

6

MARCAS
un solo corazón
cocinando

para ti

MERCADO

Gastronomico
fusión

BY SUSHI FUSIÓN



Krabbies[®]

• HAMBURGUESERÍA •

www.mercadogastronomicofusion.com

Instagram: [krabbies.manizales](https://www.instagram.com/krabbies.manizales) Facebook: [@KrabbiesManizales](https://www.facebook.com/KrabbiesManizales)

Burgersushi & Perrushi



SAKE Siracha

Arroz de sushi al panko, salmón a la plancha, piña en siracha con kani kama, aguacate y queso crema.

Burgersushi \$37.000 / Perrushi \$34.000

HIMALAYA Gratin

Arroz de sushi, salmón fresco, tilapia apanada, salsa himalaya, aguacate y queso crema.

Burgersushi \$37.000 / Perrushi \$34.000



PRODUCTO DE Temporada KRABB gari

Arroz de sushi, carne de cangrejo a la plancha, salmón fresco, salsa cremosa de jengibre y piña con camarones y kani kama, aguacate y queso crema.

Burgersushi \$43.000 / Perrushi \$40.000

LOBSTER parmesan



Arroz de sushi, cola de langosta apanada en queso parmesano, salsa de kani kama en mayonesa japonesa, trozos de camarón en salsa de mani y queso parmesano, aguacate y queso crema.

Burgersushi \$48.000 / Perrushi \$45.000

Kangrejeate
nuevos
productos
*Sabores

TUPAC amari

Arroz de sushi al panko, salmón a la plancha, salsa cremosa de camarones, tocineta y champiñones, aguacate y queso crema.

Burgersushi \$39.000 / Perrushi \$36.000

NIPPON

Arroz de sushi, langostino apanado, salmón y atún fresco, salsa de kani kama en mayonesa japonesa y perejil, masago y wakame, aguacate y queso crema.

Burgersushi \$42.000 / Perrushi \$39.000

TUNA gari

Arroz de sushi, atún apanado, salsa cremosa de jengibre y piña con camarones y kani kama, aguacate y queso crema.

Burgersushi \$43.000 / Perrushi \$40.000

MOZZARELLA crunch

Arroz de sushi, salmón fresco, salsa cremosa de camarón y kani kama en mayonesa japonesa y chili agridulce, queso mozzarella al panko, plátano maduro, aguacate y queso crema.

Burgersushi \$40.000 / Perrushi \$37.000

*El arroz de sushi de nuestros PERRUSHI es apanado al Panko



Elige tu combo

POR \$17.000 ADICIONALES

Burgersushi o perrushi + HATSU

+acompañante (papa a la francesa o yuca frita)

Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

Burgersushi & Perrushi



PRODUCTO DE Temporada

LOBSTER

Arroz de sushi al panko, salmón fresco, langosta con camarones salteados en mayonesa japonesa y teriyaki, kani kama y masago en mayonesa japonesa, siracha, aguacate y queso crema.

Burgersushi \$48.000 / Perrushi \$45.000

PRIMAVERA

Arroz de sushi, salmón, salsa acevichada de tilapia, camarón, calamar en trozos, en limón, mayonesa japonesa y aji amarillo, masago, aguacate, kani kama frito y queso crema

Burgersushi \$41.000 / Perrushi \$38.000

SPICY Tuna



Arroz de Sushi, atún en trozos marinados, salsa de mayonesa japonesa y siracha, sellado a la plancha, aguacate, piel de gyosa frita y queso crema.

Burgersushi \$38.000 / Perrushi \$35.000

*El arroz de sushi de nuestros PERRUSHI es apanado al Panko

SAKE kunsei

Arroz de sushi, tilapia apanada, salmón ahumado, aguacate, salsa de camarones y kani kama en mayonesa japonesa y queso crema.

Burgersushi \$40.000 / Perrushi \$37.000

SAKE Tuna

Arroz de sushi al panko, salmón y atún frescos, kani kama y wakame en mayonesa japonesa, masago, aguacate, pepino y queso crema.

Burgersushi \$36.000 / Perrushi \$33.000

EBY dinamita

Arroz de sushi, salmón fresco, langostino apanado, wakame cremoso, aguacate, salsa dinamita y queso crema.

