

6 MARCAS  
un solo corazón  
*cocinando*  
para ti

MER  
CADO  
*Gastronómico*

*fusión*



LA MEJOR FUSIÓN  
DE COMIDA  
ORIENTAL Y  
PERUANA DE  
*la ciudad*

Síguenos en:



@SushiFusionManizales

[www.mercadogastronomicofusión.com](http://www.mercadogastronomicofusión.com)

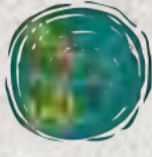


# MERCADO

Gastronomico  
*fusión*

BY **SUSHI FUSIÓN**

 **TISUUÉ SPA**  
CENTROS DE RELAJACIÓN Y BIENESTAR



**IDENTIFICA**  
**ESTOS ÍCONOS**  
A LO LARGO DE NUESTRO MENÚ



**SUSHI MASTER**



**NUEVO PRODUCTO**



**RECOMENDADO DEL CHEF**



**PLATO VEGETARIANO**

DESCUBRE NUESTROS  
**COMBOS**  
**FAMILIA**  
**FUSIÓN**

**SORPRENDE**  
**CON NUESTRO**



**COMBOS**  
PROMOCIONALES  
**TODOS LOS DÍAS**

**30**  
BOCADOS  
\$65.000

**50**  
BOCADOS  
\$95.000

**70**  
BOCADOS  
\$150.000

**100**  
BOCADOS  
\$190.000





# ENTRADAS

## TUNA KAHI

**IKA** \$25.000

Anillos de calamar al ajillo.

★ **PALMITOS TEMPURA** \$25.000

Palmitos rellenos de queso crema y durazno, con salsa teriyaki.

★ **EBI KAMARON FREY** \$36.000

Langostinos y camarones apanados en queso parmesano, con vinagreta de zanahoria.

**HARUKY** \$33.000

Salmón apanado en ajonjolí, con salsa de ciruela.

**GYOSAS** \$27.000

Piel de arroz, rellena de pollo y cerdo, con salsa de chili agridulce.

**GYOSAS KAMARON** \$30.000

Piel de arroz, rellenas de camarones con salsa de chili agridulce.

**IKA PANKO** \$29.000

Anillos de calamar apanados al panko, con salsa de crema agria.

★ **KAMARON PANKO** \$30.000

Camarones apanados al panko, acompañados de salsa cremosa de gari y piña.

**TORI NIKU** \$29.000

Solomito de res y pollo, salteados en teriyaki y ajonjolí.

★ **SAKE KAMARON** \$32.000

Camarones con queso crema, envueltos en salmón, en piel de arroz con salsa cremosa de naranja.

**CHUN KUN (ROLLOS PRIMAVERA)** \$30.000

Lumpias, rellenas de pollo, cerdo y vegetales, con vinagreta china.

★ **TUNA KAHI** \$36.000

Atún encostrado en ajonjolí blanco y sésamo negro, sobre cama de aguacate, salsa de anguila y chili agridulce.

★ **SAKANA PANKO** \$27.000

Pescado blanco al panko, con salsa acevichada peruana.

★ **HARUMAKI** \$36.000

Piel de arroz rellenas de camarón, pescado blanco, calamar, con salsa de chili agridulce.

★ **TATAKI SURAI** \$36.000

Solomito de res sellado en pimienta, al limón, con mayo japo y ají amarillo, cebolla, aguacate, mango biche y pimentón.

★ **CUCHARITAS FUSIÓN** \$34.000

Arroz de sushi, aguacate, tocineta, salmón a la plancha con salsa tártara y siracha, arándanos y perejil.

## PALMITOS TEMPURA



**MER CADO** *fusión*  
Gastronómico

6  
MARCAS  
un solo corazón  
combinados  
para ti

\*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



# SUSHI

JAPÓN

ROLL SHIROI

## SUSHI principiantes

★ **VULCANO** \$36.000  
Camarón, salmón y queso crema, tempura, bañado en salsa fusión y teriyaki.

**CIELO AZÚL** \$37.500  
Palmito, camarón, salmón, aguacate y queso crema, tempura.

**PLAYA AZÚL** \$37.500  
Palmito, salmón, queso crema, tempura, con manzana caramelizada.

★ **TSUNAMI** \$46.000  
Salmón ahumado, anguila, aguacate, queso crema, al panko.

**KIOTO** \$39.000  
Palmito, salmón, tilapia, atún, queso crema, tempura.

**RÍO** \$37.500  
Langostino panko, aguacate, queso crema, cubierto de maduro.

**NARA** \$36.000  
Salmón, maduro, queso mozzarella, queso crema, al panko, con salsa fusión.

★ **LIMA PANKO** \$45.000  
Salmón, ceviche japonés (camarón, pescado blanco, mango, limón y chili agridulce), queso crema, al panko.

★ **SAKE SIRACHA** \$44.000  
Roll al panko, salmón, aguacate y queso crema, cubierto con camarones y kani kama en salsa de siracha y piña.

★ **CHIZU** \$44.000  
Pescado blanco al panko, salmón tempura, queso crema, cubierto de maduro, con salsa de camarones en 4 quesos y sésamo negro.

