

Con nuestra renovada
carta te invitamos a
conocer el resultado de
la evolución constante de
nuestras recetas, donde
la fusión, las texturas
y los aromas hacen de
FUKAI
una experiencia inolvidable.

B I E N V E N I D O S

Nicolás Rosen

NICOLÁS ROSEN
Chef Ejecutivo



ENTRADAS FRIAS / TABLAS

CEVICHE DE CAMARÓN EN LECHE DE COCO	Camarones marinados en salsa cítrica de leche de coco, con pimentón, cebolla morada y cubos de mango.	\$ 8.790
NEPTUNO SALAD	Ensalada de kanikama y wakame aderezada con honey mustard de la casa acompañado con un tartare de salmón y atún, servido sobre masa de arroz crocante	\$ 8.290
CEVICHE DE CAMARÓN SALMÓN	Palta, pimiento rojo, cebolla morada con clásica salsa acevichada con chips de wantán.	\$ 8.990
TARTARE DE ATÚN	Cubos de atún, cubiertos de salsa acevichada, palta, acompañado con chips de wantán.	\$ 8.790
PULPO AL OLIVO	Láminas de pulpo marinadas con salsa acevichada de aceituna verde con cebolla morada en juliana, cubos de palta y acompañada de chips de wantan	\$ 8.990
TIRADITO SALMON TRUFA	Finas láminas de salmón cubiertas por salsa de ponzu trufada y cebolla dulce crocante	\$ 6.790
TIRADITO DE SALMÓN	Finas láminas de salmón, cubierto por cebollín crocante y salsa cítrica de soya.	\$ 6.590
WAKAME SPECIAL	Ensalada de algas aderezadas con aceite de sésamo y semillas de sésamo, acompañada con cortes de salmón, atún y pulpo.	\$ 8.490
WAKAME SALAD	Ensalada de algas aderezadas con aceite de sésamo y semillas de sésamo.	\$ 5.990

TABLAS

MAR Y TIERRA	Lomo, pollo, camarón y aros de calamar crocantes, salteados con pimentón, cebolla morada, zanahoria, servido con papas doradas con un toque de soya y aceite de sésamo.	\$ 16.490
CRISPY	Satay de pollo (4 uni.), empanadas mandarin (5 uni.) gyosas de pollo (6 uni.), con salsa agri dulce y salsa de soya y sésamo.	\$ 14.490
MARINA	Camarón, pulpo, aros de calamar crocantes salteados con pimentón, cebolla morada, zanahoria, servido con papas doradas con un chimichurri de cilantro, acompañado con mayo merken.	\$ 17.990

ENTRADAS
CALIENTES

CRUNCHY SALMÓN	Tartar de salmón spicy sobre crocantes de arroz con cebollin, servido con salsa unagui	\$ 7.290
TOSTONES CON CEVICHE DE MARISCOS	Láminas de platano verde crocante, cubierto por un ceviche de camarón y pulpo coronado con puerro crocante	\$ 7.590
GYOSAS DE ASADO DE TIRA	6 unidades rellenas de asado de tira estofado con cebolla caramelizada, servido con honey mustard y salsa unagui.	\$ 6.490
CRISPY BRIE	Queso brie apanado en panko con salsa de miel trufada y manzanas, servido con chips de wantan.	\$ 6.490
EBI CRISPY	Camarones apanados en panko, servidos con salsa nikkei.	\$ 7.290
EMPANADAS MANDARIN CAMARON QUESO	Empanadas crocantes rellenas con camarón, queso y cebollín (5 uni.) con salsa thai.	\$ 5.990
EMPANADA MANDARIN MECHADA QUESO	Empanadas crocantes rellenas de carne mechada y queso (5 uni.) con salsa nikkei.	\$ 5.990
WRAP VIETNAMITA	4 arrollados de pollo agridulce, servidos con lechuga, menta, albahaca, mani triturado y con salsa thai.	\$ 6.990
EDAMAME	Porotos de soya hervidos, servidos con sal gruesa y sésamo.	\$ 4.490
GYOSAS DE POLLO	Rellenas de pollo (6 uni), con salsa de soya y sésamo.	\$ 4.390
GYOSAS CAMARÓN	Rellenas de camarón (6 uni), con salsa de soya y sésamo.	\$ 4.490
MACHAS A LA PARMESANA	Tiernas machas gratinadas con queso parmesano, un toque de crema de leche, acompañados con pebre.	\$ 8.990