Burgersushi \$37.000 / Perrushi \$34.000

SAKE teriyaki

Arroz de sushi al panko, salmón en teriyaki, chili agridulce, aguacate, pepino y queso crema.

Burgersushi \$35.000 / Perrushi \$32.000

CEVICHE japonés

Arroz de sushi al panko, salmón fresco, ceviche japonés con camarón y pescado blanco, marinados en limón y chili agridulce, mango, cebolla morada, aguacate y queso crema.

Burgersushi \$39.000 / Perrushi \$36.000

Acompañantes

Papas a la francesa (150 g)	\$12.000
Yuca frita (6 un.)	\$12.000
Aros de cebolla (10 un.)	\$14.000
Anillos de calamar apanados (8 un)	\$29.000
Chips de plátano (150 g)	\$12.000

Nuggets de pollo (5 un.)	\$21.000
Vegetales al wok (200 g)	\$11.000
Ensalada de la casa (120 g)	\$9.000
Adición de salsas	\$6.000

Elige tu Combo

POR \$17.000 ADICIONALES

Burgersushi o perrushi + HATSU +acompañante (papa a la francesa o yuca frita)

Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



Krabburgers

Hamburguesas



PRODUCTO DE TEMPORADA

KRABB GRILL DIJÓN BURGER

\$34.000

Carne de cangrejo a la plancha en salsa de mostaza dijón, pan de finas hierbas, queso holandés fundido, tomate asado en finas hierbas, lechuga fresca y cebolla crocante.



PRODUCTO DE TEMPORADA

KRABB GRILL CREAM BURGER

\$34.000

Carne de cangrejo a la plancha, salsa cremosa de mayonesa japonesa y masago, pan de finas hierbas, queso mozzarella fundido, tomate verde, lechuga fresca y cebolla crocante.



PRODUCTO DE TEMPORADA

LOBSTER BURGER

\$43.000

Cola de langosta en mantequilla y vino, mayonesa japonesa, chili agridulce, pan de finas hierbas, queso holandés fundido, tomate verde, lechuga fresca y cebolla crocante.

KAMARON GRILL BURGER

\$29.000

Camarones a la plancha en mantequilla, salsa cremosa con trozos de camarón y pulpo frito, pan de finas hierbas, queso mozzarella fundido, tomate verde, lechuga fresca y cebolla crocante.

SALMÓN GRILL BURGER

\$32.000

Salmón fresco a la plancha, mayonesa japonesa, pan de finas hierbas, queso holandés fundido, tomate asado en finas hierbas, lechuga fresca y cebolla crocante.

TUNA BURGER

\$34.000

Atún sellado a la plancha (azul), en salsa criolla peruana y guacamole, pan de finas hierbas, queso parmesano, aguacate, picadillo de tomate y cebolla, lechuga fresca y cebolla crocante.

PANKO FISH BURGER

\$28.000

Pescado blanco apanado al panko, con salsa cremosa de kani kama en mayonesa japonesa y perejil, con un toque de siracha cremosa, pan de finas hierbas, queso holandés fundido, tomate verde, lechuga fresca y cebolla crocante.

TROUT GRILL BURGER

\$28.000

Filete de trucha a la plancha en mantequilla, salsa cremosa de pimentón, pan de finas hierbas, queso mozzarella fundido, tomate verde, lechuga fresca y cebolla crocante.

CHICKEN GRILL BURGER

\$26.000

Pechuga de pollo a la plancha, en salsa cremosa de champiñones y tocineta, pan de finas hierbas, queso mozzarella fundido, tomate verde, lechuga fresca y cebolla crocante.

PANKO CHICKEN BURGER

\$26.000

Pechuga de pollo apanada al panko con salsa tártara, pan de finas hierbas, tocineta, queso holandés fundido, tomate asado en finas hierbas, lechuga fresca, cebolla crocante y manzana caramelizada.

SPICY CHICKEN BURGER

\$26.000

Pechuga de pollo en trozos con salsa de aji amarillo (picante suave), trozos de papa frita, pan de finas hierbas, queso parmesano, salsa de oliva morada, lechuga fresca y aros de cebolla apanados.

