
MANUAL CONFIDENCIAL DE OPERACIONES

■ Producto

2022

**Esta publicación no podrá ser
reproducida en su totalidad o en parte sin
el consentimiento por escrito de
*FABRIC SUSHI.***

Argentina

Índice

INTRODUCCIÓN	3
ROLLS CLASICOS	4
MAKIS	18
NIGUIRIS	23
VEGETARIAN ROLL & MAKIS	26
ESPECIALES - CALENTITOS	31
ESPECIALES – FRIOS	35
TEMAKIS	57
GEISHAS	63
SASHIMIS	67
NIGUIRIS ESPECIALES	69
TIRADITOS	75
'	
TARTAR Y CEVICHES	
.....	81
CHIRASHI y ENSALADAS	
.....	85
ENTRADAS CALIENTES	87
PRINCIPALES	89
POSTRES	95
COCTELES	99

INTRODUCCION

Objetivo:

El presente manual tiene como objetivo interiorizar al personal de la franquicia acerca de los productos que se comercializan en **FABRIC SUSHI** y lograr la estandarización de producto de toda la marca.

Explicación del módulo:

En esta sección se brinda la información detallada de cada producto de la carta de **FABRIC SUSHI**, para una mejor comprensión del mismo lo presentamos de la siguiente manera:

- Rubros
- Nombre de producto
- Foto de producto
- Modelo de local en que se comercializa
- Presentación
- Elaboración

Muchos de los productos se componen por subproductos, estos se encuentran detallados en un anexo llamado “ficha de subproductos” en donde se detallan cada uno.

Áreas que se involucran:

- Barra de Sushi
- Cocina
- Barra de Tragos

Confidencialidad:

La información detalla a continuación es propiedad de **FABRIC SUSHI**, es compartida para la utilización, exclusivamente, en los locales de **FABRIC SUSHI** el no respetar esta medida y/o compartir esta información a actividades ajenas a la empresa traerá severas sanciones.

ROLLS CLASICOS

Nombre: PHILA



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Salmon Rosado		Kg.	0,045	En Tira de 1 cm espesor				
Queso Finlandia		Kg.	0,040					
Sésamo Negras		Kg.	0,005					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	X	Nikkei	X

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto. Colocar la tira de Salmon cubriendo todo el largo del alga nori, colocar junto al salmon el queso Finlandia realizando una tira que cubra el largo del alga nori, enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas. Bañar con sésamo negro.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- Peso total del roll de 10 piezas: 220 grs.**

Nombre: NEW YORK PHILA



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Salmon Rosado		Kg.	0,035	En Tiras de 1 cm espesor				
Queso Finlandia		Kg.	0,030					
Palta		Kg.	0,030					
Sésamo Mixto		Kg.	0,005					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✗

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar las tiras de salmon cubriendo todo el largo del alga nori y el queso Finlandia realizando una tira que cubra el largo del alga nori, la palta cortada en gajos finos junto con el queso y el salmón a lo largo de toda el alga nori. Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- **PRESENTACION:** Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll de 10 piezas: 230 grs.**

Nombre: NEW YORK



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Salmon Rosado		Kg.	0,045	En Tiras de 1 cm espesor				
Palta		Kg.	0,045					
Sésamo Blanco		Kg.	0,005					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	X	Nikkei	X

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar las tiras de Salmon cubriendo todo el largo del alga nori, colocar la Palta cortada en gajos finos junto con el Salmon a lo largo de toda el alga nori, enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- **PRESENTACION:** Cortar prolíjamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll de 10 piezas: 225 grs.**

Nombre: BUENOS AIRES



INGREDIENTES		U	Cant.	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Salmon Rosado		Kg.	0,035	En Tiras de 1 cm espesor				
Salmon Rosado		Kg.	0,022	Laminas finas x 1 cm ancho				
Queso Finlandia		Kg.	0,030					
Palta		Kg.	0,030					
Sésamo Blanco		Kg.	0,005					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	X	Nikkei	X

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar el queso Finlandia junto al Salmon formando una tira a lo largo de toda el alga nori. Colocar la Palta cortada en gajos finos junto con el Salmon a lo largo de toda el alga nori. Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas. Colocar las láminas finas de salmón sobre el arroz a lo largo de todo el rollo y aplicarle un poco de presión con el sudare para lograr que el mismo quede adherido. Espolvorear el rollo con las semillas de sésamo
- **PRESENTACION:** Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll de 10 piezas: 250 grs.**

Nombre: FS



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES				
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130							
Salmon Rosado		Kg.	0,022	Láminas de 1 cm ancho		Para cubrir el roll				
Salmon Rosado		Kg.	0,035	En Tiras de 1 cm espesor						
Queso Finlandia		Kg.	0,025							
Palta		Kg.	0,030							
Verdeo		Kg.	0,005	Picado muy fino						
	Delivery	✓	Boutique	X	Grande	X	Nikkei	X		

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz.
- Colocar las tiras de Salmon cubriendo todo el largo todo el colchón de arroz
- Colocar junto al Salmon el queso Finlandia realizando una tira que cubra el largo de todo el arroz. Espolvorear el Salmon, la palta y el queso Finlandia con el verdeo picado muy fino asegurando que el mismo este distribuido en todo el lardo del roll
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Por otro lado estirar papel fimos sobre una mesada limpia y sobre el mismo colocar el roll anteriormente realizado. Colocar sobre el roll las láminas de salmón a lo largo de todo el rollo. Envolver el rollo con el papel film dándole 2 vueltas y cerrando las puntas para ejercer presión en el mismo.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 15 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll de 10 piezas: 245 grs.**

Nombre: **FEEL**



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Salmon Rosado	Kg.	0,070	En Tira de 1,5 cm espesor	
Queso Finlandia	Kg.	0,050		
Verdeo	Kg.	0,005		
Masa Tamago	Unid.	1	26x26	

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	X
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Colocar sobre el sudare la masa tamago
- Colocar la tira de Salmon cubriendo todo el largo del tamago.
- Colocar junto al Salmon el queso Finlandia realizando una tira que cubra el largo del tamago.
- Espolvorear el salmón y el queso con el verdeo distribuyéndolo en toda la preparación.
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.

PRESENTACION

- Cortar prolíjamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll de 14 piezas: 200 grs.**

Nombre: **GOLDEN**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE			DETALLES	
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Salmon Rosado		Kg.	0,022	En 2 láminas finas				
Queso Finlandia		Kg.	0,040					
Palta		Kg.	0,045					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar junto a la palta el queso Finlandia realizando una tira que cubra el largo del alga nori
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Colocar las láminas de salmón cubriendo la totalidad del roll
- Volver a enrollar aplicando presión para que el salmón de adhiera.

PRESENTACION

Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.

Peso total del roll de 10 piezas: 237 grs.

Nombre: **CALIFORNIA**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Tartar de kanikama		Kg.	0,035	Ver receta				
Queso Finlandia		Kg.	0,035					
Palta		Kg.	0,030					
Sésamo Blanco		Kg.	0,005					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	X	Nikkei	X

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar junto al tartar de Kanikama el queso Finlandia realizando una tira que cubra el largo del alga nori. Colocar la Palta cortada en gajos finos junto con el queso y el kanikama a lo largo de toda el alga nori
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll de 10 piezas: 235 grs.**

Nombre: **SPRING**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE			DETALLES	
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Langostinos		Kg.	0,035	Aprox. 3 unidades				
Queso Finlandia		Kg.	0,030					
Palta		Kg.	0,030					
Verdeo		Kg.	0,005	Cortado muy fino			Para afuera	
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar junto al langostino el queso Finlandia realizando una tira que cubra el largo del alga Nori. Colocar la Palta cortada en gajos finos junto con el queso y el langostino a lo largo de toda el alga nori. Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Por último espolvorear con el verdeo todo el rollo y ejercer nuevamente presión cerrándolo con el sudare para que el verdeo se adhiera al arroz

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes. **Peso total del roll de 10 piezas: 230 grs.**

Nombre: **SALMON SKIN (fuera de carta)**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE			DETALLES	
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Piel de Salmon Grillado		Kg.	0,100	Ver receta				
Sésamo Blanco		Kg.	0,005					
	Delivery	✓	Boutique	X	Grande	X	Nikkei	X

PREPARACION

- Preparar el sudare cubriendolo con papel film varias veces para evitar que el arroz se pegue e introduzca en la esterilla.
- Colocar media alga nori sobre el mismo
- Realizar sobre el alga nori un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Al hacer el colchón de arroz, este debe sobresalir del alga aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto
- Espolvorear las semillas de sésamo sobre el colchón de arroz
- Dar vuelta todo el conjunto de alga nori y arroz de manera que al alga nori quede arriba y en el borde inferior del sudare.
- Colocar la piel de salmón grillada a lo largo de toda el alga nori
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.

PRESENTACION

- Cortar prolíjamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll x 10 piezas: 235 grs.**

Nombre: HONEY



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Salmon		Kg.	0,045	Salmon / Miel / Jengibre		Ver receta		
Batatas		Kg.	0,010	En hilos fritos				
Palta		Kg.	0,045					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar el salmón grillado, miel y jengibre, luego la palta realizando una tira que cubra toda el alga nori. Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Colocar los hilos de batata en forma

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll x 10 piezas: 230 grs.**

Nombre: **TUNA**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Mezcla Relleno		Kg.	0,100	Atún /Finlandia /Mayonesa.		Ver Receta		
Sésamo Negro		Kg.	0,005					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar con una manga la mezcla de Atún formando una tira que cubra toda el alga nori. Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Terminar con lluvia de sesamo negro.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll x 10 piezas: 235 grs.**

VEGETARIAN ROLL & MAKIS

Nombre: VEGETARIAN ROLL



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES	
Alga Nori		Unid.	0,5				
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130				
Pepino Japones		Kg.	0,045	En tiras de 1 cm aprox.			
Queso Finlandia		Kg.	0,035				
Palta		Kg.	0,025				
Sésamo Blanco		Kg.	0,005				
Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	x

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
 - Colocar el pepino japonés cubriendo todo el largo del alga nori Colocar junto al Pepino el queso Finlandia realizando una tira que cubra el largo del alga nori
 - Colocar la Palta cortada en gajos finos junto con el queso y el pepino a lo largo de toda el alga nori. Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
 - Bañar con lluvia de sesamo rubio

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- Peso total del roll x 10 piezas: 240 grs.**

Nombre: **VEGAN ROLL**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES	
Alga Nori		Unid.	0,5				
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130				
Pepino Japones		Kg.	0,060	En tiras de 1 cm aprox.			
Palta		Kg.	0,040				
Sésamo Blanco		Kg.	0,005				
Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✗

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
 - Colocar el pepino japonés cubriendo todo el largo del alga nori.
 - Colocar la Palta cortada en gajos finos junto con el queso y el pepino a lo largo de toda el alga nori
 - Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- Peso total del roll x 10 piezas: 235 grs.**

Nombre: **BIO VEGAN ROLL (fuera de carta)**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Pepino Japonés		Kg.	0,045	Tiras de 1 cm aprox				
Zanahoria		Kg.	0,025	En tiras de 1 cm aprox.				
Palta		Kg.	0,025					
Verdeo		Kg.	0,005	Cortado fino		Para afuera		
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✗

PREPARACION

- Al hacer el colchón de arroz, este debe sobresalir del alga aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto. Dar vuelta todo el conjunto de alga nori y arroz de manera que al alga nori quede arriba y en el borde inferior del sudare. Colocar el Pepino Japonés cubriendo todo el largo del alga nori
- Colocar junto a Pepino, la zanahoria realizando una tira que cubra el largo del alga nori
- Colocar la Palta cortada en gajos finos junto con el pepino y la zanahoria a lo largo de toda el alga nori
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Por último espolvorear con el verdeo todo el rollo y ejercer nuevamente presión cerrándolo con el sudare para que el verdeo se adhiera al arroz.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll x 10 piezas: 230 grs.**

Nombre: **VEGETARIAN MAKI**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE			DETALLES	
Alga Nori		Unid.	1	Restar 4 cm al largo				
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Pepino		Kg.	0,035	En tiras de 1 cm aprox.				
Palta		Kg.	0,020					
Queso Finlandia		Kg.	0,020					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✗

PREPARACION

- Sobre el alga entera Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar el Pepino cubriendo todo el largo del arroz
- Colocar junto al Pepino los gajos de palta a lo largo de todo el arroz
- Por último realizar una tira de queso Finlandia con la manga junto al Pepino y la palta.
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado, primero en el área del arroz y luego cerrar el rollo con el excedente del alga nori del borde superior.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll x 10 piezas: 205 grs.**

Nombre: **VEGAN MAKI ROLL**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE			DETALLES	
Alga Nori		Unid.	1	Restar 4 cm al largo				
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Pepino		Kg.	0,030	En tiras de 1 cm aprox.				
Zanahoria		Kg.	0,030					
Palta		Kg.	0,035					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✗

PREPARACION

- Sobre el alga entera Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar junto al Pepino los gajos de palta y la zanahoria a lo largo de todo el arroz
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado, primero en el área del arroz y luego cerrar el rollo con el excedente del alga nori del borde superior.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll x 10 piezas: 225 grs.**

Nombre: **VEGETARIAN FABRIC**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,110					
Queso Finlandia		Kg.	0,045					
Palta		Kg.	0,035					
Panko		Kg.	0,005					
Huevo		Kg.	0.015					
Panko		Kg.	0.005					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✗

PREPARACION

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.