CEVICHE FURAI	Roll apanado, palta, cebolla morada, fideos de wantán. Cubierto por un ceviche de salmón y camarón.	\$ 8.790
NIKKEI	Camarón, palta, cubierto por lonjas de salmón, salsa nikkei y furikake.	\$ 8.690
SURF & TURF	Camarón, palta cubierto por lonjas de lomo flambeadas, bañado con salsa de ponzu trufada, salsa acevichada y cubierto por cebollitas crispy	\$ 8.790
TUNA DRAGON	Cubos de atún en salsa spicy, cubierto por lonjas de atún selladas en sésamo, almendras laminadas.	\$ 8.690
PUERTO VARAS	Roll apanado, relleno con palta, cebolla morada y wantan, cubierto por un salteado de mariscos en mantequilla con un toque de ají amarillo.	\$ 8.590
SPICY TUNA	Camarón, palta cubierto por tartare de atún spicy, cebollín y tempura crispy, bañado con salsa unagui	\$ 8.690
SALMON BRULE	Camarón, palta cubierto por lonjas de salmón flambeado, aceite de trufa, bañado con salsa unagui, almendras fileteadas y ciboulette	\$ 8.790
SWEET AND SOUR	Salmón apanado, cebollín, queso crema. Cubierto por láminas de salmón, limón sutil con salsa teriyaki.	\$ 8.490
NEPTUNO ROLL	Roll apanado, camarón, queso crema cubierto por ensalada neptuno (kanikama, wakame y honey mustard) y cebollitas crispy	\$ 8.490
TAKO TARTARE	Roll apanado, palta, cebolla morada, fideos de wantán. Cubierto por un tartare de pulpo con salsa nikkei y cebollín crocante.	\$ 8.690
SALTADO	Roll apanado, pollo, queso crema ciboulette, cubierto por lomo al estilo "Saltado".	\$ 8.490
WAKAME ROLL	Palta, fideo wantan cubierto por lonjas de salmón y ensalada de wakame.	\$ 8.590
CAPRESE	Roll apanado relleno con tomate, queso crema y albahaca, bañado con salsa cremosa y un toque de queso parmesano	\$ 8.390

TROPICAL BRIE	Camarón, queso crema y ciboulette cubierto por platano frito y lonjas flambeadas de queso brie, bañado con salsa unagui.	\$ 8.490
BACON	Relleno de salmón, queso crema y ciboulette, envuelto en tocino crocante, bañado en salsa unagui.	\$ 8.990
TAKO OLIVO	Roll apanado, palta, cebolla morada, fideo wantan, cubierto por ceviche de pulpo al olivo.	\$ 8.690
PIL PIL	Roll apanado, pollo, queso crema ciboulette. Cubierto por camarones al pil-pil y un toque de cilantro.	\$ 8.490
EBI TIRADITO	Fideo de wantan y palta, cubierto por queso crema y tiradito de camarón, bañado con vinagreta cítrica y salsa unagui.	\$ 8.490
CEVICHE TAKO	Camarón, queso crema, ciboulette, envuelto en palta. Cubierto por nuestro ceviche de pulpo.	\$ 8.690
GUACAMOLE ROLL	Roll apanado relleno con pollo, queso crema y ciboulette, cubierto por guacamole y tortillas crocantes mexicanas.	\$ 8.390
KORIANDA	Roll apanado, camarón, queso crema ciboulette, cubierto por pollo en salsa de cilantro.	\$ 8.390

HOUSE ROLLS SIN ARROZ

SPICY TIGER	Camarón, salmón y palta, envuelto en palta, cubierto por un tartare de salmón spicy, salsa unagui y puerro crocante	\$ 8.990
CRUNCHY FIRE	Camarón, salmón y palta, envuelto en nori, cubierto por un tartare de atún spicy, crocante de tempura y cebollín	\$ 8.990
CEVICRISPY	Roll apanado en panko, camarón, palta, queso crema y cebollín, cubierto por salsa acevichada con salmón y camarón	\$ 8.990
WHITE DRAGON	Salmón, kanikama y palta, envuelto en queso crema, con salsa unagui y cubierto por puerro crocante	\$ 8.690
CRISPY CREAM	Roll envuelto en salmón apanado, relleno de camarón, salmón, queso crema y ciboulette, cubierto por salsa cremosa	\$ 8.590

