

ENTRADAS

| | |
|--|----------|
| YAKITORI (4 u.) Pinchos de pollo rebozados con salsa Tomkatsu | \$21.000 |
| EBI YAKITORI (8 u.) Pinchos de langostinos grillados con salsa Teriyaki, acompañados con timbalde arroz | \$26.000 |
| GYOZA (6 u.) Empanaditas de cerdo al vapor selladas en plancha | \$21.000 |
| HARUMAKI (4 u.) Arrolladitos (carne/vegetales) | \$18.000 |
| TEMPURA (10 u.) Salmón y langostinos | \$26.000 |
| EBI FURAI (5 u.) Langostinos apanados en su salsa | \$26.000 |
| SATSU (4 u.) Láminas de batatas fritas con salmón fresco acevichado | \$26.000 |
| BAKUDAN EBII (5u.) Langostinos apanados, queso philadelphia envuelto con lonjas de salmón fresco, coronado con salsa teriyaki y sésamo tostado | \$28.000 |
| RABAS (Aproximadamente de 25 minutos) | \$26.000 |

PLATOS PRINCIPALES

TERIYAKI | Salmón a la plancha con salsa teriyaki y gohan (arroz blanco) \$38.000

WOK | Salteado de verduras al wok

| | | | |
|-------|----------|-------------|----------|
| Pollo | \$28.000 | Salmón | \$28.000 |
| Lomo | \$28.000 | Langostinos | \$28.000 |

YAKIMESHI | Arroz salteado con huevo y vegetales grillados

| | | | |
|-------|----------|-------------|----------|
| Pollo | \$28.000 | Salmón | \$28.000 |
| Lomo | \$28.000 | Langostinos | \$28.000 |

YAKISOBA | Fideos soba, salteado con huevo y vegetales grillados

| | | | |
|-------|----------|-------------|----------|
| Pollo | \$28.000 | Salmón | \$28.000 |
| Lomo | \$28.000 | Langostinos | \$28.000 |

Adicionales

| | |
|--|---------|
| SHARI Arroz blanco avinagrado | \$7.500 |
| SALSA TERIYAKI, AGRIDULCE O MOSTAZA Y MIEL | \$4.500 |
| WASABI | \$3.500 |
| JENGIBRE | \$3.500 |



EFFECTIVO-DÉBITO-TRANSFERENCIA // NO SE ACEPTA TARJETA DE CRÉDITO



JOAKINASUSHIBAR



JOAKINASUSHI

ROLLS CALIENTES 8 u.

| | |
|---|----------|
| KAIYO Roll tempurado con salmón fresco, queso philá y palta, langostinos, cocidos coronado con salsa kaiyo y lluvia togarashi | \$27.000 |
| CHIZU Roll tempura, langostinos cocidos, queso philá, coronado con espinaca u queso fundido (lluvia de togarashi) | \$27.000 |
| HIRO BIS Roll tempurado sin arroz, langostinos apanados, queso philá en salmón fresco y palta coronado con ceviche de salmón | \$27.000 |
| CHIE Salmón fresco, queso philá y pepino, frito en tempura y panko, coronado con guacamole | \$27.000 |
| HIRO Roll sin arroz con salmón, langostinos cocidos, queso y palta, tempurado coronado con salsa de langostinos y cilantro | \$27.000 |
| PHILA FRIED Salmón fresco y queso philá, apanado y frito | \$26.000 |
| EBI FURAI FRIED Langostinos crocantes y queso philá apanado con salsa de mostaza y miel | \$26.000 |
| HOTTSEBICHE Langostinos cocidos, queso philá apanado y coronado con ceviche de salmón | \$27.000 |
| PHILA CARAMEL Salmón y queso apanado y frito coronado con cebolla caramelizada | \$27.000 |
| MAYONE Roll tempurado de langostinos apanados, arroz, pepinos en conserva, salmón asevichado y palta, acompañado con mayonesa picante | \$27.000 |
| EIKO Salmón, queso philá, apanado, con salsa de langostinos y reducción de mostaza y miel | \$27.000 |
| | |
| SAKE NIGURI (8 u.) De salmón rosado premium | \$26.000 |
| NIGURI ENJO (8 u.) | \$26.000 |
| SMOKI NIGURI (8 u.) De salmón ahumado | \$26.000 |
| SASHIMI (8 u.) Delicadas lonjas de pescado | |
| SAKE SASHIMI (8 u.) De salmón rosado premium | \$38.000 |
| GEISHAS Lonjas de salmón fresco o ahumado | |
| GEISHAS TRADICIONALES (6 u.) Láminas de salmón, queso philá y palta | \$23.500 |
| GEISHAS HOT(6 u.) Láminas de salmón ahumado con lechuga, queso philá y langostinos apanados en su interior | \$26.000 |
| GEISHAS JOAKINA (6 u.) Láminas de salmón, queso philá y palta, coronado con batatas fritas y maracujá | \$26.000 |
| TIRADITOS DE SALMÓN (8 u.) Delicadas lonjas de salmón fresco, acompañadas con leche de tigre, maracujá y cebolla morada | \$26.000 |
| GEISHAS BERI (6u.) Láminas de salmón, queso philá, lonjas de palta coronado con batatas fritas y frutos rojos | \$26.000 |
| EBI GEISHAS (6u.) Láminas de salmón fresco, queso philá, palta, coronado con langostinos en plancha, sésamo y teriyaku | \$27.000 |

