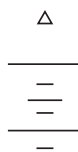




MENÚ

sushi
town



@sushitownar
www.sushitown.com

Entradas

CARPASSION Láminas de trucha, salsa de maracuya, leche de coco y batata en hilo.	29.200
TARTAR DE ATÚN Atún rojo marinado, mango, palta y tulipa de papel de arroz.	36.300
CEVICHE Salmón, pesca blanca, langostinos y cebolla.	31.500
CEVICHE NIKKEI Trucha, leche de tigre nikkei, cebolla y aromas de ajonjolí.	30.345
LANGOSTINOS CRISP Langostinos rebozados en escamas de papas & honey mustard.	29.800
RABAS Anillos de calamar fritos, servidos con salsa tártara y lima.	34.000
MOZZARELLA FINGERS Bastones de mozzarella rebozados, servidos con salsa romesco.	26.000
CHICKEN FINGERS Tiras de pechuga de pollo rebozadas en escamas de papa, papas fritas y barbacoa.	24.780

Postres

MARQUISE De chocolate, servido con helado de crema y salsa de chocolate.	16.900
KEY LIME PIE Torta de lima con crema batida.	16.900
APPLE & TOFFEE CRUMBLE Tarta de manzana con crumble crust y nueces, servida con helado de crema y salted toffee.	16.900
FLAN DE DULCE DE LECHE Con crema batida.	16.900

Sushi Combinado

KIOTO Selección especial por el itamae.	24 P 79.380
SAKE Rolls y makis de salmón rosado y ahumado, nigiri, sashimi y geishas de salmón.	15 P 45.000 20 P 57.200 30 P 81.400
TOWN Rolls de langostino, caviar, salmón rosado y ahumado. Nigiri, sashimi y geishas de salmón.	15 P 48.500 20 P 60.600 30 P 91.200
DRAGON Armalo como quieras, combinalo a tu gusto.	15 P 54.200 20 P 72.700 30 P 104.000

Rolls

x 8 unidades

PHILADELPHIA	25.400
Salmón rosado y philadelphia.	
NEW YORK	25.400
Salmón rosado y palta.	
NEW YORK & PHILADELPHIA	26.600
Salmón rosado, philadelphia y palta.	
OJO DE TIGRE	25.400
Crispy skin de salmón rosado y salmón rosado fresco.	
ACAPULCO	25.400
Salmón rosado, philadelphia y guacamole.	
HONSU	25.400
Salmón rosado, philadelphia, cubierto en palta.	
HONEY	23.100
Salmón rosado cocido, coronado con batata frita.	
SUMMER MANGO	29.000
Salmón rosado, philadelphia, verdeo tempura. Cubierto con mango flambeado.	
CEVICHE ROLL	25.980
Pescado blanco marinado en leche de tigre, cebolla y jalapeño.	
TARTAR	27.260
Salmón cubierto en batata frita, tartar de salmón rosado y ahumado.	
SMOKE	27.260
Salmón ahumado, palta, philadelphia.	
NUTS	29.800
Salmón ahumado, brie, tomate y rúcula. Cubierto en nuez garrapiñada.	
MOLTEN	25.400
Langostinos tempura, philadelphia y palta. Cubierto en queso flambeado.	
DINAMITA	27.260
Langostinos tempura, palta. Cubierto con caviar.	
AVOCADO	25.980
Langostinos tempura, crocante de batata y guacamole.	

MATSUBA	25.980
Langostinos tempura, honey mustard.	
OSAKA	25.260
Langostinos, palta y philadelphia. Cubierto en salmón rosado.	
EBI	27.260
Langostinos, palta y philadelphia. Cubierto en caviar.	
RAINBOW	27.930
Salmón rosado, philadelphia, palta y verdeo. Envuelto en salmón.	
BALAT	30.300
Salmón, queso, palta y verdeo. Envuelto en salmón, atún rojo y pesca blanca, cubierto en caviar.	

