



寿
し
花



SUSHIHANA®

Flor de Sushi

NOVEDADES Y SUGERENCIAS



APERITIVOS

CAIPIRIÑA	\$ 2.900
CAIPIROSKA	\$ 2.900
COPA CHAMPAGNE NAC. UNDURRAGA BRUT	\$ 2.800
COPA DE VINO ERRÁZURIZ RESERVA	\$ 2.800
KIR	\$ 2.800
KIR ROYALE	\$ 2.800
MARGARITA	\$ 2.800
MARTINI DRY	\$ 3.200
MOJITO	\$ 2.800
CONTROL C MANGO SPICE 40°	\$ 2.900
CONTROL C CHIRIMOYA BLACK PEPPER 40°	\$ 2.900

SAKE

SAKASUKI	\$ 1.200
SAKE CALIENTE	\$ 4.500
SAKE FRIO	\$ 4.500
SAKE MEDIO	\$ 3.000

SOUR

AMARETTO SOUR	\$ 3.200
PISCO SOUR 35° MISTRAL	\$ 2.600
SOUR ESPECIAL 40° CONTROL C	\$ 2.900
SOUR MANGO 35° MISTRAL	\$ 2.700
SOUR JENGIBRE 35° MISTRAL	\$ 2.800
SAKE SOUR	\$ 3.000
WHISKY SOUR	\$ 3.800

CERVEZAS

NACIONALES

CRISTAL LAGER	\$ 1.800
CRISTAL LIGHT	\$ 2.200

INTERNACIONALES

ROYAL GUARD	\$ 2.200
ROYAL GUARD BLACK LABEL	\$ 2.400
HEINEKEN	\$ 2.300
SOL	\$ 2.600
SAPPORO	\$ 2.900
ASAHI	\$ 2.900
CORONA	\$ 2.600
CORONA LIGHT	\$ 2.600

ESPECIALIDAD

AUSTRAL LAGER	\$ 2.600
AUSTRAL CALAFATE	\$ 2.600
KUNSTMANN LAGER	\$ 2.600
KUNSTMANN BOCK	\$ 2.600
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 2.800
KUNSTMANN GRAN TOROBAYO	\$ 3.600

SIN ALCOHOL

CRISTAL CERO 0°	\$ 2.100
KUNSTMANN SIN ALCOHOL	\$ 2.600

BEBIDAS

BEBIDAS	\$ 1.400
TEA GREEN GINSENG DIET	\$ 2.900
TEA GREEN GINSENG AND HONEY	\$ 2.800
TEA GREEN POMEGRANATE	\$ 2.800
JUGO DE FRUTA NATURAL	\$ 2.600

NIGIRI

BOLITA DE ARROZ CUBIERTA
CON CORTE DE PESCADO O MARISCO

2 unidades

TRADICIONAL



ALBACORA \$1.900
Albacora



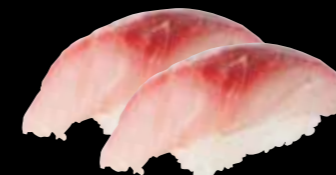
COJINOVA \$1.900
Pescado nacional



CORVINA \$1.900
Pescado nacional



EBI \$2.300
Camarón ecuatoriano grande



LISA \$1.900
Pescado nacional



MAGURO \$2.500
Atún rojo o blanco



TAKO \$2.300
Pulpo



PALOMETTA \$1.900
Pescado nacional



PEJERREY \$2.000
Pescado nacional



SABA \$2.800
Caballa japonesa



SAKE \$2.200
Salmón



SMOKE \$2.300
Salmón Ahumado



UNAGUI \$3.000
Anguila guisada

GUNKKAN MAKI



AWABI \$1.250
Loco abalone



CENTOLLA \$1.500
Carne de centolla



EBI \$2.200
Camarón ecuatoriano



HOTATE \$1.500
Ostión



IKURA \$1.600
Huevos de salmón



MAGURO \$1.200
Atún rojo o blanco



SAKE \$1.050
Salmón normal o ahumado



TAKO SPICY \$1.100
Pulpo con salsa picante



UNI \$1.450
Erizo



TAKO CHEESE \$1.200
Pulpo, queso crema y cebollín

GRILLÉ



MAGURO \$2.700
Atún rojo o blanco grillado



SAKE \$2.500
Salmón grillado



PESCADO NACIONAL \$2.200
Pescado nacional grillado

NOTA: Con la finalidad de que nuestros clientes y amigos disfruten de un buen producto los pescados y mariscos están sujetos a disponibilidad de mercado y/o temporada



