

ENTRADAS

YAKITORI (4 u.) Pinchos de pollo rebozados con salsa Tomkatsu	\$20.000
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	\$20.000
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 EBII (5u.) 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	\$27.500	Salmón	\$27.500
Lomo	\$27.500	Langostinos	\$27.500

YAKIMESHI | Arroz salteado con huevo y vegetales grillados

Pollo	\$27.500	Salmón	\$27.500
Lomo	\$27.500	Langostinos	\$27.500

YAKISOBA | Fideos soba, salteado con huevo y vegetales grillados/rillados

Pollo	\$27.500	Salmón	\$27.500
Lomo	\$27.500	Langostinos	\$27.500

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	\$25.500
CHIZU Roll tempura, langostinos cocidos, queso philá, coronado con espinaca u queso fundido (lluvia de togarashi)	\$25.500
HIRO BIS Roll tempurado sin arroz, langostinos apanados, queso philá en salmón fresco y palta coronado con ceviche de salmón	\$25.500
CHIE Salmón fresco, queso philá y pepino, frito en tempura y panko, coronado con guacamole	\$25.500
HIRO Roll sin arroz con salmón, langostinos cocidos, queso y palta, tempurado coronado con salsa de langostinos y cilantro	\$25.500
PHILA FRIED Salmón fresco y queso philá, apanado y frito	\$24.500
EBI FURAI FRIED Langostinos crocantes y queso philá apanado con salsa de mostaza y miel	\$24.500
HOTTSEBICHE Langostinos cocidos, queso philá apanado y coronado con ceviche de salmón	\$25.500
PHILA CARAMEL Salmón y queso apanado y frito coronado con cebolla caramelizada	\$25.500
MAYONE Roll tempurado de langostinos apanados, arroz, pepinos en conserva, salmón asewichado y palta, acompañado con mayonesa picante	\$25.500
EIKO Salmón, queso philá, apanado, con salsa de langostinos y reducción de mostaza y miel	\$25.500
SAKE NIGURI (8 u.) De salmón rosado premium	\$24.500
NIGURI ENJO (8 u.)	\$24.500
SMOKI NIGURI (8 u.) De salmón ahumado	\$24.500
SASHIMI (8 u.) Delicadas lonjas de pescado	
SAKE SASHIMI (8 u.) De salmón rosado premium	\$36.000
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	\$24.500
GEISHAS JOAKINA (6 u.) Láminas de salmón, queso philá y palta, coronado con batatas fritas y maracujá	\$24.500
TIRADITOS DE SALMÓN (8 u.) Delicadas lonjas de salmón fresco, acompañadas con leche de tigre, maracujá y cebolla morada	\$24.500
GEISHAS BERI (6u.) Láminas de salmón, queso philá, lonjas de palta coronado con batatas fritas y frutos rojos	\$24.500
EBI GEISHAS (6u.) Láminas de salmón fresco, queso philá, palta, coronado con langostinos en plancha, sésamo y teriyaku	\$25.500

ROLLS ESPECIALES 8 u.

UMI Roll sin Arroz, tamago, queso philadelphia, langostino apanado y palta, envuelto en salmón coronado con almendras y maracujá	\$25.500
HIYU Salmón ahumado, queso philadelphia envuelto en mango con salsa de tamarindo, maracuja, mango y sriracha	\$25.500
HEIWA Arroz salmón ahumado, queso philadelphia, envuelto en salmón fresco coronado con huevas (caviar)	\$25.500
AMAI Langostinos apanados, queso phila y palta, envuelto en salmón fresco con salsa teriyaki	\$24.500
FIRE ROLL Roll con fuego. Langostinos apanados, queso y palta envuelto en salmón fresco con azúcar flambeada	\$24.500
HANI Roll de salmón en tempura y queso phila, envuelto en palta, bañado en reducción de miel y maracujá	\$24.500
SUPAISHI Salmón en tempura, queso phila, cebolla de verdeo y tamago coronado con salmón acevichado y langostino en plancha	\$25.500
HACHIMITSU Langostinos apanados, queso phila, envuelto en palta, coronado con salsa de mostaza y miel y batata frita	\$24.500
EBI FURAI Langostinos apanados, palta o queso phila	\$23.500
AVOCADO Salmón fresco, queso philadelphia y envuelto en palta	\$25.500
JOAKINA ROLL Langostinos apanados, salmón fresco, salmón en tempura, queso phila, envuelto en palta con salsa de miel y maracujá	\$25.500
OISHI Langostinos apanados y queso phila envuelto en salmón ahumado	\$25.500
TAMAGO Salmón fresco, queso phila, envuelto en tamago (omelette japonés)	\$25.500
TAMAGO BIS Salmón, langostino cocido, queso phila, ciboulette envuelto en tamago con maracujá y miel	\$26.500
Y SAN Langostinos apanados, queso phila, envuelto en salmón fresco coronado de guacamole	\$24.500
AVOCADO DULCE Langostinos apanados y queso phila envuelto en palta con salsa teriyaki	\$24.500
HAY Langostinos apanados, palta, queso phila, envuelto en queso fundido	\$24.500
TAMASAKE Roll de salmón, queso phila y palta, envuelto en tamago bañado con reducción de maracujá, miel y batata frita. Roll sin arroz	\$25.500
NOKUNSEI Roll de salmón ahumado y queso phila,	\$24.500
KAN Maki de salmón acevichado, queso phila y palta	\$23.500
TEYKI Salmón en tempura, langostino cocido y palta, envuelto en salmón, coronado con batata frita y miel	\$24.500
SMOK Salmón ahumado, queso phila y palta, envuelto en palta, salsa picante y lluvia de togarashi	\$25.500
JOKU Arroz, salmón fresco, langostino apanado, palta, queso philadelphia envuelto con pana coronado con cebiche (jalapeño)	\$25.500
KIIRO Roll de langostino, palta y queso phila, envuelto en salmón con salsa de ajíes amarillos	\$24.500



