



寿  
し  
花



SUSHIHANA®

Flor de Sushi

## NOVEDADES Y SUGERENCIAS



### CERVEZAS

CRISTAL LAGER	\$ 1.800
CRISTAL LIGHT	\$ 2.200
HEINEKEN	\$ 2.300
SOL	\$ 2.600
CRISTAL CERO 0°	\$ 2.100
CORONA	\$ 2.600
CORONA LIGHT	\$ 2.600
AUSTRAL LAGER	\$ 2.600
KUNSTMANN	\$ 2.600

### BEBIDAS

BEBIDAS LATA	\$ 1.400
JUGO (FRUTA NATURAL)	\$ 2.600
TEA GREEN GINSENG DIET	\$ 2.800
TEA GREEN GINSENG AND HONEY	\$ 2.800
TEA GREEN POMEGRANATE	\$ 2.800

# NIGIRI

BOLITA DE ARROZ CUBIERTA  
CON CORTE DE PESCADO O MARISCO

**2** unidades

## TRADICIONAL



**EBI \$2.000**  
Camarón ecuatoriano grande



**PEJERREY \$1.900**  
Pescado nacional



**SABA \$2.300**  
Caballa japonesa



**SAKE \$2.000**  
Salmón



**SMOKE \$2.000**  
Salmón Ahumado



**TAKO \$2.000**  
Pulpo



**ALBACORA \$1.900**  
Albacora



**MAGURO \$2.200**  
Atún rojo o blanco



**UNAGUI \$2.600**  
Anguila guisada

## GUNKKAN MAKI



**AWABI \$1.200**  
Loco abalone



**HOTATE \$1.200**  
Ostión



**TAKO CHEESE \$1.200**  
Pulpo, queso crema y cebollín



**EBI \$1.300**  
Camarón ecuatoriano



**IKURA \$1.300**  
Huevos de salmón



**MAGURO \$1.200**  
Atún rojo o blanco



**SAKE \$1.050**  
Salmón normal o ahumado

## GRILLÉ



**MAGURO \$2.200**  
Atún rojo o blanco grillado



**SAKE \$2.000**  
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

**3** unidades

## TRADICIONAL



**EBI \$2.950**  
Camarón ecuatoriano grande



**PEJERREY \$2.700**  
Pescado nacional



**SABA \$2.900**  
Caballa japonesa



**TAKO \$3.000**  
Pulpo



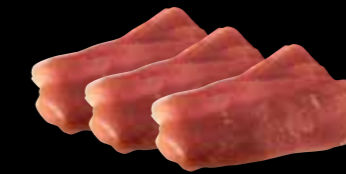
**SAKE \$2.800**  
Salmón



**SMOKE \$2.800**  
Salmón Ahumado



**ALBACORA \$2.700**  
Albacora



**MAGURO \$2.950**  
Atún rojo o blanco



**AWABI \$2.700**  
Abalone - loco

## SAKANATATAKI



**AWABI \$1.000**  
Abalone - loco



**PEJERREY \$850**  
Pescado nacional



**SAKE \$1.050**  
Salmón



**TAKO \$1.050**  
Pulpo



**MAGURO \$1.100**  
Atún rojo o blanco



**ALBACORA \$950**  
Albacora



**SABA \$1.350**  
Caballa japonesa

## CEVICHE ESPECIAL



**MAGURO \$5.100**  
Atún rojo o blanco



**MIXTO \$5.100**  
Variedad del día



**SAKE \$4.900**  
Salmón



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



**TEKKA MAKI**  
Atún blanco

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

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 \$5.500**  
Camarón y palta