- Colocar junto a la Palta el queso Finlandia realizando una tira que cubra el largo del alga nori
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Una Vez realizado el roll, pasar el mismo por harina, luego por el huevo y por ultimo por el panko formando el rebozado exterior.
- Freír el roll rebozado en abundante aceite bien caliente hasta que el mismo tome un dorado leve.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll x 10 piezas: 225 grs.**

Nombre: **MANGO ROLL**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Mango		Kg.	0,012	En láminas muy finas				
Queso Finlandia		Kg.	0,045					
Palta		Kg.	0,035					
Salsa de Maracuyá		Lt.	0,015					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✗

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocarla palta cubriendo todo el largo del alga nori
- Colocar junto a la palta el queso Finlandia realizando una tira que cubra el largo del alga nori

PREPARACION

- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Cubrir el mismo con las lamias de mango y volver a enrollar con el sudare ejerciendo presión leve para que el mango se adhiera al arroz
- Por último, colocar la salsa de maracuyá sobre el mango bañando el roll.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll x 10 piezas: 245 grs.**

ESPECIALES - CALENTITOS

Nombre: **FABRIC ROLL SALMON**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES	
Alga Nori		Unid.	0,5				
Arroz Avinagrado		Kg.	0,110				
Salmon Rosado		Kg.	0,035	En tiras de 1 cm aprox.			
Queso Finlandia		Kg.	0,030				
Palta		Kg.	0,030				
Panko		Kg.	0,005				
Harina		Kg.	0,003				
Huevo		Kg.	0,015				
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei
							✓

PREPARACION

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga

este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.

- Colocar el Salmon Rosado cubriendo todo el largo del alga nori. Colocar junto al Salmon el queso Finlandia realizando una tira que cubra el largo del alga nori. Colocar la Palta cortada en gajos finos junto con el queso y el salmón a lo largo de toda el alga nori. Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas. Una Vez realizado el roll, pasar el mismo por harina, luego por el huevo y por ultimo por el panko formando el rebozado exterior. Freír el roll rebozado en abundante aceite bien caliente hasta que el mismo tome un dorado leve.
- Retirar y colocar sobre papel absorbente para eliminar el excedente de aceite

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll x 10 piezas: 205 grs.**

Nombre: **FABRIC ROLL LANGOSTINO**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES	
Alga Nori		Unid.	0,5				
Arroz Avinagrado		Kg.	0,110				
Langostinos		Kg.	0,035	3 unidades aprox.			
Queso Finlandia		Kg.	0,030				
Palta		Kg.	0,025				
Panko		Kg.	0,005				
Harina		Kg.	0.003	Cantidad Necesaria			
Huevo		Kg.	0.015				
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei
							✓

PREPARACION

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar el Langostino cubriendo todo el largo del alga nori. Colocar junto al Langostino el queso Finlandia realizando una tira que cubra el largo del alga nori. Colocar la Palta cortada en gajos finos junto con el queso y el Langostino a lo largo de toda el alga nori. Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas. Una Vez realizado el roll, pasar el mismo por harina, luego por el huevo y por ultimo por el panko formando el rebozado exterior.
- Freír el roll rebozado en abundante aceite bien caliente hasta que el mismo tome un dorado leve. Retirar y colocar sobre papel absorbente para eliminar el excedente de aceite

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes. **Peso total del roll x 10 piezas: 205 grs.**

Nombre: KASAI



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Alga Nori	Unid.	0,5		
Arroz Avinagrado	Kg.	0,130		
Salmon Rosado	Kg.	0,035	En Tiras de 1 cm espesor	
Queso Finlandia	Kg.	0,030		
Palta	Kg.	0,030		
Mariscos al fuego	Kg	50 Gr		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
-----------------	---	-----------------	---	---------------	---	---------------	---

PREPARACION**PREPARACION**

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar las tiras de Salmon cubriendo todo el largo del alga nori
- Colocar junto al Salmon el queso Finlandia realizando una tira que cubra el largo del alga nori
- Colocar la Palta cortada en gajos finos junto con el queso y el salmón a lo largo de toda el alga nori
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- La piezas van acostadas, y se coronan con los mariscos al fuego, decorar con ciboulette
- **Peso total del roll x 10 piezas: 276 grs.**

ESPECIALES – FRIOS

Nombre: **IBIZA ROLL**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Langostino Rebozado		Kg.	0,045	Aprox. 3 unidades				
Queso Finlandia		Kg.	0,030					
Salmon Rosado		Kg.	0,022	En láminas bien finas				
Lima		Kg.	0,001	Muy fino y en triángulos				
Salsa Tare		Kg.	0,005					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓

PREPARACION

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar con la manga el queso Finlandia realizando una tira junto a los langostinos rebozados que cubra el largo del alga nori. Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Cubrir el roll con las láminas de salmón. El Salmon debe cubrir el roll casi en su totalidad dejando libre solo la parte del mismo que está en contacto con la superficie donde apoya. Cubrir el roll con la salsa tare. Cortar el roll en 10 unidades y colocar sobre cada pieza un triángulo de lima sobre el salmón y la salsa.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- Peso total del roll x 10 piezas: 236 grs.**

Nombre: **BUENOS AIRES CON LANGOSTINO**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Langostinos		Kg.	0,020	Aprox. 3 unidades				
Queso Finlandia		Kg.	0,025					
Palta		Kg.	0,020					
Sésamo Blanco		Kg	0,005					
Salmon Rosado		Kg.	0,022					
Salmon Rosado Laminas		Kg.	0,020	Laminas finas x 1 cm ancho				
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	X	Nikkei	X

PREPARACION

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar junto al langostino y el Salmon el queso Finlandia y la palta en gajos finos realizando una tira que cubra el largo del alga nori. Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas. Por último cubrir el roll con las láminas de Salmon y volver a cerrar con el sudare ejerciendo presión leve para que el Salmon se adhiera al arroz. Espolvorear las semillas de sésamo cubriendo las láminas de salmón y el roll

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes. **Peso total del roll x 10 piezas: 242 grs.**

Nombre: **PLACER REAL**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES	
Tamago 26x13		Unid.	0,5				
Palmitos		Kg	0,025	En cuartos			
Salmon		Kg	0,080	En Laminas finas			
Queso Finlandia		Kg	0,045				
Palta		Kg	0,035				
Salsa Maracuyá		Lt.	0,005			Ver receta	
Batatas Fritas		Kg	0,020	En hilos fritos		Ver receta	
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei
							✗

PREPARACION

- Preparar el sudare cubriendolo con papel film varias veces.
- Armar con las láminas de salmón una base de tamaño similar al de media alga nori
- Colocar sobre el Salmon el tamago
- Colocar sobre el tamago el palmito y la palta formando una tira que cubra todo el lardo del mismo
- Colocar junto al palmito y la plata el queso Finlandia en una tira que cubra todo el largo del tamago
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Cortar prolijamente el rollo en 13 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- Colocar la pieza en forma horizontal y cubrir la misma con gotas de salsa maracuyá
- Colocar sobre la piezas los hilos de batata frita cubriendo la pieza

PRESENTACION

- Presentar 10 piezas por porción en forma horizontal asegurando que las piezas tengan salsa de maracuyá y batatas fritas sobre las mismas. **Peso total del roll x 10 piezas: 245 grs.**

Nombre: ROSITA SHIMURA



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Pulpo		Kg.	0,018	En láminas finas				
Queso Finlandia		Kg.	0,030					
Palta		Kg.	0,030					
Salmon Rosado		Kg.	0,035	En tiras de 1cm espesor				
Salsa de olivo		Lt.	0,010	Ver Receta				
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar el Salmon cubriendo todo el largo del alga nori, colocar junto al Salmon la palta en gajos y el queso Finlandia realizando una tira que cubra el largo del alga Nori.
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas, Colocar las láminas de pulpo cubriendo la totalidad del roll, volver a enrollar aplicando presión para que el salmón de adhiera y por ultimo agregar la salsa de olivo sobre el pulpo

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes. **Peso total del roll x 10 piezas: 253 grs.**

Nombre: INCA



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE			DETALLES	
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg	0,130					
Langostino Rebozado		Kg	0,045				Ver Receta	
Palta		Kg.	0,030					
Lenguado		Kg	0,022	En Laminas finas				
Salsa acevichada		Lt.	0,015				Ver receta	
Furikake		Kg	0,001					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓

PREPARACION

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Sobre el alga nori colocal los bastones de langostinos furai y a su lado los gajos de palta y cerrar el rollo con buena precion.
- Cubrir el Roll con las láminas de lenguado dejando solo libre la parte que está en contacto con la superficie de apoyo, Cortar el Roll en 10 unidades, presentar en la

bandeja correspondiente y cubrir las piezas con la salsa acevichada. Por último espolvorear las piezas anteriores con el furikake.i

PRESENTACION

- Se presenta en porciones de 5 o 10 unidades de acuerdo a pedido del cliente separado de otras piezas.
- **Peso total del roll x 10 piezas: 243 grs.**

Nombre: **GRATIN (fuera de carta)**

INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg	0,130					
Langostinos		Kg	0,045					
Palta		Kg	0,035	En gajos				
Pulpo		Lt.	0,020	En lamina finas				
Queso Parmesano		Kg	0,002	En Hebras				
	Delivery	✓	Boutique	X	Grande	X	Nikkei	X

PREPARACION

- Preparar el sudare cubriendolo con papel film varias veces para evitar que el arroz se pegue e introduzca en la esterilla.
- Colocar media alga nori sobre el mismo
- Realizar sobre el alga nori un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Al hacer el colchón de arroz, este debe sobresalir del alga aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto
- Dar vuelta todo el conjunto de alga nori y arroz de manera que al alga nori quede arriba y en el borde inferior del sudare.
- Colocar los langostinos cubriendo todo el largo del alga Nori
- Colocar lo palta junto a los langostinos a lo largo de todo el alga nori
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Cubrir el Roll con las láminas de pulpo y cortar en 10 piezas iguales asegurándose que quede pulpo en todas ellas.

- Por ultimo colocar el queso parmesano en hebras sobre el pulpo y gratinar con la pistola de calor para que este se funda y tome un color dorado.

PRESENTACION

- Se presenta en porciones de 5 o 10 unidades de acuerdo a pedido del cliente.
- **Peso total del roll x 10 piezas: 232 grs.**

Nombre: **CHIC**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES	
Alga Nori		Unid.	0,5				
Arroz Avinagrado		Kg	0,130				
Langostino Rebozado		Kg	0,045			Ver Receta	
Semillas de Sésamo		Kg	0,002				
Tartar de Salmon		Kg	0,045			Ver Receta	
Limón		Kg	0,001	Ralladura de limón			
Salsa Nikkei		Lt.	0,010			Ver receta	
Cilantro		Kg	0.001	Picado fino			
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei
							✓

PREPARACION

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.

- Colocar los langostinos rebozados cubriendo todo el largo del alga Nori. Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Cortar el roll en 10 piezas iguales y colocar las mismas en posición horizontal
- Por último colocar sobre cada pieza el tartar de Salmon, la ralladura de limón, el cilantro y bañarlas con salsa nikkei

PRESENTACION

- Se presenta en porciones de 5 o 10 unidades de acuerdo a pedido del cliente y separadas de otras piezas. **Peso total del roll x 10 piezas: 234 grs.**

Nombre: **2 SALMONES / 2 SAKES**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES	
Alga Nori		Unid.	0,5				
Arroz Avinagrado		Kg	0,130				
Palta		Kg	0,035				
Tartar de Salmon		Kg	0,060			Ver Receta	
Salmon Rosado		Kg	0,022				
Salsa Nikkei		Lt.	0,010				
Ciboulette		Kg	0,002	Picado fino			
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei
							✓

PREPARACION

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar la palta en gajos cubriendo todo el largo del alga Nori

- Colocar el tartar de Salmon junto a la palta a lo largo de todo el alga nori
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Cubrir el Roll con las láminas de salmón y sellar el mismo apoyándolo levemente en la sartén o con la pistola de calor
- Por ultimo colocar sobre el salmón sellado la salsa nikkei y espolvorearlo con el ciboulette picado.