SASHIMI

CORTES DE PESCADOS O MARISCOS

TRADICIONAL



ALBACORA \$2.700
Albacora



AWABI \$2.700
Abalone - loco



COJINOVA \$2.700
Pescado nacional



CORVINA \$2.700
Pescado nacional



SAKE \$2.800
Salmón



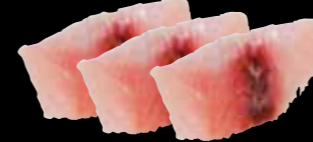
LISA \$2.700
Pescado nacional



MAGURO \$2.950
Atún rojo o blanco



EBI \$2.950
Camarón ecuatoriano grande



PALOMETÁ \$2.700
Pescado nacional



PEJERREY \$2.700
Pescado nacional



SABA \$2.900
Caballa japonesa



SMOKE \$2.800
Salmón Ahumado



TAKO \$3.000
Pulpo



UNI \$3.600
Porción de erizo

SAKANATATAKI



ALBACORA \$950
Albacora



AWABI \$1.000
Abalone - loco



COJINOVA \$900
Pescado nacional



CORVINA \$900
Pescado nacional



EBI \$1.050
Camarón ecuatoriano grande



LISA \$900
Pescado nacional



MAGURO \$1.100
Atún rojo o blanco



SAKE \$950
Salmón ahumado



PALOMETÁ \$990
Pescado nacional



PEJERREY \$850
Pescado nacional



SABA \$1.350
Caballa japonesa



SAKE \$1.050
Salmón



TAKO \$1.050
Pulpo

CEVICHE ESPECIAL



MAGURO \$5.100
Atún rojo o blanco



MIXTO \$5.100
Variedad del día



SAKE \$4.900
Salmón

3 unidades



HOSOMAKI

ARROZ Y PESCADO
ENVUELTO EN UNA HOJA DE NORI

6/4
unidades

HOSOMAKI

TRADICIONAL **6** UNIDADES



EBI MAKI
Camarón ecuatoriano

TRADICIONAL **\$2.600**
TRADICIONAL PALTA **\$2.800**
CALIFORNIA **\$3.000**



KANIKAMA MAKI
Kanikama

TRADICIONAL **\$2.300**
TRADICIONAL PALTA **\$2.500**
CALIFORNIA **\$2.700**



KAPPA MAKI
Pepino

TRADICIONAL **\$1.300**
TRADICIONAL PALTA **\$1.500**
CALIFORNIA **\$1.700**



SAKE MAKI
Salmón

TRADICIONAL **\$3.000**
TRADICIONAL PALTA **\$3.200**
CALIFORNIA **\$3.400**



TEKKA MAKI
Atún rojo

TRADICIONAL **\$3.300**
TRADICIONAL PALTA **\$3.500**
CALIFORNIA **\$3.700**



TEKKA MAKI
Atún blanco

TRADICIONAL **\$3.300**
TRADICIONAL PALTA **\$3.500**
CALIFORNIA **\$3.700**

TRADICIONAL: Pescado o marisco envuelto en arroz y nori
TRADICIONAL PALTA: Pescado o marisco más palta envuelto en arroz y nori
CALIFORNIA: Pescado o marisco, palta y masago envuelto en arroz y nori

FUTOMAKI

TRADICIONAL **4** UNIDADES



EBI MAKI
Camarón ecuatoriano

TRADICIONAL **\$2.700**
TRADICIONAL PALTA **\$2.900**
CALIFORNIA **\$3.100**



KANIKAMA MAKI
Kanikama

TRADICIONAL **\$2.400**
TRADICIONAL PALTA **\$2.600**
CALIFORNIA **\$2.800**



SAKE MAKI
Salmón

TRADICIONAL **\$3.400**
TRADICIONAL PALTA **\$3.600**
CALIFORNIA **\$3.800**



TEKKA MAKI
Atún rojo

TRADICIONAL **\$3.100**
TRADICIONAL PALTA **\$3.300**
CALIFORNIA **\$3.500**



TEKKA MAKI
Atún blanco

TRADICIONAL **\$3.100**
TRADICIONAL PALTA **\$3.300**
CALIFORNIA **\$3.500**

NOTA: Todos los platos pueden ser solicitados con salsa unagui, spicy o sushihana sauce



