



SUSHI

MAKI (10u.)

Nama sake
Maki de salmón.

Kappa maki
Maki de kiuri

Salmon skin

Futo maki

ROLLS (10u.)

Salmon skin roll

California roll

New york roll

Ebi roll

Philadelphia

Vegetariano

Mediterraneo

Spicy roll

NIGUIRI (11u.)

Variedad de pescados fileteados sobre bollitos de arroz.

Niguri sushi mix

Niguri de salmón

Niguri de pulpo

Niguri de langostinos

TEMAKI (3u.)

Conos de alga rellenos.

Temaki combinado

Conos de alga rellenos de langostinos panizados, salmón o kanikama, con palta y pepino.

Temaki de salmón

Temaki de langostinos

Temaki de vegetariano

Temaki de mediterraneo

COMBINADOS. Sin sashimi

Combinado de maki, rolls y niguri.

Ume (10u.)

Ume salmón

Matsu (17u.)

Matsu de salmón

Dai matsu (30u.)

Dai matsu de salmón

COMBINADOS. Con sashimi

Combinado de sashimi, niguri, maki y rolls.

Haiku (30u.)

Sashimi, maki, rolls y niguri.

Haiku salmón (30u.)

Haiku especial (35u.)

Sashimi, rolls y niguri de langostinos.

Haiku especial salmón (35u.)

Take (16u.)

Combinado de niguri y sashimi.

Take de salmón

COMBINADOS. Solo rolls/maki

Roll mix (30u.)

Variedad de rolls.

Maki mix (20 u.)

Futo, kappa, s. skin, Nama.

SASHIMI

Oya (30 u.)

Especial de sashimi, variedad de pescados frescos del día.

Musume (15 u.)

Especial de sashimi, variedad de pescados frescos del día.

Oya de salmón

Musume de salmón

ESPECIALIDADES

Haiku sakana

Salmón rosado a la plancha en salsa teriyaki, con guarnición de verduras a la plancha.

Ebi furai

Langostinos rebozados en pan rallado japonés, con mayonesa picante de cilantro y salsa tonkatsu.

Pollo teriyaki

Dados de pollo a la plancha salseados con teriyaki, con guarnición de verduras y gohan.



IPPIN RYORI

Misoshiru

Sopa de miso con algas y daditos de tofu.

Gyoza

Dumplings caseros de salmón ahumado sellados a la plancha, acompañados de vinagreta de cilantro.

Yakitori (3u.)

Brochettes de pollo y verdeo a la plancha salseadas con teriyaki.

Ebi yaki (3u.)

Brochettes de langostinos frescos y tomates cherry a la plancha, salseados con shoyu y un toque de cilantro.

Nira itame

Hongos fileteados y nirá, salteados en mirin y shoyu.

Kara age (6u.)

Presitas de pollo fritas, marinadas en salsa de soja y jengibre.

Ikeyaki

Brochettes de calamar a la plancha salseadas con teriyaki.



GOHAN

Gohan

Arroz blanco.

Shari

Yakimeshi

Arroz salteado con verduras y huevo.

Yakimeshi con pollo

Yakimeshi con lang

TEPPANYAKI

Teppan de verduras

Zanahorias, pimientos rojos y verdes, zuchinis, chauchas, champiñones, repollo y verdeo salteados en mirin y shoyu, con gohan.

Teppan de tofu

Teppan de pescado

Teppan de pollo

Teppan de langostinos

Teppan mixto

POSTRES

Creme brulee

Contundente postre de vainilla y crema de leche cubierta con una nieve de azucar impalpable flambeada.

Cheesse cake

Brownie

BEBIDAS

Gaseosas (354 cm3)

Agua (500 cm3)

Quilmes (500 cm3)

Asahi (350 cm3)

Asahi (500 cm3)

