



LA MEJOR *fusión* DE COMIDA
ORIENTAL Y PERUANA

**MER
CADO**
Gastronómico

fusión
BY SUSHI FUSIÓN

Haz clic aquí para hacer tu pedido:



318 806 9542



@Incafusion.res

www.mercadogastronomicofusion.com

Platos Ligeros

Tornados

Tornado Serrano

Rollitos de jamón serrano, rellenos de mango y durazno, con salsa de maracuyá, acompañados de piel de gyosa frita y wakame cremoso.

\$ 45.000

Tornado de Salmón

Rollitos de salmón fresco, rellenos de kami kama en mayonesa japonesa, acompañados de wakame cremoso.

\$ 45.000

Tiraditos

Tiradito de Salmón

Carpaccio de salmón, con limón, bañado en salsa de moztaza dijon.

\$ 40.000

Tiradito a la chalaca

Carpaccio de tilapia con limón, bañada en salsa chalaca.

\$ 34.000

Tiradito Mixto a la chalaca

Carpaccio de tilapia, acompañado de camarones y pulpo, con limón, bañado en salsa chalaca.

\$ 40.000

Tiradito Tropical

Carpaccio de tilapia y salmón con limón, mango biche bañado en salsa de chile agri dulce y salsa de anguila

\$ 42.000

Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 3%

Platos Ligeros

Tartar

Tartar Mixto

Combinación de cubos de salmón fresco y atún, con aguacate, marinado en salsa oriental, acompañado de pasta vermicelly

\$ 43.000

Tartar de Atún

Combinación de cubos atún, con aguacate, marinado en salsa oriental, acompañado de pasta vermicelly

\$ 45.000

Tartar de Salmón Fresco

Combinación de cubos de salmón fresco con aguacate, marinado en salsa oriental, acompañado de pasta vermicelly

\$ 42.000

Tartar de Salmón en Mostaza

Combinación de cubos de salmón salteado en mostaza dijon, con aguacate, en leche de tigre y limón, acompañado de puerro frito en julianas y maíz cancha

\$ 46.000

Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



Ceviches

Ceviche Primavera

Ceviche con tilapia, camarón, pulpo, marinado al limón, ají amarillo, mayojapo, cebolla, cilantro y kani kama crocante

\$ 54.000

Ceviche Andino

Ceviche con tilapia, camarón, pulpo, cebolla, marinado al limón, cilantro, mango, aguacate, con anillos de calamar apanados y maíz cancha

\$ 52.000

Ceviche tradicional Peruano

Ceviche tradicional con tilapia, marinada al limón, leche de tigre, cilantro, cebolla, aguacate, acompañado de maíz cancha

\$ 42.000

Ceviche Pulpo a la Parmesana

Ceviche de pulpo marinado en leche de tigre y limón, cebolla, cilantro, con queso parmesano y maíz cancha

\$ 48.000

Ceviche Tropical

Ceviche con tilapia, camarón, pulpo marinado al limón, en salsa de chili agridulce, cebolla, con fresas, mango y kiwi

\$ 50.000

Ceviche a la Parrilla

Ceviche con tilapia, camarón, pulpo a la plancha, cebolla, limón, pesto y maíz cancha

\$ 50.000

Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



Ceviches



Ceviche Rocoto (picante)

Ceviche con tilapia, camarón, pulpo, marinado al limón, ají rocoto, cebolla, cilantro y aguacate, acompañado de maíz cancha

\$ 50.000

Ceviche Rocoto Japonés (picante)

Ceviche con tilapia, camarón, pulpo, marinado al limón, ají rocoto, mayojapo cebolla, cilantro y aguacate, acompañado de maíz cancha

\$ 52.000

\$ 68.000

Ceviche Fusión Trilogía

Mezcla de 3 diferentes tipos de ceviches



Ceviche Pulpo al Pesto

Pulpo marinado al limón, en salsa pesto con piel de gyosa frita



Ceviche de Camarón en Ají Amarillo

Camarones marinados al limón, tomate, cebolla, cilantro, ají amarillo con piel de gyosa frita



Ceviche Tilapia Rocoto

Tilapia marinada al limón, cilantro, maíz tierno, ají rocoto, con piel de gyosa frita



Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%





Causas Limeñas

También puedes pedir las en forma de cucharitas

Causa Salmón

Puré de papa amarilla, con salmón, salsa tártara, aguacate y camarón al panko

\$ 45.000

Causa Camarón

Puré de papa amarilla, con camarones, salsa tártara, aguacate y camarón al panko

\$ 39.000

Causa de Atún

Puré de papa amarilla, con atún sellado, salsa tartara, aguacate y camarón al panko

\$ 46.000

Causa de Pollo

Puré de papa amarilla, con pollo, salsa tartara, aguacate y camarón al panko

\$ 37.000

Cucharitas Dinamita

6 cucharitas con puré de papa amarilla, aguacate, langostino al panko, salsa de kani kama en mayojapo y siracha

