

ENTRADAS

YAKITORI (3 u.) Pinchos de pollo rebozados con salsa tomkatsu	\$22.000
EBI YAKITORI (3 u.) Pinchos de langostinos grillados con salsa teriyaki y acompañadas con timbal de arroz	\$25.000
GYOZA (6 u.) Empanadas de cerdo al vapor, selladas en plancha	\$21.000
HARUMAKI (4 u.) Arrolladitos (carne/vegetales)	\$19.000
TEMPURA (10 u.) Salmón y langostinos	\$25.000
EBI FURAI (5 u.) Langostinos apanados en su salsa	\$25.000
SATSU (4 u.) Láminas de batatas fritas con salmón fresco acevichado	\$25.000
RABAS (Aproximadamente de 25 minutos)	\$23.000

PLATOS PRINCIPALES

TERIYAKI I Salmón a la plancha con salsa teriyaki y gohan (arroz blanco)	\$34.000
TRUCHA AL AJILLO I Con vegetales	\$23.000
WOK I Salteado de verduras al wok	
POLLO \$24.000	SALMÓN \$24.000
LOMO \$24.000	LANGOSTINOS \$24.000
YAKIMESHI I Arroz salteado con huevo y vegetales grillados	
POLLO \$26.000	SALMÓN \$26.000
LOMO \$26.000	LANGOSTINOS \$26.000
YAKISOBA I Fideos soba, salteado con huevo y vegetales grillados	
POLLO \$26.000	SALMÓN \$26.000
LOMO \$26.000	LANGOSTINOS \$26.000

ADICIONALES

SHARI Arroz blanco avinagrado	\$8.500
SALSA TERIYAKI, AGRIDULCE O MOSTAZA Y MIEL	\$6.000
WASABI	\$4.000
ENGIBRE	\$4.000

RECOMENDADOS

OMAKASE PREMIUM I Recomendado del chef	\$75.000
OMAKASE VEGETARIANO I Recomendado del chef	\$44.000
EXPERIENCIA OMAKASE I Recomendado del chef	\$64.000
COMBINADOS 16 u. I Recomendado del chef	\$56.000
COMBINADO HOT I Recomendado del chef	\$51.000
COMBINADOSALMÓN I 16 Unidades	\$59.000



ROLLS CALIENTES 8 u.

KAIYO	Roll de tempura con salmón fresco, queso philadelphia y palta, langostinos cocidos, coronado co salsa kaiyo y lluvia de togarashi	\$28.000
CHIZU	Roll tempurado, langostinos cocidos, queso philadelphia, coronado con espinaca y queso fundido (lluvia roragashi)	\$25.000
HIRO BIS I	Roll tempurado sin arroz, langostinos apanados, queso philadelphia en salmón fresco y palta, coronado con ceviche de salmón	\$28.000
CHIE I	Salmón fresco, queso philadelphia y pepino, frito en tempura y panko, coronado con guacamole	\$25.000
HIRO I	Roll sin arroz con salmón, langostinos cocidos, queso y palta, tempura coronado con salsa de langostinos y cilantro	\$25.000
PHILA FRIED I	Salmón fresco y queso philadelphia, apanado y frito	\$24.000
EBI FURAI FRIED I	Langostinos crocantes y queso philadelphia apanado con salsa de mostaza y miel	\$24.000
MAYONE I	Roll tempurado de langostinos apanados, arroz, pepinos en conserva, salmón acevichado y palta, acompañado de mayonesa picante	\$25.000
EIKO	Salmón queso philadelphia, apanado con salsa de langostinos y reducción de mostaza y miel	\$25.000
PHILA CARAMEL	Salmón y queso apanado y frito coronado con cebolla caramelizada	\$25.000
HOTTSEBICHE I	Langostinos cocidos, queso philadelphia apanado y coronado con ceviche de salmón	\$25.000