TEMAKI

CONO DE NORI Y ARROZ

1 unidad

TEMAKI



TEMAKI EBI
Camarón ecuatoriano

TRADICIONAL **\$3.300**
TRADICIONAL PALTA **\$3.400**
CALIFORNIA **\$3.500**



TEMAKI KANIKAMA
Kanikama

TRADICIONAL **\$2.500**
TRADICIONAL PALTA **\$2.600**
CALIFORNIA **\$2.700**



TEMAKI MAGURO
Atún rojo o blanco

TRADICIONAL **\$3.700**
TRADICIONAL PALTA **\$3.800**
CALIFORNIA **\$3.900**



TEMAKI SAKE
Salmón

TRADICIONAL **\$3.300**
TRADICIONAL PALTA **\$3.400**
CALIFORNIA **\$3.500**

TRADICIONAL: Pescado o marisco envuelto en arroz y nori
TRADICIONAL PALTA: Pescado o marisco más palta envuelto en arroz y nori
CALIFORNIA: Pescado o marisco, palta y masago envuelto en arroz y nori

TEMAKI ESPECIAL



TEMAKI ALAN **\$4.500**
Camarón, palta y salmón



TEMAKI EDU **\$4.500**
Salmón, queso crema y palta



TEMAKI MEMO **\$4.500**
Camarón tempura, palta y salsa spicy



TEMAKI TAKI **\$4.500**
Unagui, palta y salmón

HAGA SU TEMAKI (3 ingredientes de relleno) **\$6.000**

NOTA: Todos los platos pueden ser solicitados con salsa unagui, spicy, sushihana sauce y mayonesa

ROLLS

ENVUELTOS EN SALMÓN



ALAN ROLL \$6.500
Camarón y palta



DANI ROLL \$6.500
Salmón normal o ahumado y palta



LA PARVA CALIENTE \$6.500
Queso crema y cebollín envuelto en salmón cocido



SAIKO ROLL \$6.500
Camarón tempura, palta y salsa unagui



SAIKE ROLL \$6.100
Kanikama y palta



TAKI ROLL \$6.500
Unagui y palta

ENVUELTOS EN ATÚN ROJO O BLANCO



ALAN MAGURO \$6.700
Camarón y palta



DANI MAGURO \$6.700
Salmón normal o ahumado y palta



DON ROLL \$7.100
Unagui y pepino con salsa unagui



LA PARVA CALIENTE \$6.700
Queso crema y cebollín



MAGURO ROLL \$6.200
Kanikama y palta



SAIKO MAGURO \$6.700
Camarón tempura y palta con salsa de unagui



TAKI MAGURO \$7.100
Unagui y palta con salsa unagui

ENVUELTOS EN PALTA



AVOCADO ROLL \$5.900
Kanikama y queso crema



EDU ROLL \$6.400
Salmón normal o ahumado y queso crema



ISHI ROLL \$6.200
Camarón tempura, pepino y masago



MEMO ROLL FURAI \$6.500
Camarón apanado con salsa spicy



MEMO ROLL TEMPURA \$6.500
Camarón tempura con salsa spicy



MIKEY ROLL \$6.100
Camarón picado y salsa spicy



OFISAN ROLL \$6.200
Camarón, unagui y masago



RONI ROLL \$6.200
Unagui y palta



TAKO ROLL \$6.400
Pulpo y queso crema

FURAI O TEMPURA



IAN ROLL \$7.000
Camarón, salmón normal o ahumado y queso crema envuelto en arroz, frito con salsa unagui



MAKI TEMPURA \$6.200
Kanikama y salmón normal o ahumado, envuelto en nori, frito con salsa unagui



