

Selección Especial



California Rolls

(Envueltos en sésamo o masago, 8 bocados)

05 - Sake	Salmón - palta envuelto en sésamo o masago	\$ 4.770
06 - Ebi	Camarón - palta envuelto en sésamo o masago	\$ 4.770
07 - Sake Cheese	Salmón - queso crema - cebollín envuelto en sésamo o masago	\$ 4.980
08 - Ebi cheese	Camarón - queso crema - palta envuelto en sésamo o masago	\$ 4.980
09 - Tako	Pulpo - salsa Spicy palta, envuelto en sésamo o masago	\$ 5.240



Hosomaki

(Alga rellena con arroz - marisco y/o pescado y/o verduras, 8 bocados)

15 - Sake Maki Salmón	\$ 2.660
18 - Ebi Cheese Maki Camarón - queso crema	\$ 2.940
63 - Hosomaki genjibre Salmón o camarón, genjibre envuelto en alga Nori	\$ 2.940



Nigiri

(Base de arroz cubierta con pescado o marisco, 2 piezas)

43 - Tako (Pulpo)	\$ 2.890
44 - Sake (Salmón)	\$ 2.240
45 - Ebi (Camarón)	\$ 2.240





Sashimi

(Finos cortes de pescado crudo normal 8 cortes, extra 16 cortes)

48 - Normal (a elección del chef) \$ 6.990

49 - Extra \$ 10.990



Nikkey Rolls

81. Tako Butter

Camarón, queso crema, masago
(cubierto salsa de pulpo de matequilla de cilantro) \$ 5.540

84. Spain Roll

Camarón tempura, palta, cebollín (cubierto con mojo de camarón) \$ 5.540

87. Serrano Roll

Esparragos, queso crema, aceitunas, cubierto de jamón serrano a la mediterranea \$ 5.890



Premium

102. Ebi Almonds

Camarón, queso crema, piña, env. en almendras tostadas \$ 5.540

105. Mosutoro Premium Roll

Camarón, salmón, palmito env. en queso crema y masago \$ 5.640

104. Sake Paprika Roll

Salmón, queso crema, pimiento env. en camarones \$ 5.540

106. Ebi Tuna Fresh

Camarón, pepino cebollín env. en mix de atún y queso crema, \$ 6.240

110. Fresh Mosutoro Roll

Salmón, queso crema,, kanikama, camarón en pepino sin arroz \$ 6.240

65 - Ryu Roll

Camarón, salmón, pulpo y masago cubierto en palta, salmón o queso crema (sin arroz) \$ 6.490



Platos Calientes \$ 6.990

Pescado del Día con Arroz y Ensalada

Lomo Saltado

Lomo 170 grs. más 2 acompañamientos

Pasta fresca con Salsa di Mare

Yakisoba

fideos con verduras salteadas en soya (opción: Carne o Pollo o Camarón o Tofu)

Ramen



Tempura

- | | |
|---|-----------------|
| 10 - Sake Tempura
<i>Salmón - queso crema - cebollín rebosado en masa tempura</i> | \$ 5.240 |
| 11 - Ebi Tempura
<i>Camarón - queso crema envuelto en masa tempura</i> | \$ 5.240 |
| 62 - Hosomaki Tempura
<i>Salmón o camarón o Kanikama envuelto en alga Nori, rebosado en masa Tempura</i> | \$ 4.560 |
| 67 - Sakebi Panco
<i>Camarón, salmón rebosado en Panco</i> | \$ 5.640 |
| 68 - Sake Tempura Panco
<i>Camarón, pimentón, queso crema, envuelto en salmón rebosado en Panco</i> | \$ 5.980 |
| 98. Ensis Tempura (machas)
<i>Machas queso mantecoso, cebollín, envuelto en tempura</i> | \$ 5.980 |
| 99. Tako Tempura Roll
<i>Pulpo, queso crema, cebollín tempura</i> | \$ 6.260 |
| 100. Niku Tempura Roll
<i>Vacuno, champiñón, queso mantecoso, tempura</i> | \$ 5.490 |
| 101. Crabs Tempura Roll
<i>Jaiva, queso crema, cebollín, tempura</i> | \$ 6.260 |
| 40 - Hot Roll
<i>Queso crema - envuelto en salmón caliente, cebollín - salsa spyci</i> | \$ 5.040 |