PRESENTACION

- Cortar el roll en 10 piezas iguales y presentar de acuerdo a pedido del cliente en porciones de 5 o 10 unidades.
- **Peso total del roll x 10 piezas: 259 grs.**

Nombre: **CHILLI ROLL**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES	
Alga Nori		Unid.	0,5				
Arroz Avinagrado		Kg	0,130				
Queso Finlandia		Kg	0,025				
Palta		Kg	0,035	En láminas finas			
Salmon		Kg	0,015	En tiras de 1 cm de espesor			
Langostino Rebozado		Kg	0,025				
Coco Rallado		KG	0,005	Crocante			
Salsa Chilli Jam		Kg	0,010				
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	X	Nikkei
							X

PREPARACION

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar los langostinos rebozados, el Salmon y el queso Finlandia a lo largo de toda el alga nori
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Cubrir el Roll con las láminas de palta y volver a cerrar ejerciendo presión leve para que la palta tome la forma del roll y se adhiera al mismo.
- Verter la salsa chilli jam sobre la palta y por ultimo espolvorear con el coco caramelizado.

PRESENTACION

- Cortar el roll en 10 piezas iguales y presentar de acuerdo a pedido del cliente en porciones de 5 o 10 unidades. **Peso total del roll x 10 piezas: 245 grs.**

Nombre: ACEVICHADO



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES	
Alga Nori		Unid.	0,5				
Arroz Avinagrado		Kg	0,130				
Lenguado marinado		Kg	0,030				
Guacamoles		Kg	0,060			Ver Receta	
Salmon marinado		Kg	0,030	En tiras de 1 cm de espesor			
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei
						✗	

PREPARACION

- Realizar la leche de tigre de igual manera que la realizada para el ceviche y espesar la misma procesándola con el mixer. Marinar las tiras de Salmon y Lenguado en la preparación anterior durante próximamente 2 horas previo al despacho

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar las tiras de salmón y de lenguado a lo largo de todo el alga nori
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Al momento de armar el pedido solicitado por el cliente, colocar las piezas necesarias en forma horizontal y colocarle con una manga la preparación de guacamoles procesado con el mixer en forma de corona.

PRESENTACION

- Cortar el roll en 10 piezas iguales y presentar de acuerdo a pedido del cliente en porciones de 5 o 10 unidades. **Peso total del roll x 10 piezas: 250 grs.**

Nombre: **HUANCAINO ROLL**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES				
Alga Nori		Unid.	0,5							
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130							
Palta		Kg.	0,035							
Langostino		Kg.	0,035							
Pepino		Kg.	0,020							
Salmon cubierta		Kg.	0,022							
Cilantro		Kg.	0,001	Una hojita sobre la pieza						
Salsa huancaína		Kg.	0,010	1 gota x pieza						
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓		

PREPARACION

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar los langostinos lo largo del alga nori
- Colocar juntos la palta y el pepino a lo largo del alga nori.
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Cubrir con el salmón, en forma horizontal, todo el rollo.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- Cada pieza deberá tener una gota de salsa Huancaína y arriba una hojita de cilantro. **Peso total del roll x 10 piezas: 253grs.**

Nombre: **KIURI ROLL** (fuera de carta)



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Pepino	Kg.	0,090	Laminas como placer 15 cm	
Salmon Rosado	Kg.	0,090	Una tira	
Langostino	Kg.	0,045	3 un.	
Ciboulette	Kg.	0.010	En tiras	

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Preparar el sudare cubriendo con papel film varias veces.
- Armar con las láminas de pepino una base de tamaño similar al de media alga nori
- Colocar sobre el pepino todos los ingredientes.
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Enfilmar el roll y guardar en heladera.
- Cortar prolijamente el rollo en 12 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.

PRESENTACION

- El roll será presentado en 10 piezas.

Nombre: **TROPICAL ROLL**



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Alga Nori	Unid.	0,5		
Arroz Avinagrado	Kg.	0,130		
Salmon	Kg.	0,045	1 tira	Ver receta
Queso Finlandia	Kg.	0,040		
Mango	Kg.	0,012	En láminas muy finas	
Salsa Maracuyá	Kg.	0,010		
Batata crocante	Kg:	0,010		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar el salmón a lo largo del alga nori
- Colocar el queso Finlandia realizando una tira que cubra el largo del alga nori
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Colocar las láminas de mango evitando que las mismas se rompan cubriendo la totalidad del roll
- Volver a enrollar aplicando presión para que el mango se adhiera.

PRESENTACION

- Cortar prolíjamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- Salsear las piezas delicadamente con el maracuyá y terminar con lluvia de batata crocante.

- Peso total del roll x 10 piezas: 247 grs.

Nombre: **TOKIO ROLL**

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Alga Nori	Unid.	0,5		
Arroz Avinagrado	Kg.	0,130		
Palta	Kg.	0,045		
Langostino	Kg.	0,045		
Salmon cubierta	Kg.	0,022	2 tapas de 13 grs.	
Manteca Oriental	Kg.	0,005		

Delivery	✓	Boutique	✗	Grande	✗	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Al hacer el colchón de arroz, este debe sobresalir del alga aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto
- Dar vuelta todo el conjunto de alga nori y arroz de manera que al alga nori quede arriba y en el borde inferior del sudare.
- Colocar los langostinos lo largo del alga nori
- Colocar juntos la palta y el alga nori.
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Cubrir con el salmón, en forma horizontal, todo el rollo.
- Colocar manteca japonesa sobre la capa de salmón y flamear hasta fundir el mismo.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.

Nombre: **EBICADO / AVOCADO**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Langostinos Rebosados		Kg.	0,045	Aprox 3 unidades rebozadas		Ver receta		
Queso Finlandia		Kg.	0,030					
Palta		Kg.	0,020	En láminas muy finas				
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗

PREPARACION

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar los langostinos rebozados a lo largo del alga nori
- Colocar junto a los langostinos el queso Finlandia realizando una tira que cubra el largo del alga nori
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Colocar las láminas de palta evitando que las mismas se rompan cubriendo la totalidad del roll
- Volver a enrollar aplicando presión para que la palta se adhiera.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes
- . **Peso total del roll x 10 piezas: 225 grs.**

Nombre: TOBIKO (fuera de carta)



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Tartar kani-lango		Kg.	0,045	Ver receta				
Palta		Kg.	0,045					
Tobiko		Kg.	0,010					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓

PREPARACION

- Preparar el sudare cubriendolo con papel film varias veces para evitar que el arroz se pegue e introduzca en la esterilla.
- Colocar media alga nori sobre el mismo
- Realizar sobre el alga nori un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Al hacer el colchón de arroz, este debe sobresalir del alga aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto
- Dar vuelta todo el conjunto de alga nori y arroz de manera que al alga nori quede arriba y en el borde inferior del sudare.
- Colocar el tartar kani-lango lo largo del alga nori
- Colocar junto al tartar la palta a lo largo del alga nori.
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Cubrir con el Tobiko, en forma horizontal, todo el rollo.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.

Nombre: KINA ROLL



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Alga Nori	Unid.	0,5		
Arroz Avinagrado	Kg.	0,130		
Langostino Rebozado	Kg.	0,045	Aprox. 3 unidades	
Ciboulette	Kg.	0,001		
Palta	Kg.	0,030		
Tartar chili y garlic	Kg.	0,08		
Parmesano	Kg.	0,015	Muy fino	
Tare	Kg.	0,005		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACIÓN

PREPARACION

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.

- Colocar los langostinos rebozados a lo largo de toda el alga nori. Colocar la palta realizando una tira junto a los langostinos rebozados que cubra el largo del alga nori
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Vestir el roll con el ciboulette picado.
- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes. Poner el roll acostado y sobre él colocar el tartar de chili garlic previamente sopleteado para fundir levemente el queso crema, poner sobre cada una de las piezas el parmesano y flamear de lejos para que este mismo se gratine sobre el roll.
- Bañar con salsa tare
- **Peso total del roll x 10 piezas: 306 grs.**

Nombre: KURIMU ROLL



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Alga Nori	Unid.	0,5		
Arroz Avinagrado	Kg.	0,130		
Langostino tartar	Kg.	0,045		
Palta	Kg.	0,045		
Salmón	Kg.	0,022	3 tapas de 8 grs.	
Mayo-ponzu	Kg.	0,01	1 gota x pieza	
Verdeo	Kg.	0,003		
Togarashi	Kg.	0,001		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACIÓN

- Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar el tartar de langostinos lo largo del alga nori
- Colocar junto al tartar la palta a lo largo del alga nori.
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado. Luego emprolijar las puntas.
- Cubrir con el salmón, en forma horizontal, todo el rollo.
- Bañar el roll a lo ancho con la mayo-ponzu
- Espolvorear con togarashi y darle altura al roll con el verdeo en forma de rulo.
- **Peso total del roll x 10 piezas: 256 grs.**

MAKIS

Nombre: **MAKI SALMON (fuera de carta)**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES	
Alga Nori		Unid.	1	Restar 4 cm al largo			
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130				
Salmon Rosado		Kg.	0,045	En Tiras de 1 cm espesor			
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei
							✗

PREPARACION

- Sobre el alga entera Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar las tiras de Salmon cubriendo todo el largo del arroz
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado, primero en el área del arroz y luego cerrar el rollo con el excedente del alga nori del borde superior.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll x 10 piezas: 175 grs.**

Nombre: **MAKI SPF**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES	
Alga Nori		Unid.	1	Restar 4 cm al largo			
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130				
Salmon Rosado		Kg.	0,030	En Tiras de 1 cm espesor			
Palta		Kg.	0,030				
Queso Finlandia		Kg.	0,030				
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei
							✗

PREPARACION

- Sobre el alga entera Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar las tiras de Salmon cubriendo todo el largo del arroz. Colocar junto al Salmon los gajos de palta a lo largo de todo el arroz. Por último realizar una tira de queso Finlandia con la manga junto al Salmon y la palta.
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado, primero en el área del arroz y luego cerrar el rollo con el excedente del alga nori del borde superior.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll x 10 piezas: 220 grs.**

Nombre: **MAKI NY**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES	
Alga Nori		Unid.	1	Restar 4 cm al largo			
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130				
Salmon Rosado		Kg.	0,04	En Tiras de 1 cm espesor			
Palta		Kg.	0,045				
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	x	Nikkei
							x

PREPARACION

- Sobre el alga entera Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz.Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar las tiras de Salmon cubriendo todo el largo del arroz. Colocar junto al Salmon los gajos de palta a lo largo de todo el arroz y Enrollar formando el rollo con mucho cuidado, primero en el área del arroz y luego cerrar el rollo con el excedente del alga nori del borde superior.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- **Peso total del roll x 10 piezas: 215 grs.**

Nombre: **CRAZY MAKI**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	1	Restar 4 cm al largo				
Arroz Avinagrado		Kg.	0,130					
Salmon Rosado		Kg.	0,022	Láminas de 2 cm ancho		Cubre el maki		
Palta		Kg.	0,025					
Queso Finlandia		Kg.	0,025					
Langostinos		Kg.	0,025	3 unidades aprox.				
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗

PREPARACION

- Sobre el alga entera Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz.Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar los langostinos y , los gajos de palta cubriendo todo el largo del arroz
- Por último realizar una tira de queso Finlandia con la manga junto al Langostinos y la palta.
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado, primero en el área del arroz y luego cerrar el rollo con el excedente del alga nori del borde superior.
- Colocar las láminas de Salmon a lo largo del maki .

PRESENTACION

- Cortar prolíjamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes

- Peso total del roll x 10 piezas: 227 grs.

Nombre: **MAKI TUNA**



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Alga Nori	Un	1	Restar 4 cm al largo	
Arroz Avinagrado	Kg.	0,130		
Mezcla atún / Mayo/ finl.	Kg.	0,100	Atún/ Mayonesa/ Finlandia	Ver Receta

PREPARACION

- Sobre el alga entera Realizar un colchón de arroz distribuyendo el mismo con los dedos húmedos suavemente evitando comprimir mucho el arroz. Luego de hacer el colchón de arroz, debemos colocar el alga este debe sobresalir aproximadamente 1,5 cm en uno de los bordes y el alga nori deberá quedar visible en 1,5 cm en el borde opuesto.
- Colocar con una manga la mezcla de atún formando una tira a lo largo de todo el arroz.
- Enrollar formando el rollo con mucho cuidado, primero en el área del arroz y luego cerrar el rollo con el excedente del alga nori del borde superior.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- Peso total del roll x 10 piezas: 230 grs.