MAKI FURAI \$6.500
Tamago, cebollín y queso crema envuelto en salmón normal o ahumado apanado y salsa blanca

NOTA: Todos los platos pueden ser solicitados con salsa unagui, spicy o sushihana sauce

ROLLS

MAKIMONOS ESPECIALES



FASHION ROLL \$6.200
Kanikama, masago, mayonesa y salmón normal o ahumado, envuelto en nori



NARUTTO ROLL \$6.200
Salmón normal o ahumado, palta, kanikama y masago, envuelto en pepino



RAINBOW ROLL \$6.400
California cubierto con arcoiris de pescado y palta



IVÁN ROLL \$7.500
Camarón, unagui, masago, sésamo, queso crema, palta y salsa spicy, envuelto en tamago



VEGETARIANO \$5.600
Mix de verduras y queso crema envuelto en palta



TORI FURAI \$7.000
Camarón, salmón normal o ahumado y queso crema envuelto en pollo apanado con sushihana sauce



TORI TERIYAKI \$6.500
Pollo teriyaki, queso crema, ciboulette, envuelto en palta



TORI ROLL \$6.100
Pollo teriyaki, palta y ciboulette, envuelto en palta

HAGA SU ROLL (envuelto a su gusto con 3 ingredientes de relleno) **\$7.900**

NUEVOS

FUSIÓN



FUJI ROLL \$6.600
Atún, queso crema y cebollín envuelto en queso crema bañado en salsa de frambuesa o maracuyá



SEX ON THE BEACH \$6.600
Camarón tempura, palta, wakame, masago, queso crema y cebollín envuelto en arroz bañado en salsa de maracuyá



ACEVICHADO ROLL \$6.600
Camarón tempura, palta, cubierto con ceviche



MANGO ROLL \$6.600
Camarón tempura, queso crema y cebollín envuelto en mango



LOMO SALTADO ROLL \$6.600
Atún envuelto en arroz frito bañado en salsa lomo



TITUN ROLL \$6.600
Camarón tempura y palta envuelto en salmón normal o ahumado grillé



SMOKED ROLL \$6.600
Salmón normal o ahumado y palta envuelto en mango

CALIFORNIA

ENVUELTOS EN SÉSAMO O MASAGO



CALIFORNIA ROLL \$5.500
Kanikama y palta



EBI \$6.000
Camarón y palta



LA PARVA ROLL \$6.000
Salmón normal o ahumado, queso crema y cebollín



MAGURO \$6.600
Atún rojo o blanco y palta



MILLENIUM ROLL \$6.200
Unagui y tamago



SAKE \$6.200
Salmón normal o ahumado y palta

PORCIONES EXTRAS

IKURA \$850
Porción extra

MASAGO \$900
Porción extra

PALTA \$550
Porción extra

QUESO CREMA \$700
Porción extra

NOTA: Todos los platos pueden ser solicitados con salsa unagui, spicy o sushihana sauce

8 unidades



COCINA

ESPECIALIDADES DE COCINA

TORI NIKU CARNE DE POLLO



KARAAGE \$4.200
Pollo preparado al estilo oriental



KATSU TORI \$4.600
Cortes de pechuga apanada



NAMBAN TORI \$5.100
Rollo de pechuga asada rellena con espinaca



SHUMAI \$2.900
Masa oriental rellena con pollo y verduras



TERIYAKI POLLO \$5.400
Pechuga grillé con salsa teriyaki



YAKIMESHI TORI \$3.800
Arroz salteado con pollo y verduras



YAKISOBA TORI \$4.600
Fideos con trozos de pollo y verduras salteadas



YAKITORI \$3.500
3 brochetas de pollo grillé con salsa teriyaki

GYU NIKU CARNE DE VACUNO



CURRY RICE \$5.200
Guiso de arroz al curry, zanahoria, filete y papas



GYUTATAKI \$4.900
Carpaccio de filete con jengibre y cebollín



KUSHIYAKI \$5.800
2 brochetas de filete grillé, champiñones y cebollín



NAMBAN MAKI \$6.800
Rollos de filete asado rellenos con espinaca



KOROKKE \$2.800
Bolita de papa con trozos de carne, apanada

BUTA NIKU CARNE DE CERDO



GYOSAS \$2.900
Masita oriental rellena con carne y verduras



KATSU CERDO \$4.600
Corte de lomo apanado



KUSHIKATSU \$4.100
2 brochetas de lomo apanado

MAGURO ATÚN ROJO O BLANCO



MAGURO TATAKI \$6.800
Carpaccio de atún rojo o blanco con alcaparras, cebollín y jengibre