**DANI ROLL \$5.500**  
Salmón normal o ahumado y palta



**LA PARVA CALIENTE \$5.500**  
Queso crema y cebollín envuelto en salmón cocido



**SAIKO ROLL \$5.500**  
Camarón tempura, palta y salsa unagui



**SAKE ROLL \$5.500**  
Kanikama y palta



**TAKI ROLL \$5.500**  
Unagui y palta

## ENVUELTOS EN ATÚN ROJO O BLANCO



**ALAN MAGURO \$6.000**  
Camarón y palta



**DANI MAGURO \$6.000**  
Salmón normal o ahumado y palta



**DON ROLL \$6.000**  
Unagui y pepino con salsa unagui



**LA PARVA CALIENTE \$6.000**  
Queso crema y cebollín



**MAGURO ROLL \$5.800**  
Kanikama y palta



**SAIKO MAGURO \$6.000**  
Camarón tempura y palta con salsa de unagui



**TAKI MAGURO \$7.100**  
Unagui y palta con salsa unagui

## ENVUELTOS EN PALTA



**EDU ROLL \$5.500**  
Salmón normal o ahumado y queso crema



**ISHI ROLL \$5.500**  
Camarón tempura, pepino y masago



**MEMO ROLL TEMPURA/FURAI \$5.500**  
Camarón tempura con salsa spicy



**MIKEY ROLL \$5.500**  
Camarón picado y salsa spicy



**OFISAN ROLL \$5.500**  
Camarón, unagui y masago



**RAINBOW ROLL \$5.500**  
California cubierto con arcoiris de pescado y palta



**RONI ROLL \$5.500**  
Unagui y palta



**TAKO ROLL \$5.500**  
Pulpo y queso crema



**VEGETARIANO \$4.000**  
Mix de verduras y queso crema envuelto en palta



**TORI TERIYAKI ROLL \$5.500**  
Pollo teriyaki, queso crema y cebollín, envuelto en palta



**TORI ROLL \$5.500**  
Pollo teriyaki, palta y cebollín, envuelto en palta

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

# ROLLS



8 unidades

## CALIFORNIA ENVUELTOS EN SÉSAMO O MASAGO



**CALIFORNIA ROLL \$5.000**  
Kanikama y palta



**EBI \$5.000**  
Camarón y palta



**LA PARVA ROLL \$5.500**  
Salmón normal o ahumado, queso crema y cebollín



**MAGURO \$5.500**  
Atún rojo o blanco y palta



**MILLENIUM ROLL \$5.500**  
Unagui y tamago



**SAKE \$5.100**  
Salmón normal o ahumado y palta

**NUEVOS**

## FUSIÓN



**FUJI ROLL \$5.900**  
Pollo, palta y cebollín envuelto en queso crema bañado en salsa de frambuesa o maracuyá



**SEX ON THE BEACH \$5.900**  
Camarón tempura, palta, wakame, masago, queso crema y cebollín envuelto en arroz bañado en salsa de maracuyá



**ACEVICHADO ROLL \$5.900**  
Camarón tempura, palta, cubierto con ceviche



**MANGO ROLL \$5.900**  
Camarón tempura, queso crema y cebollín envuelto en mango



**LOMO SALTADO ROLL \$5.900**  
Atún envuelto en arroz frito bañado en salsa lomo



**TITUN ROLL \$5.900**  
Camarón tempura y palta envuelto en salmón grillé



**SMOKED ROLL \$5.900**  
Salmón normal o ahumado y palta envuelto en mango

## MAKIMONOS ESPECIALES

8 UNIDADES



**FASHION ROLL \$5.900**  
Kanikama, masago, mayonesa y salmón normal o ahumado envuelto en nori



**MAKI FURAI \$6.200**  
Tamago, cebollín y queso crema envuelto en salmón normal o ahumado apanado y salsa blanca



**IAN ROLL \$6.400**  
Camarón, salmón normal o ahumado y queso crema envuelto en arroz, frito con salsa unagui



**TORI FURAI \$6.500**  
Camarón, salmón normal o ahumado y queso crema envuelto en pollo apanado con sushihana sauce

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





# 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 \$6.100**  
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 \$5.900**  
2 brochetas de salmón grillé con cebollines



**SAKE RELLENO \$6.500**  
Salmón relleno con ikura, soba, shitake y cebollín



**YAKISAKANA \$5.900**  
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 \$5.800**  
Fideos con verduras y camarones



**YAKIMESHI EBI \$5.000**  
Arroz salteado y verduras con camarones



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



**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 \$5.800**  
Tartar de salmón con ikura y especias



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



**EBI YASAI MAGURO \$6.800**  
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 \$6.500**  
Arroz cubierto con pescados y/o mariscos



**TEKKA DON \$6.800**  
Arroz cubierto con atún rojo y/o blanco



**UNAGI DON \$8.900**  
Arroz cubierto con unagui y salsa dulce



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

### SUKIDASHI ACOMPAÑAMIENTOS



**GOHAN \$1.300**  
Arroz blanco



**MISO \$1.800**  
Sopa a base de soya, tofu y cebollín



**SUIMONO \$1.800**  
Sopa liviana con shitake (callampas japonesas) y cebollín



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



# POSTRES

## POSTRES



TRES LECHE  
\$2.400



MOUSSE DE CHOCOLATE  
MOUSSE DE MARACUYÁ  
\$2.400



PANACOTA  
\$2.400



VAINILLA TEMPURA  
\$2.800  
Helado de vainilla en batido  
tempura y flambado



COPA DE HELADO  
\$2.200  
Consultar sabores

## TÉ/CAFÉ/ INFUSIONES

OCHA (té verde japonés)	\$ 800
AGUA DE HIERBA	\$ 800
TÉ IMPORTADO	\$ 800
CAFÉ ESPRESSO	\$ 1.000
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	\$ 1.500
CAFÉ CORTADO	\$ 1.200
CAFÉ CORTADO DOBLE	\$ 1.600
CAFÉ CAPUCCINO	\$ 1.300
CAFÉ NESCAFÉ	\$ 800

SUSHIHANA®

ERRAZURIZ



ERRAZURIZ

FUNDADA EN 1870  
D.O. VALLE DE ACONCAGUA

MAX RESERVA

PRODUCTO DE CHILE | 2010

SAUVIGNON BLANC

*Vino elaborado en honor al fundador Don Maximiano Errázuriz.*

VINO PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA ERRAZURIZ, CHILE 750 cc/ml

## ESPUMOSO

COPA CHAMPAGNE NACIONAL  
UNDURRAGA BRUT

\$ 2.600

## VINO

COPA DE VINO TINTO/BLANCO  
ERRÁZURIZ RESERVA

\$ 2.500

## PISCO

PISCO SOUR 35° MISTRAL

\$ 2.600



## LOCALES SUSHIHANA

---

Av. La Dehesa 1672  
Fono/Delivery: 22955 2444

Mirador Mall Alto Las Condes  
Local 3265 - Fono: 22955 2727

Mall Parque Arauco  
Local 417 - Fono: 22220 4258

Mall Costanera Center  
Local 5116 - Fono: 22618 9525

Mall Florida Center  
Local 3012 - Fono: 22283 0641

Boulevard Mall Arauco Maipú  
Local 536 - Fono: 22942 5958

Concepción  
Mall Plaza Trébol  
Local B-115

---

[www.sushihana.cl](http://www.sushihana.cl)

---

Encuétranos en:



[www.facebook.com/Sushihana.cl](http://www.facebook.com/Sushihana.cl)



[www.twitter.com/SushihanaChile](http://www.twitter.com/SushihanaChile)



[www.foursquare.com/SushihanaChile](http://www.foursquare.com/SushihanaChile)

