

ENTRADAS



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 BOWL

SAKANA

Salmón fresco o sellado a la plancha con 3 acompañamientos y base de arroz gohan. **\$ 38.000**

EBI

Camarones escalfados o tempura con 3 acompañamientos y base de arroz gohan. **\$ 38.000**

ACOMPANAMIENTOS

- 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 cascots 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 cascots 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**

CEVICHE

Ceviche Pesca Blanca

Pesca de temporada en leche de tigre peruana, acompañado de maíz tierno y aguacate tatamado. **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 masago, 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**

SALMÓN SKIN ROLL

Crocante de piel de salmón, cebollín, mango, envuelto en masago y sésamo negro. **32.000**
½=17.000

AVOCADO

Cobertura en aguacate y plátano maduro, con ceviche de atún frío 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, espárrago y queso philadelphia. **33.000**
½=22.000

CRAZY KANI

Atún, queso crema, aguacate, econ 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

Armalo a tu gusto 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.

SEAWEEED 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.

PASION 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.

39.000

TOKYO

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

40.000

1/2=25.000

DINAMITA TEMPURA

Salsa dinamita, camarón apanado, espárrago y queso philadelphia.

41.000

1/2=25.000

SAKANA TEMPURA

Salmón, palmito de chontaduro, aguacate y queso philadelphia.

36.000

1/2=20.000

GARU ROLL

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

34.000

1/2=20.000

OJO E'TIGRE

Salmón, palmito, atún, aguacate y masago.

42.000

1/2=25.000

NIKO KATAI

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

38.000

1/2=20.000

CRISPY ROLL

Philadelphia tempura.

31.000

1/2=17.000

EBI TEMPURA

Langostino tempura, pimentón dulce, aguacate y queso philadelphia.

35.000

1/2=19.000

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

LICORES

Sake 100ml 150ml	45.000
Botella de Vino Tinto o Blanco	80.000
Copa de Vino Tinto o Blanco de la casa	19.000

LIMONADA

Hierbabuena	10.000
Lyches	11.000
Coco	11.000
Natural	9.000
Cerezada	10.000

JUGOS FUSIÓN

Mango - Jengibre	10.000
Mandarina - Fresa	10.000
Maracuya - Lyches	11.000

SODIFICADOS | Bretaña

a base de Bretaña	
Maracuya	12.000
Frutos Rojos	12.000
Lyches	12.000
Limon	12.000



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	7K

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