

## 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 |
| GOZA (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 |
| BAKUDAN EBI (4u.)   Langostinos apanados, queso philadelphia envuelto con lonjas de salmón fresco, coronado con salsa teriyaki y sésamo tostado | \$27.000 |
| RABAS (Aproximadamente de 25 minutos)                                                                                                           | \$24.000 |

## PLATOS PRINCIPALES

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

### WOK | Salteado de verduras al wok

|       |          |             |          |
|-------|----------|-------------|----------|
| Pollo | \$25.000 | Salmón      | \$25.000 |
| Lomo  | \$25.000 | Langostinos | \$25.000 |

### YAKIMESHI | Arroz salteado con huevo y vegetales grillados

|       |          |             |          |
|-------|----------|-------------|----------|
| Pollo | \$26.000 | Salmón      | \$26.000 |
| Lomo  | \$26.000 | Langostinos | \$26.000 |

### YAKISOBA | Fideos soba, salteado con huevo y vegetales grillados

|       |          |             |          |
|-------|----------|-------------|----------|
| Pollo | \$26.000 | Salmón      | \$26.000 |
| Lomo  | \$26.000 | Langostinos | \$26.000 |

### 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.

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

**TIRADITOS DE SALMÓN (8 u.)** | Delicadas lonjas de salmón fresco, acompañadas con leche de tigre, maracujá 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 teriyaki \$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

YASASHI | Roll con langostino, philadelphia, ciboulette envuelto con palta flambeada  
coronada con salsa tokatsu, alioli ácida y furikake de frutos secos \$25.000



## ROLLS ESPECIALES 8 u.

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

### 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