MAGURO YAKI \$8.200
2 brochetas de atún rojo o blanco grillé con cebollines



TARTAR MAGURO \$6.500
Tartar de atún rojo o blanco, con ikura y especias



YAKISAKANA \$8.200
Atún rojo o blanco asado y/o grillado



COCINA

ESPECIALIDADES DE COCINA

SAKE SALMÓN



SAKE TATAKI \$5.900
Carpaccio de salmón con
alcaparras, cebollín y jengibre



SAKE YAKI \$6.600
2 brochetas de salmón
grillé con cebollines



SAKE RELLENO \$7.200
Salmón relleno con ikura,
soba, shitake y cebollín



YAKISAKANA \$6.900
Salmón asado y/o grillado

TEMPURA FRITO



TEMPURA EBI \$5.800
Camarón ecuatoriano
grande



TEMPURA MIXTO \$5.100
Camarón ecuatoriano grande
y verduras surtidas



TEMPURA VERDURAS \$4.800
Verduras surtidas

NOTA: Todos los platos pueden ser solicitados con salsa Tempura

FURAI APANADO



EBI FURAI \$6.600
Camarón ecuatoriano grande



CHAMPIÑÓN FURAI \$6.800
Relleno con cebollín,
queso crema y salmón



HOTATE FURAI \$7.400
Ostiones



IKA FURAI \$6.400
Calamar



SAKANA FURAI \$6.400
Pescado nacional a elección



MAGURO FURAI \$8.200
Atún rojo o blanco



SAKE FURAI \$6.900
Salmón

NOTA: Todos los platos pueden ser solicitados con salsas Katsu o Tártara

EBI CAMARÓN ECUATORIANO



YAKISOBA EBI \$6.100
Fideos con verduras
y camarones



YAKIMESHI EBI \$5.000
Arroz salteado con verduras
y camarones



WAKAME EBI \$7.300
Alga japonesa y
camarones



EBI YAKI \$6.400
2 brochetas de camarones
ecuatorianos grandes



YASAI ITAME EBI \$5.200
Surtido de verduras salteadas
con camarones



COCINA

ESPECIALIDADES DE COCINA

ESPECIALES



YAKISAKANA NACIONAL \$5.900
Pescado nacional a elección
asado y/o grillado



TARTAR DE SALMÓN \$6.500
Tartar de salmón con
ikura y especias



GREEN PEPPER FURAI \$6.300
3 ajíes rellenos, apanados con
salmón y queso crema



EBI YASAI MAGURO \$8.200
Atún a la plancha con sésamo,
verduras salteadas,
camarones y salsa unagui



NABEYAKI SOBA \$6.100
Fideo japonés integral con
huevo, camarón tempura,
shitake, kanikama y cebollín
en sopa suimono