Especiales en Pollo

- | | |
|--|-----------------|
| 02 - Hiyoko
<i>Pollo salsa mosut - palta envuelta en sésamo</i> | \$ 4.770 |
| 28 - Hiyoko Special Roll
<i>Pollo salsa Mosut, palta envuelto en palta</i> | \$ 4.970 |
| 64 - Hiyoko Tempura
<i>Pollo salsa Mosut, queso crema, rebosado en masa Tempura</i> | \$ 5.460 |
| 78. Tori Roll
<i>Champiñón, queso crema, cebollín envuelto en pollo tempura</i> | \$ 5.240 |
| 83. Huancaina Roll
<i>Pollo Teriyaki, cebolla morada. (con salsa huancaina)</i> | \$ 5.540 |
| 114. Hiyoko Panco Avocado
<i>Pollo panco, queso crema y cebollín envuelto en palta</i> | \$ 5.490 |
| 115. Hiyoko Cheese Panco
<i>Pollo teriyaki, cebollín envuelto en queso crema y panco</i> | \$ 5.490 |
| 116. Hiyoko 2
<i>Pollo, queso mantecoso, aceituna envuelto en tempura</i> | \$ 5.490 |
| 117. Hiyoko Beef Roll
<i>Carne de vacuno, queso crema, cebolla caramelizada envuelto en pollo tempura</i> | \$ 5.490 |

Especial Rolls

(Envuelto en palta o queso crema 8 bocados)

Adicional placa de salmon \$990

20 - Maki Roll <i>Kanikama - palta, envuelto en palta o queso crema</i>	\$ 4.770
22 - Avocado Roll <i>Salmón - palta envuelto en palta</i>	\$ 5.240
23 - Ebi Roll <i>Camarón - palta envuelto en palta o queso crema</i>	\$ 5.240
25 - Ebi Cheese Roll <i>Camarón - queso crema - palta envuelto en queso crema</i>	\$ 5.540
32 - Tempura Roll <i>Camarón tempura , queso crema, envuelto en palta o queso crema</i>	\$ 5.540
35 - Sakebi Roll <i>Camarón - salmón - queso crema envuelto en palta o queso crema</i>	\$ 5.810
36 - Tako Spicy <i>Pulpo - salsa spicy - palta envuelto en palta</i>	\$ 6.490
38 - Mosutoro Roll <i>Salmón - palmito - queso crema ciboulette envuelto en palta</i>	\$ 5.240
69 - Oishi <i>Ostiones al pil pil, champiñones, cubierto en palta</i>	\$ 6.490
70 - Sake jengibre <i>Salmón jengibre envuelto en palta o queso crema</i>	\$ 5.240
77. California Mix <i>Salmón, queso crema, pepino, envuelto en amapola con ciboulette</i>	\$ 5.240
79. Ceviche Roll <i>Ceviche ciboulette envuelto en palta o pepino</i>	\$ 5.240



Gohans

\$ 6.300

Hiyoko

Pollo teriyaki, zanahoria, ciboulette, queso crema y palta.

Sake Ebi

Salmón, camarón, cebollín, sésamo, queso crema y palta.

Furai

Salmón furai, camarón furai, cebollín, queso crema y palta.

Shokubutsu

Palmito, zanahoria, pepino, choclo coctel y palta.



Especial Vegetarianos

03 - Shokubutsu 1 (vegetariano) <i>Palmito, choclo, palta envuelta en sésamo o ciboulete</i>	\$ 4.540
04 - Shokubutsu 2 (vegetariano) <i>Queso crema - pepino - zanahoria envuelta en sésamo o ciboulete</i>	\$ 4.540
33 - Shokubutsu Especial Roll <i>Pepino, champiñón salteado, queso crema envuelta en palta</i>	\$ 4.540
14 - Palta Maki <i>Palta - zanahoria</i>	\$ 2.660
21 - Cheese Roll <i>Queso crema - palta - cebollín envuelto en palta o queso crema</i>	\$ 4.540
97. Yasai Tempura Roll <i>Espárragos, queso crema, aceitunas, envuelto en panko</i>	\$ 5.240



