

ENTRA DAS



SPRING ROLLS

3 Rollos primavera rellenos de vegetales (zanahoria, apio, zuquini, repollo).

22.000

CAMARONES DE FUJI

Camarones apanados bañados en salsa Fuji.

24.000

CROQUETAS DE SALMÓN

5 croquetas de salmón y papa amarilla rebosadas en panko y bañadas en salsa.

18.000

CAMARONES ENCOCADOS

Camarones marinados y apanados en coco.

26.000

ika furai

Anillos de calamar rebosados en panko.

28.000

gyozas

5 Empanaditas japonesas de cerdo y vegetales en cocción lenta con vegetales.

24.000

mame

Edamame (vaina de soya) salteado en soya con gotas de sal marina.

25.000

TATAKI SALMÓN

Lomo de salmón, sellado en ajonjolí en salsa ponzu.

25.000

CÓCTEL DE CAMARÓN

Cóctel de camarón con pico de gallo, aguacate y galletas de soda.

28.000

POKE BOWK

SAKANA

Salmón fresco o sellado a la plancha con 3 acompañamientos y base de arroz gohan.

\$ 38.000

EBI

Camarones escalados o tempura con 3 acompañamientos y base de arroz gohan.

\$ 38.000

ACOMPAÑAMIENTOS

- Palmito dina
- Aguacate
- Plátano
- Maíz tierno
- Palmito vegetal
- Mango
- Brocoli
- Zanahoria
- Edamame

8.000



WOK

SALTADO DE MARISCOS

Saltado de mariscos en salsa de ají amarillo y vegetales acompañado de papa cascabel y arroz blanco.

48.000

YAKISOBA

Pasta de fideos salteados al wok con vegetales
Acompañamiento: Frutos del mar, Lomo de res.

42.000

RAMEN

Ramen de tonkotsu cocción lenta de cerdo
acompañado de fideos y cebolla verdeo, huevo

34.000

LOMO SALTADO

Lomo de res saltado al estilo peruano, acompañado de
papa en cascabel y arroz blanco.

46.000

ROIS

Salteado de lomo de res con vegetales en salsa teriyaki, acompañado de gohan (arroz blanco estilo

41.000

SHI-FU-DO

Frutos del mar (pulpo, camarón, calamar) al wok,
servidos en arroz con vegetales.

42.000

CEVICCHES

Ceviche Pesca Blanca

Pesca de temporada en leche de tigre peruana,
acompañado de maíz tierno y aguacate tatemado.

32.000

Ceviche Encocado

Pesca blanca y camarones en leche de tigre de
coco, con anillos de calamar apanados.

35.000

SUSHI TRADICIONAL

SAKANA CEVICHADO

Alga nori, pescado blanco tempura bañado en leche de tigre, con mango, cebollín y ajonjolí.

35.000
½=20.000

FUJI

Camarón tempura, queso crema, cebollín, cubierto de wasabi, coronado con camarones en salsa fuji.

38.000

WAN ROLL

Uramaki de langostino crocante, osaki fresco, ensalada de algas wakame, camarón tempura, salsa wan y mayonesa de maracuya.

45.000

SAKMÓN SKIN ROLL

Crocante de piel de salmón, cebollín, mango, envuelto en wasabi y sésamo negro.

32.000
½=17.000

AVOCADO

Cobertura en aguacate y plátano maduro, con ceviche de atún frio en su interior.

39.000
½=21.000

NAGASAKI

Camarón tempura, anguila envuelto en aguacate, bañado en salsa de anguila.

38.000
½=20.000

UNAGUI ROLL

Salmón ahumado, anguila, aguacate, queso philadelphia

42.000
½=22.000

PHILADELPHIA

Sésamo negro, salmón y queso philadelphia.

35.000
½=20.000

EBI DINAMITA

Salsa dinamita, camarón en panko, esparrago y queso philadelphia.

33.000
½=22.000

CRAZY KANI

Atún, queso crema, aguacate, con topping de kanikama y ensalada de algas.