NIGUIRISNombre: **NIGUIRI DE SALMON**

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Arroz Avinagrado	Kg.	0,016		
Salmon Rosado	Kg.	0,010	Lamina fina	

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Realizar la “bolita” de arroz formando la misma con la palma de la mano y moldeándola con los dedos húmedos.
- Colocar sobre el arroz la lámina de salmón y ejercer presión con los dedos para darle una forma similar a la curvatura del arroz y adherirlo al mismo

Nombre: **NIGIRI DE LANGOSTINOS**



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Arroz Avinagrado	Kg.	0,012		
Langostinos	Kg.	0,010	Cortado tipo "Mariposa"	1 un. grande
Alga Nori	Unid.	0,05	Tira fina	Para el cierre

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Realizar la “bolita” de arroz formando la misma con la palma de la mano y moldeándola con los dedos húmedos.
- Colocar sobre el arroz el langostino abierto y ejercer presión con los dedos para darle una forma similar a la curvatura del arroz y adherirlo al mismo
- Cerrar el conjunto de arroz y langostino con una tira fina de alga nori

Nombre: **NIGIRI DE SALMON AHUMADO (fuera de carta)**

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Arroz Avinagrado	Kg.	0,016		
Salmon Ahumado	Kg.	0,010	Lamina fina	

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	x
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Realizar la “bolita” de arroz formando la misma con la palma de la mano y moldeándola con los dedos húmedos.
- Colocar sobre el arroz la lámina de salmón ahumado y ejercer presión con los dedos para darle una forma similar a la curvatura del arroz y adherirlo al mismo

Nombre: **NIGUIRI DE PULPO**



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Arroz Avinagrado	Kg.	0,016		
Pulpo	Kg.	0,008	Lamina fina	
Alga Nori	Unid.	0,05	Tira fina	Para el cierre

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Realizar la “bolita” de arroz formando la misma con la palma de la mano y moldeándola con los dedos húmedos.
- Colocar sobre el arroz el pulpo prolijamente cubriendo el largo del arroz.
- Cerrar el conjunto de arroz y pulpo con una tira fina de alga nori.

Nombre: **NIGIRI DE PESCADO BLANCO**



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Arroz Avinagrado	Kg.	0,016		
Pescado Blanco	Kg.	0,010	Lamina fina	

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Realizar la “bolita” de arroz formando la misma con la palma de la mano y moldeándola con los dedos húmedos.
- Colocar sobre el arroz la lámina de Pescado Blanco y ejercer presión con los dedos para darle una forma similar a la curvatura del arroz y adherirlo al mismo

NIGUIRIS ESPECIALES

Nombre: **NIGUIRI SAKE FURAI (4 unidades)**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		TOTAL		
Arroz Avinagrado		Kg.	0,012				0.060	
Salmon Rosado		Kg.	0,010	Lamina fina			0.048	
Guacamole		Kg	0,001	Para coronar			0.004	
Huevo		Un.	0,1					
Panko		Kg	0,005					
Queso Finlandia		Kg	0,001					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓

PREPARACION

- Realizar la “bolita” de arroz formando la misma con la palma de la mano y moldeándola con los dedos húmedos.
- Rellenar la bolita de arroz con el queso Finlandia colocando el mismo en el interior con una manga
- Pasar la bolita de arroz por el huevo y luego por el panko para rebozarla
- Colocar sobre la bolita rebozada la lámina de Salmon Rosado y ejercer presión con los dedos para darle una forma similar a la curvatura del arroz y adherirlo al mismo
- Colocar el guacamole con una manga sobre el salmón en el centro del niguri

PRESENTACION

- Presentar en porciones de 4 unidades de acuerdo a pedido del cliente. Se acompaña con wasabi y jengibre fresco en laminas
- Presentar en bandeja 102.

Nombre: **NIGUIRI TARE (4 unidades)**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE			TOTAL	
Arroz Avinagrado		Kg.	0,016				0.072	
Salmon Rosado		Kg.	0,010	Lamina fina			0.048	
Lima		Kg	0,001	Rodaja muy fina			Para coronar	
Salsa Tare		LT.	0,005				Ver Receta	
	Delivery	X	Boutique	X	Grande	✓	Nikkei	✓

PREPARACION

- Realizar la “bolita” de arroz formando la misma con la palma de la mano y moldeándola con los dedos húmedos.
- Colocar sobre la bolita rebozada la lámina de Salmon Rosado y ejercer presión con los dedos para darle una forma similar a la curvatura del arroz y adherirlo al mismo
- Flambeear la lámina de Salmon Rosado con la pistola de calor hasta que tome temperatura pero no se llegue a cocinar.
- Colocar la rodajita de lima y sobre esta la salsa tare
- Presentar en porciones de 4 unidades de acuerdo a pedido del cliente. Se acompaña con wasabi y jengibre fresco en laminas.
- Presentar en bandeja 102.

Nombre: **NIGUIRI LIMA (4 unidades)**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE				
Arroz Avinagrado		Kg.	0,016					
Salmon Rosado		Kg.	0,010	Lamina fina				
Lima		Kg	0,001	Gota				
Limón		Kg.	0,001	Ralladura de limón				
Sal marina		Kg.	0,001					
Aceite de Trufa		Lt.	0,001					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓

PRESENTACION:

PREPARACION

- Realizar la “bolita” de arroz formando la misma con la palma de la mano y moldeándola con los dedos húmedos.
- Colocar sobre la bolita rebozada la lámina de Salmon Rosado y ejercer presión con los dedos para darle una forma similar a la curvatura del arroz y adherirlo al mismo
- Colocar 2 gotas de aceite de trufas sobre cada pieza de nigiri y flamear.
- Colocar 1 escama de sal en cada nigiri y sobre la misma poner gotas de jugo de lima
- Espolvorear la lámina de salmón flambeado con la ralladura de lima y limón
- Presentar en porciones de 4 unidades de acuerdo a pedido del cliente. Se acompaña con wasabi y jengibre fresco en laminas.

Nombre: **NIGUIRI OLIVO (4 unidades) (fuera de carta)**

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	TOTAL
Arroz Avinagrado	Kg.	0,016		0,072
Salmon	Kg.	0,010	Lamina fina	0,048
Tartar de pulpo	Kg	0,005	Lamina fina	0,020

Delivery	X	Boutique	X	Grande	X	Nikkei	X
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Realizar la “bolita” de arroz formando la misma con la palma de la mano y moldeándola con los dedos húmedos.
- Colocar sobre el arroz el salmón prolíjamente cubriendo el largo del arroz.
- Colocar el tartar sobre el nigiri.
- Porción 4 un.
- Presentar en bandeja 102.

Nombre: **NIGUIRI TAKO**



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	TOTAL
Arroz Avinagrado	Kg.	0,016		0.048
Pulpo	Kg.	0,008	Lamina fina	0.048
Mayo oliva	Kg	0,005		0.004
Chalaquita		0,005		Ver Receta

Delivery	X	Boutique	X	Grande	X	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION:

PREPARACION

- Realizar la “bolita” de arroz formando la misma con la palma de la mano y moldeándola con los dedos húmedos.
- Colocar sobre la bolita rebozada la lámina de pulpo y ejercer presión con los dedos para darle una forma similar a la curvatura del arroz y adherirlo al mismo junto a una cinta de nori.
- Bañar con salsa balsámica.
- Sellar el pulpo junto con la salsa con el soplete.
- Colocar una leve lluvia de batata crocante

Nombre: NIGIRI TOKIO

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	TOTAL
Arroz Avinagrado	Kg.	0,012		0.048
Salmon Rosado	Kg.	0,012		0.024
Pescado blanco	Kg	0,010		0.020
Ralladura de ww y jj	Kg	0,0025		0.010
Ciboulette				1cm de largo
Salsa nikkei				

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACIÓN

- Realizar la “bolita” de arroz formando la misma con la palma de la mano y moldeándola con los dedos húmedos.
- Colocar sobre la bolita la lámina de Salmón Rosado o el pescado blanco dependiendo y ejercer presión con los dedos para darle una forma similar a la curvatura del arroz y adherirlo al mismo

- Colocar sobre cada uno de los niguiris un punto de ww y jj y sobre el mismo el ciboulette.
- Terminar bañando los niguiris con salsa nikkei.

PRESENTACION

- Presentar en bandeja 102.

Nombre: NIGUIRI EBI



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	TOTAL
Arroz Avinagrado	Kg.	0,012		0.048
Langostino sin cola	Kg.	0,010		0.060
Tobiko	Kg	0,003		0.012
Ciboulette	Kg	0,001		0.008
Alga nori	Un	1/8		1/3

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION:

PREPARACIÓN

- Realizar la “bolita” de arroz formando la misma con la palma de la mano y moldeándola con los dedos húmedos.
- Colocar sobre la lámina de Langostino y ejercer presión con los dedos para darle una forma similar a la curvatura del arroz y adherirlo al mismo
- Colocar sobre cada uno de los niguiris de punta a punta Tobiko y terminar con ciboulette sobre el mismo.
- Colocar cada pieza de nigiri sobre una base de alga nori bien crocante.

Nombre: NIGIRI PONZU (fuera de carta)



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	TOTAL
Arroz Avinagrado	Kg.	0,012		0.048
Pescado blanco	Kg.	0,012		0.048
Mayo-ponzu	Kg	0,003		0.012
Ciboulette		0,002		1cm de largo
Togarashi				

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACIÓN

- Realizar la “bolita” de arroz formando la misma con la palma de la mano y moldeándola con los dedos húmedos.
- Colocar sobre la lámina de pescado blanco y ejercer presión con los dedos para darle una forma similar a la curvatura del arroz y adherirlo al mismo

- Bañar los niguiris de punta a punta con la mayo-ponzu y espolvorear con togarashi y terminar con ciboulette.

PRESENTACION:

- Presentar en bandeja 102.

Nombre: NIGIRI HUANCA



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	TOTAL
Arroz Avinagrado	Kg.	0,016		0.048
Salmon Rosado	Kg.	0,010		0.048
Salsa huancaina	Kg	0,005		0.004
Chalaquita	LT.	0,002	Ver Receta	0.008

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACIÓN

- Realizar la “bolita” de arroz formando la misma con la palma de la mano y moldeándola con los dedos húmedos.
- Colocar sobre la bolita la lámina de Salmón Rosado y ejercer presión con los dedos para darle una forma similar a la curvatura del arroz y adherirlo al mismo
- Bañar los niguiris desde la mitad hacia abajo con la salsa ají ají.
- Colocar sobre la mitad del niguiri dividiendo la mitad con salsa y la mitad con salsa con la Chalaquita.

PRESENTACION:

- Presentar en bandeja 102.

Nombre: NIGUIRI NORI



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	TOTAL
Arroz Avinagrado	Kg.	0,016		0.048
Palta	Kg.	0,012	Lamina fina	0.048
Mayo-ponzu	Kg	0,001		0.004

Togarashi	Kg.	0,001		
Hilos de nori	LT.	0,001	Ver Receta	0.004

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACIÓN

- Realizar la “bolita” de arroz formando la misma con la palma de la mano y moldeándola con los dedos húmedos.
- Colocar sobre la bolita la lámina de palta adhiriendo el mismo con un cinturón de nori.
- Colocar la mayonesa de ponzu sobre cada uno de los niguiris
- Espolvorear con togarashi.
- Colocar una leve lluvia de hilos de nori sobre cada pieza.

PRESENTACION:

- Presentar en bandeja 101.

Nombre: **NIGIRI KOBE / LOMO**



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	TOTAL
Bocado de arroz	Kg	0.016		0.048
Lámina de Kobe/Lomo	Kg	0.012		0.040
Salsa anticuchera	Kg	0,002		0.008
Salsa Huancaína	Kg	0,002		0.008
Cilantro picado	Kg	,0,002		0.008

Delivery	X	Boutique	X	Grande	X	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION:

PREPARACION

Hacer el niguirí y bañarlo con la salsa anticuchera para luego sellarlo y terminar vertiendo sobre el mismo la salsa huancaína y el cilantro picado.