★ **SAKE CHILI** \$40.000  
Salmón salteado en chili agridulce y teriyaki, langostino apanado, aguacate, queso crema, arroz en ají amarillo, sésamo negro, topping de tomate seco.

★ **KAZAN** \$41.000  
Salmón, camarón y kani kama en salsa de mayo japo y chili agridulce, aguacate y maduro, tempura, bañado de salsa de chili cremosa y guacamole.

★ **PANKO MARACUYÁ** \$40.000  
Langostino salteado, palmito tempura, aguacate, queso crema, cubierto en panko tostado, con camarones en salsa cremosa de maracuyá.

## SUSHI especiales

★ **SUSHI MASTER SHIROI** \$44.000  
Tilapia apanada en queso parmesano, kani kama en mayo japo y siracha, aguacate y queso crema, cubierto de salmon, con salsa cremosa de maní, parmesano y durazno.

★ **SUSHI MASTER NIKKEI** \$49.000  
Fusión de Perú y Japón. Palmito apanado, salmón, queso crema. 5 bocados cubiertos de maíz tostado, con ceviche de tilapia y camarón en ají amarillo.  
5 bocados cubiertos de maduro y aguacate, con salsa cremosa agridulce de camarón y kani kama.



MERCADO *fusion*  
Gastronómico



\*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%





**ROLL ZUMI**

## SUSHI *intermedio*

### **MARINO** \$43.000

Langostino al panko, calamar apanado, tilapia, queso crema, cubierto de sésamo negro, con salsa cremosa de trozos de camarón, pulpo frito y siracha.

### **SUSHI FUSIÓN** \$42.000

Salmón, anguila, camarón apanado, queso crema, cubierto de aguacate, con salsa fusión.

### **NEVADA** \$45.000

Palmito apanado, mango, camarón, aguacate, queso crema, cubierto de salmón ahumado.

### **MEDITERRANEO** \$38.000

Langostino al panko, palmito, salmón, queso crema, cubierto de sésamo negro.

### ★ **NEPTUNO** \$46.000

Langostino al panko, tilapia, palmito, aguacate, queso crema, cubierto de kani kama, con salsa explosión.

### **FUSIÓN** \$42.000

Salmón, camarón apanado, anguila, queso crema, cubierto de wakame y kani kama.

### **ATLANTIC** \$43.000

Salmón tempura, atún, palmito, queso crema, cubierto de wakame, anguila y kani kama.

### ★ **ARCO IRIS** \$45.000

Langostino al panko, calamar tempura, aguacate, queso crema, cubierto de wakame, kani kama, anguila, atún, salmón y tilapia.

### **HAKONE** \$42.000

Pulpo, calamar críspi, salsa chipotle, pepino, queso crema, cubierto de kani kama y wakame.

### ★ **TUNA GARI** \$49.500

Atún al panko, aguacate, queso crema, cubierto de salmón, salsa cremosa de gari, camarón y kani kama.

### **IBÉRICO** \$44.000

Langostino al panko, aguacate, queso crema, cubierto de jamón serrano y topping de mayonesa de wasabi.

### ★ **ZUMI** \$49.500

Tilapia panko, salmón, queso crema, cubierto de aguacate, con salsa acevichada peruana de camarones, kani kama y calamar, topping de wakame y paprika.

### ★ **KURIMI** \$48.500

Camarón panko, tilapia, queso crema, cubierto de sésamo negro, con atún en salsa de mayojapo, ají amarillo, limón, wakame y aguacate.

### ★ **PERÚ - HITO** \$48.500

Tilapia, palmito tempura, queso crema, cubierto de atún, con salsa de camarones y salmón en tártara peruana, sobre una cama de aguacate.

### ★ **RO - KOTO** \$51.000

Tilapia al panko, queso crema, aguacate, cubierto de salmón, con salsa cremosa de rocoto, camarón, pulpo y calamar.

### ★ **TUNA SAKE** \$44.000

Atún tempura, kani kama, wakame, queso crema, cubierto de salmón ahumado y tilapia.

### ★ **TOKIO** \$44.000

Calamar apanado, salmón, camarón al panko, aguacate, queso crema cubierto de atún.

### ★ **HIMALAYA** \$43.000

Langostino al panko, tilapia, palmito, queso crema, cubierto de kani kama, con salsa cremosa de trozos de camarón y pulpo frito.



**ROLL PERÚ HITO**



\*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%





## ROLL MARINE



**ORENJI** \$42.000

Salmón tempura, atún, queso crema, cubierto de kani kama y sésamo negro, con camarones en salsa de naranja y teriyaki.



**APPURU** \$43.000

Pescado blanco al panko, camarones y kani kama en mayo japo, aguacate y queso crema, cubierto de salmón y atún, con manzana caramelizada.



**EBI PARMESAN** \$49.500

Langostino apanado en parmesano, salsa kani kama en mayo japo, queso crema, cubierto de aguacate y sésamo negro, camarones en salsa cremosa de mani y parmesano.

## SUSHI *avanzado*



**MONTE FUJI** \$50.000

Atún, salmón, queso crema, aguacate, envuelto en anguila.



**NIPPON** \$50.000

Salmón, palmito, queso crema, cubierto de atún, anguila, wakame, tilapia, salmón ahumado, con kani kama en mayo japo y perejil.