YOSE NABE \$6.100
Caldillo japonés con verduras,
pescados y mariscos

DONBURIMONO



CHIRASHI \$7.800
Arroz cubierto con
pescados y/o mariscos



TEKKA DON \$9.800
Arroz cubierto con atún
rojo y/o blanco



UNAGI DON \$9.800
Arroz cubierto con
unagui y salsa dulce



OYAKO DON \$7.200
Pollo, huevo y verduras
con arroz

SUKIDASHI

ACOMPANAMIENTOS



GOHAN \$1.000
Arroz blanco



MISO \$1.500
Sopa a base de soya,
tofu y cebollín



SUIMONO \$1.500
Sopa liviana con shitake
(callampas japonesas)
y cebollín



TAKUWAN \$1.500
Rábano en pickle



TSUKEMONO \$1.100
Verduras en pickle



YASAI ITAME \$3.200
Mix de verduras salteadas



POSTRES



BOMBA DE CHOCOLATE
\$2.800

Base húmeda de chocolate con manjar y cremoso de chocolate



CHEESE CAKE DE CEREZAS
\$2.800



TRES LECHE\$
\$2.800



MOUSSE DE PISTACHO
\$2.800



NOUGAT GLACÉ
\$2.800



TORTA MERENGUE ALMENDRADO
\$2.800



VAINILLA TEMPURA
\$3.300

Helado de vainilla en batido tempura y flambeado



LYCHEE
\$2.800

Fruta oriental en almíbar



COPA DE HELADO
\$2.800

Consultar sabores

TÉ / CAFÉ /
INFUSIONES

OCHA (té verde japonés)	\$ 800
AGUA DE HIERBA	\$ 800
TÉ IMPORTADO	\$ 800
CAFÉ ESPRESSO	\$ 1.100
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	\$ 1.600
CAFÉ CORTADO	\$ 1.300
CAFÉ CORTADO DOBLE	\$ 1.800
CAFÉ CAPUCCINO	\$ 1.300
CAFÉ NESCAFÉ	\$ 800

SUSHIHANA®

ERRAZURIZ

VINOS BLANCOS



ESPUMOSOS

UNDURRAGA BRUT	Undurraga	Brut	\$ 8.000
UNDURRAGA BRUT ROYAL	Undurraga	Brut	\$ 11.000
MARIA DE CODORNIU	Argentina	Brut	\$ 13.000
VIÑAMAR	ViñaMar 750 cc	Rosé	\$ 8.000
VIÑAMAR	ViñaMar 750 cc	Extra Brut	\$ 8.000
VIÑAMAR	ViñaMar 750 cc	Brut	\$ 8.000
VIÑAMAR	ViñaMar 375 cc	Brut	\$ 3.500
MUMM CUVÉE	Extra Brut 750 cc	Reserva	\$ 13.000
MUMM CUVÉE	Extra Brut 187 cc	Reserva	\$ 4.000
FINCA FLICHMAN	Mendoza Argentina	Extra Brut	\$ 11.000
MARTINI ASTI	Italia	Extra Brut	\$ 14.000
ZUCCARDI	Mendoza Argentina	Brut	\$ 9.000

SAUVIGNON BLANC

MAX RESERVA	Errázuriz	Gran Reserva	\$ 16.000
CARTAGENA	Casa Marín	Gran Reserva	\$ 15.000
VERAMONTE	Casablanca	Reserva	\$ 10.000
LEYDA	Leyda	Reserva	\$ 10.000
CASTILLO DE MOLINA	San Pedro	Fume	\$ 10.000
TARAPACÁ	Tarapacá	Gran Reserva	\$ 12.000
SELECCIÓN DEL DIRECTORIO	Santa Helena	Reserva	\$ 8.000
AMAYNA INOX	Leyda	Reserva	\$ 14.000
347 VINEYARDS DE MARTINO	Casablanca	Reserva	\$ 10.000
TABALÍ	Limarí	Reserva	\$ 12.000
CARMEN	Santa Rita	Reserva	\$ 8.000
MEDALLA REAL	Santa Rita	Reserva	\$ 8.000
MONTES LIMITED SELECTION	Colchagua	Reserva	\$ 12.000
AMARAL	Leyda	Reserva	\$ 11.000
VENTISQUERO	Casablanca	Reserva	\$ 8.000
VIU MANENT SECRETO	Casablanca	Gran Reserva	\$ 14.000
QUINTAY CLAVA	Casablanca	Reserva	\$ 9.000

CHARDONNAY

VERAMONTE	Veramonte	Reserva	\$ 12.000
TARAPACÁ	Tarapacá	Gran Reserva	\$ 12.000
CASTILLO DE MOLINA	San Pedro	Reserva	\$ 10.000
SELECT TERROIR	Santa Ema	Reserva	\$ 8.000
VALDIVIESO	Leyda	Reserva	\$ 9.000
CARMEN	Santa Rita	Reserva	\$ 8.000
MEDALLA REAL	Santa Rita	Reserva	\$ 8.000
MONTES CLASSIC SERIES	Colchagua	Reserva	\$ 12.000
AMARAL	Leyda	Reserva	\$ 11.000
QUINTAY CLAVA	Casablanca	Reserva	\$ 9.000
VENTISQUERO	Casablanca	Reserva	\$ 8.000
VIU MANENT ESTATE	Colchagua	Reserva	\$ 14.000

ROSÉ

APALTAGUA	Central	Reserva	\$ 9.000
-----------	---------	---------	----------

SUSHIHANA®

LEYDA

VINOS TINTOS



LEYDA
RESERVA

This Single Valley range comes from selecting individual vineyards in the best winegrowing regions of Chile. Terroir conditions are in perfect harmony with each variety and provide superb varietal expression... our true passion for wine.