SIRLOIN TERIYAKI BURGER

\$26.000

Trozos de solomito de res en salsa teriyaki, pan de finas hierbas, champiñones, queso holandés fundido, tomate verde, lechuga fresca y cebolla crocante.

BURGER MEAT

\$24.000

Hamburguesa tradicional de res, pan de finas hierbas, queso holandés al panko, tocineta, repollo blanco y morado agridulce, tomate verde, lechuga fresca y cebolla grillé.

VEGGIE BURGER

\$24.000

Hamburguesa vegetariana de champiñones salteados al ajillo, pan de finas hierbas, queso holandés al panko, salsa de queso crema y chili agridulce, tomate verde, lechuga fresca y cebolla grillé.

Elige tu **Combo**

POR \$17.000
ADICIONALES

: KRABBURGER
: PREFERIDA

+

ACOMPÑANTE
(papa a la francesa
o yuca frita)

+

HATSU

Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%





Krabbdogs

Perros



PRODUCTO DE TEMPORADA

KRABB GRILL DOG \$30.000

Carne de cangrejo a la plancha, bañado en mantequilla, pan de finas hierbas, salsa de pepinos agridulces, queso holandés rayado, tomate rojo, lechuga fresca y cebolla crocante.



PRODUCTO DE TEMPORADA

LOBSTER PARMESAN DOG \$40.000

Cola de langosta saltada en salsa de maní, camarones en trozos apanados con queso parmesano, pan de finas hierbas, queso parmesano, tomate verde, mayonesa japonesa, masago, lechuga fresca y cebolla crocante.



PRODUCTO DE TEMPORADA

LOBSTER DOG \$40.000

Cola de langosta salteada en mantequilla y vino, mayonesa japonesa y chili agridulce, pan de finas hierbas, queso holandés rayado, kani kama crocante, aguacate, cebolla grillé y lechuga fresca.

COCONUT SEAFOOD DOG \$30.000

Mariscos salteados al coco (calamar, camarón y palmito), pan de finas hierbas, queso parmesano, tomate rojo, chicharrón de coco, lechuga fresca y cebolla crocante.



PRODUCTO DE TEMPORADA

OCTOPUS GRILL DOG \$38.000

Pulpo a la pancha, en salsa de aji amarillo y limón, pan de finas hierbas, queso parmesano, tomate rojo asado, aguacate, lechuga fresca y cebolla crocante.

KAMARON GRILL DOG \$28.000

Camarones salteados en mantequilla, pan de finas hierbas, queso mozzarella rayado, sour cream, chili agridulce, guacamole, nachos, pico de gallo, lechuga fresca y cebolla crocante.

KAMARON PANKO DOG \$28.000

Camarones apanados al panko, pan de finas hierbas, queso mozzarella rayado, queso crema, jengibre, salsa cremosa de aji panca, piña en trozos, cebolla grillé y lechuga fresca.

PANKO FISH DOG \$25.000

Pescado blanco al panko, pan de finas hierbas, queso holandés rayado, trozos de camarón en suero costeño con perejil y limón, plátano maduro, aguacate, lechuga fresca y cebolla crocante.

SALMÓN GRILL DOG \$28.000

Salmón a la plancha, pan de finas hierbas, queso mozzarella rayado, salsa de chili agridulce limón y salsa de anguila, mango biche, aguacate, lechuga fresca y cebolla crocante.

TATAKI DOG \$26.000

Tataki de res sellado, pan de finas hierbas, queso holandés rayado, jamón serrano, chili agridulce, aguacate, tomate rojo asado, lechuga fresca y cebolla crocante.

LOMO SALTEADO DOG \$25.000

Trozos de lomo de res en salsa criolla peruana de aji amarillo, pan de finas hierbas, queso holandés rayado, tocineta, tomate, lechuga fresca y cebolla crocante.

PANKO CHICKEN DOG \$24.000

Pollo crunch, salsa dulce de miel, pan de finas hierbas, queso mozzarella rayado, pasta vermicelli crocante, repollo agridulce, lechuga fresca y cebolla crocante.

VEGGIE DOG \$22.000

Champiñones tempura, pan de finas hierbas, queso mozzarella rayado, queso holandés rayado, guacamole, mayonesa chipotle, maicitos, tomate cherry, cebolla grillé y lechuga fresca.