**KINKAKU** \$50.000

Atún, pulpo, anguila, queso crema, cubierto de salmón y topping salsa de anguila.



**LIMA FUSIÓN** \$50.000

Salmón, palmito, queso crema, cubierto de kani kama y ceviche japonés (camarón, pescado blanco, mango, limón y chili agridulce).



**NIKKO** \$52.000

Langostino salteado, salmón, queso crema, cubierto de kani kama, con pulpo en maracuyá y teriyaki.

**NAITO** \$42.000

Atún marinado en limón, queso crema, con perejil y siracha.

**TROPICAL** \$34.000

Palmito, salmón, queso crema y piña, cubierto de mango, durazno y sésamo negro.



**TUNA ACEVICHADO** \$49.000

Kani Kama, salmón, aguacate y queso crema, cubierto de atún, camarones en salsa acevichada peruana y topping de wakame.



**NIGAI** \$52.000

Atún, kani kama, queso crema, cubierto de salmón, tilapia, aguacate, con pulpo y camarones en salsa de limón y chili agridulce, mango biche, con salsa de anguila.



**KUROMAI** \$44.000

Salmón, atún, tilapia, aguacate, queso crema, arroz en tinta de calamar, ajonjolí blanco, topping de wakame y paprika.



**NORI KAIYO** \$39.500

Atún, salmón, tilapia, kani kama, pulpo, nori maki.



**MARINE** \$49.500

Langostino salteado, salmón, wakame, queso crema, cubierto de tilapia y aguacate, con atún marinado en limón, mayo japo y siracha.



## ROLL NIPPON



**MERCADO** *fusión*  
Gastronómico



\*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%





## ROLL HARU

### OKINAWA \$42.000

Atún, pepino, queso crema, cubierto de wakame, sésamo negro y ajonjolí blanco.

### OJO DE TIGRE \$39.500

Salmón, palmito, atún, aguacate, queso crema, cubierto de sésamo negro.

### FILADELFIA \$32.000

Salmón, queso crema, cubierto de sésamo negro.

### CALIFORNIA \$32.000

Kani kama, aguacate, pepino, cubierto de ajonjolí blanco y sésamo negro.

### OCÉANO \$40.500

Atún, salmón, queso crema, cubierto de kani kama, wakame, durazno y kiwi.



### HARU \$51.000

Atún, kani kama, queso crema, cubierto de salmón ahumado y tilapia, con salsa de ceviche primavera (camarón, calamar, aguacate, en mayo japo, limón y ají amarillo).



### SAKE CHALACA \$50.000

Salmón, calamar salteado, queso crema, cubierto de kani kama, con camarón, tilapia y pulpo en salsa peruana de leche de tigre, aceite de oliva, ají amarillo y parmesano.



### KANI JAPO \$44.000

Salmón, kani kama y wakame en mayo japo, aguacate, cubierto de atún y tilapia, con topping de siracha.



### TAYO \$46.500

Camarón salteado, salmón ahumado, aguacate, queso crema, cubierto de anguila, atún, tilapia, salmón, kani kama, con topping de salsa de anguila.

## SUSHI *vegetariano*



### DORAITOMATO \$37.500

Champiñones, cebolla grille, cubierto de tomate seco, con topping de mayonesa de wasabi.



### YASAI \$35.000

Vegetales salteados al wok, champiñones, maicitos, cubierto de aguacate y wakame.



### ABOKADO \$33.000

Aguacate, pepino, queso crema, cubierto de ajonjolí y perejil, con topping de mayonesa japonesa.



### KENKO \$35.000

Queso mozzarella al panko, aguacate, queso crema, cubierto de madurito crocante con salsa fusión.

Descubre una verdadera explosión de sabores  
**DE NUESTROS SUSHI ESPECIALES**  
*en la carta* **SUSHI FUSIÓN GOLD**



## ROLL KUROMAI



**MERCADO**  
Gastronómico *fusión*



\*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



DESCUBRE LA EXPERIENCIA  
DE NUESTRO SUSHI ESPECIAL



ROLL PRIMAVERA



## ACEVICHADOS GOLD

### COCTEL MIXTO

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y perejil, con camarones, calamar, pulpo, pescado blanco, cebolla, tomate cherry y cilantro, en salsa de tomate y limón.

\$50.000

### COCTEL DE CAMARÓN

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y perejil, con camarones, cubos de papa frita y cilantro, en mayonesa y limón.

\$48.000

### CEVICHE DE PESCADO

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y perejil, con pescado blanco marinado, pimentón, aguacate, cebolla roja, maicitos y cilantro en limón.

\$46.000

### CEVICHE DE CAMARÓN

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y perejil, con camarones, maicitos, aguacate, cebolla, pimentón y cilantro en salsa rosada y limón.

\$48.000

### CEVICHE DE LA COSTA

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y perejil, con camarones, maicitos, plátano maduro y cilantro en suero costeño y limón.

\$48.000

## ACEVICHADOS PERUANOS GOLD



### TRADICIONAL PERUANO

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con tilapia marinada, cebolla, aguacate y cilantro en limón y leche de tigre.

