

(6) 890 1669 (6) 318 806 9542

ENTRADAS

CALAMARES AL PANKO.....\$22.000
Anillos apanados en panko.

DEDITOS KANI.....\$22.000
Deditos apanados de palmito de congrijo rellenos de queso mozzarella y crema agria.

LANGOSTINOS AL PANKO...\$27.000
Apanados en panko (4 unidades).

CEVICHE DE PESCADO.....\$24.000
Pescado blanco, pimentón, aguacate, cebolla roja, maíz tierno, limón y cilantro.

CEVICHE DE CAMARÓN.....\$26.000
Camarones, maíz tierno, aguacate, cebolla roja, pimentón y cilantro en salsa rosada.

CEVICHE DE LA COSTA.....\$26.000
Camarones, suero costeño, platanito maduro, maicitos, cilantro y limón.

COCTEL DE CAMARÓN.....\$26.000
Camarones, cubitos de papa frita, cilantro y pimienta negra en salsa de mayonesa.

COCTEL MIXTO.....\$30.000
Camarones, calamares, pulpo, pescado blanco, cebolla, tomate, cilantro, limón y salsa de tomate.

SOPA DE LA HOUSE.....\$30.000
Camarones, calamares, pasta ramen, champiñones, raíces chinas, cilantro, pimentón en fondo de langostino y salsa sirasha (opcional).

NIGUIRIS

ATÚN.....\$20.000

SALMÓN.....\$20.000

KANIKAMA.....\$20.000
Palmito de cangrejo

LANGOSTINO.....\$24.000

Servicio DOMICILIO

TEMAKIS

SALMÓN UNAGUI.....\$25.000
Salmón, anguila, pepino, aguacate, queso crema y perejil.

LANGOSTINO ATÚN.....\$24.000
Langostino tempura, atún, aguacate, queso crema y platanito maduro crocante.

CEVICHE DE CAMARÓN.....\$24.000
Camarones, maíz tierno, aguacate, cebolla roja, pimentón y cilantro en salsa rosada.

KANIKAMA.....\$24.000
Palmito de cangrejo, aguacate, perejil, mayonesa japonesa.

MAKI ROLLS

CRUDOS

FILADELFA.....\$26.000
Salmón, queso crema, ajonjolí.

CALIFORNIA.....\$25.000
Palmito de cangrejo, aguacate, pepino, ajonjolí y sésamo negro.

TUNA MAKI.....\$29.000
Atún, queso crema, aguacate, cubierto de salmón.

MANGO MAKI.....\$26.000
Salmón, aguacate, queso crema, cubierto de mango maduro.

SALMÓN MAKI.....\$26.000
Salmón, queso crema, aguacate.

SPICY TUNA *Picante.....\$30.000
Atún marinado, mayonesa japonesa, perejil, salsa de sirasha, cubierto de perejil.

KANI MAKI.....\$30.000
Palmito de cangrejo (kani kama), aguacate, perejil, mayonesa japonesa, cubierto de aguacate y ajonjolí.

COMBINADOS

RAINBOW MAKI.....\$32.000
Langostino tempura, queso crema, cubierto de atún, salmón y aguacate.

HOUSE ON FIRE *Picante.....\$30.000
Langostino panko, queso crema, aguacate, sirasha, cubierto de salmón.

SALMÓN EBI TEMPURA.....\$30.000
Langostino tempura, aguacate, queso crema, ajonjolí, cubierto de salmón.

UNAGUI MAKI.....\$35.000
Anguila ahumada, aguacate, queso crema, cubierto de ajonjolí y sésamo.

COCIDOS

VEGETAL MAKI.....\$24.000
Vegetales salteados en ajo, queso crema, cubierto de ajonjolí y sésamo.

VEGETAL PLÁTANO.....\$24.000
Vegetales salteados en ajo, aguacate, queso crema, cubierto de plátano maduro.

AJILLO MAKI.....\$28.000
Langostinos al ajillo, plátano maduro panko, aguacate, queso crema, cubierto de perejil.

CRISPY SALMÓN.....\$29.000
Salmón tempura, cebolla grillé, mayonesa japonesa, al panko.

CALAMAR-CHIPOTLE *Picante....\$28.000
Calamares panko, queso crema, aguacate, mayonesa chipotle, ajonjolí y sésamo.

PLATANITO MAKI.....\$25.000
Langostino, queso crema, aguacate, cubierto de madurito crocante.