\$ 42.000



Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 3%



Platos fuertes



Ají de Gallina

Pollo

Pollo y Camarones

\$ 52.000

\$ 58.000

Trozos de pechuga de (o pollo y camarones), trozos de papa a la francesa, huevo y olivas moradas, queso parmesano, en salsa cremosa de ají amarillo, con aguacate y arroz al pimentón

Sopas y Cazuelas

Aguadito de Mariscos

Sopa a base de cilantro, con tilapia, calamar, camarón, pulpo, arroz y verduras

\$ 46.000



Cazuela de Mariscos

Cazuela en fondo cremoso, ají panka con camarones, calamar, pulpo y tilapia, con queso parmesano y arroz al pimentón

\$ 68.000

Parihuela de Mariscos (picante)

Sopa a base de tomate, ají rocoto, tilapia, calamar, camarón y pulpo (picante). Puedes pedirla en pasta de pimentón sin picante

\$ 46.000



Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 3%





Platos fuertes

opción de pasta
\$ 3.000 adicionales

Arroces con Queso



Arroz Tradicional Peruano (amarillo)

Arroz al queso (parmesano,
mozzarella, holandes), con
camarones, calamar, pulpo
y langostino, en salsa
de ají amarillo

\$ 70.000



Arroz Tradicional Norteño al Cilantro

Arroz al queso (parmesano,
mozzarella, holandes), con
camarones, calamar, pulpo
y langostino, en salsa
de cilantro

\$ 70.000



Arroz Tinta de Calamar

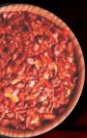
Arroz al queso (parmesano,
mozzarella, holandes), con
camarones, calamar, pulpo
y langostino, en tinta
de calamar

\$ 70.000



Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%





Arroz Roquefort (blanco)

Arroz al queso (parmesano, mozzarella, holandes), con camarones (o pollo), tocineta y champiñones, en salsa de queso azul

\$ 68.000



Arroces con Cola de Langosta

Elige la preparación que más te guste, (al Cilantro, al pimentón o ají amarillo)

Arroz al queso (parmesano, mozzarella, holandes) con camarones, alamar, pulpo, mejillones, langostino, carne de cola de langosta al vino, en mantequilla y finas hierbas

Arroz Mariño

\$ 100.000

Arroz Inca Mariño (2 personas)

\$ 215.000



Foto de referencia

Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%





opción de pasta
\$ 3.000 adicionales

Chaufas

Chaufa de Pollo

Arroz en aceite de ajonjolí, con pollo, champiñones, pimentón, arveja y cebolla, con tortilla de huevo

\$ 50.000



Chaufa Mar y Tierra

Arroz en aceite de ajonjolí, con solomito, pollo, camarón, calamar, pulpo, langostino, champiñones, pimentón, arveja y cebolla, con tortilla de huevo

\$ 74.000



Chaufa Trilogía

Arroz en aceite de ajonjolí, con pollo, res y camarones (opción de pollo, res y cerdo), champiñones, pimentón, arvejas y cebolla, con tortilla de huevo.

\$ 58.000



Chaufa de Mariscos

Arroz en aceite de ajonjolí, con camarón, calamar, pulpo, langostino, champiñones, pimentón, arveja y cebolla, con tortilla de huevo

\$ 68.000



Chaufa de Solomito

Arroz en aceite de ajonjolí, con solomito, champiñones, pimentón, arveja y cebolla, con tortilla de huevo

\$ 54.000



Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



Pescados

Pesca del Día - Tilapia - Trucha

Elige tu acompañante entre arroz, vegetales al wok o papas a la francesa

Pescado tradicional Peruano

Filete de pescado con camarones, bañado en salsa típica peruana, a base de aji amarillo y un acompañante

\$ 60.000



Pescado Tupac Amaru

Filete de pescado, con camarones, bañado en salsa tupac amaru, con tocineta, champiñones y un acompañante

\$ 58.000



Pescado a lo Macho (Picante)

Filete de pescado con mariscos (pulpo, camarón, calamar), bañado en salsa cremosa, a base de aji rocoto (picante) y un acompañante

\$ 66.000



Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



Pescados

Pescado al cilantro

Filete de pescado con mariscos (pulpo, camarón, calamar), bañado en salsa de cilantro, y un acompañante.

\$ 64.000



Pescado a la chorillana

Filete de pescado con camarones, cebolla y tomate, bañado en salsa de aji amarillo, acompañado de arroz blanco.

\$ 58.000



Salmón

Salmón Teriyaki

Salmón en salsa teriyaki, en base de puré de papa amarillo, acompañado de vegetales al vino y champiñones.

\$ 65.000



Salmón al coco

Salmón al coco y finas hierbas, en base de puré de papa amarillo, acompañado de vegetales al vino y champiñones.