ROLLS ESPECIALES 8 u.

| | |
|---|----------|
| UMI Roll sin Arroz, tamago, queso philadelphia, langostino apanado y palta, envuelto en salmón coronado con almendras y maracujá | \$27.000 |
| HIYU Salmón ahumado, queso philadelphia envuelto en mango con salsa de tamarindo, maracuja, mango y sriracha | \$27.000 |
| HEIWA Arroz salmón ahumado, queso philadelphia, envuelto en salmón fresco coronado con huevas (caviar) | \$27.000 |
| AMAI Langostinos apanados, queso phila y palta, envuelto en salmón fresco con salsa teriyaki | \$26.000 |
| FIRE ROLL Roll con fuego. Langostinos apanados, queso y palta envuelto en salmón fresco con azúcar flambeada | \$26.000 |
| HANI Roll de salmón en tempura y queso phila, envuelto en palta, bañado en reducción de miel y maracujá | \$26.000 |
| SUPAISHI Salmón en tempura, queso phila, cebolla de verdeo y tamago coronado con salmón acevichado y langostino en plancha | \$27.000 |
| HACHIMITSU Langostinos apanados, queso phila, envuelto en palta, coronado con salsa de mostaza y miel y batata frita | \$26.000 |
| EBI FURAI Langostinos apanados, palta o queso phila | \$25.000 |
| AVOCADO Salmón fresco, queso philadelphia y envuelto en palta | \$27.000 |
| JOAKINA ROLL Langostinos apanados, salmón fresco, salmón en tempura, queso phila, envuelto en palta con salsa de miel y maracujá | \$27.000 |
| OISHI Langostinos apanados y queso phila envuelto en salmón ahumado | \$27.000 |
| TAMAGO Salmón fresco, queso phila, envuelto en tamago (omelette japonés) | \$27.000 |
| TAMAGO BIS Salmón, langostino cocido, queso phila, ciboulette envuelto en tamago con maracujá y miel | \$28.000 |
| Y SAN Langostinos apanados, queso phila, envuelto en salmón fresco coronado de guacamole | \$25.000 |
| AVOCADO DULCE Langostinos apanados y queso phila envuelto en palta con salsa teriyaki | \$25.000 |
| HAY Langostinos apanados, palta, queso phila, envuelto en queso fundido | \$25.000 |
| TAMASAKE Roll de salmón, queso phila y palta, envuelto en tamago bañado con reducción de maracujá, miel y batata frita. Roll sin arroz | \$27.000 |
| NOKUNSEI Roll de salmón ahumado y queso phila, | \$26.000 |
| KAN Maki de salmón acevichado, queso phila y palta | \$25.000 |
| TEYKI Salmón en tempura, langostino cocido y palta, envuelto en salmón, coronado con batata frita y miel | \$26.000 |
| SMOK Salmón ahumado, queso phila y palta, envuelto en palta, salsa picante y lluvia de togarashi | \$27.000 |
| JOKU Arroz, salmón fresco, langostino apanado, palta, queso philadelphia envuelto con pana coronado con cebiche (jalapeño) | \$27.000 |
| KIIRO Roll de langostino, palta y queso phila, envuelto en salmón con salsa de ajíes amarillos | \$26.000 |



EFFECTIVO-DÉBITO-TRANSFERENCIA // NO SE ACEPTA TARJETA DE CRÉDITO



JOAKINASUSHIBAR



JOAKINASUSHI

SUSHI

MAKIMONO (8 u.)

