

すし
バ

Sushi Bar



す
し
バ

いらっしやいませ

Nuestro Sushi Bar al aire libre es un oasis donde el tiempo fluye con suavidad. Aquí, la brisa del río Guayas acompaña cada conversación y cada bocado, creando una experiencia que despierta los sentidos.

Disfruta de sushi elaborado con arte y frescura, mientras te deleitas con vistas panorámicas que enriquecen el momento.

Acompaña tu comida con uno de nuestros cócteles de autor y descubre el placer de compartir en un ambiente que combina sabor, paisaje y relajación.

Este es el lugar donde el sushi se saborea con calma y la vista forma parte del menú.





SushiBar

Nigiris

Tradicional bocado japonés, compuesto de arroz sazonado moldeado a mano con mariscos frescos e ingredientes varios en su parte superior.

SHIROMI 4,75
Pescado blanco

TAKO 4,75
Pulpo

KANIKAMA 4,75
Imitación de cangrejo

NIKO 6,25
Atún blanco

SAKE 4,75
Salmón

AKAMI 4,75
Atún rojo

EBI 5,25
Langostino

MASAGO 5,50
Huevas de pescado

Temakis

Conos de alga nori, rellenos de arroz, mariscos e ingredientes frescos.

CALIFORNIA 7,25
Cangrejo, aguacate, pepino

MAGURO 7,25
Atún

SAKE 8,25
Salmón

Meibutsu

Selección que combina sabores tradicionales con presentaciones únicas.

SASHIMI VARIADO 16,25
Finas láminas de pescado

TIRADITO DE SHIROMI 15,25
Láminas de róbalo en salsa de ají amarillo semi-picante y pico de gallo.

KAZOKU SARADA 9,25
Ensalada de la Casa: Kanikama, wakame, semillas de sésamo, salsa japonesa, togarachi, perfumadas en aceite ajonjolí y servidas en una corona de aguacate fresco.

AKAMI TATAKI 15,25
Atún marinado en salsa ponzu, acompañado de hilo de arroz crocante y aguacate tatamado.

Rolls

Rollos de sushi de ingredientes frescos y variados se envuelven en un alga nori y arroz sazonado.

SAKE MAKI 12,25
Roll de salmón

TEKKA MAKI 12,25
Roll de atún

TAKO 15,25
Rollo relleno de ebi al vapor y espárrago, cubierto de caviar rojo y topi de pulpo en salsa de ají amarillo.

ACEVICHADO 16,25
Rollo cubierto de akami; Relleno de kanikama panko y aguacate, en cremosa salsa acevichada, acompañado de hilo de camote crocante.

CALIFORNIA 11,25
Cangrejo, aguacate, pepino y caviar

PHILADELPHIA 14,25
Salmón con queso crema

RAINBOW 14,25
Variedad de pescados

CATERPILLAR 13,25
Aguacate y anguila

LEMON SALMON 16,25
Rollo relleno de ebi crocante, queso crema y aguacate, cubierto de salmón fresco. Decorado con ralladura de limón en salsa de anguila.

SPICY CRAB 15,25
Rollo relleno de ebi panko y aguacate; Cubierto de negi y caviar rojo, con topin de cangrejo semi-picante en salsa de sriracha.

SPICY TUNA 14,25
Atún picante

KANI CRUNCH 16,25
Rollo cubierto de caviar naranja; Relleno de kanikama tempura, aguacate y salsa japonesa.

SHRIMP TEMPURA 15,25
Camarón frito con un toque Crujiente

PANKO ROLL 16,25
Rollo crocante; Relleno de ebi, aguacate, queso crema y salsa de anguila.

VEGAN CUCUMBER 10,25
Vegetariano a base de pepino.

Precios incluyen IVA y Servicio

日本