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 \$21.000

PHILA MAKI | Salmón rosado y queso philadelphia \$23.000

MAKI VEGETARIANO | Variedad de vegetales del día \$18.000

URAMAki (10 u.)

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

CALIFORNIA | Palta, pepino y kanikama \$19.000

NEW YORK | Salmón rosado y palta \$26.500

PHILADELPHIA | Salmón rosado y queso philadelphia \$26.500

PHILAPALTA | Salmón rosado, queso y palta \$26.500

ROLLS ESPECIALES 8 u.

KANTSU | Roll de langostinos apanados, queso phila y mini choclo envuelto en palta, bañado en salsa Kantsu \$25.500

TOGA | Roll de salmón, langostinos y queso phila, envuelto en palta y coronado con jalapeños \$25.500

CARAMEL BLU | Langostinos en tempura y palta, coronado con cebollas glaseadas y queso azul fundido \$24.500

SUPREMO | Roll de langostinos apanados y queso phila envuelto en palta, coronado con salsa de mostaza y miel y batata frita \$26.500

KYANDI | Maki de langostinos apanados, queso phila y palta, envuelto en salmón con reducción de miel, maracujá y almendras \$25.500

KAMORE | Roll de salmón fresco, queso phila y salmón en tempura, coronado con guacamole y sésamo \$24.500

TUNA | Lomo de atún al natural, mayonesa y palta \$22.000

AME | Salmón en tempura, palta, queso phila y cebollin, coronado con langostinos apanados en salsa de ceviche \$24.000

HONFU | Salmón en tempura, queso phila y palta, envuelto en salmón rosado, coronado con maracujá \$24.500

SHOKUJI | Roll de salmón rosado, philadelphia, ciboulette, palta, y croqueta de camarón \$26.500

TOKUBETSU | Roll de langostino apanado, palta, philadelphia, envuelto en salmón flambeado, coronado con guacamole, langostino y salsa a base de jengibre \$26.500

YASASHI | Roll con langostino, philadelphia, ciboulette envuelto con palta flambeada coronada con salsa tokatsu, alioli ácida y furikake de frutos secos \$26.500



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

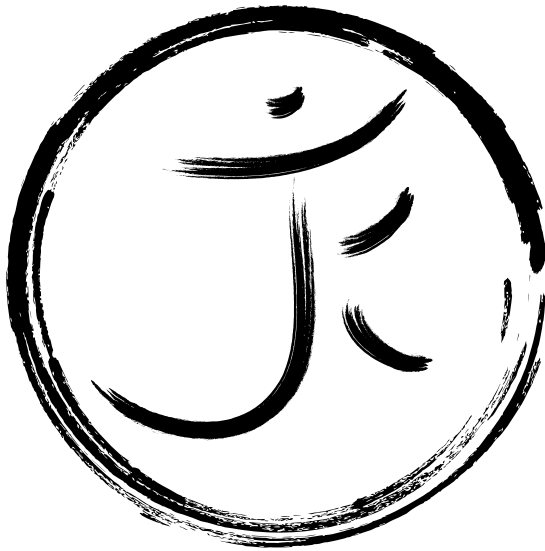
Tarta de lima con base crocante y copos de crema chantilly

\$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