SAKE NIGIRI (8 u.)	De salmón rosado premium	\$22.000
NIGIRI ENJO (8 u.)	De salmón ahumado, flambeado con aceite de trufas y togarashi	\$22.000
SMOKI NIGIRI (8 u.)	De salmón ahumado	\$22.000

SAHIMI (8 u.) Delicadas lonjas de pescado

SHAKE SASHIMI (8 u.)	De salmón rosado premium	\$37.000
----------------------	--------------------------	----------

GEISHAS Lonjas de salmón fresco o ahumado

GEISHAS TRADICIONALES (6 u.)	Láminas de salmón, queso philadelphia y palta	\$23.000
GEISHAS HOT (6 u.)	Láminas de salmón ahumado con palta, queso philadelphia y langostinos apanados en su interior	\$28.000
GEISHAS JOAKINA (6 u.)	Láminas de salmón, queso philadelphia y palta, coronados de batatas fritas y maracuyá	\$25.000
TIRADITOS DE SALMÓN (8 u.)	Delicadas lonjas de salmón fresco, acompañadas de leche de tigre, maracuyá y cebolla morada	\$25.000
GEISHAS BERI (6 u.)	Láminas de salmón, queso philadelphia, lonjas de palta, coronadas de batatas fritas y frutos rojos	\$23.000
EBI GEISHAS (6 u.)	Láminas de salmón fresco, queso philadelphia, palta, coronado con langostinos en plancha, sésamo y teriyaki	\$29.000

SUSHI

MAKIMONO (8 u.) Arrollado de algas y arroz avinagrado con ingredientes varios

SAKE MAKI I	Salmón rosado	\$20.000
PHILA MAKI I	Salmón rosado y queso philadelphia	\$21.000
MAKI VEGETARIANO I	Variedad de vegetales del día	\$16.000

URAMAKI (10 u.) Arrollado de arroz avinagrado, alga nori e ingredientes varios en su interior

CALIFORNIA I	Palta, pepino y kanikama	\$20.000
NEW YORK I	Salmón rosado y palta	\$25.000
PHILADELPHIA I	Salmón rosado y queso philadelphia	\$25.000
PHILA PALTA I	Salmón rosado, queso y palta	\$25.000



JOAKINA SUSHI ART

ROLLS ESPECIALES 8 u.