CABERNET SAUVIGNON

MAIPO VALLEY
WINE OF CHILE

PINOT NOIR

CASTILLO DE MOLINA	San Pedro	Reserva	\$ 10.000
CEFIRO	Casablanca	Reserva	\$ 8.000
MONTES LIMITED SELECTION	Casablanca	Reserva	\$ 12.000
QUINTAY CLAVA	Casablanca	Reserva	\$ 9.000

ENSAMBLAJE

OVEJA NEGRA	Maule	Reserva	\$ 8.000
OVEJA NEGRA	Maule	Reserva	\$ 8.000
CHAMAN	Colchagua	Reserva	\$ 10.000
VERNUS BLEND	Santa Helena	Gran Reserva	\$ 13.000

MERLOT

SIBARIS	Undurraga	Reserva	\$ 11.000
CALITERRA	Caliterra	Reserva	\$ 8.000
TARAPACÁ	Maipo	Gran Reserva	\$ 12.000
CASTILLO DE MOLINA	San Pedro	Reserva	\$ 10.000
LEYDA	Maipo	Reserva	\$ 8.000
SANTA EMA	Maipo	Reserva	\$ 12.000
CHATEAU LOS BOLDOS	Tradición	Reserva	\$ 8.000

CARMENERE

MAX RESERVA	Errázuriz	Reserva	\$ 16.000
TRIBUTO	Caliterra	Reserva	\$ 12.000
TERRARUM	Morandé	Reserva	\$ 9.000
TAMAYA	Limarí	Reserva	\$ 12.000
TARAPACÁ	Maipo	Gran Reserva	\$ 12.000
CASTILLO DE MOLINA	San Pedro	Reserva	\$ 10.000
347 VINEYARDS DE MARTINO	Central	Reserva	\$ 10.000
CASAS PATRONALES	Maule	Reserva	\$ 8.000
MEDALLA REAL	Santa Rita	Reserva	\$ 8.000
QUINTAY CLAVA	Casablanca	Reserva	\$ 9.000
VIU MANENT ESTATE	Colchagua	Reserva	\$ 14.000

SUSHIHANA®

CASTILLO DE
MOLINA

R E S E R V A
CASTILLO DE
MOLINA

CABERNET SAUVIGNON 2007
VALLE DE CACHAPOAL



*El espíritu de este noble vino
nace en la recolección manual
de las uvas más selectas que
repositán en barricas de roble
para ofrecer un producto único.*

 SAN PEDRO
Wine of Chile

CABERNET SAUVIGNON

MAX RESERVA	Errázuriz	Gran Reserva	\$ 16.000
ARBOLEDA	Aconcagua	Reserva	\$ 20.000
ALIWEN	Undurraga	Reserva	\$ 8.000
CALITERRA	Colchagua	Reserva	\$ 8.000
TARAPACÁ	Tarapacá	Gran Reserva	\$ 12.000
MISIONES DE RENGO CUVÉE	Misiones de Rengo	Reserva	\$ 9.000
LEYDA	Maipo	Reserva	\$ 8.000
CASTILLO DE MOLINA	San Pedro	Reserva	\$ 10.000
J. BOUCHON	Chicureo	Reserva	\$ 8.000
CHOCALÁN SELECCIÓN	Chocalán	Reserva	\$ 8.000
MEDALLA REAL	Santa Rita	Reserva	\$ 8.000