Elige +
Combo

POR \$17.000
ADICIONALES

KRABDOG
PREFERIDO

+

ACOMPAÑANTE
(papa a la francesa
o yuca frita)

+

HATSU

Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



Krabtacones



- CEVICHE COLOMBIANO** \$32.000
Canasta de patacón, relleno de ceviche tradicional colombiano con camarones en salsa rosada, cebolla y cilantro.
- CEVICHE JAPONES** \$38.000
Canasta de patacón, relleno de ceviche japonés, con camarones y pescado blanco, marinados al limón, con chili agridulce, cebolla y mango.
- CAMARONES A LA PARMESANA** \$36.000
Canasta de patacón, relleno de ceviche de camarón marinado al limón y leche de tigre, parmesano, aguacate y cebolla.
- COCTEL MIXTO** \$37.000
Canasta de patacón, relleno de coctel de camarones, calamares, palmito, pescado blanco, cebolla, tomate cherry, cilantro, limón, salsa de tomate y aguacate.
- CEVICHE DE LA COSTA** \$32.000
Canasta de patacón, relleno de ceviche de camarones, platanito maduro, maicitos, aguacate, suero costeño y limón.
- CEVICHE DE PESCADO** \$28.000
Canasta de patacón, relleno de ceviche de pescado blanco, pimentón, aguacate, cebolla, maíz tierno, cilantro y limón.
- CEVICHE DE CHICHARRÓN** \$28.000
Canasta de patacón, relleno de ceviche de chicharrones en limón y chili agridulce, aguacate y cebolla.
- CAMARONES AL AJILLO** \$32.000
Canasta de patacón, relleno de camarones al ajillo, aguacate y limón.
- CRIOLLO** \$28.000
Canasta de patacón, relleno de carne desmechada, guacamole, pico de gallo, trozos de plátano maduro, sour cream y queso mozzarella rayado.
- POLLO TUPAC** \$32.000
Canasta de patacón, relleno de pechuga de pollo a la plancha, con salsa cremosa, acompañado de tocineta, camarones, champiñones, aguacate y queso holandés rayado.
- AJÍ DE GALLINA** \$28.000
Canasta de patacón, relleno de pechuga de pollo en aji amarillo, trozos de papa frita, olivas moradas, aguacate y queso parmesano.
- LOMO AL CILANTRO** \$28.000
Canasta de patacón, relleno de solomito en salsa de cilantro, con sour cream y maicitos.
- VEGGIE** \$26.000
Canasta de patacón, relleno de champiñones salteados, tomate, cebolla, maicitos, sour cream y guacamole.

Elige tu
Combo

POR \$17.000
ADICIONALES

: KRABTACON
: PREFERIDO

+

ACOMPÑANTE
(papa a la francesa
o yuca frita)

+

HATSU

Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



Krabcrunch

CAMARONES

CAMARONES PARMESANOS \$29.000

Camarones apanados en queso parmesano, acompañados de papas a la francesa y salsas de la casa. 6 unidades.

CAMARONES AL COCO \$29.000

Camarones apanados en coco, acompañados de papas a la francesa y salsas de la casa. 6 unidades.

CAMARONES AL PANKO \$29.000

Camarones apanados al panko, acompañados de papas a la francesa y salsas de la casa. 6 unidades.

COMBO CAMARONES CRUNCH \$57.000

Combo mixto de camarones apanados en queso parmesano, al coco, al panko, con papas a la francesa y salsas de la casa. 12 unidades.

CANGREJO



BALL KRABB CRUNCH \$36.000

Bolitas de carne de cangrejo apanadas al panko, acompañadas de papas a la francesa y salsas de la casa. 6 unidades.

LANGOSTINOS

LANGOSTINOS PARMESANOS \$33.000

Langostinos apanados en queso parmesano, acompañados de papas a la francesa y salsas de la casa. 4 unidades.

LANGOSTINOS AL COCO \$33.000

Langostinos apanados en coco, acompañados de papas a la francesa y salsas de la casa. 4 unidades.

LANGOSTINOS AL PANKO \$33.000

Langostinos apanados al panko, acompañados de papas a la francesa y salsas de la casa. 4 unidades.

COMBO LANGOSTINOS CRUNCH \$59.000

Combo mixto de langostinos apanados en queso parmesano, al coco, al panko, con papas a la francesa y salsas de la casa. 9 unidades.