CALIENTES

SAKE TEMPURA	Salmón, queso crema, ciboulette, envuelto en batido tempura. Servido con salsa unagui.	\$ 6.590
TORI TORI	Pollo, queso crema, ciboulette, envuelto en pollo apanado. Servido con salsa unagui.	\$ 6.590
TEMPURA CAMARÓN	Camarón, queso crema y ciboulette, servido con salsa unagui. Envuelto en batido tempura	\$ 6.490
TORI FURAI	Camarón, queso crema, ciboulette, envuelto en pollo apanado. Servido con salsa unagui.	\$ 6.790
SAKE FURAI	Salmón, queso crema, ciboulette, envuelto en salmón apanado.	\$ 6.890
CHAMPIÑON CRISPY	Champiñon, queso crema y ciboulette, servido con salsa unagui.	\$ 6.190
MERKÉN	Salmón, queso crema, ciboulette, envuelto en salmón apanado en merkén y panko.	\$ 6.790

ENVUELTO EN SALMÓN

SAKE SAKE	Salmón, queso crema.	\$ 6.890
EBI SAKE	Camarón, palta y queso crema.	\$ 6.790
EBI TEMPURA SAKE	Camarón tempura, palta, cebollín.	\$ 6.790
CARNAVAL	Atún, palta, cebollín.	\$ 6.790

ENVUELTO EN PALTA

AVOCADO	Salmón, queso crema.	\$ 6.390
EBI TEMPURA	Camarón tempura, queso crema, ciboulette.	\$ 6.290
EBI SAKE CHEESE	Camarón, salmón, queso crema.	\$ 6.390
TORI TERIYAKI	Pollo teriyaki, queso crema, cebollín.	\$ 6.290
CHICKEN NUTS	Pollo, queso crema, salsa teriyaki y almendras.	\$ 6.290
CHAMPIÑON TEMPURA	Champiñon tempura, queso crema y ciboulette	\$ 5.990

SASHIMIS

SAKE 6 Cortes de Salmón	\$ 6.390
MAGURO 6 Cortes de Atún	\$ 6.190
TAKO 6 Cortes de Pulpo	\$ 6.190

ENSALADAS

CESAR (FURAI O PLANCHA).	Mix de lechugas, crutones, queso parmesano, palta con aderezo cesar.	
	Cesar Pollo	\$ 7.990
	Cesar Camarón & Calamar	\$ 8.290
POLLO TERIYAKI (FURAI O PLANCHA)	Mix de lechuga, diente de dragón, palta, fideos de wantan con salsa teriyaki.	\$ 7.990
ATÚN SELLADO EN SÉSAMO	mix de lechuga, palta, tomate, almendras laminadas, manzana verde con salsa citrica.	\$ 8.490

CARNES PESCADOS POLLO & PASTAS ARROCES

LOMO LIMEÑO	Clásico lomo saltado sobre fideos salteados con salsa huancaína	\$ 10.290
LOMO SALTADO	Tiernos bastones de lomo, salteado con cebolla morada, tomate, cebollín, con un toque de soya. Acompañado con papas fritas y arroz blanco.	\$ 10.390
LOMO MONGOLIANO	Lomo salteado con verduras en salsa de ostra. Acompañado de arroz blanco.	\$ 10.290
PULPO A LA PARRILLA	Pulpo grillado con papas doradas, salsa acevichada al merkén y cilantro.	\$ 10.990
THAI FISH	Pescado blanco en salsa de leche de coco cítrica acompañado de verduras salteadas, mango y arroz blanco.	\$ 8.990
MISO SALMON	Salmon marinado en miso acompañado de verduras salteadas y arroz blanco.	\$ 10.890
PESCADO CURRY CAMARON	Pescado blanco y camarones en salsa de curry amarillo y un toque de cilantro. Acompañado con arroz blanco.	\$ 9.290
PESCADO DEL DIA TEMPURA	Pescado blanco en tempura crocante con salsa criolla. Acompañado con arroz blanco.	\$ 8.990
CAMARÓN ALBAHACA	Camarones salteados con champiñon con un toque de jengibre, ajo y albahaca sobre arroz blanco	\$ 9.990
POLLO KUNG PAO	Pollo salteado con verduras, salsa de soya picante coronado con maní. Acompañado con arroz blanco.	\$ 8.490
POLLO TERIYAKI	Pollo salteado con verduras, en salsa teriyaki y semillas de sésamo. Acompañado con arroz blanco.	\$ 8.490
POLLO AL CURRY	Pollo y verduras en salsa curry amarillo. Acompañado con arroz blanco.	\$ 8.490
POLLO ORANGE SPICY	Pollo tempurizado bañado con salsa agri dulce de naranja con un toque de sriracha (ají asiático) acompañado con arroz blanco	\$ 8.390

