

[INICIO](#)[EQUIPO](#)[NUESTRA CARTA](#)[LOCALIZACIÓN](#)

TELÉFONO DE RESERVAS: 963-42-32-21

## RESTAURANTE JAPONÉS SUSHIITO



**“LA VERDADERA ESENCIA DE NUESTRA COCINA ESTÁ EN LA ALTA CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS, JUNTO CON EL MIMO Y PASIÓN CON LA QUE NUESTROS CHEFS ELABORAN CADA UNA DE LAS RECETAS APRENDIDAS GENERACIÓN TRAS GENERACIÓN”**

HICHITO NISHIMURA: GERENTE DE SUSHIITO

### EXCLUSIVO SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO

DISFRUTA DE UN PLACENTERO COMBINADO DE SUSHI FRESCO PREPARADO POR NUESTROS CHEFS SIN TENER QUE RENUNCIAR DE LA COMODIDAD DE ESTAR EN CASA. ÉVITA LARGAS COLAS DE ESPERA SI NO HAS PODIDO RESERVAR EN EL RESTAURANTE FÍSICO. LOS PEDIDOS SON CUIDADOSAMENTE ACOMODADOS EN BENTOS, CONSERVANDO EL 100% DEL AROMA Y TEXTURA DE UNA COCINA TRADICIONAL JAPONESA DE CALIDAD.



### ALGUNAS SUGERENCIAS PARA DISFRUTAR EN FAMILIA

GRAN BENTO DE 56 PIEZAS  
NIGIRI-SUSHI

BENTO ESPECIAL BESO DEL DRAGON

BENTO UNIPERSONAL  
FANTASIA CHEFGAMBAS MORIWASE  
TEPPANYAKIBENTO UNIPERSONAL  
TRADICIONALURAMAKI ESPECIAL DE ATUN  
PICANTE

**CURSO CHEF SUSHI (SÁBADOS 0:00-11:00)**  
ADÉNTRATE EN LAS TÉCNICAS ANCESTRALES DE COCCIÓN DE ARROZ JAPONÉS AVINAGRADO Y LOS DIFERENTES TIPOS DE CORTES PRECISOS. IDENTIFICA Y COMBINA LOS INGREDIENTES DE MAYOR CALIDAD DEL MERCADO. APRESÚRATE, QUEDAN POCAS PLAZAS!

**HAZ TU RESERVA EN EL RESTAURANTE**  
NUESTRO PERSONAL ESTARÁ ENCANTADO DE INDICARTE LAS OPCIONES DE DISPONIBILIDAD PARA PODER COMER O CENAR EN NUESTRO RESTAURANTE EN FUNCIÓN DEL NÚMERO DE COMENSALES QUE VENGÁS, LA OCUPACIÓN DE LA SALA Y LAS RESTRICCIONES DE AFORO IMPUESTAS.

**REALIZA TU PEDIDO VÍA TELEFÓNICA**  
DEJA QUE NUESTRO PERSONAL DE RESPARTO SE OCupe DE TODO. NOSOTROS TE ASSEGURAMOS UNA ENTREGA A DOMICILIO DONDE LOS SABORES Y AROMAS DE LOS PLATOS ELABORADOS DEJARÁN SATISFECHO AL MÁS EXIGENTE DE LOS AMANTES DE SUSHI DE LA CAPITAL.

[INICIO](#)[EQUIPO](#)[NUESTRA CARTA](#)[LOCALIZACIÓN](#)

TELÉFONO DE RESERVAS: 963-42-32-21

## EL SIMPÁTICO EQUIPO DE SUSHIITO



*“TODAS LAS MAÑANAS SELECCIONO LA MEJOR MATERIA PRIMA PARA EL RESTAURANTE DONDE TRABAJO. LA SUBASTA COMIENZA A LAS 3:00AM. QUIEN NO ESTA LISTO A ESA HORA, SE PIERDE LAS MEJORES Y MÁS FRECAS CAPTURAS DEL MAR.”*

ANDREW NISHIMURA: EXPERTO EN CORTE DE PESCADO

*“EMPECÉ COMO LIMPIADOR DE PESCADO HACE MÁS DE 25 AÑOS EN EN CENTRO DE OSAKA. APRENDÍ DE LOS MEJORES MAESTROS DEL MOMENTO. HOY SON MIS HIJOS QUIENES ELABORAN EL SUSHI TAL COMO DICTA LA TRADICIÓN.”*