Rolls sin arroz

x 8 unidades

CRUNCH	31.400
Lámina de philadelphia, tamago, salmón y ananá macerado. Cubierto en nuez garrapiñada.	
FEEL	25.400
Lámina de tamago, salmón rosado, philadelphia y verdeo.	
PASION FRUIT	28.350
Tamago, salmón, philadelphia y verdeo. Cubierto con batata frita y maracuyá.	
LUJURIA	32.130
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	31.000
Atún rojo, mango y palta.	
OAHU COCONUT	32.130
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.	25400
OKINAWA Salmón rosado, philadelphia y palta. Rebozado y frito. Sin arroz.	34.000
CHIPOTLE Arroz, salmón rosado, queso saborizado. Frito y cubierto en mayo chipotle.	27.900
CHUTNEY Arroz, langostinos, queso saborizado. Frito y cubierto en chutney de tomate.	27.900
PORKY Arroz, bondiola estofada, bbq, philadelphia. Frito y cubierto en alioli.	27.900
ONCE Arroz, salmón, queso saborizado. Frito y cubierto en ceviche.	31.400
HOT GEISHA x 5 unidades Lámina de salmón, queso saborizado y verde. Frito en tempura.	29.200



Geishas

x 4 unidades

GEISHAS SAKE Láminas de salmón rosado, philadelphia y palta.	24.150
GEISHAS AHUMADAS Láminas de salmón ahumado, philadelphia y mango.	25.200
GEISHA PINK TROUT Láminas de trucha gravlax, queso brie y chutney de tomate.	25.200

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.	26.600
KINOKO Shitake salteado en manteca japonesa, mango y queso brie, cubierto con sésamo mixto y salsa chim jam.	24.000
MUSHU Girgola apanada frita, queso , vestido con palta y cubierto con sésamo mixto y salsa Bs. As.	25.400
VEGGIE MANGO Roll relleno de mango, philadelphia y batata frita.	24.000
VEGGIE NUTS Roll relleno con queso brie, tomate confitado y rúcula. Cubierto en nuez garrañada.	27.000
FUTOMAKI Maki relleno con mix de vegetales y philadelphia (opción vegana).	25.480
ARUGULA & BRIE (4 unidades) Nigiri cubierto en queso brie, tomate confitado y rúcula.	24.000

Temaki

x 2 unidades

TEMAKI SAKE Cono de alga y arroz, salmón rosado, palta y philadelphia.	26.600
TEMAKI EBI Cono de alga y arroz, langostinos, palta y philadelphia.	26.600
TEMAKI PINK TROUT Cono de alga y arroz, trucha gravlax, philadelphia y pepino.	26.600
TEMAKI RED TUNA Cono de alga y arroz, atún rojo, philadelphia y mango.	29.200

Nigiri & Sashimi

x 4 unidades

NIGIRI SAKE Lámina de salmón rosado sobre arroz avinagrado.	18.270
NIGIRI AHUMADO Lámina de salmón ahumado sobre arroz avinagrado.	21.800
NIGIRI PINK TROUT Lámina de trucha gravlax sobre arroz avinagrado.	21.800
NIGIRI RED TUNA Lámina de atún rojo sobre arroz avinagrado.	22.500
NIGIRI FLAME Lámina de salmón flambeada, salsa huancaína y maíz cancha.	22.500
NIGIRI TEST! Degustación de cuatro variedades de nigiri.	20.400
SASHIMI SAKE Láminas de salmón delicadamente cortadas.	20.400
SASHIMI PINK TROUT Láminas de trucha delicadamente cortadas.	21.700
SASHIMI SPICY Láminas de salmón rosado cubiertas en togarashi y selladas en plancha.	21.700
SASHIMI RED TUNA Láminas de atún rojo delicadamente cortadas.	22.995

Maki

x 8 unidades

SAKE MAKI Relleno de salmón rosado.	24.250
IKURA Langostino, philadelphia, salmón ahumado y palta. Envuelto en salmón rosado y caviar.	28.560
NO TUNA Relleno de salmón rosado cocidos, mayonesa y verdeo.	25.400

Town Kitchen

RED TUNA TATAKI Atún rojo sellado en merken, pure de palta, quinoa crispy y mayosiracha.	56.760
DRYAGED CATCH Pesca del día madurada, Servida con salsa romesco y vegetales de estación grillados.	56.760
SALMON TEPPAN Salmón rosado grillado, arroz y vegetales de estación grillados.	53.130
RAMEN & SHRIMP Con caldo suimono de parmesano, brocoli, shitakes, huevo curado y fideos.	50.925
TROUT RAVIOLI Sorrentinos de trucha, servidos con manteca de togarashi y jengibre	39.300
RIBEYE 350g de ojo de bife cocido 3hs al vacío, papa rellena y chimichurri nipón.	53.130
CHOW FAN Salteado de arroz con vegetales y huevo. Si se agrega proteína:	25.200
Pollo 28.300 Carne 30.300 Cerdo 30.300 Langos 32.600 Mixto 33.800	
DOUBLE CHEESE BURGER Doble cuarto de libra de carne, cheddar, panceta, salsa y papas fritas.	30.200