MIX DE MARISCOS

PARA COMPARTIR

MARISCOS CRUNCH \$62.000

Camarones, calamares, pescado blanco, pulpo y langostinos apanados, con cebolla, limón y cilantro, acompañados de salsa tártara, guacamole y salsa acevichada, con trozos de papa y yuca frita.

MIX DE PESCADOS

PARA COMPARTIR

FISH CRUNCH \$52.000

Trozos de tilapia, salmón y atún apanados, con cebolla, marinado al limón y cilantro, acompañados de salsa tártara, guacamole y salsa acevichada, con trozos de papa y yuca frita.



Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

Postres

- ◆ Banana apanada..... \$18.000
- ◆ Helado frito.....\$18.000
- ◆ Duraznos en tempura..... \$18.000
- ◆ Turrón de oreo.....\$22.000
- ◆ Turrón de maracuyá.....\$22.000
- ◆ Turrón de arequipe.....\$22.000
- ◆ Turrón frutos del bosque...\$23.000

Bebidas

BEBIDAS POSTOBÓN





HATSU

- TÉ HATSU \$10.000
- SODA HATSU \$8.000
- AGUA HATSU \$8.000
- BRETAÑA \$7.500
- GASEOSAS (Colombiana y Manzana) \$7.000
- MR TEA (Limón y durazno) \$7.000
- JUGOS HIT (Lulo, Mora, Mango y Naranja piña) \$7.000
- H2O (Limón, limonata) \$8.000
- CANADA DRY \$7.500

MARACUMBÉ

- MARACUYÁ Y LULO \$9.000

CERVEZAS

-  **3** \$12.000
CORDILLERAS (Blanca, Mestiza, Mulata, Negra y Rosada)
cerveza artesanal premium
-  **Heineken** \$12.000
-  **SOL** \$12.000
-  **Miller Lite** \$12.000

ADVERTENCIA PROPINAS

Sushi Fusión y todas nuestras marcas aliadas sugiere a sus clientes una propina por concepto de servicio correspondiente al 10% del valor total de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, modificado o rechazado, de acuerdo a la valoración del servicio prestado. Al momento de ser solicitada la cuenta, se consultará si dicho valor puede ser incluido en la factura. En nuestros restaurantes, los dineros recaudados por este concepto se destinan a ser repartidos en partes iguales entre la totalidad de personas (cocina y mesa). Línea de Atención de la superintendencia de Industria y Comercio
Línea gratuita nacional 01 8000 910165

Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



SODAS

SABORIZADAS

MEZCLAS PERFECTAS | CON Bretaña

SODA DE
**MICHELADA
TRADICIONAL**

\$9.000

SODA DE
**FRUTOS
AMARILLOS**

\$12.000

SODA DE
**FRUTOS
ROJOS**

\$12.000

SODA DE
**MANGO
BICHE**

\$12.000

SODA DE
**FRUTOS
VERDES**

\$12.000

SODA
CEREZADA

\$12.000

SODA DE
MARACUYÁ

\$12.000

SODA DE
SANDÍA

\$12.000

DISFRÚTALAS EN NUESTRAS MESAS

*NO APLICA PARA DOMICILIO



**MER
CADO**
Gastronómico

fusión

6 MARCAS
un solo corazón
cocinando
para ti

*NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%.

MERCADO

Gastronomico
fusión

BY SUSHI FUSIÓN

 TISUUÉ SPA®
CENTROS DE RELAJACIÓN Y BIENESTAR



LA MEJOR FUSIÓN DE
COMIDA ORIENTAL
CHINA · JAPÓN · TAILANDIA



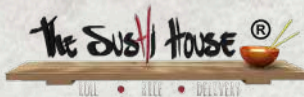
LA MEJOR FUSIÓN
DE SABOR
PERUANO



UNA NUEVA FORMA DE
AMAR LA COMIDA
DE MAR



VAS A NADAR EN UN
MAR DE SABORES
CEVICHE · ARROCES · CAZUELAS



SUSHI PARA TODOS
SOLO A DOMICILIO



ARROCES
DEL MUNDO
A DOMICILIO



MARCA S
*un solo corazón
cocinando*

para ti