\$49.000

### PRIMAVERA

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con tilapia, camarón y pulpo, masago, kani tempura, aguacate, cebolla y cilantro en limón, ají amarillo y mayojapo.

\$56.000

### ANDINO

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con tilapia, camarón, y pulpo, calamares apanados en ají amarillo, aguacate, cebolla y cilantro en limón y leche de tigre.

\$55.000

### PULPO A LA PARMESANA

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con pulpo, queso parmesano, cebolla y cilantro en limón y leche de tigre.

\$52.000

### CEVICHE TROPICAL

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con tilapia, camarón, y pulpo, fresa, ciruela, mango y kiwi, cebolla y cilantro en limón y chili agridulce.

\$50.000

### ROCOTO

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con tilapia, camarón, y pulpo, aguacate, cebolla y cilantro en limón y ají rocoto.

\$55.000

PICANTE

### PICANTE ROCOTO JAPONÉS

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con tilapia, camarón, y pulpo, aguacate, cebolla y cilantro en limón, ají rocoto y mayo japo.

\$56.000

### A LA PARRILLA

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con mariscos a la plancha (tilapia, camarón, y pulpo), cebolla y cilantro, en limón y salsa pesto.

\$50.000

### PULPO AL PESTO

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con pulpo, piel de gyosa frita, cebolla en limón y salsa pesto.

\$52.000

### CAMARÓN AJI AMARILLO

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con camarones, piel de gyosa frita, tomate, cebolla y cilantro, en limón y ají amarillo.

\$50.000

### TILAPIA ROCOTO

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con camarones, piel de gyosa frita, tomate, cebolla, cilantro en limón y ají amarillo.

\$49.000



**ESPECIALES****PERUANOS GOLD****TUPAC AMARÚ**

Langostino apanado, tilapia, aguacate, queso crema, cubierto de kani kama, con salsa cremosa de tocineta, camarones y champiñones.

**\$48.000****CAUSA SALMÓN AHUMADO**

Tilapia, palmito, queso crema, cubierto de sesamo negro y masago, con aguacate, puré de papa amarilla y salmón ahumado en salsa tartara.

**\$57.000****CAUSA DE CAMARÓN**

Tilapia, palmito, queso crema, cubierto de sesamo negro y masago, con aguacate, puré de papa amarilla y camarones en salsa tartara.

**\$56.000****CAUSA DE ATÚN**

Tilapia, palmito, queso crema, cubierto de sesamo negro y masago, con aguacate, puré de papa amarilla y atún sellado, en salsa tartara.

**\$57.000****CAUSA LANGOSTINO DINAMITA**

Tilapia, palmito, queso crema, cubierto de sesamo negro y masago, con aguacate, puré de papa amarilla, langostino al panko, salsa de kani y masago en mayo japo y siracha.

**\$57.000****ROLL LOBSTER PARMESAN****ESPECIALES****GOLD****TORNADO**

Kani kama en mayo japo, aguacate, queso crema, cubierto de masago y sesamo negro, con tornados de salmón ahumado, rellenos de wakame cremoso y siracha.

**\$60.000****TORNADO SERRANO**

Wakame en mayo japo, tilapia, palmito, queso crema, cubierto de mango, con tornados de jamón serrano, rellenos de durazno en queso crema, salsa de maracuya y anguila.

**\$60.000****LOBSTER**

Langosta al panko, kani kama y masago en mayo japo y siracha, queso crema, cubierto de salmón, con cola de langosta en mayo japo y teriyaki.

**\$70.000****LOBSTER PARMESAN**

Langosta apanada en queso parmesano, aguacate, camarón y kani en mayo japo, queso crema, envuelto en alga, con cola de langosta en salsa cremosa de maní y parmesano.

**\$72.000****LOBSTER PANKO**

Langosta salteada en mantequilla, aguacate, queso crema, apanado al panko, con kani kama y masago y mayo japo y siracha.

**\$68.000****MOZZARELLA CRUNCH**

Calamar apanado, salmón, queso mozzarella crocante, cubierto de maduro y aguacate, con salsa de camarón y kani kama en mayo japo y chili agridulce.

**\$48.000****SAKE TEMPURA**

Salmón tempura, aguacate, wakame y kani kama en mostaza y teriyaki, cubierto de masago y sesamo negro, con pescado blanco marinado, pulpo camarón, mango y maicitos.

**\$54.000****SAKE KUNSEI**

Salmon ahumado, tilapia, queso crema, cubierto de trucha, con camarones y kani kama en mayo japo y chili agridulce.

**\$50.000**

**6** MARCAS  
un solo corazón  
cocinando  
para ti

MERCADO GASTRONÓMICO *fusión*

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





**ROLL CAUSA LANGOSTINO DINAMITA**

**KAMARON MARACUYÁ**

Langostino cocido, aguacate, palmito, queso crema, cubierto de kani kama, con camarones en trozos y kani en salsa cremosa de maracuyá.

**\$50.000**

**SHIFUDO**

Langostino salteado, camarones en chili agridulce, queso crema, cubierto de tilapia, con mejillones, pulpo, camarones y kani kama al limón, cilantro.

**\$57.000**

**MURU KAI**

Langostino apanado, tilapia, aguacate, queso crema, cubierto de trucha, con mejillones y calamar en trozos, al limón y cilantro.

