuyá	\$23.000
SUPAISHI I Salmón en tempura, queso phila, cebolla de verdeo y tamago coronado con salmón acevichado y langostino en plancha	\$24.000
HACHIMITSU I Langostinos apanados, queso phila, envuelto en palta, coronado con salsa de mostaza y miel y batata frita	\$23.000
EBI FURAI I Langostinos apanados, palta o queso phila	\$22.000
AVOCADO I Salmón fresco, queso philadelphia y envuelto en palta	\$24.000
JOAKINA ROLL I Langostinos apanados, salmón fresco, salmón en tempura, queso phila, envuelto en palta con salsa de miel y maracuyá	\$24.000
OISHI I Langostinos apanados y queso phila envuelto en salmón ahumado	\$23.000
TAMAGO I Salmón fresco, queso phila, envuelto en tamago (omelette japonés)	\$24.000
TAMAGO BIS I Salmón, langostino cocido, queso phila, ciboulette envuelto en tamago con maracuyá y miel	\$25.000
Y SAN I Langostinos apanados, queso phila, envuelto en salmón fresco coronado de guacamole	\$23.000
AVOCADO DULCE I Langostinos apanados y queso phila envuelto en palta con salsa teriyaki	\$23.000
HAY I Langostinos apanados, palta, queso phila, envuelto en queso fundido	\$23.000
TAMASAKE I Roll de salmón, queso phila y palta, envuelto en tamago bañado con reducción de maracuyá, miel y batata frita. Roll sin arroz	\$24.000
NOKUNSEI I Roll de salmón ahumado y queso phila,	\$23.000
KAN I Maki de salmón acevichado, queso phila y palta	\$22.000
TEYKI I Salmón en tempura, langostino cocido y palta, envuelto en salmón, coronado con batata frita y miel	\$23.000
SMOK I Salmón ahumado, queso phila y palta, envuelto en palta, salsa picante y lluvia de togarashi	\$24.000
JOKU I Arroz, salmón fresco, langostino apanado, palta, queso philadelphia envuelto con pana coronado con cebiche (jalapeño)	\$24.000
KIIRO I Roll de langostino, palta y queso phila, envuelto en salmón con salsa de ajíes amarillos	\$23.000



PASTELERÍA

CHEESECAKE I

\$15.000

Base crocante de cookies de vainilla, perfumada con licor de naranja, relleno a base de queso crema terminada con salsa de frutos rojos

TIRAMISU I

\$15.000

Base de vainillas humedecidas con almíbar de café y cognac, relleno de crema a base de queso mascarpone terminada con polvo de cacao amargo

MARACUYÁ I

\$15.000

Base de pionono escondido, relleno de mousse de maracuyá, decorada con salsa a base de la misma fruta

CHEESECAKE ÓREO I

\$15.000

Base crocante de galletitas oreo, crema de base de crema granizada con oreo trituradas, terminada con baño de ganache de chocolate semi amargo

TRILOGÍA CHOCOLATE I

\$15.000

Triple mousse de chocolate, semi amargo, leche y blanco

KEY LIME PIE I

\$15.000

Tarta de lima con base crocante y copos de crema chantilly

BROENIE DE CHOCOLATE

\$15.000

Con dulce de leche, crema y merengue