Consulta nuevos Topping para tus rolls por \$ 1990.-

- 1- Beef Carne de vacuno salteada al ajillo y papas hilo
- 2- Acevichado: Salsa acevichada y crocante de cilantro
- 3- Tartar mixto: Tartar de camarón salmón palta
- 4- Tiradito a lo macho: Tiradito mixto con salsa de aji
- 5- Jaiba: Palta, krabs de jaiba, salsa acevichada y papas hilo

Tempuriza cualquier Roll por \$ 1.290

Carpaccio \$ 8.860

(En Billetes)

Ceviche \$ 6.580
Ceviche Especial (Salmón, Camarón, Kanikama, Pulpo) \$ 7.250

Para Acompañar

80. Sakana Roller <i>Molienda de salmón y especias rellenas con un equilibrio de quesos tempura con salsa de ostiones</i>	\$ 5.240
95. Crab Rollers <i>Molienda de jaiba, equilibrio de quesos, ají verde, salsa parmesana de camarón</i>	\$ 5.240
71 - Camarón Tempura <i>Camarones ecuatorianos rebosados en masa Tempura (8 Unidades)</i>	\$ 5.240
73 - Miso Soup Sopa a base de poroto de soya	\$ 2.990
74 - Arroz Blanco	\$ 2.660
55 - Gyozas Camarón, cerdo, pollo, verduras (5 unidades)	\$ 3.390
58 - Nem Toriniku Fideo salteado con pollo y verduras	\$ 4.480



Sugerencias

Hitori

(1 persona) - 20 piezas
1 Hiyoko en sésamo (8 bocados)
1 Ebi Tempura (8 bocados)
4 Gyosas

\$ 11.540

Futari

(2 personas) - 36 piezas
Gyosas (4 unidades)
1 Maki Roll (8 bocados)
1 Shokubutsu (8 bocados)
1 Avocado Roll (8 bocados)
1 Hiyoko Tempura (8 bocados)

\$ 18.980

Mika

(3 personas) - 54 piezas
1 Gyosas (5 bocados)
1 California Sake Tempura (8 bocados)
1 Avocado Roll (8 bocados)
1 Ebi Maki (8 bocados)
1 California Ebi (8 bocados)
1 Hot Roll (8 bocados)
1 Hiyoko Especial Roll en queso crema

\$ 25.680

Mika 2

(3 personas) - 53 piezas
1 Gyosas (5 bocados)
1 Sake Maki (8 bocados)
1 Sake Cheese Sésamo (8 bocados)
1 Cheese Roll Salmón (8 bocados)
1 Ebi Roll Palta (8 bocados)
1 Tori Roll (8 bocados)
1 Sakebi Panco (8 bocados)

\$ 26.340

Ensalada

Ensalada del Día:

Base Lechugas y hojas del huerto, más 3 ingredientes a elección.

\$ 5.460

Ingredientes:

(Arroz, Cebollín, Camaron, palmitos, salmon, aceitunas, choclo, pollo, Pimentón , etc)

EXTRAS

Salsas, cebollín, palta, vegetales, jengibre wasabi

\$ 1.400

Queso crema, masago, camarón, salmón

\$ 1.850

Atún, Pulpo

\$ 2.800



Carta de Vinos

Carmenere

Las Mulas Reserva	\$ 10.900
Santa Digna Reserva	\$ 12.940
Miguel Torres Gran Reserva	\$ 15.000
Falernia Gran Reserva	\$ 12.940
Casas Patronales Reserva	\$ 12.940
J bBouchon Reserva	\$ 12.940
Casa Silva Doña Dominga	\$ 10.900
Viu Manent Reserva	\$ 12.940

Cabernet sauvignon

Carmen Margoux	\$ 6.890
Las Mulas	\$ 10.900
Santa Digna Reserva	\$ 12.940
Miguel Torres Gran Reserva	\$ 15.000