PASTAS & ARROCES

PAD THAI CAMARÓN Y POLLO	Fideos de arroz, con camarón, pollo, huevo en salsa de tamarindo, con cebollín, brotes y maní.	\$ 8.790
LO MEIN DE POLLO Y CAMARÓN	Fideos salteados con camarón, pollo y verduras con salsa de ostras	\$ 8.790
CHAUFA COSTEÑA	Arroz frito con verduras, camarón, calamar, huevo, aderezado con salsa de soya, aceite de sésamo coronado con aros de calamar en panko.	\$ 8.990
ARROZ CON MARISCOS	arroz salteado con pulpo, camarón y calamar en aji amarillo cubierto por crocantes de camarón y calamar	\$ 9.890
ARROZ BANGKOK	Arroz salteado con filete, pollo, champiñón y verduras con salsa de ostras.	\$ 8.790
VEGGIE CURRY	Fideos de arroz con mix de vegetales salteados con salsa de curry y leche de coco.	\$ 8.190
LO MEIN VEGETARIANO	Fideos salteados con verduras con salsa de ostras	\$ 8.190

TOKYO

\$ 27.990

NIKKEI Camarón, palta, cubierto por lonjas de salmón, salsa nikkei y furikake.

SAKE TEMPURA Salmón, queso crema, ciboulette, envuelto en batido tempura. Servido con salsa unagui.

SALTADO Roll apanado, pollo, queso crema ciboulette. Cubierto por filete al estilo "Saltado".

TORI TERIYAKI Pollo teriyaki, queso crema, cebollín. Envuelto en palta

SHIBUYA

\$ 25.990

CEVICHE FURAI Roll apanado, palta, cebolla morada, fideos de wantán. Cubierto por un ceviche de salmón y camarón.

SAKE TEMPURA Salmón, queso crema, ciboulette, envuelto en batido tempura. Servido con salsa unagui.

AVOCADO Salmón, queso crema, envuelto en palta.

SAKE SAKE Salmón, queso crema, envuelto en salmón.

OSAKA

\$ 23.990

EMPANADAS MANDARIN CAMARON QUESO Empanadas crocantes rellenas con camarón, queso y cebollín (5 uni.) con salsa thai.

TORI FURAI Camarón, queso crema, ciboulette, envuelto en pollo apanado. Servido con salsa unagui.

AVOCADO Salmón, queso crema, envuelto en palta.

PIL PIL Roll apanado, pollo, queso crema ciboulette. Cubierto por camarones al pil-pil y un toque de cilantro.

EXTRAS

Arroz Blanco	\$ 1.290	Ensalada del día	\$ 1.990
Arroz Salteado	\$ 1.290	Verduras Salteadas	\$ 1.790
Papas Fritas	\$ 1.990	Salsa	\$ 990
		Extra Palta	\$ 1.990

POSTRES

PARA COMPARTIR

VOLCAN DE CHOCOLATE	Biscocho caliente de chocolate con chocolate derretido en su interior, servido con helado de vainilla.	\$ 6.390
CHOCOLATE CHIP COOKIE	Clásica preparación de galleta de chocolate hecha en el momento con trozos de chocolate blanco y chocolate de leche servido con helado de vainilla.	\$ 6.190
APPLE CRUMBLE	Trozos de manzana caramelizados con cubierta crocante y servido con helado de vainilla.	\$ 6.190
CHEESE CAKE	Clásica torta de "The Cheese Cake Factory" servida con salsa de frambuesa o manjar.	\$ 5.390
CUATRO LECHES "BRULEE"	Clásica torta húmeda con 3 leches mas leche de coco , caramelizada acompañada de salsa de frambuesa	\$ 6.190
COPA DE HELADO	3 bolas de helado. * Pregunte por disponibilidad de sabores.	\$ 5.190



Tenemos un ambiente inigualable,
cocina fusión, ideal para realizar
lanzamientos, eventos particulares
y corporativos.

contactanos:

eventos@fukai.cl



Facebook and Instagram icons followed by **fukaichile**
www.fukai.cl