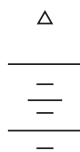




MENÚ

sushi
town



@sushitownar
www.sushitown.com

Entradas

CHICKEN FINGERS Pechuguitas rebozadas en escamas de papa, papas fritas y barbacoa.	21.500
SATAY DE CARNE Brochete de carne con salsa anticuchera y pan tostado.	25.300
RABAS Anillos de calamar fritos, servidos con salsa tártara y lima.	29.500
LANGOSTINOS CRISP Langostinos rebozados en escamas de papas & honey mustard.	25.800
MOZZARELLA FINGERS Bastones de mozzarella rebozados, servidos con salsa de tomate.	22.500
CEVICHE De salmón, pesca blanca y langostinos	27.300
CEVICHE NIKKEI De trucha, leche de tigre nikkei y aromas de ajonjolí.	26.300
TARTAR DE ATÚN Atún rojo marinado, mango, palta y tulipa de papel de arroz.	31.500
CARPASSION Láminas de trucha, salsa de maracuya y leche de coco, batata en hilo.	25.300

Postres

MARQUISE De chocolate, servido con helado de crema y salsa de chocolate	14.700
KEY LIME PIE Torta de lima con crema de leche.	14.700
CROCANTE DE MANZANA Tarta de manzana con crumble crust y nueces, servida con helado.	14.700
FLAN DE DULCE DE LECHE Con crema batida.	14.700

Sushi Combinado

KIOTO
Selección especial por el itamae.

24 P
63.000

SAKE
Rolls y makis de samón rosado y ahumado, nigiri, sashimi y geishas de salmón.

15 P
39.000

20 P
49.500

30 P
70.500

40 P
92.000

50 P
115.000

60 P
136.000

TOWN
Rolls de langostino, caviar salmón rosado y ahumado. Nigiri, sashimi y geishas de salmón.

15 P
42.000

20 P
52.500

30 P
79.000

40 P
99.500

50 P
118.000

60 P
142.000

DRAGON
Armalo como quieras, combinado a tu gusto o lo armamos nosotros con un mix especial.

15 P
47.200

20 P
63.000

30 P
90.000

40 P
126.000

50 P
147.000

60 P
178.000

Rolls

x 8 unidades

PHILADELPHIA	22000
Salmón rosado y philadelphia.	
NEW YORK	22.000
Salmón rosado y palta.	
NEW YORK & PHILADELPHIA	23.000
Salmón rosado, philadelphia y palta.	
OJO DE TIGRE	22.000
Crispy skin de salmón rosado y salmón rosado fresco.	
ACAPULCO	22.000
Salmón rosado, philadelphia y guacamole.	
HONSU	22.000
Salmón rosado, philadelphia, cubierto en palta.	
HONEY	20.000
Salmón rosado cocido, coronado con batata frita.	
SUMMER MANGO	25.200
Salmón rosado, queso, verdeo, tempura. Cubierto con mango flambeado.	
CEVICHE ROLL	22.500
Pescado blanco marinado en leche de tigre, cebolla y jalapeño.	
TARTAR	23.600
Salmón cubierto en batata frita, tartar de salmón rosado y ahumado.	
SMOKE	23.600
Salmón ahumado, philadelphia.	
NUTS	25.800
Salmón ahumado, brie, tomate y rúcula. Cubierto en nuez garrapiñada.	
MOLTEN	22.000
Langostinos tempura, philadelphia y palta. Cubierto en queso flambeado.	
DINAMITA	23.600
Langostinos tempura, palta. Cubierto con caviar.	
AVOCADO	22.500
Langostinos tempura, crocante de batata y guacamole.	

MATSUBA	22.500
Langostinos tempura, honey mustard.	
OSAKA	23.600
Langostinos, palta y philadelphia. Cubierto en salmón rosado.	
EBI	23.600
Langostinos, palta y philadelphia. Cubierto en caviar.	
RAINBOW	24.200
Salmón rosado, philadelphia, palta y verdeo. Envuelto en salmón.	
BALAT	26.200
Salmón, queso, palta y verdeo. Envuelto en salmón, atún rojo y pesca blanca, cubierto en caviar.	
CRUNCH	27.200
Lámina de philadelphia, tamago, salmón y ananá macerado. Cubierto en nuez garrapiñada.	
FEEL	22.000
Lámina de tamago, salmón rosado, philadelphia y verdeo.	
PASION FRUIT	24.600
Tamago, salmón, philadelphia y verdeo. Cubierto con batata frita y maracuyá.	
LUJURIA	27.800
Tamago, philadelphia y verdeo. Envuelto en salmón. Cubierto con batata frita y maracuyá.	

Soypaper Rolls

x 8 unidades, envueltos en lámina de papel de soja

RED TUNA & MANGO	26.800
Atún rojo, mango y palta.	
OAHU COCONUT	27.800
Langostinos rebozados, coco en escamas, palta y mayosiracha.	