\$ 66.000



Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



Carnes

Solomo - Pollo - Cerdo

Elige tu acompañante entre Vegetales al wok, arroz blanco o arroz al pimentón

Solomo Fusión

Medallones de solomito de res (termino al gusto) bañados en dos tipos de salsas diferentes a elegir (4 quesos, cilantro, tradicional peruana, tupac amarú), camarones en base de puré de papa amarilla

\$ 64.000

Solomo Cuatro Quesos

Medallones de solomito de res (termino al gusto) bañados en salsa de 4 quesos con camarones, en una base de pure de papa amarillo

\$ 62.000

Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

Haz clic aquí para hacer tu pedido:



318 806 9542





Solomito Tradicional Peruano

Medallones de solomito de res (termino al gusto) bañados en salsa peruana de ají amarillo con camarones, en una base de pure de papa amarillo

\$ 62.000



Solomito al Cilantro

Medallones de solomito de res (termino al gusto) bañados en salsa de cilantro con camarones, en una base de pure de papa amarillo

\$ 58.000



Solomito Tupac Amarú

Medallones de solomito de res (termino al gusto) bañados en salsa tupac amarú (tocineta y champiñones) con camarones, en una base de pure de papa amarillo

\$ 60.000



Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

Saltados

Elige tu acompañante entre arroz blanco o arroz al pimentón

Saltado de Lomo

Típico saltado peruano con solomito de res en julianas, cebolla y tomate, bañado en salsa de ají amarillo, con una base de papas a la francesa bañadas en salsa

\$ 49.000



Saltado de Pollo

Típico saltado peruano con pechuga de pollo en julianas, cebolla y tomate, bañado en salsa de ají amarillo, con una base de papas a la francesa bañadas en salsa

\$ 49.000

Saltado Mar y Tierra

Típico saltado peruano con solomito de res y pechuga de pollo en julianas, langostino, calamar, camarones, pulpo, cebolla y tomate, bañado en salsa de ají amarillo, con una base de papas a la francesa bañadas en salsa

\$ 65.000

Saltado de Mariscos

Típico saltado peruano con langostino, calamar, camarones, pulpo, en julianas, cebolla y tomate, bañado en salsa de ají amarillo, con una base de papas a la francesa bañadas en salsa

\$ 62.000



Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



Postres

Helado Frito

\$ 20.000

**Durazños Tempura
con helado**

\$ 20000

Turrón de Frutos Rojos
Batido cremoso congelado
con frutos rojos

\$ 25000



Turrón de oreo
Batido cremoso congelado
con galleta oreo

\$ 25.000



Turrón de Arequipe
Batido cremoso congelado
con arequipe

\$ 25.000

Suspiro Limeño de Mora
Batido cremoso con mora y
arequipe, acompañado
de suspiros

\$ 26000



Turrón de Maracuyá
Batido cremoso
congelado con arequipe

\$ 25.000

Wan Tñes Mora
Rellenos de mora,
arequipe y queso

\$ 25000

Wan Tñes Lychee
Rellenos de lychee y arequipe

\$ 25000

Suspiro Limeño
Batido cremoso de
Arequipe acompañado
de suspiros

\$ 25000

PROPINA sugerida

Sushi Fusión y todas nuestras marcas aliadas sugiere a sus clientes una propina por concepto de servicio correspondiente al 10% de valor total de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, modificado o rechazado, de acuerdo a la valorización 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

Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

BEBIDAS

TÉ HATSU \$12.000

SODA HATSU \$10.000

GASEOSAS \$9.000

Colombiana y Manzana.

MR TEA \$9.000

Limón y durazno.

COCA COLA \$9.000

Normal y Zero.

MARACUMBÉ \$12.000

Maracuyá o Lulo

JUGOS HIT \$8.000

Lulo, Mora, Mango y Naranja piña.

AGUA MANANTIAL \$10.000

AGUA HATSU \$10.000

AGUA HATSU CON GAS \$8.000

CANADA DRY \$9.000

BRETAÑA \$9.000

CERVEZAS

3
CORDILLERAS

3 CORDILLERAS \$15.000

Blanca, Mestiza, Mulata, Negra y Rosada



HEINEKEN \$15.000



SOL \$15.000



MILLER LITE \$15.000



STELLA ARTOIS \$16.000

VINOS

DE LA CASA

PICCOLO
\$40.000

BOTELLA
\$95.000

MICHELADO \$3.000

SODAS

SABORIZADAS

*NO APLICA PARA DOMICILIO

MEZCLAS PERFECTAS **CON** **Breña**

SODA MICHELADA \$12.000

FRUTOS AMARILLOS

FRUTOS ROJOS

MANGO BICHE \$14.000

TAMARINDO

CEREZADA

SANDÍA



Haz clic aquí para hacer tu pedido:



318 806 9542



MERCADO
Gastronómico

fusion
BY SUSHI FUSIÓN

**MER
CADO**
Gastronómico

fusión
BY SUSHI FUSIÓN



MARCA S
un solo corazón
cocinando
para ti



Servicio a domicilio:



(606) 886 8770



318 806 9542

www.mercadogastronomicofusion.com