寿し花

SUSHIHANA®

Flor de Sushi

NOVEDADES Y SUGERENCIAS

CERVEZAS

CRISTAL LAGER	**$ 1.600**
CRISTAL LIGHT	**$ 2.000**
HEINEKEN	**$ 2.200**
SOL	**$ 2.600**
CRISTAL CERO 0°	**$ 2.000**
CORONA	**$ 2.500**
CORONA LIGHT	**$ 2.500**
AUSTRAL LAGER	**$ 2.500**
KUNSTMANN	**$ 2.500**

BEBIDAS

BEBIDAS LATA	**$ 950**
JUGO (FRUTA NATURAL)	**$ 1.800**
TEA GREEN GINSENG DIET	**$ 2.800**
TEA GREEN GINSENG AND HONEY	**$ 2.800**
TEA GREEN POMEGRANATE	**$ 2.800**

SUSHIHANA®

NIGIRI

BOLITA DE ARROZ CUBIERTA
CON CORTE DE PESCADO O MARISCO

2 unidades

TRADICIONAL

EBI **$2.300**
Camarón ecuatoriano grande

PEJERREY **$1.900**
Pescado nacional

SABA **$2.800**
Caballa japonesa

SAKE **$2.200**
Salmón

SMOKE **$2.300**
Salmón Ahumado

TAKO **$2.300**
Pulpo

ALBACORA **$1.900**
Albacora

MAGURO **$2.500**
Atún rojo o blanco

UNAGUI **$3.100**
Anguila guisada

GUNKKAN MAKI

AWABI **$1.300**
Loco abalone

HOTATE **$1.600**
Ostión

TAKO CHEESE **$1.300**
Pulpo, queso crema y cebollín

EBI **$2.300**
Camarón ecuatoriano

IKURA **$1.900**
Huevos de salmón

MAGURO **$1.500**
Atún rojo o blanco

SAKE **$1.200**
Salmón normal o ahumado

GRILLÉ

MAGURO **$2.700**
Atún rojo o blanco grillado

SAKE **$2.500**
Salmón grillado

PESCADO NACIONAL **$2.300**
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

SUSHIHANA®

SASHIMI

CORTES DE PESCADOS O MARISCOS

3 unidades

TRADICIONAL

EBI **$2.950**
Camarón ecuatoriano grande

PEJERREY **$2.600**
Pescado nacional

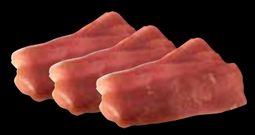
SABA **$2.900**
Caballa japonesa

TAKO **$2.900**
Pulpo

SAKE **$2.700**
Salmón

SMOKE **$2.800**
Salmón Ahumado

ALBACORA **$2.700**
Albacora



MAGURO **$2.900**
Atún rojo o blanco

AWABI **$2.700**
Abalone - loco

SAKANATATAKI

AWABI **$1.100**
Abalone - loco

PEJERREY **$1.000**
Pescado nacional

SAKE **$1.250**
Salmón

TAKO **$1.150**
Pulpo

MAGURO **$1.200**
Atún rojo o blanco

ALBACORA **$1.050**
Albacora

SABA **$1.550**
Caballa japonesa

CEVICHE ESPECIAL

MAGURO **$5.100**
Atún rojo o blanco

MIXTO **$5.100**
Variedad del día

SAKE **$4.900**
Salmón

SUSHIHANA®

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

SUSHIHANA®

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

SUSHIHANA®

ROLLS

8 unidades

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

SAKE 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

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

ISHI ROLL **$6.200**
Camarón tempura, pepino y masago

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

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

RONI ROLL **$6.200**
Unagui y palta

TAKO ROLL **$6.400**
Pulpo y queso crema

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

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

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

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

SUSHIHANA®

ROLLS

8 unidades

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

FUSIÓN

NUEVOS

FUJI ROLL **$6.400**
Atún, queso crema y cebollín envuelto en queso crema bañado en salsa de frambuesa o maracuyá

SEX ON THE BEACH **$6.400**
Camarón tempura, palta, wakame, masago, queso crema y cebollín envuelto en arroz bañado en salsa de maracuyá

ACEVICHADO ROLL **$6.400**
Camarón tempura, palta, cubierto con ceviche

MANGO ROLL **$6.400**
Camarón tempura, queso crema y cebollín envuelto en mango

LOMO SALTADO ROLL **$6.400**
Atún envuelto en arroz frito bañado en salsa lomo

TITUN ROLL **$6.400**
Camarón tempura y palta envuelto en salmón grillé

SMOKED ROLL **$6.400**
Salmón normal o ahumado y palta envuelto en mango

MAKIMONOS ESPECIALES

8 UNIDADES

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

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

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

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

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, sushihana sauce y mayonesa

SUSHIHANA®

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

GYU TATAKI **$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

SUSHIHANA®

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 y verduras con camarones

WAKAME EBI **$7.300**
Alga japonesa y camarones

EBI YAKI **$6.400**
2 brochetas de camarones ecuatorianos grande

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

SUSHIHANA®

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

ACOMPAÑAMIENTOS

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

YASAI ITAME **$3.200**
Mix de verduras salteadas

SUSHIHANA®

POSTRES

POSTRES

BOMBA DE CHOCOLATE
$2.800
Base húmeda de chocolate con manjar y cremoso de chocolate

CHEESE CAKE DE CEREZAS
$2.800

LYCHEE
$2.000
Fruta oriental en almíbar

VAINILLA TEMPURA
$3.500
Helado de vainilla en batido tempura y flambeado

COPA DE HELADO
$2.100
Consultar sabores

TÉ / CAFÉ / INFUSIONES

OCHA (té verde japonés)	**$ 800**
AGUA DE HIERBA	**$ 800**
TÉ IMPORTADO	**$ 800**
CAFÉ ESPRESSO	**$ 900**
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	**$ 1.400**
CAFÉ CORTADO	**$ 1.100**
CAFÉ CORTADO DOBLE	**$ 1.600**
CAFÉ CAPUCCINO	**$ 1.300**
CAFÉ NESCAFÉ	**$ 800**

ESPUMOSO

COPA CHAMPAGNE NACIONAL UNDURRAGA BRUT	**$ 2.800**

VINO

COPA DE VINO TINTO/BLANCO ERRÁZURIZ RESERVA	**$ 2.800**

PISCO

PISCO SOUR 35° MISTRAL	**$ 2.600**

PRODUCTOS NO DISPONIBLES EN LOCAL DE PARQUE ARAUCO

SUSHIHANA®

BARCOS

BARCO 1

2 PERSONAS
20 unidades

$22.000

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

SERVICIOS

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 5116 - 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

Encuéntranos en:

wwww.facebook.com/Sushihana.cl

wwww.twitter.com/SushihanaChile

wwww.foursquare.com/SushihanaChile

寿し花
SUSHIHANA®