GIN/TEQUILA

BEEFEATER	\$ 3.800
OLMECA	\$ 3.800

PISCO

MISTRAL 35°	\$ 2.900
MISTRAL NOBEL 40° EXTRA AÑEJADO	\$ 3.600
MISTRAL GRAN NOBEL 40° RESERVA PRIVADA	\$ 3.900
CONTROL C 40° TRIPLE DESTILADO	\$ 3.600
MAL PASO 40° (PISCO PREMIUM)	\$ 3.600

RON

HABANA AÑEJO RESERVA 7 AÑOS	\$ 3.200
FLOR DE CAÑA BLANCO 5 AÑOS	\$ 3.200

VODKA

ABSOLUT	\$ 3.800
STOLICHNAYA	\$ 3.600
FINLANDIA ORIGINAL	\$ 3.800

WHISKY/BOURBON

BALLANTINE 'S FINEST	\$ 3.900
JAMESON STANDARD	\$ 6.500
CHIVAS REAGAL 12 AÑOS	\$ 6.300
JACK DANIEL'S	\$ 3.900

BAJATIVOS/ DIGESTIVOS

AMARETTO	\$ 3.500
CAMPARI	\$ 3.500
CLAVO OXIDADO	\$ 4.100
COINTREAU	\$ 3.900
DRAMBUIE	\$ 3.600
FRANGELICO	\$ 3.500
KAHLÚA	\$ 3.500

BARCOS



BARCO 1
2 PERSONAS
20 unidades
\$22.000

- 1 Niguirí Grill Maguro Blanco
- 1 Niguirí Grill Maguro Rojo
- 1 Sashimi Sake
- 1 Sashimi Tako
- 4 Edu roll
- 4 California Roll Sésamo
- 4 California Sake Masago
- 4 Alan Roll



BARCO 2
2 PERSONAS
26 unidades
\$29.000

- 2 Niguirí Grill Maguro Blanco
- 2 Niguirí Grill Maguro Rojo
- 2 Niguirí Sake Grill
- 2 Sashimi Tako
- 2 Sashimi Sake
- 4 Edu Roll
- 4 California Roll Sésamo
- 4 California Sake Masago
- 4 Alan Roll



BARCO 3
6 PERSONAS
42 unidades
\$45.000

- 2 Niguirí Grill Maguro Blanco
- 2 Niguirí Grill Maguro Rojo
- 2 Niguirí Sake Grill
- 2 Sashimi Tako
- 2 Sashimi Sake
- 8 Edu Roll
- 8 Alan Roll
- 8 California Roll Sésamo
- 8 California Sake Masago



BARCO 4
8 PERSONAS
53 unidades
\$55.000

- 3 Niguirí Grill Maguro Blanco
- 3 Niguirí Grill Maguro Rojo
- 3 Niguirí Sake Grill
- 6 Sashimi Tako
- 6 Sashimi Sake
- 8 Edu Roll
- 8 Alan Roll
- 8 California Roll Sésamo
- 8 California Sake Masago

SERVICIOS

SUSHIHANA EN TU CASA

Llevamos a nuestro Chef hasta tu hogar junto a toda la calidad de nuestros productos y servicios

Informaciones
Fono: 2626 8212

GIFTCARD

Regala a quien quieras la posibilidad de disfrutar la inconfundible calidad de Sushihana por el monto que tú elijas

CERTIFICADO DE REGALO

Informaciones
Fono: 2626 8212

DELIVERY
2955 2444

REPARTO GRATUITO

CARRITO

Catizanos

carrito@sushihana.cl
Informaciones **Fono: 22626 8212**

LOCALES SUSHIHANA

Av. La Dehesa 1672
Fono/Delivery: 2955 2444

Mirador Mall Alto Las Condes
Local 3265 - Fono: 2955 2727

Mall Parque Arauco
Local 417 - Fono: 2220 4258

Mall Costanera Center
Local 516 - Fono: 2618 9525

Mall Florida Center
Local 3012 - Fono: 2283 0641

Boulevard Mall Arauco Maipú
Av. Américo Vespucio 399
Local 536 - Fono/Delivery: 2942 5958

Concepción
Sanders 15 esquina Av. Pedro de Valdivia
Fono/Delivery: (041) 233 1682

www.sushihana.cl

Encuétranos en:



www.facebook.com/Sushihana.cl



www.twitter.com/SushihanaChile



www.foursquare.com/SushihanaChile