Hot Rolls

x 8 unidades

CRISPY	22.000
Arroz, salmón, queso saborizado. Rebozado en escama de papa y frito.	
OKINAWA	29.500
Láminas de salmón rosado, philadelphia y palta. Rebozado y frito.	
CHIPOTLE	24.200
Arroz, salmón rosado, queso saborizado. Frito y cubierto en mayo de chipotle.	
CHUTNEY	24.200
Arroz, langostinos, queso saborizado. Frito y cubierto en chutney de tomate.	
PORKY	22.000
Arroz, bondiola estofada, bbq, philadelphia. Frito y cubierto en alioli.	
ONCE	27.200
Arroz, salmón, queso saborizado. Frito y cubierto en ceviche.	
HOT GEISHA x 5 unidades	25.300
Lámina de salmón, queso saborizado y verde. Frito en tempura.	



Geishas

x 4 unidades

GEISHAS SAKE	21.000
Láminas de salmón rosado, philadelphia y palta.	
GEISHAS AHUMADAS	22.000
Láminas de salmón ahumado, philadelphia y mango.	
GEISHA PINK TROUT	22.000
Láminas de trucha gravlax, philadelphia y pepino.	

Temaki

x 2 unidades

TEMAKI SAKE	23.000
Cono de alga y arroz, salmón rosado, palta y philadelphia.	
TEMAKI EBI	23.000
Cono de alga y arroz, langostinos, palta y philadelphia.	
TEMAKI PINK TROUT	23.000
Cono de alga y arroz, trucha gravlax, philadelphia y pepino.	
TEMAKI RED TUNA	25.500
Cono de alga y arroz, atún rojo, philadelphia y mango.	

Veggie

x 8 unidades

FUTOMAKI	17.800
Maki relleno con mix de vegetales y philadelphia (opción vegana).	
VEGGIE MANGO	16.800
Roll relleno de mango, philadelphia y batata frita.	
VEGGIE NUTS	18.900
Roll relleno con queso brie, tomate confitado y rúcula. Cubierto en nuez garrapiñada.	
ARUGULA & BRIE (4u.)	16.800
Nigiri cubierto en queso brie, tomate confitado y rúcula.	
LION	23.000
Melen de leon salteada en aceite de oliva, tomate seco, palta, cubierto con quinoa pop.	
KINOKO	22.000
Shiitake salteado en manteca japonesa, mango y queso cubierto con sésamo mixto y salsa chim jam.	
MUSHU	22.000
Girgola apanada frita, queso , vestido con palta y cubierto con sésamo mixto y salsa teriyaki	

Nigiri & Sashimi

x 4 unidades

NIGIRI SAKE Lámina de salmón rosado sobre arroz avinagrado.	15.800
NIGIRI AHUMADO Lámina de salmón ahumado sobre arroz avinagrado.	18.900
NIGIRI PINK TROUT Lámina de trucha gravlax sobre arroz avinagrado.	18.900
NIGIRI RED TUNA Lámina de atún rojo sobre arroz avinagrado.	19.500
NIGIRI FLAME Lámina de salmón flambeada, salsa huancaína y maíz cancha.	19.500
NIGIRI TEST! Degustación de cuatro variedades de nigiri.	17.800
SASHIMI SAKE Láminas de salmón delicadamente cortadas.	17.800
SASHIMI PINK TROUT Láminas de trucha delicadamente cortadas.	18.900
SASHIMI SPICY Láminas de salmón rosado cubiertas en togarashi y selladas en plancha.	18.900
SASHIMI RED TUNA Láminas de atún rojo delicadamente cortadas.	19.900

Maki

x 8 unidades

SAKE MAKI Relleno de salmón rosado.	21.000
IKURA Langostino, philadelphia, salmón ahumado y palta. Envuelto en salmón rosado y caviar.	25.200
TUNA Relleno de atún y salmón rosado cocidos, mayonesa y verdeo.	20.000

Town Kitchen

CHOW FAN	20.000	
Salteado de arroz con vegetales y huevo.		
Si se agrega proteína:		
Pollo 24.500	Carne 26.300	Cerdo 26.300
Langos 28.300	Mixto 29.300	
TROUT RAVIOLI		34.000
Sorrentinos de trucha, servidos con mante- ca de togarashi y jengibre		
RIBEYE		46.000
350g de ojo de bife cocido 3hs al vacío, papa rellena y chimichurri nipón.		
BACON ST		45.000
300g de panceta char-siu cocida por 17 horas, servida con tabule de quinoa.		
SALMON TEPPAN		46.000
Salmón rosado grillado, arroz y vegetales grillados.		
PULLED PORK SANDWICH		22.000
Bondiola desmenuzada en teriyaki, coleslaw y papas fritas.		
DOUBLE CHEESE BURGER		26.200
Doble cuarto de libra de carne, cheddar, panceta, salsa y papas fritas.		
CHICKEN SANDWICH		23.000
Pechuga de pollo en panko, cheddar, lechuga, special mayo y papas fritas.		
POKE BOWLS		
Base de arroz avinagrado, zanahoria, remolacha y:		
Ahi Tuna 35.800	Salmón 33.600	Chicken 30.500
Atún rojo marinado, mango, palta, batata, salsa Buenos Aires y mayosiracha.	Salmón rosado marinado, pepino, palta alioli de cilantro.	Pollo rebozado, palta, shitake marinado y mayosiracha.