Bebidas sin alcohol

Gaseosa	7.245
Exprimido de naranja	9.710
Limonada de menta y jengibre	9.710
Agua saborizada	7.875
Café	6.300
Té	6.300



Cervezas

Stella Pure Gold	10.920
Artesanal	12.130



Sake

Medida de sake	15.700
----------------	--------



Mocktails

FRESHTOWN Mango, ananá, frutilla, naranja y almíbar.	10.920
CITRIC Jugo de naranja y limón, almíbar.	10.920
POMELADA Jugo de pomelo, almíbar y romero fresco.	10.920

Cocktails

CAIPIRINHA / OSKA De lima y/o maracuyá.	16.170
MOJITO Ron Havana, menta y lima.	16.170
SAKEJITO Sake, menta y lima.	16.170
NEGRONI Gin, Campari, vermouth rosso carpano.	16.170
DAIKIRI Ron y fruta (frutilla, maracuyá, lima).	16.170
MARGARITA Tequila, triple sec y lima.	17.535
NEW YORK SOUR JW Red Label, jugo de limón, almíbar, albumina y float de malbec.	17.535
CYNAR JULEP Cynar, almíbar simple, menta y jugo natural de pomelo.	16.170
GIN & TONIC Gin Heredero, tónica, lima / pepino.	16.170
APEROL SPRITZ Aperol y espumante extra brut.	16.170
OLD FASHIONED Jim Beam, bitter angostura y perfume de naranja.	17.325
CAMPARI Campari, tónica o jugo de naranja.	16.170
TOM COLLINS Gin Heredero, jugo de limón, almíbar y soda.	17.325
PISCO SOUR Pisco, jugo de limón, almíbar simple y albumina.	17.325
MOSCOW MULE Vodka, Britvic spicy ginger ale, almíbar de jengibre y jugo de limón.	18.480

Vinos Blancos

Vino de la casa por copa. Consultar opciones.

Sauvignon Blanc

Saint Felicien Sauvignon Blanc	25.400
Floralia Blanco	43.650

Torrontes

Echart Privado Torrontes	18.480
The Apple Torrontes 2024	31.400

Semillon

Zaha Semillon	43.660
Tutu Semillon de Tinajas	49.875

Chardonnay

DV Catena Chardonnay Chardonnay	38.690
El Enemigo Chardonnay	47.355
Coincidir Lugarcitos Chardonnay	52.185
Casarena Owen Chardonnay	62.950

Otras cepas blancas

3 Zapas Viognier	33.495
Bianco D'Uco Malvasia	50.820
Luigi Bosca Riesling	71.600
Weinert Chenin Blanc	60.000

Blend de blancas

Solito Va Co de Blancas	39.850
Nodo Blend de Blancas de Gualtallary 2024	44.800
Lagrima Canela	66.760
45 Rugientes Corte de Blancas	74.235

Vinos Naranjos

Chacho Naranjas del Cielo	31.760
Solito Va Naranjo	39.900
Antropo Lio de Lias	60.000

Vinos Rosados & Claretes

Antro Clarete	28.665
Rosa di Rosso	34.860

Vinos Tintos

Vino de la casa por copa. Consultar opciones.

Pinot Noir

Antro Pinot Noir	28.560
Le Petit Choise Pinot Noir	45.990
45 Rugientes Pinot Noir	75.000

Malbec

Saint Felicien Malbec	25.400
El Enemigo Malbec	47.120
DV Catena Malbec Malbec	47.350
Tutu Malbec	47.350
The Party Malbec	47.350
Zoezal Eggo Tinto de Tiza	47.350

Cabernet Franc

Ovum Cabernet Franc	37.800
Tutu Hi Fi Cabernet Franc	69.880

Cabernet Sauvignon

Altar Uco Edad Moderna Cabernet Sauv.	45.970
---------------------------------------	--------

Otras cepas tintas

Cara sucia Nebbiolo	32.650
Tigerstone Garnacha	42.960
Magna Montis Bonjolais	43.300
Ver Sacrum Garnacha	52.500

Blend de tintas

Brunetto	52.500
----------	--------

Burbujas

Le Petit Choise Pet Nat 2023	42.160
Saint Felicien Nature	51.000
Invader Pet Nat 2024	66.150