

## 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
JENGIBRE	\$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 pankó, 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 NIGUIRI (8 u.) De I salmón rosado premium	\$22.000
NIGUIRI ENJO (8 u.) De salmón ahumado, flambeado con aceite de trufas y togarashi	\$22.000
SMOKI NIGUIRI (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 ahumado, 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 cebollin, 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



JOAKINASUSHIBAR



JOAKINASUSHI



EFFECTIVO-DÉBITO-TRANSFERENCIA

## 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 almibar de café y cognac, 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

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

## VINOS ROSADOS

<b>LA CELLIA</b> Bodega La Cellia	\$21.000
<b>EMILIA</b> Bodega Nieto Senetiner	\$16.000

## ESPUMANTES

<b>NIETO BRUT NATURE</b> Bodega Nieto Senetiner	\$29.000
<b>CHANDON EXTRA BRUT</b> Bodega Chandon	\$37.000
<b>BARON B</b> Bodega Chandon	\$56.000
<b>SELENTEIN BLANC DE BLANCS BRUT NATURE</b> Bodega Nieto Sentein	\$29.000



## VINOS BLANCOS

### Chardonnay

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

### Sauvignon Blanc

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

### Torrontes

SANTA JULIA Bodega Santa Julia	\$15.000
-----------------------------------	----------

### 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
GINC 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