**\$57.000**

**UNAGUI**

Langostino salteado, tilapia apanada, palmito, cubierto de anguila, en salsa de anguila cremosa y teriyaki.

**\$61.000**

**TATAKI**

Jamón serrano, carpaccio de solomito sellado, aguacate, queso crema, cubierto de tataki de solomito sellado, con chili agridulce.

**\$43.000**

**TUNA CREAM**

Langostino salteado, salmón ahumado, aguacate, queso crema, cubierto de tilapia, con salmón, atún y masago en salsa cremosa de moztaza y teriyaki.

**\$52.000**

**OSAKI**

Salmón, kani kama, anguila, queso crema, cubierto de sesamo negro y ajonjolí blanco, con kanikama y masago en mayo japo y siracha.

**\$51.000**

**AMAI KAMARON**

Tilapia apanada, langostino cocido, queso crema, cubierto de maduro, con trozos de camarones ala panko en salsa de miel y ajonjolí.

**\$48.000**



**VEGETARIANOS**

**GOLD**

**MOZZARELLA GARI**

Queso mozzarella crocante, durazno, jengibre, queso crema, cubierto de maduro, con duraznos en salsa cremosa.

**\$42.000**

**ZUKKINI TEMPURA**

Calabacín, champiñones, cebolla, zanahoria, en tempura por dentro, queso crema, cubierto de aguacate, con topping de mayojapo.

**\$41.000**

**ZUKKINI**

Calabacín, aguacate, cebolla grillé, zanahoria, queso crema, cubierto de wakame, con champiñones en mayojapo y teriyaki.

**\$43.000**

**GARI TROPICAL**

Durazno, piña, aguacate, queso crema, cubierto en mango, con naranja y salsa de piña y jengibre.

**\$41.000**

**NARA AVOCADO**

Aguacate, madurito, queso mozzarella y queso crema, apanado al panko, con topping de salsa fusión.

**\$42.000**

**WAKAME DINAMITA**

Quesos mozzarella al panko, champiñones, pepino, queso crema, cubierto de aguacate, con wakame en siracha.

**\$48.000**







# COMBOS FUSION

COMBO ACEVICHADO

¡ELIGE EL COMBO PERFECTO *para ti!*

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <p>★ <b>COMBO NIKKEI</b><br/>30 bocados \$145.000<br/><b>arma tu propio combo</b><br/><b>ENTRADA:</b> Palmitos · Kamaron Panko o Sakana Panko<br/><b>SUSHI:</b> Elige 3 tipos de sushi diferentes (10 rolls c/u)<br/>*No Aplica Sushi Fusión Gold</p> | <p>★ <b>COMBO ESPECIAL FUSIÓN</b><br/>30 bocados \$145.000<br/><b>arma tu propio combo</b><br/><b>SUSHI:</b> Elige 6 tipos de sushi diferentes (5 rolls c/u) y arma tu propio combo.<br/>*No Aplica Sushi Principiantes<br/>*No Aplica Sushi Fusión Gold</p> | <p>★ <b>COMBO MOZARELLA</b><br/><b>INTERMEDIO</b> 30 bocados \$135.000<br/><b>ENTRADA:</b> Palmitos<br/><b>SUSHI:</b> Vulcano · Tupac Amará<br/>Mozarella Crunch</p> |
| <p>★ <b>COMBO MASTER</b><br/><b>INTERMEDIO</b> 30 bocados \$135.000<br/><b>ENTRADA:</b> Palmitos<br/><b>SUSHI:</b> Vulcano · Shiroi · Nikkei</p>  | <p>★ <b>COMBO ACEVICHADO</b><br/><b>AVANZADO</b> 30 bocados \$135.000<br/><b>ENTRADA:</b> Sakana Panko<br/><b>SUSHI:</b> Lima Fusión · Tuna Acevichado · Filadeldia</p>  | <p>★ <b>COMBO NIPPON</b><br/><b>AVANZADO</b> 30 bocados \$135.000<br/><b>ENTRADA:</b> Palmitos · Kamaron Panko<br/><b>SUSHI:</b> Nippon · Nigai · Kani Japo</p>      |
| <p>★ <b>COMBO GARI</b><br/><b>INTERMEDIO</b> 30 bocados \$135.000<br/><b>ENTRADA:</b> Sakana Panko<br/><b>SUSHI:</b> Tuna Gari · Sake Siracha · Ebi Parmesan</p>  | <p>★ <b>COMBO KAZAN</b><br/><b>PRINCIPIANTE</b> 30 bocados \$135.000<br/><b>ENTRADA:</b> Palmitos · Kamaron Panko<br/><b>SUSHI:</b> Kazan · Chizu · Panko Maracuyá</p>   | <p>★ <b>COMBO NIKKO</b><br/><b>AVANZADO</b> 30 bocados \$135.000<br/><b>ENTRADA:</b> Sakana Panko<br/><b>SUSHI:</b> Nikko - Sake Chalaca · Ojo Tigre</p>             |