Nombre: **NIGUIRI CRAB**



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Bocado de tartar de langostino saborizado	Kg	0.012		
Salmón tataki en pimienta negra	Kg	0.015		
Lámina de palta	Kg	0,001		
Salsa nikkei	Kg	0,001		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION:**PREPARACION**

Hacer un bocado (niguri) con el tartar de langostino y cubrir con el salmón. Luego colocar una lámina de palta y bañar con salsa nikkei.

TEMAKIS

Nombre: **TEMAKI DE SALMON**

INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,045					
Salmon Rosado		Kg.	0,020	En tiras				
Queso Finlandia		Kg.	0,015					
Palta		Kg.	0,020	En gajos				
Sesamo mixto								
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗

PREPARACION

- Realizar sobre el alga nori un colchón de arroz que cubra la mitad dela misma. Colocar el Salmon Rosado sobre el arroz cubriendo desde el vértice inferior hasta el vértice superior opuesto
- Colocar junto al salmon el queso Finlandia y la palta en igual sentido al anterior
- Tomar el vértice inferior que quedo con el arroz sin ingredientes y enrollar hacia arriba y en dirección al lado opuesto, continuar enrollando con el sector del alga Nori que no tiene arroz formando el cono.
- Terminar con lluvia de sésamo mixto.

PRESENTACION

- Presentar en unidades de acurdo a pedido del cliente. Se acompaña con wasabi y jengibre fresco en láminas.

Nombre: **TEMAKI DE LANGOSTINOS**

INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,045					
Langostinos		Kg.	0,015	3 unidades aprox				
Queso Finlandia		Kg.	0,015					
Palta		Kg.	0,020	En gajos				
Sesamo mixto								
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗

- Realizar sobre el alga nori un colchón de arroz que cubra la mitad de la misma formando un cuadrado y colocar el alga en forma transversal al sudare quedando la mitad con arroz en el lado inferior de la misma
- Colocar los langostinos sobre el arroz cubriendo desde el vértice inferior hasta el vértice superior opuesto
- Colocar junto a los langostinos el queso Finlandia y la palta en igual sentido al anterior
- Tomar el vértice inferior que quedo con el arroz sin ingredientes y enrollar hacia arriba y en dirección al lado opuesto, continuar enrollando con el sector del alga Nori que no tiene arroz formando el cono. Humedecer levemente el borde del alga Nori para que adhiera al hacer el cono. Terminar con lluvia de sésamo.

PRESENTACION

- Presentar en unidades de acurdo a pedido del cliente. Se acompaña con wasabi y jengibre fresco en laminas

Nombre: **TEMAKI COMPLETO**

INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,045					
Salmon Rosado		Kg.	0,010	En tiras				
Queso Finlandia		Kg.	0,015					
Palta		Kg.	0,020	En gajos				
Langostinos		Kg.	0,010					
Sesamo Mixto								
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	x	Nikkei	x

PREPARACION

- Realizar sobre el alga nori un colchón de arroz que cubra la mitad de la misma formando un cuadrado y colocar el alga en forma transversal al sudare quedando la mitad con arroz en el lado inferior de la misma

- Colocar el Salmon Rosado sobre el arroz cubriendo desde el vértice inferior hasta el vértice superior opuesto
 - Colocar los langostinos junto al salmón cubriendo el arroz de vértice a vértice
 - Colocar junto al salmón y los langostinos el queso Finlandia y la palta en igual sentido al anterior
 - Tomar el vértice inferior que quedo con el arroz sin ingredientes y enrollar hacia arriba y en dirección al lado opuesto, continuar enrollando con el sector del alga Nori que no tiene arroz formando el cono. Humedecer levemente el borde del alga Nori para que adhiera al hacer el cono
- Terminar con lluvia de sesamo

PRESENTACION

- Presentar en unidades de acuerdo a pedido del cliente. Se acompaña con wasabi y jengibre fresco en láminas

Nombre: **TEMAKI FUTU**

INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,045					
Langostino Rebozado		Kg.	0,020	Ver receta				
Queso Finlandia		Kg.	0,015					
Sesamo mixto								
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	X	Nikkei	X

PREPARACION

- Realizar sobre el alga nori un colchón de arroz que cubra la mitad de la misma formando un cuadrado y colocar el alga en forma transversal al sudare quedando la mitad con arroz en el lado inferior de la misma
- Colocar los langostinos rebozados sobre el arroz cubriendo desde el vértice inferior hasta el vértice superior opuesto
- Colocar el queso Finlandia junto a los langostinos rebozados cubriendo el arroz de vértice a vértice
- Tomar el vértice inferior que quedo con el arroz sin ingredientes y enrollar hacia arriba y en dirección al lado opuesto, continuar enrollando con el sector del alga Nori que no tiene arroz formando el cono. Humedecer levemente el borde del alga Nori para que adhiera al hacer el cono

PRESENTACION

- Presentar en unidades de acuerdo a pedido del cliente. Se acompaña con wasabi y jengibre fresco en laminas

Nombre: **TEMAKI SKIN (fuera de carta)**

INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,050					
Piel de Salmon Grillada		Kg.	0,060	Ver receta				
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗

PREPARACION

- Preparar el sudare cubriendolo con papel film varias veces para evitar que el arroz se pegue e introduzca en la esterilla. Colocar media alga nori sobre el mismo
- Realizar sobre el alga nori un colchón de arroz que cubra la mitad de la misma formando un cuadrado y colocar el alga en forma transversal al sudare quedando la mitad con arroz en el lado inferior de la misma. Colocar la piel de Salmon grillada sobre el arroz cubriendo desde el vértice inferior hasta el vértice superior opuesto
- Tomar el vértice inferior que quedo con el arroz sin ingredientes y enrollar hacia arriba y en dirección al lado opuesto, continuar enrollando con el sector del alga Nori que no tiene arroz formando el cono. Humedecer levemente el borde del alga Nori para que adhiera al hacer el cono

PRESENTACION

- Presentar en unidades de acuerdo a pedido del cliente. Se acompaña con wasabi y jengibre fresco en laminas

Nombre: **TEMAKI VEGGIE**

INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,045					
Palta		Kg.	0,020	En gajos				
Queso Finlandia		Kg.	0,025					
Pepino		Kg	0,015	En tiras de 1 cm				
Sésamo mixto								
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓

PREPARACION

- Realizar sobre el alga nori un colchón de arroz que cubra la mitad de la misma formando un cuadrado y colocar el alga en forma transversal al sudare quedando la mitad con arroz en el lado inferior de la misma. Colocar la palta sobre el arroz cubriendo desde el vértice inferior hasta el vértice superior opuesto. Colocar el queso Finlandia y los pepinos junto a la cubriendo el arroz de vértice a vértice
- Tomar el vértice inferior que quedo con el arroz sin ingredientes y enrollar hacia arriba y en dirección al lado opuesto, continuar enrollando con el sector del alga Nori que no tiene arroz formando el cono. Humedecer levemente el borde del alga Nori para que adhiera al hacer el cono

PRESENTACION

- Presentar en unidades de acuerdo a pedido del cliente. Se acompaña con wasabi y jengibre fresco en laminas

Nombre: **TEMAKI KYOTO (fuera de carta)**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Alga Nori		Unid.	0,5					
Arroz Avinagrado		Kg.	0,050					
Tartar de salmón		Kg.	0,015	Ver receta				
Palta		Kg.	0,015	En gajos				
Huevas		kg	0.005					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗

PREPARACION

- Preparar el sudare cubriendo con papel film varias veces para evitar que el arroz se pegue e introduzca en la esterilla.
- Colocar media alga nori sobre el mismo
- Realizar sobre el alga nori un colchón de arroz que cubra la mitad de la misma formando un cuadrado y colocar el alga en forma transversal al sudare quedando la mitad con arroz en el lado inferior de la misma
- Colocar el tartar sobre el arroz cubriendo desde el vértice inferior hasta el vértice superior opuesto
- Colocar junto al salmón la palta en igual sentido al anterior
- Tomar el vértice inferior que quedó con el arroz sin ingredientes y enrollar hacia arriba y en dirección al lado opuesto, continuar enrollando con el sector del alga Nori que no tiene arroz formando el cono. Humedecer levemente el borde del alga Nori para que adhiera al hacer el cono
- Terminar colocando huevas sobre el cono ya elaborado.

PRESENTACION

- Presentar en unidades de acuerdo a pedido del cliente. Se acompaña con wasabi y jengibre fresco en láminas.

GEISHAS

Nombre: **GEISHA SALMON**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Salmon		Kg	0,010	En láminas finas				
Queso Finlandia		Kg	0,003					
Palta			0,003					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓

PREPARACION

- Tomar la lámina de Salmon rosado y colocarla sobre la tabla de trabajo.
- Colocar en el centro de la misma el queso Finlandia y la palta
- Enrollar formando la geisha y presentar según pedido del cliente

Nombre: **GEISHA SALMON AHUMADO (fuera de carta)**

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Salmon Ahumado	Kg	0,010	En láminas finas	
Queso Finlandia	Kg	0,005		
Palta	Kg	0,003	En gajos pequeños	

PREPARACION

- Tomar la lámina de Salmon ahumado y colocarla sobre la tabla de trabajo.
- Colocar en el centro de la misma el queso Finlandia y la palta
- Enrollar formando la geisha y presentar según pedido del cliente.

Nombre: GEISHA LANGOSTINO



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Langostino	Unidad	1		
Queso Finlandia	Kg	0,003		
Palta	Kg	0,003		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Tomar el langostino, eviscerarlo y abrirlo al medio dejándole la cola.
- Colocar el langostino preparado sobre la tabla de trabajo.
- Colocar sobre el langostino el queso Finlandia y la palta
- NO se enrolla. Presentar según pedido del cliente

GEISHAS ESPECIALES

Nombre: GEISHA FUTU



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	TOTAL PORC
Langostino Rebozado	Unidad	1	1 gde. Cortado en 4	0.020
Queso Finlandia	Kg	0,003		0.012
Salmon Rosado	Kg	0,010	En láminas finas	0.040

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Tomar la lámina de Salmon Rosado y colocarla sobre la tabla de trabajo.
- Colocar en el centro de la misma el langostino rebozado y el queso Finlandia
- Enrollar formando la geisha y presentar según pedido del cliente en porciones de 4 unidades

Nombre: GEISHA EXPLOSION (fuera de carta)

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	TOTAL PORC
Salmon ahumado	Kg	0,010	En 4 laminas finas	0.040
Queso Finlandia	Kg	0,003		0.012
Mango	Kg	0,003	En gajos pequeños	0.012
Salsa de Maracuyá	Lt.	0,002		0.008

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	x	Nikkei	x
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Tomar la lámina de Salmon Ahumado y colocarla sobre la tabla de trabajo.
- Colocar en el centro de la misma el mango y el queso Finlandia
- Enrollar formando la geisha y bañar con la salsa de maracuyá.
- Presentar según pedido del cliente en porciones de 4 unidades.
- Presentar en Bandeja descartable 101.

SASHIMISNombre: **SASHIMI DE SALMON**

INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES	
Salmon		Kg	0,015				
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei

PREPARACION

- Fino corte de pescado.

Nombre: **SASHIMI DE PESCADO BLANCO**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Pescado blanco		Kg	0,015					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓

PREPARACION

- Fino corte de pescado.

Nombre: **SASHIMI DE LANGOSTINO**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Langostino		Un	1					

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
-----------------	---	-----------------	---	---------------	---	---------------	---

PREPARACION

- Fino corte sobre la panza del langostino para presentarlo en forma mariposa.

Nombre: **SASHIMI DE PULPO**

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Pulpo	Kg.	0.008		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Desgrasar el pulpo dejando solo las ventosas y hacer un fino corte.

SASHIMIS ESPECIALESNombre: **SASHIMI SPICY**

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Salmon	Kg	0,075	5 cortes	Salón 4 cortes 60grs.
Ciboulette	Kg.	0,001	Picado	
Togarashi	Kg.	0,001		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION:**PREPARACION**

- Presentar 5 cortes de salmón y espolvorear, sutilmente, con togarashi. Sellar en sartén y terminar con lluvia de Ciboulette y sal.
- Presentar en bandeja 101.

Nombre: **SASHIMI MARACUYA**

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Salmon	Kg	0.075	5 cortes	Salón 4 cortes 60grs.
Salsa de Maracuyá	Kg.	0,05		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Presentar 5 cortes de salmón y bañar en salsa maracuyá.
- Presentar en bandeja 101.