Merlot

Santa Digna Reserva	\$ 12.940
Cono Sur Merlot	\$ 9.660

Viu Manent Secreto Gran Reserva Malbec

Copa Tinto	\$ 2.800
Media Botella 375 cc.	\$ 6.680
Espumante 187 cc.	\$ 3.300

Sauvignon Blanc

Las Mulas	\$ 10.900
Santa Digna Reserva	\$ 12.940
Casas del Bosque	

Syrah

Tabali Gran Reserva	\$ 15.000
Santa Digna Reserva	\$ 12.940

Late Harvest	\$ 6.680
Espumante de la casa	\$ 12.940

Chardonnay

Carmen Clásico	\$ 6.890
Las Mulas Reserva	\$ 10.900
Santa digna Reserva	\$ 12.940
Miguel Torres Gran Reserva	\$ 15.000

Cervezas, jugos y tragos

Con Tradición Alemana

Kunstmann Variedades \$ 3.000

Descubre la Magia del Norte y el Secreto del Valle del Elqui

Atrapaniebla	\$ 3.500
Anima Variedades	\$ 2.500
Guayacan Variedades Cactus	\$ 3.000

Cervezas Internacionales

Corona	\$ 3.000
Budweiser	\$ 3.000
Heineken	\$ 3.000

Cervezas Nacionales

Kunstmann variedades	\$ 3.000
Austral	\$ 3.000
Guayacan	\$ 3.000
Kross variedades	\$ 3.000
Premium	\$ 3.000
Atrapaniebla	\$ 3.500

Jugos Naturales

Jugos naturales del día	\$ 2.800
Limonada menta	\$ 2.700
Limonada menta jengibre	\$ 3.000
Limonada Frutilla	\$ 3.200
Limonada Tradicional	\$ 2.600
Agua	\$ 1.500
Néctar	\$ 1.500

Bebidas

\$ 1.500

Energéticas

Redbull	\$ 2.500
Cannabis energetic drink	\$ 2.500

Tragos

Mojito	\$ 4.500
Mojito sabores	\$ 4.990
Sake frio o caliente	\$ 1.500
Pisco sour	\$ 4.000
Pisco sour Catedral	\$ 5.000
Jack Daniels	\$ 5.800
Jack Daniels Honey	\$ 5.800
Jhombie Walker red label	\$ 5.000
Jhombie Walker black label	\$ 6.000
Chivas Regal 12 años	\$ 6.390
Godfather	\$ 6.000
Okasama beach	\$ 3.790
Mango sour	\$ 3.000
Whisky sour	\$ 3.900
Deep ocean okasama	\$ 3.500
Ruso negro	\$ 4.500
Apperol spritz	\$ 3.950
Red Energy	\$ 4.990
Bohemian Wine	\$ 5.990
Sunrise Beach	\$ 4.990
Electric margarita	\$ 5.600
Tequila Margarita	\$ 5.500
Corto de ron o Vodka	\$ 4.500
Corto de pisco	\$ 3.300
Ramazzotti	\$ 5.500
Aperol	\$ 4.950
Caipirinha	\$ 4.500
Whisky sour	\$ 3.500
Whisky sour jack	\$ 4.000
Clavo oxidado	\$ 6.900
Shop grande 500 cc.	\$ 3.500
Shop pequeño 350 cc.	\$ 3.000
Shop michelada	\$ 4.300
Michelada	\$ 3.500
Copa de vino	\$ 2.800
Corto de ron	\$ 4.500
Corto de pisco	\$ 3.500
Corto de pisco Añejo Reserva	\$ 5.500



Tortas

(Panque, chocolate, naranja, manjar etc.)

\$ 3.200



Copas

(Tiramisu, Suspiro Limeño, Pie de Limón, Musse)

\$ 3.200



Postres

Helados

(Copa Okasama, sabores)

\$ 2.840



**Donuts, Muffins,
Pancakes, etc** \$ 1.980



Postre Roll

(Biscocho Frutas, Brownie, Nutella)

\$ 3.770



Infusiones

(Teteras) \$ 2.890

1. Esperanza :

te negro con aroma a bergamota y flores de lavanda

2. Atardecer:

te negro y verde con cascaritas de naranja y canela

3. Verde herval

te verde con limón verbena cedrón, rosa mosqueta y calendula

4. After eight....

te verde y negro con menta , jazmín, hierba buena y pétalos de rosas



www.okasamasushi.com