COMBO KAZAN



**MERCADO** *fusión*  
Gastronómico



\*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%





## COMBO MOZARELLA

### ★ COMBO PRIMAVERA

AVANZADO 30 bocados \$135.000  
ENTRADA: Palmitos

SUSHI: Primavera · Sake Kunsei · Filadelfia

### ★ COMBO PERÚ HITO

INTERMEDIO 30 bocados \$135.000  
ENTRADA: Sakana Panko

SUSHI: Perú Hito · Ro-Koto · Tuna Sake

### ★ COMBO KUROMAI

AVANZADO 30 bocados \$135.000  
ENTRADA: Palmitos · Kamaron Panko

SUSHI: Kuromai · Haru · Tayo

### ★ COMBO ZUMI

AVANZADO 30 bocados \$135.000  
ENTRADA: Sakana Panko

SUSHI: Zumi · Kurimi · Tokio

### ★ COMBO LIMA PANKO

PRINCIPIANTE 30 bocados \$135.000  
ENTRADA: Palmitos

SUSHI: Lima Panko · Sake Chili · Playa Azul

### ★ COMBO NORI MAKI

AVANZADO 60 bocados \$170.000

SUSHI: Atún · Salmón · Trucha · Kani Kama · Tilapia · Rainbow Maki (10 rolls c/u)

### ★ COMBO GOLD

AVANZADO \$105.000

7 tipos de Sashimi (50 grs c/u) Atún · Salmón · Kani Kama · Izumi Dei · Salmón Ahumado · Pulpo, anguila, con jamón serrano, queso holandés y mozzarella

### ★ COMBO 1

AVANZADO \$135.000

SUSHI: Arco Iris · Ojo de tigre (10 rolls c/u) 2 piezas de nigui de salmón - 1 pieza de nigui de maguro - sashimi de izumi dei, kani kama y salmón.

### ★ COMBO 2

PRINCIPIANTE 30 bocados \$125.000

ENTRADA: Palmitos

SUSHI: Vulcano · Himalaya · Río

### ★ COMBO 3

AVANZADO \$135.000

SUSHI: Monte Fuji · Filadelfia (10 rolls c/u) 1 pieza de nigui de Izumi dei · Kani Kama y langostino sashimi de salmón, pulpo y salmón ahumado.

## SASHIMI NIGUIRI

**MAGURO** (Atún): Sashimi 60 gr - 2 Nigui **\$29.000**

**SAKE** (Salmón): Sashimi 60 gr - 2 Nigui **\$29.000**

**KANI KAMA** (Palmitos): Sashimi 4 und - 2 Nigui **\$25.000**

**IZUMI DAI** (Tilapia): Sashimi 80 gr - 2 Nigui **\$25.000**

**EBI** (Langostino): Sashimi 3 und - 2 Nigui **\$34.000**



MER  
CADO *fusion*  
Gastronómico



\*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%





# TEPPAN

JAPÓN

TEPPAN VIETNAMITA

*Elige arroz o pasta*

**CON VEGETALES AL WOK**

Puedes elegir tu teppan solo con vegetales

**TEPPAN MIXTO** \$44.000

Pollo y solomito en teriyaki, langostinos al ajillo.

**TEPPAN LIGHT** \$41.000

Pollo en teriyaki, camarones al ajillo.

**TEPPAN TORY** \$38.000

Pollo en teriyaki.

★ **TEPPAN ORENJI** \$43.000

Pollo, solomito y cerdo en salsa de naranja y teriyaki.

**TEPPAN TERIYAKI** \$40.000

Solomito en salsa teriyaki.

**TEPPAN BUTANIKU** \$40.000

Cerdo en salsa teriyaki y chili agridulce.

★ **TEPPAN KANIKU** \$43.000

Solomito en chili agridulce y teriyaki, camarones en naranja y teriyaki.

★ **TEPPAN VIETNAMITA** \$56.000

Salmón en teriyaki y chili agridulce, langostinos al ajillo, pulpo en maracuyá y teriyaki.

★ **TEPPAN THAI** \$55.000

Salmón en teriyaki y chili agridulce, camarones y palmito al ajillo.

**TEPPAN SALMÓN** \$52.000

Salmón en teriyaki y chili agridulce.

**TEPPAN EBI** \$52.000

Langostinos al ajillo.

★ **TEPPAN SHIFUDO** \$57.000

Langostinos y camarones en chili agridulce y teriyaki, calamares al ajillo, pulpo en maracuyá y teriyaki.

★ **TEPPAN ESPECIAL** \$56.000

Pescado blanco en leche de coco y teriyaki, calamares y langostinos al ajillo, pulpo en maracuyá y teriyaki.

★ **TEPPAN TUNA** \$59.000

Atún sellado, en salsa de anguila y chili agridulce, con langostinos en leche de coco y teriyaki.

**TEPPAN KAMARON** \$47.000

Camarones al ajillo.

★ **TEPPAN KAMARON IKA** \$50.000

Calamar en maracuyá y teriyaki, camarones en chili agridulce y teriyaki.

**TEPPAN AKAME** \$52.000

Róbalo en salsa teriyaki y maracuyá, camarones al ajillo.

★ **TEPPAN MASU** \$52.000

Trucha al ajillo, camarones en naranja y teriyaki.



\*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



# WOK

WOK EXPLOSIÓN

TAILANDIA

*Elige arroz o pasta*

**CON VEGETALES AL WOK**

Puedes elegir tu wok solo con vegetales

## WOK 1 \$37.000

Pollo en salsa teriyaki, soya y pasta de maní.

