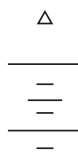




MENÚ

sushi  
TOWN



@sushitownar  
[www.sushitown.com](http://www.sushitown.com)

## Entradas

CARPASSION	27.800
Láminas de trucha, salsa de maracuya, leche de coco y batata en hilo.	
TARTAR DE ATÚN	34.650
Atún rojo marinado, mango, palta y tulipa de papel de arroz.	
CEVICHE	30.000
Salmón, pesca blanca, langostinos y cebolla.	
CEVICHE NIKKEI	28.900
Trucha, leche de tigre nikkei, cebolla y aromas de ajonjolí.	
LANGOSTINOS CRISP	28.400
Langostinos rebozados en escamas de papas & honey mustard.	
RABAS	32.400
Anillos de calamar fritos, servidos con salsa tártara y lima.	
MOZZARELLA FINGERS	24.750
Bastones de mozzarella rebozados, servidos con salsa romesco.	
CHICKEN FINGERS	23.600
Tiras de pechuga de pollo rebozadas en escamas de papa, papas fritas y barbacoa.	

## Postres

MARQUISE	16.500
De chocolate, servido con helado de crema y salsa de chocolate.	
KEY LIME PIE	16.500
Torta de lima con crema batida.	
APPLE & TOFFEE CRUMBLE	17.500
Tarta de manzana con crumble crust y nueces, servida con helado de crema y salted toffee.	
FLAN DE DULCE DE LECHE	16.500
Con crema batida.	

## Sushi Combinado

KIOTO  
Selección especial por el itamae.

24 P  
75.600

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

15 P  
42.900

20 P  
54.450

30 P  
77.550

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

15 P  
46.200

20 P  
57.750

30 P  
86.900

DRAGON  
Armalo como quieras, combinalo a tu gusto.

15 P  
51.900

20 P  
69.300

30 P  
99.000

## Rolls

x 8 unidades

PHILADELPHIA	24.200
Salmón rosado y philadelphia.	
NEW YORK	24.200
Salmón rosado y palta.	
NEW YORK & PHILADELPHIA	25.300
Salmón rosado, philadelphia y palta.	
OJO DE TIGRE	24.200
Crispy skin de salmón rosado y salmón rosado fresco.	
ACAPULCO	24.200
Salmón rosado, philadelphia y guacamole.	
HONSU	24.200
Salmón rosado, philadelphia, cubierto en palta.	
HONEY	22.000
Salmón rosado cocido, coronado con batata frita.	
SUMMER MANGO	27.700
Salmón rosado, philadelphia, verdeo tempura. Cubierto con mango flambeado.	
CEVICHE ROLL	24.750
Pescado blanco marinado en leche de tigre, cebolla y jalapeño.	
TARTAR	25.960
Salmón cubierto en batata frita, tartar de salmón rosado y ahumado.	
SMOKE	25.960
Salmón ahumado, palta, philadelphia.	
NUTS	28.380
Salmón ahumado, brie, tomate y rúcula. Cubierto en nuez garrapiñada.	
MOLTEN	24.200
Langostinos tempura, philadelphia y palta. Cubierto en queso flambeado.	
DINAMITA	25.960
Langostinos tempura, palta. Cubierto con caviar.	
AVOCADO	24.750
Langostinos tempura, crocante de batata y guacamole.	

MATSUBA	24.750
Langostinos tempura, honey mustard.	
OSAKA	25.960
Langostinos, palta y philadelphia. Cubierto en salmón rosado.	
EBI	25.960
Langostinos, palta y philadelphia. Cubierto en caviar.	
RAINBOW	26.600
Salmón rosado, philadelphia, palta y verdeo. Envuelto en salmón.	
BALAT	28.820
Salmón, queso, palta y verdeo. Envuelto en salmón, atún rojo y pesca blanca, cubierto en caviar.	