Bebidas sin alcohol

Gaseosa	6.300
Exprimido de naranja	8.400
Limonada de menta y jengibre	8.400
Agua saborizada	6.800
Café	7.350
Té	7.350



Cervezas

Corona	9.450
Heineken	9.450
Artesanal	10.500



Sake

Medida de sake	13.600
----------------	--------



Mocktails

FRESHTOWN Mango, ananá, frutilla, limón, almíbar.	9.450
CITRIC Jugo de naranja y limón, almíbar.	9.450
POMELADA Jugo de pomelo y limón, almíbar de romero y romero fresco.	9.450

Cocktails

CAIPIRINHA / OSKA De lima y/o maracuyá.	14.000
MOJITO Ron Havana, menta y lima.	14.000
SAKEJITO Sake, menta y lima.	14.000
NEGRONI Gin, Campari, vermouth rosso carpano.	14.000
DAIKIRI Ron y fruta (frutilla, maracuyá, lima).	14.000
MARGARITA Tequila, triple sec y lima.	15.200
NEW YORK SOUR JW Red Label, jugo de limón, almíbar y float de malbec.	15.200
CYNAR JULEP Cynar, almíbar simple, menta y jugo natural de pomelo y limón.	14.000
GIN & TONIC Gin Gordon's, tónica, lima / pepino.	14.000
APEROL SPRITZ Aperol y espumante extra brut.	14.000
OLD FASHIONED Jim Beam, bitter angostura y perfume de naranja.	15.000
CAMPARI Campari, tónica o jugo de naranja.	14.000
TOM COLLINS Gin Gordon's, jugo de limón, almíbar y soda.	15.000
PISCO SOUR Pisco, jugo de limón, almíbar simple y albumina.	15.000
MOSCOW MULE Vodka, Britvic spicy ginger ale, almíbar de jengibre y jugo de limón.	16.000

Vinos Blancos

Sauvignon Blanc	
Saint Felicien Sauvignon Blanc	22.000
Floralia Blanco	37.800
Torrontes	
Echart Privado Torrontes	16.000
The Apple Torrontes 2024	27.200
Semillon	
Zaha Semillon	37.800
Tutu Semillon de Tinajas	43.200
Chardonnay	
DV Catena Chardonnay Chardonnay	33.500
El Enemigo Chardonnay	41.000
Coincidir Lugarcitos Chardonnay	45.200
Casarena Owen Chardonnay	54.500
Otras cepas blancas	
3 Zapas Viognier	29.000
Bianco D'Uco Malvasia	44.000
Luigi Bosca Riesling	62.000
Weinert Chenin Blanc	52.000
Blend de blancas	
Solito Va Co de Blancas	34.500
Nodo Blend de Blancas de Gualtallary 2024	38.800
Lagrima Canela	57.800
45 Rugientes Corte de Blancas	64.300

Vinos Naranjos

Chacho Naranjas del Cielo	27.500
Solito Va Naranjo	34.600
Antropo Lio de Lias	52.000

Vinos Rosados & Claretes

Antro Clarete	24.800
Rosa di Rosso	30.200

Vinos Tintos

Pinot Noir	
Antro Pinot Noir	24.800
Le Petit Choise Pinot Noir	39.800
45 Rugientes Pinot Noir	65.000
Malbec	
Saint Felicien Malbec	22.000
El Enemigo Malbec	40.800
DV Catena Malbec Malbec	41.000
Tutu Malbec	41.000
The Party Malbec	41.000
Zoezal Eggo Tinto de Tiza	41.000
Cabernet Franc	
Ovum Cabernet Franc	32.800
Tutu Hi Fi Cabernet Franc	60.500
Cabernet Sauvignon	
Altar Uco Edad Moderna Cabernet Sauv.	39.800
Otras cepas tintas	
Cara sucia Nebbiolo	28.300
Tigerstone Garnacha	37.200
Magna Montis Bonjolais	37.500
Ver Sacrum Garnacha	45.500
Blend de tintas	
Brunetto	45.500

Burbujas

Le Petit Choise Pet Nat 2023	36.500
Saint Felicien Nature	44.200
Invader Pet Nat 2024	63.000