Nombre: **SASHIMI HUANCAYO**

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Salmon	Kg	0.075	5 cortes	Salón 4 cortes 60grs.
Salsa Huancaína	Lt.	0,005		
Furikake	Kg.	0,003		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Presentar 5 cortes de salmón, bañar en salsa huancaína y espolvorear con furikake.
- Presentar en bandeja 101.

Nombre: **SASHIMI ROBLE**



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Salmon	Kg	0.075	5 cortes	Salón 4 cortes 60grs.
Sal del Himalaya	Kg.	0,001		
Ralladura de lima	Kg.	0,001		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION:

PREPARACION

- Ahumar los cortes de salmón con las astillas de roble durante 1 minuto aprox.
- Terminar con ralladura de lima y sal de Himalaya.
- Presentar en bandeja 101.

Nombre: **SASHIMI TEMPURA**

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Salmon	Kg	0.060grs	4 cortes	
Salsa tare	Kg,	0,006		
Caviar	Kg.	0,002		

Delivery	X	Boutique	X	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION:

PREPARACION

- Cortar un pedacito del lomo marcando los 4 cortes pero sin cortarlo este mismo pasarlo por tempura y freírlo.
- Una vez hecho el mismo cortar las 4 fetas y presentar.
- Bañar con salsa tare y colocar topin de caviar en cada feta del mismo.

Nombre: SASHIMI SHIROMI



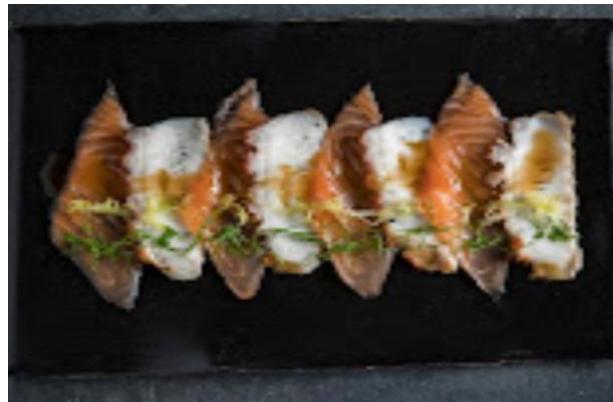
INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Shiromi	Kg	4	5 cortes delivery	Salón 4 cortes 60grs.
Ralladura de ww y jj	Kg.	0,001		
Tobiko	Kg.	0,001		

Delivery	X	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	----------	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION:**PREPARACIÓN**

- Presentar 5 cortes de Shiromi y colocar sobre cada una de las fetas un punto de wasabi y jengibre y Tobiko también sobre cada una de las piezas pero por encima de la línea de la ralladura.

TIRADITOSNombre: **TIRADITO FABRIC NIKKEI**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE			DETALLES	
Salmon		Kg	0,008	6 láminas (12 gr) muy finas				
Pulpo		Kg	0,008	6 láminas (6 gr) muy finas				
Salsa Nikkei		Lt.	0,015					
Ralladura de Limón		Kg	0,001					
Cilantro		Kg	0,001					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓

PREPARACION

- Cortar las láminas de salmón y pulpo y armar la presentación intercalando las láminas y formando 2 tiras de 6 láminas cada una.(ver *presentación en foto*)
- Colocarle la salsa nikkei sobre la presentación anterior y espolvorearle la ralladura de limón y el cilantro picado

PRESENTACION

- Presentar en bandeja 475.

Nombre: **TIRADITO PESCADO BLANCO**

INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Pescado Blanco		Kg	0,008	12 láminas (8 gr) muy finas				
Salsa Nikkei		Lt.	0,015					
Ralladura de Limón		Kg	0,001					
Cilantro		Kg	0,001					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓

PREPARACION

- Cortar las láminas de pescado blanco y armar la presentación intercalando las láminas y formando 2 tiras de 6 láminas cada una.(ver *presentación en foto*)
- Colocarle la salsa nikkei sobre la presentación anterior y espolvorearle la ralladura de limón y el cilantro picado

PRESENTACION

- Presentar en bandeja 475.



Nombre: **TIRADITO CHILLI JAM**



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Salmon	Kg	0,008	12 láminas (8gr) muy finas	
Salsa Chilli Jam	Kg	0,015		Ver receta
Coco Rallado crocante	Kg	0,005		
Cilantro Cicelado	Kg.	0,001		
Pichicata	Kg.	0,001		
Jugo de lima	Kg.	1	Tapa de lima	

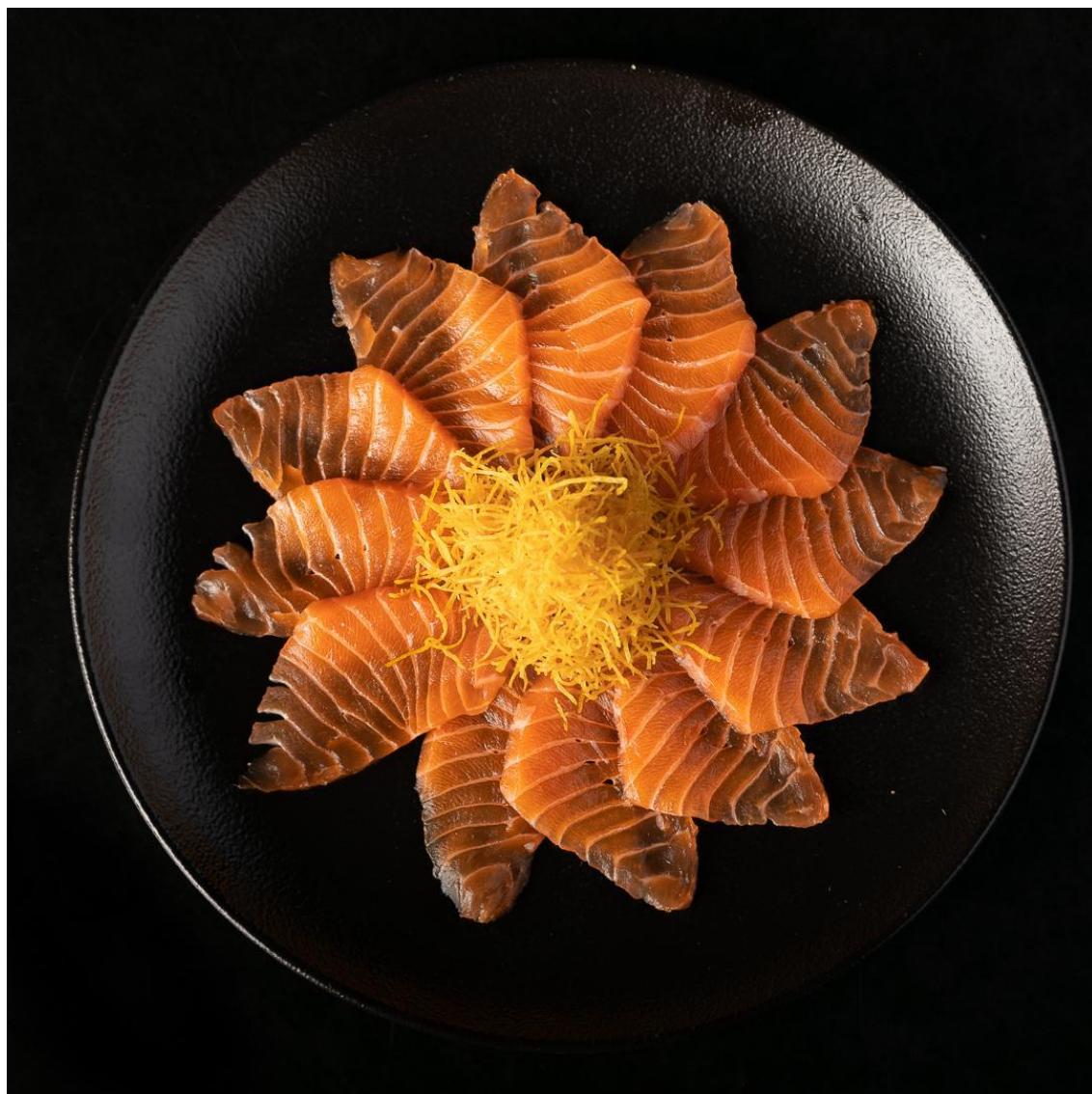
Delivery	✓	Boutique	✗	Grande	✗	Nikkei	✗
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION:

PREPARACION

- Cortar las láminas de salmón muy finas armar la presentación colocando las láminas en forma horizontal y algunas tipo “flor”. (ver foto de presentación)
- Colocarle la salsa chilli jam sobre las presentación anterior y agregarle la ralladura de coco crocante

Nombre: **TIRADITO DE SALMON**



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Salmon		Kg	0,008	12 láminas (8 gr) muy finas				
Pichicata		Kg	0,001					
Jugo de lima		Kg	1	tapa				
Salsa Maracuyá		Kg	0,020					
Masa Filo		Kg	0,010	En hilos muy finos				
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓

PREPARACION

- Cortar las láminas de salmón muy finas armar la presentación en láminas horizontales y algunas formando una “flor”.(ver foto de presentación)
- Colocarle en el centro los hilos de batata fritos
- Bañar las láminas de Salmon rosado con la salsa de maracuyá

PRESENTACION:

- Presentar en bandeja 475.

Nombre: **TIRADITO PULPO AL OLIVO**



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Pulpo	Kg	0,008	10 láminas (8gr) muy finas	
Salsa Olivo	Kg	0,070		Ver receta
Cilantro	Kg.	0.001		
Morrón rojo	Kg.	0.001		
Pichicata	Kg	0,001		
Jugo de lima	Kg	1	tapa	

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION:

PREPARACION

- Cortar las láminas de pulpo muy finas armar la presentación colocando las láminas formando 2 tiras de 5 unidades cada una
- Colocarle la salsa de olivo sobre la presentación anterior asegurando de cubrir todas las laminas

Nombre: **TIRADITO KASAI**



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
SALMON	Kg.	0,008	12 cortes	
MARISCOS AL FUEGO	Kg	0,030		

Delivery	✗	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Colocar los cortes sobre el plato y los mariscos en una kosara aparte



Nombre: TIRADITO AJI AJI

FABRIC

SUSHI



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Pesca blanca	Kg	0,008	10 láminas muy finas	
Huevas de pescado	Kg	0,010		
Palta	kg	0,05		
Salsa huancaina	Kg	0,06		Ver receta
Pichicata	kg	c/n		
Jugo de lima	unidad	1	1 tapa	
Cilantro	kg	0,002		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Colocar la crema de ají sobre el plato en forma de espejo
- Colocar los cortes de pescado blanco sobre la salsa pero doblados a la mitad.
- Colocar la palta desparramada por todo el plato.
- Terminar de decorar el plato con las huevas el cilantro y los brotes del mismo.

PRESENTACION:

- Presentar en bandeja 475.

Nombre: TIRADITO CHUNZU (fuera de carta)



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Salmón	Kg	0,100		
Togarashi	kg	0,005		
Chulpi	Kg	0,040		
Mayo-ponzu	kg	0,03		
Brotes de cilantro				

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Colocar sobre el plato, solo cubriendo la mitad del mismo a la largo un espejo de ponzu.
- Sobre el mismo ir colocando las 10 piezas de salmón dándole a cada uno un pliegue a la mitad. Y encimando cada feta sobre la otra.
- Sobre la parte seca del plato colocar el chulpi picado.

PRESENTACION

- Presentar en bandeja 475.

KTAPEO

Nombre: CHIRASHI NIPPON (fuera de carta)

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Alga Nori	Unid.	0,25		
Arroz Avinagrado	Kg.	0,200		
Langostinos	Kg.	0,030	Aprox. 3 unidades	
Ralladura de ww y jj	Kg	c/n		
Huevo curado	Kg	1	Yema	
Furikake	Kg	c/n		
Pulpo	Kg.	0,020		
Pescado blanco	Kg.	0,020		
Huevas de pescado	Kg.	0,002		
Salmón	Kg.	0,020	Muy fino	

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Colocar el arroz sobre el plato en forma de esfera, sobre la misma ir acomodando las proteínas alrededor del arroz.
- Una vez colocadas las proteínas colocar la yema en el centro y colocar sobre cada una de las láminas un punto de ralladura de ww y jj, a un costado las huevas y en el otro el alga nori picado y espolvorear con Furikake y sutil lluvia de nori.