## Rolls sin arroz

x 8 unidades

CRUNCH	29.900
Lámina de philadelphia, tamago, salmón y ananá macerado. Cubierto en nuez garrapiñada.	
FEEL	24.200
Lámina de tamago, salmón rosado, philadelphia y verdeo.	
PASION FRUIT	27.000
Tamago, salmón, philadelphia y verdeo. Cubierto con batata frita y maracuyá.	
LUJURIA	30.600
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	29.500
Atún rojo, mango y palta.	
OAHU COCONUT	30.600
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.	24.200
OKINAWA Salmón rosado, philadelphia y palta. Rebozado y frito. Sin arroz.	32.450
CHIPOTLE Arroz, salmón rosado, queso saborizado. Frito y cubierto en mayo chipotle.	26.600
CHUTNEY Arroz, langostinos, queso saborizado. Frito y cubierto en chutney de tomate.	26.600
PORKY Arroz, bondiola estofada, bbq, philadelphia. Frito y cubierto en alioli.	26.600
ONCE Arroz, salmón, queso saborizado. Frito y cubierto en ceviche.	29.900
HOT GEISHA x 5 unidades Lámina de salmón, queso saborizado y verde. Frito en tempura.	27.800



## Geishas

x 4 unidades

GEISHAS SAKE Láminas de salmón rosado, philadelphia y palta.	23.000
GEISHAS AHUMADAS Láminas de salmón ahumado, philadelphia y mango.	24.000
GEISHA PINK TROUT Láminas de trucha gravlax, queso brie y chutney de tomate.	24.000

## Veggie

x 8 unidades

LION Melena de león salteada en oliva y manteca oriental, tomate seco y palta, cubierto con provenzal nippon y quinoa pop.	25.300
KINOKO Shitake salteado en manteca japonesa, mango y queso brie, cubierto con sésamo mixto y salsa chim jam.	18.500
MUSHU Girgola apanada frita, queso , vestido con palta y cubierto con sésamo mixto y salsa Bs. As.	24.200
VEGGIE MANGO Roll relleno de mango, philadelphia y batata frita.	18.500
VEGGIE NUTS Roll relleno con queso brie, tomate confitado y rúcula. Cubierto en nuez garrapiñada.	20.800
FUTOMAKI Maki relleno con mix de vegetales y philadelphia (opción vegana).	19.600
ARUGULA & BRIE (4 unidades) Nigiri cubierto en queso brie, tomate confitado y rúcula.	18.500

## Temaki

x 2 unidades

TEMAKI SAKE Cono de alga y arroz, salmón rosado, palta y philadelphia.	25.300
TEMAKI EBI Cono de alga y arroz, langostinos, palta y philadelphia.	25.300
TEMAKI PINK TROUT Cono de alga y arroz, trucha gravlax, philadelphia y pepino.	25.300
TEMAKI RED TUNA Cono de alga y arroz, atún rojo, philadelphia y mango.	27.800

## Nigiri & Sashimi

x 4 unidades

NIGIRI SAKE Lámina de salmón rosado sobre arroz avinagrado.	17.400
NIGIRI AHUMADO Lámina de salmón ahumado sobre arroz avinagrado.	20.790
NIGIRI PINK TROUT Lámina de trucha gravlax sobre arroz avinagrado.	20.790
NIGIRI RED TUNA Lámina de atún rojo sobre arroz avinagrado.	21.420
NIGIRI FLAME Lámina de salmón flambeada, salsa huancaína y maíz cancha.	21.450
NIGIRI TEST! Degustación de cuatro variedades de nigiri.	19.500
SASHIMI SAKE Láminas de salmón delicadamente cortadas.	19.500
SASHIMI PINK TROUT Láminas de trucha delicadamente cortadas.	20.700
SASHIMI SPICY Láminas de salmón rosado cubiertas en togarashi y selladas en plancha.	20.700
SASHIMI RED TUNA Láminas de atún rojo delicadamente cortadas.	21.900

## Maki

x 8 unidades

SAKE MAKI Relleno de salmón rosado.	23.100
IKURA Langostino, philadelphia, salmón ahumado y palta. Envuelto en salmón rosado y caviar.	27.200
NO TUNA Relleno de salmón rosado cocidos, mayonesa y verdeo.	24.200

## Town Kitchen

RED TUNA TATAKI Atún rojo sellado en merken, pure de palta, quinoa crispy y mayosiracha.	51.600	
DRYAGED CATCH Pesca del día madurada, Servida con salsa romesco y vegetales de estación grillados.	48.600	
SALMON TEPPAN Salmón rosado grillado, arroz y vegetales de estación grillados.	50.600	
RAMEN & SHRIMP Con caldo suimono de parmesano, brocoli, shitakes, huevo curado y fideos.	37.400	
TROUT RAVIOLI Sorrentinos de trucha, servidos con manteca de togarashi y jengibre	37.400	
RIBEYE 350g de ojo de bife cocido 3hs al vacío, papa rellena y chimichurri nipón.	50.600	
CHOW FAN Salteado de arroz con vegetales y huevo. Si se agrega proteína:	24.000	
Pollo 26.950	Carne 28.900	Cerdo 28.900
Langos 31.100	Mixto 32.200	
DOUBLE CHEESE BURGER Doble cuarto de libra de carne, cheddar, panceta, salsa y papas fritas.	28.800	