HICHITO NISHIMURA: GERENTE DE SUSHIITO



*“MI PADRE ME INCLUCÓ EL DON DE GENTES QUE HOY ME PERMITE DIRIGIRME A NUESTROS CLIENTES CON TOTAL CONFIANZA. DETRÁS DEL ÉXITO SIEMPRE HAY UN ENORME TRABAJO Y TENGO LA CERTEZA DE QUE LA GENTE QUE NOS ACUDE AL RESTAURANTE LO SABE.”*

FRED NISHIMURA: BARMAN SUSHI

*“DESDE PEQUEÑA TUVE BIEN CLARO QUE EL COMENSAL ES EL PRINCIPAL PROTAGONISTA DE LA FUNCIÓN QUE CADA DÍA SE LLEVA A CABO EN UN RESTAURANTE DE SUSHI. EN SUSHIITO VELAMOS POR UNA EXPERIENCIA ÚNICA E INIGUALABLE.”*



NAKANE NISHIMURA: JEFA DE SALA



*“EN SUSHIITO OS INVITAMOS A DEGUSTAR UN GRAN SURTIDO DE PLATOS VARIADOS QUE GUARDAN EL EQUILIBRIO EXACTO ENTRE FRESCURA, SABOR Y ARMONIA. TRAS CADA ELABORACIÓN CULINARIA HAY UN PEDACITO DE NUESTRA ESENCIA.”*

JOE NISHIMURA: JEFE DE COCINA

**CURSO CHEF SUSHI (SÁBADOS 9:00-11:00)**  
ADÉNTRATE EN LAS TÉCNICAS ANCESTRALES DE COCCIÓN DE ARROZ JAPONÉS AVANZADO Y LOS DIFERENTES TIPOS DE CORTES PRECISOS. IDENTIFICA Y COMBINA LOS INGREDIENTES DE MAYOR CALIDAD DEL MERCADO. APRESÚRATE, QUEDAN pocas plazas!

HAZ TU RESERVA EN EL RESTAURANTE  
NUESTRO PERSONAL ESTÁRÁ ENCANTADO DE INDICARTE LAS OPCIONES DE DISPONIBILIDAD PARA PODER COMER O CENAR EN NUESTRO RESTAURANTE EN FUNCIÓN DEL NÚMERO DE COMENSALES QUE VENGÁS, LA OCUPACIÓN DE LA SALA Y LAS RESTRICCIONES DE AFORO IMPUESTAS.

REALIZA TU PEDIDO VÍA TELEFÓNICA  
DEJA QUE NUESTRO PERSONAL DE RESPALDO SE OCUPÉ DE TODO. NOSOTROS TE ASSEGURAMOS UNA ENTREGA A DOMICILIO DONDE LOS SABORES Y AROMAS DE LOS PLATOS ELABORADOS DEJARÁN SATISFECHO AL MÁS EXIGENTE DE LOS AMANTES DE SUSHI DE LA CAPITAL.

[INICIO](#)[EQUIPO](#)[NUESTRA CARTA](#)[LOCALIZACIÓN](#)

TELÉFONO DE RESERVAS: 963-42-32-21

## LA SUCULENTA CARTA DE SUSHITO

**MENÚ DIARIO 45,50€****PRIMEROS**

ENSALADA WAKAME CON BONITO Y VIEIRAS

SUSHI VARIADO DE ATÚN, SALMÓN Y ANGUILA

GIOZAS AL ESTILO EMBAJADOR

**SEGUNDOS**

SURIYAKI DE POLLO O TERNERA AL JENGIBRE

URAMAKI DE VENTRESCA Y AGUACATE

GAMBA ROJA MARINADA CON SHAKE

**POSTRES**

MOCHIS CASEROS VARIADOS

HELADO DE TÉ VERDE

GALLETAS DE LA SUERTE

**MENÚ FESTIVOS 65,50€****PRIMEROS**

ENSALADA DE MARISCO CON ALGAS

SUSHI VARIADO DE ATÚN, SALMÓN Y ANGUILA

TEMPURA DE ORO (MARISCO Y VERDURA)