PRESENTACION:

- Presentar en bandeja Poke

Nombre: KATSU SANDO



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Bife de chorizo (furai)	Unid.	0,150		
Pan lactal	Unid.	2		Bimbo artesanal
Mayonesa katsobushi		c/n		
Negui	Kg	0,010		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION:

PREPARACION y PRESENTACION

- Empanizar el bife de chorizo. (sin aplastar la pieza durante el apanado).
- Freír en un aceite a 180° durante 1'10''.
- Untar con mayonesa el pan y colocar la carne furai en el mismo.
- En una plancha sellar el sándwich por ambos lados, dorando el pan.
- Recortar con un cuchillo filoso sacando los bordes y cortar el sándwich en 2.
- Presentar el sándwich parado, que se vean los rellenos y decorar con negui picado.

Producto: EMPANADITAS PRIMAVERA**(DE CARNE O DE VERDURA)**

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Arrolladitos Primavera	Unid.	2		Según Sabor

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION**PROCEDIMIENTO**

- Freír a 180° C, hasta obtener un color dorado homogéneo.
- Se presentan en porciones de 2 unidades. Variedad Carne o Verduras

Producto: HARUMAKI DE SALMON

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Salmón			Recortes que sobren de otros platos	
Salmón ahumado	Gr	5		
Maní	Gr	2		
Queso	Gr	15		
Ciboulette	Gr	1		
Sal pimienta		Cantidad necesaria		
Salsa de tamarindo	Gr	20		
Humo líquido	Gr	10		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION**PROCEDIMIENTO**

- Freír a 180° C, hasta obtener un color dorado homogéneo.
- Se presentan en porciones de 2 unidades. Variedad Carne o Verduras

Producto: EBI FURAI (fuera de carta)



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Langostinos		Kg	0,075	5 unidades grandes				
Zuma de zanahoria		Kg.	c/n	Rallada				
Panko		Kg	0,030					
Salsa de mostaza y miel		lt	0,015				Ver receta	
Harina		Kg.	0.250	Cantidad necesaria				
Agua		Lt.	0.200					
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	X	Nikkei	X

PROCEDIMIENTO

- Pasar los langostinos por la harina.
- Con el resto de la harina y el agua hacer una mezcla homogénea y pasar los langostinos por esa mezcla.
- Rebozar con panko. Presionar y darle forma.
- Freir en abundante aceite hasta dorarlos y escurrir.
- Acompañar con salsa de mostaza y miel.

PRESENTACION

- Presentar en bandeja 475 sobre zuma de zanahoria.
- Se presentan en porciones de 5 Langostinos

Producto: GEISHA EN TEMPURA (fuera de carta)

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Salmon	Kg	0,060	6 fetas finas	
Queso Finlandia	Kg	0,030		
Mezcla de Tempura	KG	0,020		Ver receta

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION**PROCEDIMIENTO**

- Cortar el salmón en láminas finas de 10 grs aproximadamente.
- Colocar en el centro de la misma el queso Finlandia y enrollar las laminas formando la geisha.
- Una vez enrolladas, cerrar los extremos para que el queso quede en el interior
- Pasar las 6 unidades de geisha por la masa de tempura bien fría
- Freír a 180°C hasta que tomen un color dorado homogéneo.
- Se presentan en porciones de 6 Unidades

Producto: EDAMAME

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Edamame	Kg	0,15		
Sal de Himalaya	Unid.	1		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PROCEDIMIENTO

- Tiranizar el adámame en agua hirviendo por 8 a 10 minutos.
- Sacar del agua y escurrir bien.
- En un bowl condimentar con sal

PRESENTACION

- Servir en bandeja 102 o siendo salón presentar en plato de guarnición, terminar con lluvia de sal de Himalaya para saborizar.

Producto: MAIZ CANCHITA

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Maíz canchita	Kg	0,15		
Pichicata	Unid.	1		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION**PROCEDIMIENTO**

- Freír el maíz.
- Rectificar sabor con pichicata.
- Servir en bandeja 102 o siendo salón en el recipiente apropiado, terminar con lluvia de pichicata para saborizar.

Nombre: **TRILOGIA DE CAUSAS**

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Papa causa	Kg.	0.06		
Mayo morrón	Kg.	0.06		
Mayo acevichada	Kg.	0.06		
Pulpo	Kg.	0.015		
Salmon	Kg.	0,015		
Langostino	Kg.	0,015		

Delivery	X	Boutique	X	Grande	X	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION

PROCEDIMIENTO

1. Moldear la papa causa en tres moldes (4 cm)
2. Decorar con tartar de salmón, langostino nikkei y pulpo anticuchero. Agregar las mayonesas correspondientes.

Nombre: **MISTURA DE MARISCOS**

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
MAYO ACEVICHADA	Kg.	0,005		
MAYO MORRON	Kg.	0,005		
PAPA	Kg.	0,16		
LIMA	Kg.	0,05		
CALAMAR	Kg.	0,04		
COLA LANGOSTINO	Kg.	0,04		
PULPO	Kg.	0,03		
PESCADO BLANCO	Kg.	0,1		
CRIOLLA	Kg.	0,005		

Delivery	x	Boutique	x	Grande	x	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION

PROCEDIMIENTO

1. Pasar todos los mariscos por la huevada (mezcla de huevos, soja, salsa de ostras, ajo y aceite de sésamo) y enharinar.
2. Freír hasta que quede crocante y dorado.
3. Freír la papa en rodajas de 0.5 centímetros (4 unidades).
4. Emplatar la papa, encima la mixtura frita y salsa criolla por encima. Acompañada con lima, mayonesa de morrón y acevichada.

Nombre: **ANTICUCHOS**

INSUMO	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	CORTE	DETALLE
SALSA ANTICUCHERA	Kg.	0,05		
SALSA HUANCAINA	Kg.	0,03		
COLA LANGOSTINO	Kg.	0,045		
PAPA	Kg.	0,12		
LOMO	Kg.	0,05		
SUPREMA DE POLLO	Kg.	0,05		

Delivery	<input checked="" type="checkbox"/>	Boutique	<input checked="" type="checkbox"/>	Grande	<input checked="" type="checkbox"/>	Nikkei	<input checked="" type="checkbox"/>
----------	-------------------------------------	----------	-------------------------------------	--------	-------------------------------------	--------	-------------------------------------

PRESENTACION

PROCEDIMIENTO

1. Freír 3 unidades de rodaja de 0.5 centímetros.
2. Armar los pinchos con las proteínas correspondientes (Pollo, lomo y langostino).
3. Saltear en una sartén los pinchos agregando salsa anticuchera y la papa.

Colocar las rodajas de papa como cama y poner los pinchos encima. Bañar con la salsa huancaína. Y decorar con ciboulette

TARTAR & CEVICHES

Nombre: TARTAR SOYU (fuera de carta)



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Pesca blanca	Kg	0,50	Cubos	
Langostino	kg	0,045	Cubos	
Pulpo	Kg	0,040	Cubos	Ver receta
Palta	kg	0,03		
Negui	kg	0,01		
Arroz	Kg	0,05		
Huevo de codorniz	Kg	1		
Nori	Unid			
Ralladura de ww y jj		C/N		
Galleta de arroz *	Unid	5		

Delivery	X	Boutique	X	Grande	X	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PREPARACION

- Formar un tartar con el langostino, el pulpo y el pescado blanco saborizandolo con aceite de sésamo, verdeo finamente picado, ciboulette y chili y garlic rectificando sabor con pichicata.

- Formar un espejo con la soja, colocar un aro de 6cm y empezar poniendo como base el arroz dándole presión con una cuchara, seguir colocando la palta finamente cortada tratando de utilizar las partes redondas para que quede prolja.
- Luego colocar el tartar y sobre el mismo la yema de huevo de codorniz, terminando el plato rodeando la yema con el negui, la ralladura y el nori finamente picado.
- Colocar en un plato aparte las galletas de arroz.

Producto: TARTAR DE RIO



INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES		
Tartar de Salmon		Kg	0,080					
Guacamole		Kg	0,070					
Hilos de batata		Kg	0,030					
Tobiko		Kg	0,002					
Salsa nikkei		Kg	0,010					
Ciboulet		Kg.	0.001	Cortado bien finito				
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓

PRESENTACION

- En una bandeja 475 colocar el guacamole en el centro (usando un aro de 8 cms) y encima el salmón. Terminar alrededor con hilos de batata.

Nombre: CEVICHE NITROGENADO (fuera de carta)



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Pesca blanca	Kg	0,120	Cubos	
Palta	kg	0,050	Cubos	
Cebolla Morada	Kg	0,100	Pluma	Ver receta
Brotes de cilantro	kg	c/n		
Ají limo	kg	c/n	En aros sin semilla	
Cilantro	kg	0,002		
Leche nitrogenada				

Delivery	X	Boutique	X	Grande	X	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION:

PREPARACION y PRESENTACION

- Mezclar la pesca blanca, la palta, la cebolla y el cilantro.
- Colocar los mismos sobre un plato hondo, apoyando sobre la preparación brotes de cilantro y el ají limo.
- Por otro lado verter sobre la leche nitrogenada más nitrógeno en un recipiente previamente enfriado con el nitrógeno para que no se pegue.
- Terminar volcando la leche sobre el ceviche previamente preparado.

Producto: CEVICHE NORTEÑO



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Lenguado	Kg	0,160	En cubos pequeños	
Leche de tigre	Lt.	0,100		
Cebolla morada	Kg	0,030	Pluma	
Cilantro	Kg	0,002	Picado	
Morrón Rojo	kg	0,005	Picado	
Maíz cancha	Kg	0,020		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION:

PROCEDIMIENTO

- Cortar el lenguado en cubos pequeños
- Colocar los mismos en la bandeja de presentación y cubrir con la cebolla morada, y el cilantro picado.
- Colocar en el otro compartimiento de la bandeja de presentación la leche de tigre en su envase y el maíz cancha.

Producto: CEVICHE ESPECIAL



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Langostinos	Kg	0,055	En trozos	
Salmon	kg	0,055	En cubos pequeños	
Pulpo	kg	0,055	En trozos	
Leche de tigre	lt	0,100		
Wasabi	kg	0,025		
Cebolla morada	Kg	0,030	Pluma	
cilantro	Kg	0,002	Picado	
Maíz cancha	kg	0,020		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
-----------------	---	-----------------	---	---------------	---	---------------	---

PROCEDIMIENTO

- Cortar salmón rosado en cubos pequeños y el pulpo y los langostinos en trozos pequeños
 - Colocar los mismos en la bandeja de presentación mezclados y cubrir con la cebolla morada, y el cilantro picado.
-
- En la botellita de leche de tigre colocar una bolita pequeña de wasabi y mezclar hasta disolver
 - Colocar en el otro compartimiento de la bandeja de presentación la leche de tigre mezclada con el wasabi en su envase y el maíz cancha

Producto: CEVICHE DE MOLLEJAS

INGREDIENTES		U	Cantidad	CORTE		DETALLES				
Mollejas limpias y selladas	Kg	0,120	En pequeños cubos							
Mayonesa de Cilantro	kg	0,070								
Lima	Un	1								
Pichicata	Lt	0,100								
Criollita	kg	0,050								
	Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓		

PROCEDIMIENTO

- Mezclar la lima, la mayonesa de cilantro y la pichicata servir en la base.
- En el centro del contenedor presentar la molleja dándole altura.
- Terminar con criollita.

PRESENTACION

- Bandeja Poke

CHIRASHI Y ENSALADAS

Nombre: **POKE TARTAR**



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Alga Nori	Unid.	1/8	Corte en tiritas finas	Para decorar
Arroz Avinagrado	Kg.	0,180		
Salmon	Kg.	0,040	Cortado en cubos pequeños	Ver receta
Queso Finlandia	Kg.	0,030	En copitos	
Palta	Kg.	0,045	En forma de abanico	
Sésamo mixto	Kg.	0,002		Para decorar
Ciboulette	Kg.	0,001	Picado fino	Para decorar

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION

- En una bandeja 475 cubrir el fondo con el arroz, sin aplastar. Encima del arroz colocar el salmón cubriendo media bandeja, con la palta cubrir un cuarto y el cuarto restante con el queso en copos Terminar con lluvia de sésamo, ciboulette y alga nori.

Nombre: POKE VEGAN B



OW

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Alga Nori	Unid.	1/8	Corte en tiritas finas	Para decorar
Arroz Avinagrado	Kg.	0,180		
Cebolla morada	Kg.	0,040	Cortado en cubos pequeños	Ver receta
Edamame pelado	Kg.	0,030	En copitos	
Pepino en julianas	Kg.	0,045	En forma de abanico	
Sésamo mixto	Kg.	0,002		Para decorar
Ciboulette	Kg.	0,001	Picado fino	Para decorar

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION

- En una bandeja 475 cubrir el fondo con el arroz, sin aplastar. Encima del arroz colocar el salmón cubriendo media bandeja, con la palta cubrir un cuarto y el cuarto restante con el queso en copos. Terminar con lluvia de sésamo, ciboulette y alga nori.

