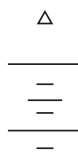




MENÚ

sushi
TOWN



@sushitownar
www.sushitown.com

Entradas

CHICKEN FINGERS Tiras de pechuga de pollo rebozadas en escamas de papa, papas fritas y barbacoa.	21.500
SATAY DE CARNE Brochete de ojo de bife con salsa anticuchera.	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, langostinos y cebolla.	27.300
CEVICHE NIKKEI De trucha, leche de tigre nikkei, cebolla 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	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 batida.	14.700
CROCANTE DE MANZANA Tarta de manzana con crumble crust y nueces, servida con helado de crema.	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 salmón rosado y ahumado, nigiri, sashimi y geishas de salmón.

15 P 20 P 30 P
39.000 49.500 70.500

40 P 50 P 60 P
92.000 115.000 136.000

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

15 P 20 P 30 P
42.000 52.500 79.000

40 P 50 P 60 P
99.500 118.000 142.000

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

15 P 20 P 30 P
47.200 63.000 90.000

40 P 50 P 60 P
126.000 147.000 178.000

Rolls

x 8 unidades

PHILADELPHIA	22.000
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, philadelphia, 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, palta, 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.	

Rolls sin arroz

x 8 unidades

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, palta, 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 mayo spicy.	

Hot Rolls

x 8 unidades

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

Geishas

x 4 unidades

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

Temaki

x 2 unidades

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

Veggie

x 8 unidades

FUTOMAKI Maki relleno con mix de vegetales y philadelphia (opción vegana).	17.800
VEGGIE MANGO Roll relleno de mango, philadelphia y batata frita.	16.800
VEGGIE NUTS Roll relleno con queso brie, tomate confitado y rúcula. Cubierto en nuez garrapiñada.	18.900
ARUGULA & BRIE Nigiri cubierto en queso brie, tomate confitado y rúcula.	16.800
LION Melena de león salteada en oliva y manteca oriental cubierto con provenzal nippon.	23.000
KINOKO Shitake salteado en manteca japonesa, mango y queso cubierto con sésamo mixto y salsa chim jam.	16.800
MUSHU Girgola apanada frita, queso , vestido con palta y cubierto con sésamo mixto y salsa Bs. As.	22.000

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
NO TUNA Relleno de salmón rosado cocidos, mayonesa y verdeo.	20.000

Town Kitchen

CHOW FAN Salteado de arroz con vegetales y huevo. Si se agrega proteína:	20.000
--	--------

Pollo 24.500	Carne 26.300	Cerdo 26.300
Langos 28.300	Mixto 29.300	

TROUT RAVIOLI Sorrentinos de trucha, servidos con manteca de togarashi y jengibre	34.000
---	--------

RIBEYE 350g de ojo de bife cocido 3hs al vacío, papa rellena y chimichurry nipón.	46.000
---	--------

BACON ST 300g de panceta char-siu cocida por 17 horas, servida con tabule de quinoa.	45.000
--	--------

SALMON TEPPAN Salmón rosado grillado, arroz y vegetales grillados.	46.000
--	--------

PULLED PORK SANDWICH Bondiola desmenuzada en teriyaki, cole- slaw y papas fritas.	22.000
---	--------

DOUBLE CHEESE BURGER Doble cuarto de libra de carne, cheddar, panceta, salsa y papas fritas.	26.200
--	--------

CHICKEN SANDWICH Pechuga de pollo en panko, cheddar, lechuga, special mayo y papas fritas.	23.000
--	--------

POKE BOWLS Base de arroz avinagrado, zanahoria, remolacha, cebolla, topping de verdeo y:
--

Ahi Tuna 35.800	Salmón 33.600	Chicken 30.500
Atún rojo marina- do, mango, palta, batata, salsa Buenos Aires y mayo spicy.	Salmón rosado marinado, pepino, palta alioli de cilantro.	Pollo reboza- do, palta, shitake marinado y mayo spicy.

Bebidas sin alcohol

Gaseosa	6.300
Exprimido de naranja	8.400
Limonada de menta y jengibre	8.400
Agua saborizada	6.800
Café	6.000
Té	6.000



Cervezas

Corona	9.450
Heineken	9.450
Artesanal	10.500



Sake

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



Mocktails

FRESHTOWN Mango, ananá, frutilla, naranja y almíbar.	9.450
CITRIC Jugo de naranja y limón, almíbar.	9.450
POMELADA Jugo de pomelo, almíbar 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, albumina y float de malbec.	15.200
CYNAR JULEP Cynar, almíbar simple, menta y jugo natural de pomelo.	14.000
GIN & TONIC Gin Heredero, 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 Heredero, 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

Vino de la casa por copa. Consultar opciones.

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 Naranja	34.600
Antropo Lio de Lias	52.000

Vinos Rosados & Claretes

Antro Clarete	24.800
Rosa di Rosso	30.200

Vinos Tintos

Vino de la casa por copa. Consultar opciones.

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