## WOK 2 \$43.000

Solomito, camarones, en salsa teriyaki.

## WOK MIXTO \$38.000

Solomito y pollo en salsa teriyaki, con manzana caramelizada.

## ★ WOK BUTANIKU \$40.000

Cerdo en salsa teriyaki y chili agridulce.

## ★ WOK NIKU \$40.000

Solomito en salsa teriyaki y chili agridulce.

## WOK LIGHT \$42.000

Pollo, camarones en salsa de curry y leche de coco, con salsa teriyaki.

## ★ WOK KAMARON \$47.000

Camarones, en salsa de naranja y teriyaki.

## ★ WOK EXPLOSIÓN \$49.000

Pulpo, calamar, camarones, pescado blanco, en teriyaki, con pasta de maní y chili agridulce.

## ★ WOK ESPECIAL \$47.000

Pollo, camarones, pulpo, calamar, maicitos, en salsa teriyaki, con manzana caramelizada.

## ★ WOK TRILOGÍA \$48.000

Salmón, palmito, camarón en salsa teriyaki y chili agridulce.

## WOK SAKE \$49.000

Salmón, leche de coco y teriyaki.

## ★ WOK TUNA \$54.000

Atún sellado, camarones, en salsa de anguila, teriyaki y chili agridulce.

## ★ WOK KAIYO \$51.000

Salmón, atún, tilapia, trucha, en teriyaki y leche de coco.

## ★ WOK KONGO \$46.000

Pollo, cerdo, solomito y camarones, en salsa de naranja y teriyaki.

## ESPECIALES

*al wok*

## VIETKTRON \$50.000

Camarones, solomito, pulpo, tomate cherry, en salsa de ostras, leche de coco, aceite de ajonjolí, y teriyaki.

## KAO PHAT THAI \$52.000

Langostinos, pulpo, pollo, con mazorquitas, en aceite de ajonjolí, salsa de ostras, y teriyaki.

## GREEN THAI \$51.000

Pollo, solomito, camarones, champiñones, calamar, piña, en salsa de maní, aceite de ajonjolí y teriyaki.

## ★ WOK UMI \$57.000

Camarones, pulpo, calamar, scalops, tilapia, langostino, en aceite de ajonjolí, teriyaki y chili agridulce.

## ★ WOK BEJITARIAN \$40.000

Vegetales al wok, maicitos, mazorquita baby, champiñones, pimentón, zanahoria, arvejas y raíces chinas.



MERCADO *fusión*  
Gastronómico



\*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%





# PLATOS FUERTES CHINOS

FUSIÓN CHINA

CHINA

*Elige arroz o pasta*  
ACOMPAÑADO DE ZANAHORIA  
arveja y raíces chinas

**FUSIÓN CHINA** \$40.000

Cerdo, solomito, camarones, pescado blanco, pollo y jamón.

**POLLO FUSIÓN** \$40.000

Cerdo, camarones, pollo y jamón.

**POLLO CAMARÓN FUSIÓN** \$40.000

Camarones y pollo.

**FUSIÓN DEL MAR** \$42.000

Camarones, calamares y pescado blanco.

**NUEVO CAMARÓN FUSIÓN** \$45.000

Camarones.

**NUEVO CHINA ESPECIAL** \$51.000

Camarones, pulpo, calamar, tilapia, langostino y palmito.

## FUSIÓN de 3 mundos

JAPÓN | CHINA | TAILANDIA

### COMBINACIÓN GASTRONÓMICA

★ OPCIONES DE PROTEÍNA:

Pollo, Solomito, Cerdo, Pescado Blanco.

\$85.000

\* Acompañado de: Arroz pollo fusión y vegetales al wok en soya y teriyaki.

\* 5 bocados de Sushi, con salmón y palmitos (crudos o apanados), con aguacate, queso crema, cubierto de ajonjolí negro.



MERCADO *fusion*  
Gastronómico

6 MARCAS  
un solo corazón  
cocinando  
para ti

\*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%





# Wok TO SUSHI

COMBOS PERSONALES

WOK + RÍO

JAPON - THAI

*Elige arroz o pasta*

**acompañados de sushi (5 bocados)**

Puedes elegir tu Wok to Sushi

solo con  
vegetales

Combina tu wok preferido con  
nuestras opciones de sushi:

CON VEGETALES AL WOK

**\$68.000**

## OPCIONES DE WOK

- WOK 1
- WOK 2
- WOK MIXTO
- WOK BUTANIKU
- WOK NIKU
- WOK LIGHT
- WOK KAMARON
- WOK EXPLOSIÓN
- WOK ESPECIAL
- WOK TRILOGÍA

## OPCIONES DE SUSHI

- RÍO
- HIMALAYA
- MARINO
- NEVADA
- MEDITERRANEO
- OJO DE TIGRE
- FILADELFIA
- CALIFORNIA
- TROPICAL
- OCÉANO

# SOPAS

**TOM KA \$39.000**

Sopa a base de curry y crema de leche con camarón, pescado blanco, calamar y pasta ramen.