42.000

PLATANO ROLL

Plátano, salmón fresco, aguacate, pepino y queso philadelphia.

35.000
½=20.000

FUTOI

Uramaki cubierto de salmón fresco, con osaki en salsa dina y queso philadelphia.

42.000
½=25.000

MANGO ROLL

Cobertura de mango, salmón tempura, aguacate y queso crema philadelphia.

35.000
½=20.000

OSAKA

Tilapia tempura, palmito tempura y queso crema. Cubierto de salmón y mango, mayonesa a base de salmón ahumado.

42.000
½=25.000

VEGGIE

Arma lo que gustes con ingredientes de nuestra carta.

39.000

ESPECIALES

\$45.000

MACHÍN

Tilapia tempura, aguacate, queso philadelphia, coronado con trozos de camarón, tempura flex y salsa machin.

NEW YORK

Cubierto de carne Angus flameada, con relleno de camarón sazonado en chimichurri y mayo sazonado.

SEAWEED SALMÓN

Ensalada de algas y kanikama, cubierto de salmón sellado en chimichurri.

HANNI ROLL

Arroz vietnamita al estolo gohan, camote frito y camarón en miel de camote y naranja.

SPICY TUNA ROLL LEVEMENTE PICANTE

Uramaki relleno de camarones y espárrago tempura, queso philadelphia, cubierto de laminas de atún tatemadas bañada en salsa mayo chipotle.

PASIÓN ROLL

Relleno de langostino, queso philadelphia, con topping de salmón curado, coronado con masa filo y mayo pasión.

TEMPURA

OOKKEE ROLL

Camarones apanados en panko, aguacate y queso Philadelphia; salmón marinado, tempurizado, spirellis de arracacha, salsa fuji y reducción de balsámico de especias orientales.

TOKYO

Camarón tempura, cebollín, aguacate con topping de camarón y mayonesa kewpi.

DINAMITA TEMPURA

Salsa dinamita, camarón apanado, espárrago y queso philadelphia.

SAKANA TEMPURA

Salmón, palmito de chontaduro, aguacate y queso philadelphia.

GARU ROLL

Tilapia tempura, aguacate, cebollín, queso crema cubierto en plátano tempurizado.

OJO E'TIGRE

Salmón, palmito, atún, aguacate y masago.

NIKO KATAI

Lomo de res, pimentón, aguacate, puerro y mayonesa japonesa.

CRISPY ROLL

Philadelphia tempura.

EBI TEMPURA

Langostino tempura, pimentón dulce, aguacate y queso philadelphia.

BARCOS

20 PIEZAS

4 sabores entre Fuji, Dinamita Tempura, Garu Roll, Tokio Roll, Sakana Tempura, Mango Roll y Salmón Skin.

70.000

30 PIEZAS

3 sabores de la carta (Aplica para un especial).

99.000

50 PIEZAS

Barco 50 piezas, 5 sabores diferentes de la carta (Aplica para un especial).

150.000

Aplica condiciones y restricciones para los barcos

BEBIDAS

Otras Bebidas

AguaHatsu	6.000
Te Hatsu	9.000
Soda Hatsu	7.000
Soda Bretaña	7.000
Ginger Canada dry	6.000
Otras gaseosas	8.000



CERVEZAS

Heineken	7 K
3 Cordilleras	9 K
Sol	9 K
Club Colombia	9 K
BBC	10 K
Corona	9 K
Stella Artois Botella	10 K

Te Hatsu

Blanco	9 K
Amarillo	9 K
Verde	9 K
Azul	9 K
Lila	9 K
Rosas	9 K
Rojo	9 K
Negro	9 K
Blanco	9 K

Soda Hatsu

Sandia albaca	7 K
Uva blanca romero	7 K
Limón hierbabuena	7 K
Frambuesas rosas	7 K

POSTRES

BANANO TEMPURA

Banano tempurizado, acompañado de helado de vainilla.

18.000

HELADO FRITO

Helado de vainilla con cobertura de cereales en fritura profunda.

24.000



SAKANA
SUSHI • FUSION

#AquíNosVemos