Arrollado de algas y arroz avinagrado con ingredientes varios

SAKE MAKI | Salmón rosado \$22.000

PHILA MAKI | Salmón rosado y queso philadelphia \$24.000

MAKI VEGETARIANO | Variedad de vegetales del día \$19.000

URAMAKI (10 u.)

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

CALIFORNIA | Palta, pepino y kanikama \$20.000

NEW YORK | Salmón rosado y palta \$28.000

PHILADELPHIA | Salmón rosado y queso philadelphia \$28.000

PHILAPALTA | Salmón rosado, queso y palta \$28.000

ROLLS ESPECIALES 8 u.

KANTSU | Roll de langostinos apanados, queso phila y mini choclo envuelto en palta, bañado en salsa Kantsu \$27.000

TOGA | Roll de salmón, langostinos y queso phila, envuelto en palta y coronado con jalapeños \$27.000

CARAMEL BLU | Langostinos en tempura y palta, coronado con cebollas glaseadas y queso azul fundido \$26.000

SUPREMO | Roll de langostinos apanados y queso phila envuelto en palta, coronado con salsa de mostaza y miel y batata frita \$28.000

KYANDI | Maki de langostinos apanados, queso phila y palta, envuelto en salmón con reducción de miel, maracujá y almendras \$27.700

KAMORE | Roll de salmón fresco, queso phila y salmón en tempura, coronado con guacamole y sésamo \$26.000

TUNA | Lomo de atún al natural, mayonesa y palta \$23.000

AME | Salmón en tempura, palta, queso phila y cebollin, coronado con langostinos apanados en salsa de ceviche \$25.000

HONFU | Salmón en tempura, queso phila y palta, envuelto en salmón rosado, coronado con maracujá \$26.000

SHOKUJI | Roll de salmón rosado, philadelphia, ciboulette, palta, y croqueta de camarón \$28.000

TOKUBETSU | Roll de langostino apanado, palta, philadelphia, envuelto en salmón flambeado, coronado con guacamole, langostino y salsa a base de jengibre \$28.000

YASASHI | Roll con langostino, philadelphia, ciboulette envuelto con palta flambeada coronada con salsa tokatsu, alioli ácida y furikake de frutos secos \$28.000



PASTELERÍA

CHEESECAKE I

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

\$16.000

TIRAMISU I

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

\$16.000

TRILOGÍA CHOCOLATE I

Triple mousse de chocolate, semi amargo, leche y blanco

\$16.000

KEY LIME PIE I

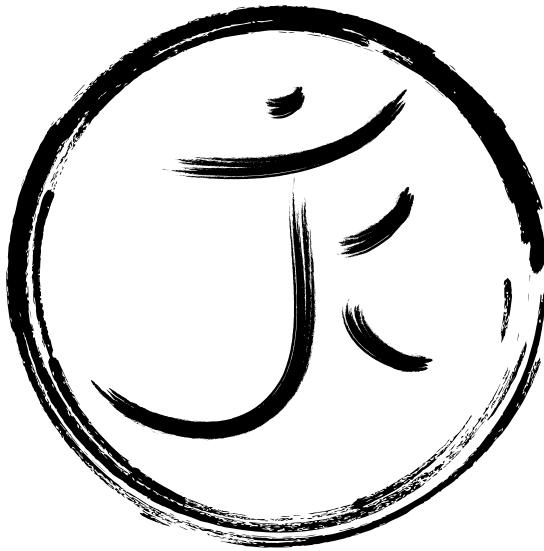
Tarta de lima con base crocante y copos de crema chantilly

\$16.000

BROENIE DE CHOCOLATE

Con dulce de leche, crema y merengue

\$16.000



EFFECTIVO-DÉBITO-TRANSFERENCIA // NO SE ACEPTA TARJETA DE CRÉDITO



JOAKINASUSHIBAR



JOAKINASUSHI