**SEGUNDOS**

BARCO DE SUSHI (20 PIEZAS)

SASHIMI VARIADO DEL CHEF

GAMBÓN ROJO A LA SAL

**POSTRES**

MOCHIS CASEROS VARIADOS

HELADO DE TÉ VERDE

GALLETAS DE LA SUERTE

**CURSO CHEF SUSHI (SÁBADOS 9:00-11:00)**  
ADÉNTRATE EN LAS TÉCNICAS ANCESTRALES DE COCCIÓN DE ARROZ JAPONÉS AVINAGRADO Y LOS DIFERENTES TIPOS DE CORTES PRECISOS. IDENTIFICA Y COMBINA LOS INGREDIENTES DE MAYOR CALIDAD DEL MERCADO.  
APRESÚRATE, QUEDAN POCAS PLAZAS!

**HAZ TU RESERVA EN EL RESTAURANTE**  
NUESTRO PERSONAL ESTARÁ ENCANTADO DE INDICARTE LAS OPCIONES DE DISPONIBILIDAD PARA PODER COMER O CENAR EN NUESTRO RESTAURANTE EN FUNCIÓN DEL NÚMERO DE COMENSALES QUE VENGÁIS, LA OCUPACIÓN DE LA SALA Y LAS RESTRICCIONES DE AFORO IMPUESTAS.

**REALIZA TU PEDIDO VÍA TELEFÓNICA**  
DEJA QUE NUESTRO PERSONAL DE RESPALDO SE OCupe DE TODO. NOSOTROS TE ASEGURORAMOS UNA ENTREGA A DOMICILIO DONDE LOS SABORES Y AROMAS DE LOS PLATOS ELABORADOS DEJARÁN SATISFECHO AL MÁS EXIGENTE DE LOS AMANTES DE SUSHI DE LA CAPITAL.

[INICIO](#)[EQUIPO](#)[NUESTRA CARTA](#)[LOCALIZACIÓN](#)

TELÉFONO DE RESERVAS: 963-42-32-21

## VEN A VISITARNOS A SUSHIITO !



### HORARIO DE APERTURA AL PÚBLICO

- **ENTRESEMANA**

TURNO DE COMIDAS: 12:00 ~ 16:00

TURNO DE CENAS: 20:00 ~ 23:00

- **FESTIVOS Y FINES DE SEMANA**

SERVICIO ININTERRUMPIDO: 12:00 ~ 00:00

TELÉFONO DE RESERVAS: 963-42-32-21

*SE RUEGA AVISAR CON SUFICIENTE ANTELACIÓN SI NO PODÉIS ACUDIR A VUESTRA RESERVA!*



#### CURSO CHEF SUSHI (SÁBADOS 9:00-11:00)

ADÉNTRATE EN LAS TÉCNICAS ANCESTRALES DE COCCIÓN DE ARROZ JAPONÉS AVINAGRADO Y LOS DIFERENTES TIPOS DE CORTES PRECISOS. IDENTIFICA Y COMBINA LOS INGREDIENTES DE MAYOR CALIDAD DEL MERCADO.

APRESÚRATE, QUEDAN pocas PLAZAS!

#### HAZ TU RESERVA EN EL RESTAURANTE

NUESTRO PERSONAL ESTARÁ ENCANTADO DE INDICARTE LAS OPCIONES DE DISPONIBILIDAD PARA PODER COMER O CENAR EN NUESTRO RESTAURANTE EN FUNCIÓN DEL NÚMERO DE COMENSALES QUE VENGÁIS, LA OCUPACIÓN DE LA SALA Y LAS RESTRICCIONES DE AFORO IMPUESTAS.

#### REALIZA TU PEDIDO VÍA TELEFÓNICA

DEJA QUE NUESTRO PERSONAL DE RESPALDO SE OCUPE DE TODO. NOSOTROS TE ASEGURAMOS UNA ENTREGA A DOMICILIO DONDE LOS SABORES Y AROMAS DE LOS PLATOS ELABORADOS DEJARAN SATISFECHO AL MAS EXIGENTE DE LOS AMANTES DE SUSHI DE LA CAPITAL.