Nombre: **POKE FURAI**



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Arroz Avinagrado	Kg.	0,180		
Langostino Furai	Kg.	0,060	Cortado en 5 un. c/u	3 unid.
Queso Finlandia	Kg.	0,030	En copitos	
Palta	Kg.	0,045	En forma de abanico	
Sésamo mixto	Kg.	0,002		Para decorar

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION

- En una bandeja 475 cubrir el fondo con el arroz, sin aplastar. Encima del arroz colocar los langostinos cubriendo media bandeja, con la palta cubrir un cuarto y el cuarto restante con el queso en copos. Terminar con lluvia de sésamo.

Nombre: **POKE CHILLI (fuera de carta)**

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Arroz Avinagrado	Kg.	0,180		
Salmon Rosado	Kg.	0,040	Cortado en cubos	
Mango	Kg.	0,030	Cortado de cubos	
Palta	Kg.	0,030	En forma de abanico	
Salsa Chilli Jam	Kg.	c/n		
Coco Crocante	Kg.	c/n		Para decorar

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✗	Nikkei	✗
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION

- En una bandeja 475 cubrir el fondo con el arroz, sin aplastar. Encima del arroz colocar el salmon cubriendo media bandeja, con la palta cubrir un cuarto y el cuarto restante con el mango. Terminar con salsa Chilli Jam y crocante de coco.

Nombre: EBI SALAD (fuera de carta)



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
--------------	---	----------	-------	----------

Pepino	Unid.	0,150		
Zucchini	Kg.	0,150		
Langostinos	Kg.	0,100	Transversal	
Acevichado	Kg	0,100		
Tobiko	Kg	0,005		
Palta	Kg.	0,100		

Delivery	✗	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION:

PREPARACION

- Tornear o rayar (con mandolina) el pepino y el zucchini.
- Mezclar agregando la salsa acevichada y junto al Tobiko y el langostino.
- Servir dando altura al plato con los fideos.

Nombre: ENSALADA DE RÍO

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Quínoa	Unid.	0,150		
Nori	Kg.	1/8		
Salmón	Kg.	0,060		
Palta	Kg	0,100		
Almendras	Kg	0,010		
Rúcalá	Kg	0,030		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
----------	---	----------	---	--------	---	--------	---

PRESENTACION:**PREPARACION**

- Tener quínoa previamente hervida.
- Saborizar la misma con la salsa nikkei
- Colocar la quínoa como base del plato
- Encima de la quínoa agregar la rúcula, a un costado agregar la palta y al otro la almendra y sobre la rúcula el salmón fresco o sellado.
- Terminar el plato con el nori finamente picado.

Nombre: ENSALADA VEGETARIANA

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Lechuga Capuchina	Kg.	0,060		
Espinaca Cruda	Kg.	0,020		
Zanahoria Zuma	Kg.	0,020		
Rabanitos en finas fetas	Kg	0,010		
Almendras tostadas	Kg	0,010		
Espárragos	Kg	0,020		

Delivery	✓	Boutique	✓	Grande	✓	Nikkei	✓
-----------------	---	-----------------	---	---------------	---	---------------	---

PRESENTACION:

PREPARACION

- Sanitizar y escurrir bien todos los vegetales antes de emplatar.
- En el fondo del plato colocar la lechuga, encima la espinaca y arriba la zanahoria, acomodando bien para ganar altura.
- Adornar, como una corona, con los espárragos.
- A un lado poner las fetas de rabanito y espolvorear con las almendras tostadas y trituradas.
- Acompañar con dip de salsa de berro.

CARTA NUEVA

ASANA



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Alga Nori	Unid.	0,5		
Shari	Kg.	0,130		Colchón
Verdeo tempura	Kg.	0,030		Relleno

Girgolas (*1)	Kg.	0,030		Relleno
Palta	Kg.	0,030		Relleno
Tomate	Kg.	0,014		cobertura
Mousse de palta	Kg.	0,010		topping
Almendras tostadas	Kg.	0,002	Picadas finas	topping
Sal marina	Kg.	0,002		topping
Jugo de lima	Kg.	1 tapa		topping
Aceite de trufa	Kg.	10 gotas		

PREPARACION

- Preparar la esterilla cubriendo con papel film. Seguidamente disponer los 130 gr de shari y formar un colchón uniforme tamaño del alga (media alga).
- Colocar el alga dejando 1cm. y medio sobresaliendo de la parte inferior del colchón de arroz.
- A continuación, disponer el relleno: verdeo tempura, girgola y palta en partes iguales a lo largo del alga.
- Cerrar el roll uniendo ambos extremos del alga y dar forma de herradura al roll. poner cobertura

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- Disponer topping de manera prolija y ordenada.
- **Peso total del roll de 10 piezas: 244 gr.**

(*1) Girgolas no se lavan, si están sucias se le deben de pasar un trapo húmedo

CRISPY RICE



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
shari frito	Kg.	0,018		Sub receta
Tartar de salmón	Kg.	0,018		Sub receta
Salsa de rocoto ahumado	Kg.	0,003	Topping	Sub receta
Mousse de palta	Kg.	0,001	Topping	Sub receta
Furikake	Kg.	0,005	topping	Sub receta

PREPARACION

- Freír el crispy rice hasta obtener un buen color dorado, disponer el tartar sobre este producto.

PRESENTACION

- Terminar con rocoto ahumado, mouse de palta y furikake.
- Presentación de delivery en caja de 5.

SUB RECETA

- Colocar los 90 gramos de arroz en la prensa (hako), sumarle las semillas de sésamo, prensarlo y llevarlo a la heladera por 1 hora (no frezar ya que se cristaliza el arroz).
- Presentación de delivery en caja de 5.

TATAKI TRUFFLE



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Ebi cocido	Unid.	0,035		Relleno
Palta	Kg.	0,035		relleno
Ciboulette	Kg.	0,005		relleno
Salmon	Kg.	0,022		cobertura
Sal marina	Kg.	0,002		Topping
Ralladura de lima y limón	Kg.	0,002		Topping
Jugo de lima	Kg.	1 tapa		Topping
Aceite de trufa	Kg.	20 gotas		topping

PREPARACION

- Preparar la esterilla cubriendo con papel film. Seguidamente disponer los 130 gr de shari y formar un colchón uniforme tamaño del alga (media alga).
- Colocar el alga dejando 1cm. y medio sobresaliendo de la parte inferior del colchón de arroz.
- A continuación, disponer el relleno: ebi cocido, palta, ciboulette.
- Cerrar el roll uniendo ambos extremos del alga y dar forma de herradura al roll. poner cobertura . Dos gotas de aceite de trufa por pieza y sellas a fuego directo con soplete (tataki).

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que mismo se pegue o arrastre los ingredientes.



-
- Disponer topping de manera prolja y ordenada.

Nombre:

SAKE PIZZA



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Rapiditas Bimbo	Unid.	1		
Mayonesa ponzu	Kg.	0,003		
Salmon	Kg.	0,070	7 Laminas	
Cebolla	Kg.	0,003	cortadas en juliana	topping
Aceite de trufa	Kg.	8 gotas		topping
Ciboulette	Kg.	0,001		topping
Sal marina	Kg	0,001		topping

PREPARACION

- Tostar las rapiditas en la plancha haciendo presión periódicamente hasta dar color nuez y obtener una tortilla plana, dejar enfriar y reservar.
- A continuación, untar la tortilla con mayo ponzu y cubrir con las láminas de salmón.

PRESENTACION

- Disponer topping de manera prolíja y ordenada, cortar en 4 partes iguales y emplatar.
- Presentación de delivery en bandeja 103.

Recetario de Productos.

Nombre:

EBI NIKKEI

INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Salmon	Unid.	0,045		
Palta	Kg.	0,045		
Ebi thai	Kg.	0,045	3 unidades	topping
Salsa de puerro	Kg.	0,070		topping

PREPARACION

- Preparar la esterilla cubriendo con papel film. Seguidamente disponer los 130 gr de shari y formar un colchón uniforme tamaño del alga (media alga).
- Colocar el alga dejando 1cm. y medio sobresaliendo de la parte inferior del colchón de arroz.
- A continuación, disponer el relleno: salmón y palta.
- Cerrar el roll uniendo ambos extremos del alga y dar forma de herradura al roll.
- Coronar con el topping (cortar los langostinos para coronar)
- Colocar Salsa de puerro sobre los langostinos.

PRESENTACION

- Cortar prolijamente el rollo en 10 piezas iguales mojando levemente el cuchillo para evitar que el mismo se pegue o arrastre los ingredientes.
- Disponer las piezas juntas y cubrir con topping.
- Presentación de salón piezas paradas, presentación de delivery piezas acostadas.

Recetario de Productos.

Nombre:

CEVICHE NIKKEI



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Salmon	Unid.	0,140		Cubos 1x1cm
Palta cortada en cubos y torcheada	Kg.	0,050		Cubos 0.5x0.5
Almendras tostadas	Kg.	0,010		chancadas
Furikake	Kg.	0,006		
Salsa Nikkei	Kg.	0,035		
Cilantro	Kg.	0,001		
Verdeo	Kg.	0,001	Rulos	

PREPARACION

- En un bowl disponer los cubos de salmón, palta y cilantro, seguidamente añadir la salsa nikkei y las almendras y el furikake.

PRESENTACION

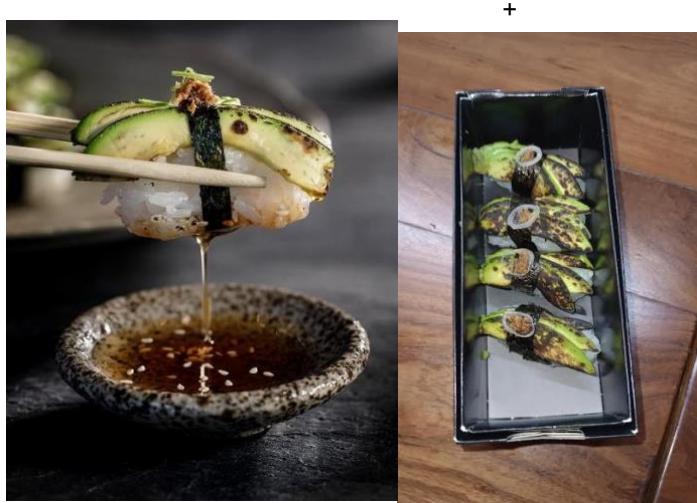
- Montar en un plato dando altura y poner topping rulos de verdeo.
- Presentación de delivery en caja poke.



Recetario de Productos.

Nombre:

niguirí avo



INGREDIENTES	U	Cantidad	CORTE	DETALLES
Palta torcheada	Unid.	0,007		
Arroz Avinagrado	Kg.	0,016		
Jengibre /soja	Kg.	0,001	Jengibre rallado y soja	Sub receta
Verdeo	Kg.	0,0005	Parte blanca	

PREPARACION

- Preparar el shari dando forma de nigirí, disponer la palta en abanico y torchar (*1), sujetar con tira de alga nori.

PRESENTACION

- Presentar con topping de jengibre encurtido y aro de verdeo.

SUB RECETA

- Rallar el Jengibre con el Sester, escurrirlo y dejar reposar en soja una hora.

(*1)Torchar es flambear.

Recetario de Productos.

CHIRASHI MORIWASE



Arroz Avinagrado	Kg.	0,180		
Furikake	Kg.	0,003		Sub receta
Salmon	Kg.	0,030		
Mousse de palta	Kg.	0,015		
Pulpo	Kg.	0,016		
Ebi ecuatoriano	Kg.	0,020		
Tartar de salmón	Kg.	0,020		
Mayo olivada	Kg.	0,006		
Acevichada	Kg.	0,010		
Salsa Nikkei	Kg.	0,004		
Ciboulette	Kg.	0,001		
Aceite de trufa	Kg.	Dos gotas		
Ralladura de lima	Kg.	0,001		
Rulo de verdeo	Kg.	0,002		
Sal marina	Kg.	0,001		

Togarashi	Kg.	0,001		
-----------	-----	-------	--	--

PREPARACION

- Disponer el arroz en un cuenco y añadir furikake montar de forma ordenada las proteínas, langostino con salsa acevichada y togarashi, tartar de salmón con salsa Nike, furikake y ciboulette, sashimi de salmón con aceite de trufa ralladura de lima y sal marina. Sashimi de pulpo con mayo oliva y togarashi.
- Presentación de delivery en caja poke.