**SUPU FUSIÓN \$39.000**

Sopa con camarones, calamares, tilapia, champiñones y pasta ramen, con fondo de langostino, raíces chinas y cilantro. (Siracha opcional).

**SUPU MIXTA \$36.000**

Sopa de fideos, con solomito, pollo y cerdo, huevo, jengibre, apio, raíz china, cebolla y alga nori.



**SUPU KAMARON \$39.000**

Sopa de fideos, con camarones, huevo, jengibre, apio, raíz china, cebolla y alga nori.



SOPU FUSIÓN



MER  
CADO *fusion*  
Gastronómico



\*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



# ADICIONALES

**CAMARÓN** \$24.500  
12 UND

**PESCADO BLANCO** \$20.000  
150 GR

**WAKAME** \$29.500  
100 GR

**SALMÓN** \$27.500  
200 GR

**SOLOMITO** \$23.500  
150 GR

**CERDO** \$23.000  
150 GR

**CALAMAR** \$24.500  
12 UNID

**POLLO** \$19.000  
160 GR

**PAPA FRITA** \$12.000  
150 GR

**LANGOSTINO** \$22.000  
3 UNID

**PESCA DEL DÍA** \$27.500  
200 GR

**YUCA FRITA** \$12.000  
6 UND



**NUGGETS DE POLLO**

## MENÚ INFANTIL

Todos los platos  
**INCLUYEN JUGO HIT**

**NUGGETS POLLO** \$27.000  
Con papas a la francesa.

**LOMITO TERIYAKI** \$27.000  
Solomito de res con pasta ramen en salsa teriyaki, con papas a la francesa.

**POLLITO TERIYAKI** \$27.000  
Pollo con arroz en salsa teriyaki, con papas a la francesa.

**NUEVO** **TERIYAKI FUSIÓN** \$27.000  
Trozos de pollo, res y cerdo en salsa teriyaki, con yucas fritas.

**MAKI BABY (Sushi)** \$27.000  
Roll con camarones apanados, queso crema, cubierto de kiwi, durazno y mango, con salsa de fresa.

**YAKI TORI** \$27.000  
Brochetas de pollo en salsa teriyaki, con papas a la francesa.

**CUSHI TERIYAKI** \$27.000  
Brochetas de solomito en salsa teriyaki, con papas a la francesa.

**NUEVO** **SUPU KIDS** \$27.000  
Pollo, arveja, zanahoria, pasta ramen y cilantro.

## PROPINA *sugerida*

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 del personal (cocina y mesa).

LÍNEA DE ATENCIÓN de La Superintendencia de Industria y Comercio.  
LÍNEA GRATUITA NACIONAL 01 8000 910165



**MERCADO**  
*fusión*  
Gastronómico

6  
MARCAS  
un solo corazón  
conviviendo  
para ti

\*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%





# POSTRES

WON TONES MORA

*Ponle un poco*  
**DE DULZURA A TU DÍA**

## HELADO FRITO

\$18.000

## DURAZNOS TEMPURA CON HELADO

\$18.000

## HELADO CON LYCHEES

\$18.000

## BANANA AL PANKO CON HELADO

\$18.000

## WON TONES LYCHEE

Rellenos de lychee y arequipe.

\$22.000

## WON TONES FRESA

Rellenos de fresa y Nutella.

\$22.000

## WON TONES MIXTOS

Rellenos de lychee y arequipe,  
fresa y Nutella.

\$22.000



## WON TONES MORA

Rellenos de mora, arequipe y queso.

\$22.000



## WON TONES BREVAS

Rellenos de brevas, arequipe y queso.

\$22.000



## WON TONES MANZANA

Rellenos de manzana caramelizada y chocolate amargo.

\$22.000

Descubre los postres de nuestra

**CARTA DE INCA FUSIÓN**



HELADO FRITO



**MER**  
**CADO**  
Gastronómico *fusión*



\*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%





# BEBIDAS

## Bebidas POSTOBÓN

# HATSU

**TÉ HATSU** \$10.000

**SODA HATSU** \$8.000

**AGUA HATSU** \$8.000  
Con gas, sin gas.

**H2O** \$8.000  
Limón, Limonata.

 **BRETAÑA** \$7.500

 **CANADA DRY** \$7.500

**GASEOSAS** \$7.000  
Colombiana y Manzana.

**MR TEA** \$7.000  
Limón, light y durazno.

**JUGOS HIT** \$7.000  
Lulo, Mora, Mango y Naranja piña.

**MARACUMBÉ** \$9.000

## CERVEZAS

 **3 CORDILLERAS** \$12.000  
Blanca, Mestiza, Mulata, Negra y Rosada

 **HEINEKEN** \$12.000

 **SOL** \$12.000

 **MILLER LITE** \$12.000





# 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*



\*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



[www.mercadogastronomicofusion.com](http://www.mercadogastronomicofusion.com)

**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



**M A R C A S**  
*un solo corazón*  
*cocinando*  
**para ti**





# HATSU


**MER  
CADO**  
*Gastronómico*


*fusión*

**6**  
MARCAS  
un solo corazón  
*cocinando*  
para ti

[www.mercadogastronomicofusion.com](http://www.mercadogastronomicofusion.com)

Servicio a domicilio:

 (606) 886 8770

 318 806 9542