## Bebidas sin alcohol

Gaseosa	6.900
Exprimido de naranja	9.250
Limonada de menta y jengibre	9.250
Agua saborizada	7.500
Café	6.000
Té	6.000



## Cervezas

Corona	10.400
Heineken	10.400
Artesanal	11.550



## Sake

Medida de sake	14.960
----------------	--------



## Mocktails

FRESHTOWN Mango, ananá, frutilla, naranja y almíbar.	10.400
CITRIC Jugo de naranja y limón, almíbar.	10.400
POMELADA Jugo de pomelo, almíbar y romero fresco.	10.400

## Cocktails

CAIPIRINHA / OSKA De lima y/o maracuyá.	15.400
MOJITO Ron Havana, menta y lima.	15.400
SAKEJITO Sake, menta y lima.	15.400
NEGRONI Gin, Campari, vermouth rosso carpano.	15.400
DAIKIRI Ron y fruta (frutilla, maracuyá, lima).	16.700
MARGARITA Tequila, triple sec y lima.	16.700
NEW YORK SOUR JW Red Label, jugo de limón, almíbar, albumina y float de malbec.	16.720
CYNAR JULEP Cynar, almíbar simple, menta y jugo natural de pomelo.	15.400
GIN & TONIC Gin Heredero, tónica, lima / pepino.	15.400
APEROL SPRITZ Aperol y espumante extra brut.	15.400
OLD FASHIONED Jim Beam, bitter angostura y perfume de naranja.	16.500
CAMPARI Campari, tónica o jugo de naranja.	15.400
TOM COLLINS Gin Heredero, jugo de limón, almíbar y soda.	16.500
PISCO SOUR Pisco, jugo de limón, almíbar simple y albumina.	16.500
MOSCOW MULE Vodka, Britvic spicy ginger ale, almíbar de jengibre y jugo de limón.	17.600

## Vinos Blancos

Vino de la casa por copa. Consultar opciones.

### Sauvignon Blanc

Saint Felicien Sauvignon Blanc	24.200
Floralia Blanco	41.580

### Torrontes

Echart Privado Torrontes	17.600
The Apple Torrontes 2024	29.900

### Semillon

Zaha Semillon	41.580
Tutu Semillon de Tinajas	47.500

### Chardonnay

DV Catena Chardonnay Chardonnay	36.850
El Enemigo Chardonnay	45.100
Coincidir Lugarcitos Chardonnay	49.700
Casarena Owen Chardonnay	59.950

### Otras cepas blancas

3 Zapas Viognier	31.900
Bianco D'Uco Malvasia	48.400
Luigi Bosca Riesling	68.200
Weinert Chenin Blanc	57.200

### Blend de blancas

Solito Va Co de Blancas	37.950
Nodo Blend de Blancas de Gualtallary 2024	42.680
Lagrima Canela	63.580
45 Rugientes Corte de Blancas	70.700

## Vinos Naranjos

Chacho Naranjas del Cielo	30.250
Solito Va Naranja	38.000
Antropo Lio de Lias	57.200

## Vinos Rosados & Claretes

Antro Clarete	27.300
Rosa di Rosso	33.200

## Vinos Tintos

Vino de la casa por copa. Consultar opciones.

### Pinot Noir

Antro Pinot Noir	27.200
Le Petit Choise Pinot Noir	43.800
45 Rugientes Pinot Noir	71.500

### Malbec

Saint Felicien Malbec	24.200
El Enemigo Malbec	44.880
DV Catena Malbec Malbec	45.100
Tutu Malbec	45.100
The Party Malbec	45.100
Zoezal Eggo Tinto de Tiza	45.100

### Cabernet Franc

Ovum Cabernet Franc	36.000
Tutu Hi Fi Cabernet Franc	66.550

### Cabernet Sauvignon

Altar Uco Edad Moderna Cabernet Sauv.	43.780
---------------------------------------	--------

### Otras cepas tintas

Cara sucia Nebbiolo	31.100
Tigerstone Garnacha	40.920
Magna Montis Bonjolais	41.250
Ver Sacrum Garnacha	50.000

### Blend de tintas

Brunetto	50.000
----------	--------

## Burbujas

Le Petit Choise Pet Nat 2023	40.150
Saint Felicien Nature	48.600
Invader Pet Nat 2024	63.000