SALMÓN SKIN.....\$26.000
Piel de salmón crocante, queso crema, aguacate, ajonjolí.

OJO DE TIGRE.....\$32.000
Palmito de cangrejo, salmón y atún tempura, aguacate.

LANGOSTINO TEMPURA.....\$27.000
Langostino panko, aguacate, queso crema, ajonjolí.



ROLL SHIROI (INTERMEDIO).....\$39.000
Kanikama cremoso, tilapia en queso parmesano, aguacate, salmón fresco, salsa caliente cremosa de mani, durazno y masago.



Con el respaldo de Sushi Fusión Manizales

(6) 890 1669 (6) 318 806 9542

COCIDOS

UNAGUI TEMPURA.....\$35.000

Langostino al panko, anguila, aguacate, cubierto de ajonjolí y sésamo.

SUSHICHARRÓN.....\$27.000

Chicharrón crocante, queso crema, aguacate, cubierto de plátano maduro.

SALMÓN TERIYAKI.....\$28.000

Salmón salteado en teriyaki, queso crema, aguacate, cubierto de ajonjolí y sésamo.

PALUSHI

PEPINO *VEGETARIANO.....\$13.000

Pimienta, aguacate, sal, limón.

CEBOLLA, PIMENTÓN, ZANAHORIA *VEGETARIANO.....\$13.000

Salteado en mantequilla de ajo.

CEVICHE DE MANGO.....\$15.000

Mango, cebolla roja, cilantro y limón.

PLÁTANO, QUESO MOZZARELLA.....\$19.000

PEPINO KANIKAMA.....\$19.000

SALMÓN SKIN, AGUACATE....\$21.000

SALMÓN, QUESO CREMA, PEREJIL.....\$22.000

LANGOSTINO, AGUACATE, MAYO CHIPOTLE.....\$23.000

CAMARÓN, SOUR CREAM, MAÍZ, CILANTRO.....\$24.000

ARROCES

ASIÁTICO.....

Pollo, curry, tocineta, cerdo, huevo, champiñones, vegetales, maní y perejil.

COLOMBIANO.....

Cerdo, chorizo, chicharrón, frijol, papa frita, yuca madurita, cilantro, maicitos, cebolla y pimentón.

MEXICANO.....

Cerdo, res, chorizo, tocineta, cebolla, pimentón, cilantro y sirasha (opcional).

CUBANO.....

Carne desmechada, cerdo, caraotas, arveja, zanahoria, madurito, cilantro, maicitos, cebolla y pimentón.

MARINERO.....

Calamar, camarón, pescado blanco tempura, curry, arveja, zanahoria, cebolla, pimentón y perejil.

Todos nuestros arroces son preparados al wok y llevan una variedad de verduras cuidadosamente seleccionadas ideales para darles mejor color, aroma y sabor.

PORCIÓN DE 1.800g.....\$58.000

Familiar (entre 4 y 5 porciones)

PORCIÓN DE 900g.....\$42.000

Entre 2 y 3 porciones

PORCIÓN DE 250g.....\$30.000

Personal

POSTRES

BANANA TEMPURA.....\$15.000

Banano apanado, fresas y helado.

DURAZNOS TEMPURA.....\$15.000

WON TONES.....\$15.000

BEBIDAS

TÉ HATSU.....\$9.000

SODA HATSU.....\$7.500

HATSU



POSTOBÓN

GASEOSA.....\$6.000

Colombiana y Manzana

MR TEA.....\$6.000

Limón, Limón light y Durazno

JUGOS HIT.....\$6.000

Lulo, mora, mango, naranja piña

BRETAÑA.....\$6.500

CANADA DRY (Gynger Ale).....\$6.500

H2OH.....\$7.000

Limón y tropical

COCA COLA

GASEOSA.....\$6.000

Coca Cola y Coca Cola Zero

AGUA MANANTIAL.....\$7.000

Con o sin gas

MARACUMBÉ.....\$7.000

Bebida artesanal con miel y caña

CERVEZA.....\$10.000

Club Colombia (Dorada, Roja, Negra), 3 Cordilleras (Mona, Blanca, Mestiza, Mulata, Negra, Rosé), Heineken, Sol, Miller Lite

Combos

PROMOCIONALES DE TODOS LOS DÍAS

30 COMBO HOUSE
bocados \$65.000

50 COMBO ESPECIAL
bocados \$95.000

70 COMBO SUPERIOR
bocados \$150.000

100 COMBO PREMIUM
bocados \$190.000