UMI	Roll sin arroz, tamago, queso philadelphia, langostino apanado y palta, envuelto en salmón coronado con almendras y maracuyá	\$28.000
HIYU	I Salmón ahumado, queso philadelphia envuelto en mango con salsa de tamarindo, maracuyá, mango y sriracha	\$25.000
HEIWA	Arroz, salmón ahumando, queso philadelphia envuelto en salmón fresco coronado con huevas (caviar)	\$28.000
AMAI	I Langostinos apanados, queso philadelphia y palta, envuelto en salmón fresco consalsa teriyaki	\$25.000
FIRE ROLL	I Roll con fuego. Langostinos apanados, queso y palta envuelto en salmón fresco con azúcar flambeada	\$25.000
HANI	I Roll de salmón en tempura y queso philadelphia, envuelto en palta, bañado en reducción de miel y maracuyá	\$25.000
SUPAISHI	I Salmón en tempura, queso philadelphia, cebolla de verdeo y tamago coronado con salmón acevichado y langostino en plancha	\$28.000
HACHIMITSU	I Langostinos apanados, queso philadelphia envuelto en palta, coronado en salsa de mostaza y miel y batata frita	\$23.000
EBI FURAI	I Langostinos apanados, palta o queso philadelphia	\$21.000
AVOCADO	I Salmón fresco, queso philadelphia y envuelto en palta	\$25.000
JOAKINA ROLL	I Langostinos apanados, salmón fresco, salmón en tempura, queso philadelphia, envuelto en palta con salsa de miel y maracuyá	\$28.000
OISHI	I Langostinos apanados y queso philadelphia envuelto en salmón ahumado	\$23.000
TAMAGO	I Salmón fresco, queso philadelphia, envuelto en tamago (omelette japonés)	\$25.000
TAMAGO BIS	I Salmón, langostino cocido, queso philadelphia, ciboulette envuelto en tamago de maracuyá y miel	\$28.000
Y SAN	I Langostinos apanados, queso philadelphia, envuelto en salmón fresco coronado de guacamole	\$25.000
AVOCADO DULCE	I Langostinos apanados y queso philadelphia envuelto en palta con salsa teriyaki	\$23.000
HAY	I Langostinos apanados, palta, queso philadelphia, envuelto en queso fundido	\$24.000
TAMAKASE	I Roll de salmón, queso philadelphia y palta, envuelto en tamago bañado con reducción de maracuyá, miel y batata frita. Roll sin arroz	\$25.000
TAMASAKE	I Roll de salmón, queso philadelphia y palta, envuelto en tamago bañado con reducción de maracuyá, miel y almendras. Roll sin arroz	\$26.000
NOKUNSEI	I Roll de salmón ahumado y queso philadelphia	\$23.000
KAN	I Maki de salmón acevichado, queso philadelphia y palta	\$23.000
TEYKE	I Salmón en tempura, langostino cocido y palta, envuelto en salmón, coronado con batata frita y miel y queso philadelphia	\$25.000
SMOK	I Salmón ahumado, queso philadelphia y palta, envuelto en palta, salsa picante y lluvia de togarashi	\$25.000
JOKU	Arroz, salmón fresco, langostino cocido, palta, queso philadelphia, envuelto en palta, coronado con ceviche (jalapeño)	\$28.000
TOGA	I Roll de salmón, langostinos y queso philadelphia, envuelto en palta y coronado con jalapeños	\$25.000
CARAMEL BLU	I Langostinos tempura y palta, coronado con cebollas glaseadas y queso azul fundido	\$25.000
SUPREMO	I Roll de langostinos apanados y queso philadelphia envuelto en palta, coronado con salsa de mostaza y miel y batata frita	\$28.000
KYANDI	I Maki de langostinos apanados, queso philadelphia y palta, envuelto en salmón con reducción de miel, maracuyá y almendras	\$25.000
KAMORE	I Roll de salmón fresco, queso philadelphia y salmón en tempura, coronado con guacamole y sésamo	\$25.000
TUNA	I Lomo de atún al natural, mayonesa y palta	\$22.000
AME	I Salmón en tempura, palta, queso philadelphia y cebollín, coronado con langostinos apanados en salsa de ceviche	\$23.000
HONFU	I Salmón en tempura, queso philadelphia y palta, envuelto en salmón rosado, coronado con maracuyá	\$25.000
SHOKUJI	I Roll de salmón rosado, philadelphia y ciboulette, coronado con crema de palta y croqueta de camarón	\$25.000
TOKUBETSU	I Roll de langostino apanado, palta, philadelphia, envuelto en salmón flambeado, coronado con guacamole, langostino y salsa a base de jengibre	\$25.000



PASTELERÍA PARA COMPARTIR

CHEESECAKE I	\$15.000
Base crocante de cookies de vainilla, perfumada con licor de naranja, relleno de base de crema terminada con salsa de frutos rojos	
TIRAMISÚ I	\$15.000
Base de vainillas humedecidas con almíbar de café y cogñac, relleno de crema a base de queso mascarpone terminada con polvo de cacao amargo	
MARACUYÁ I	\$15.000
Base de pionono escondido, relleno de mousse de maracuyá, decorada con salsa a base de la misma fruta	
CHEESECAKE ÓREO I	\$15.000
Base crocante de galletita óreo, base de crema granizada con óreo trituradas, terminada con baño de ganache de chocolate semi amargo	
TRILOGÍA CHOCOLATE I	\$15.000
Triple mousse de chocolate, semi amargo, leche y blanco	
KEY LIME PIE I	\$15.000
Tarta de lima con base crocante y copos de crema chantilly	

CAFÉ E INFUSIONES

CAFÉ CÁPSULA	
VERDE	\$5.300
DIGESTIVO	\$5.300
	\$5.300

BEBIDAS SIN ALCOHOL

GASEOSA I AGUA MINERAL (CON O SIN GAS)	\$4.600
LIMONADA 500ML	\$6.600

CERVEZAS LATAS & PORRONES

HEINEKEN	\$6.600
MILLER	\$6.600
WARSTEINER	\$6.600
CORONA	\$6.600
SOL	\$6.600
CORONA 710ML	\$11.000



VINOS TINTOS

Malbec

LUIGI BOSCA	\$35.000
Bodega Luigi Bosca	
NICASIA BLEND	\$32.000
Bodega Catena Zapata	
RUTINI	\$38.000
Bodega Original Wines	
ESCORIHUELA GASCON	\$29.000
Bodega Escorihuela Gascon	
AMALAYA	\$21.000
Bodega Amalaya	
PORTILLO	\$15.000
Bodega Salentenin	
LAS PERDICES	\$23.000
Bodega La Perdices	
TRUMPETER	\$28.000
Bodega Rutini Wines	
CORDERO CON PIEL DE LOBO	\$16.000
Bodega Puerta del Abra	
LOS ÁRBOLES	\$21.000
Bodega Navarro Correas	

VINOS ROSADOS

LA CELLIA	\$21.000
Bodega La Cellia	
EMILIA	\$16.000
Bodega Nieto Senetiner	

ESPUMANTES

NIETO BRUT NATURE	\$29.000
Bodega Nieto Senetiner	
CHANDON EXTRA BRUT	\$37.000
Bodega Chandon	
BARON B	\$56.000
Bodega Chandon	
SELENSTEIN BLANC DE BLANCS BRUT NATURE	\$29.000
Bodega Nieto Selentein	

VINOS BLANCOS

Chardonnay

PORTELLO	\$19.000
Bodega Salentein	
SANTA JULIA	\$15.000
Bodega Santa Julia	
EMILIA	\$19.000
Bodega Nieto Senetiner	

Sauvignon Blanc

EMILIA	\$19.000
Bodega Nieto Senetiner	
SANTA JULIA	\$15.000
Bodega Santa Julia	

Torrontes

SANTA JULIA	\$15.000
Bodega Santa Julia	

Dulce

FAMILIA GASCON	\$21.000
SANTA JULIA CHENIN	\$21.000
SANTA JULIA TARDIO 500ml.	\$14.000
AMALAYA	\$16.000

TRAGOS

CAIPIRINHA	\$13.000
CAIPIROSKA	\$13.000
CAIPISAKE	\$13.000
ADICIONAL MARACUYÁ	\$4.000
SAKE 70ml.	\$13.000
FERNET	\$13.000
CAMPARI	\$13.000
APEROL SPRITZ	\$17.000
GIN TONIC	\$13.000
GIN BEEFEATER	\$17.000
GIN ACONCAGUA	\$17.000
PEPE TONIC	\$13.000



LOS RECOMENDADOS

CATENA DV CHARDONNAY	\$28.000
SAINT FELICIEN CHARDONNAY	\$23.000
LUIGI BOSCA CHARDONNAY	\$25.000
LA LINDA CHARDONNAY	\$23.000
CORDERO PIEL DE LOBO ROSE	\$16.000
DOMAINE BOUSQUET RESERVA CHARDONNAY	\$24.000
Siete Vacas Torrontes Rose Tardio	\$24.000
SAINT FELICIEN MALBEC	\$23.000
DOMAINE BOUSQUET RESERVA MALBEC	\$24.000
ESPUMANTE CORDERO CON PIEL DE LOBO DULCE	\$21.000
ESPUMANTE CORDERO CON PIEL DE LOBO EXTRA BRUT	\$21.000

