

todos los precios de esta carta se muestran con  
20% de descuento aplicado por delivery<sup>(\*)</sup>

LÍNEA VEGGIE	
<b>GYOSAS VEGGIE</b> 2u empanaditas rellenas de vegetales, hongos, queso gruyere y cous cous perfumado con aceite de ajo. Incluye salsa ponzu.	\$20,000
<b>POKE THAI VEGGIE</b> ensalada de arroz avinagrado, palta con leche de tigre, sésamo mixto tostado, coronado con crocante de tempura, verdeo en aros	\$39,200
<b>MAKI VEGETARIANO</b> de finos cortes de zanahoria, pepino, palta y palmito	\$23,200
<b>FRESH FUSION ROLL</b> 4u  relleno de queso camembert y guacamole de palta, envuelto en arroz y laminas de zanahoria con criolla de rocoto, bañado con salsa de apio	\$23,600
<b>CAMEMBERT ROLL</b> 4u  relleno de tomates confitados en conserva, espinaca, palta, semi cubierto con queso camembert flameado, acompañado con crocante de batata y salsa de mango	x2=9
LÍNEA VEGAN	
<b>POKE FURAI VEGAN</b> ensalada de arroz avinagrado, palta, salsa teriyaki, verdeo y crocante de batata	\$39,200
<b>ARROLLADOS</b> <b>PRIMAVERA VEGAN</b> 2u relleno de vegetales, envuelto en masa crocante. Incluye salsa agridulce.	\$28,000
<b>ENSALADA VEGAN</b> espinaca y portobellos salteados, cubos de palta, porotos negros, tomates cherry, cubos de mangos, con top de verdeo, cilantro, croutons de focaccia, mix de cereales. Incluye vinagreta sriracha.	
<b>NIGIRI PALTA THAI</b> 3u  finos cortes de palta aderezado con salsa tailandesa a base de pasta de maní, flambeados, sobre bocado de arroz con salsa agripicante y pequeños aros de verdeo y escamas de sal marina	\$16,800
<b>WOK DE VEGETALES Y ARROZ</b> en salsa de soja	\$38,400
<b>SWEET TREEE ROLL</b> 4u  relleno de vegetales salteados y palta, coronado con ceviche de palta y mango con lluvia maíz cancha frito	\$32,400

DUPLAS			
ARROLLADOS PRIMAVERA 2u rellenos de carne y cebollín en masa crocante. Incluye salsa agrí dulce.	\$28,000	LANGOSTINOS CROCANTES 2u envueltos en hilos de batata. Incluye salsa de tomate picante.	\$34,400
GYOSAS DE CERDO 2u empanaditas rellenas de cerdo y akusay. Incluye salsa ponzu.	\$20,000	LANGOSTINOS CRUJIENTES 2u macerados en soja y aceite de sésamo, cubiertos de panko y semillas de girasol tostadas. Incluye mayonesa alimonada.	
ENTRADAS			
TIRADITO LANGOSTIN & BICAL  finos cortes de salmón y langostinos en tempura, aderezados con jugo de lima y sal marina, bañados con salsa de maracuyá cremosa, top de apio en tempura, algas en tempura y ensalada de cebolla morada y cilantro	\$56,000	TIRADITO ACEVICHADO CROCANTE  finos cortes de salmón marinados y rebozados con ceviche de palta y mango, coronado con maíz cancha y ensalada de cebolla morada y cilantro	\$60,000
COMPLEMENTOS			
GOHAN arroz blanco al estilo japonés con sésamo tostado	\$12,000	YAKIMESHI salteado de arroz, vegetales, omelette con salsa de soja y aceite de sésamo	\$22,400
ENSALADAS			
CAESAR pollo grillado sobre mix de verdes, con escamas de queso parmesano, tostadas de focaccia y acompañado de aderezo caesar	\$47,200	CAESAR CLUB langostinos grillados y pulpo grillado con salsa de soja, sobre mix de verdes, tomates confitados, escamas de queso parmesano, tostadas de focaccia, acompañado con aderezo caesar, decorado con brotes de alfalfa y rabanito	\$72,250
POKE SALMÓN THAI a base de salmón flambeado con salsa tailandesa, palta con leche de tigre, arroz avinagrado, decorado con sésamo, crocante de tempura y verdeo	\$49,600	POKE LANGOSTINO FURAI a base de langostinos apanados, palta y arroz avinagrado, decorado con crocante de batata y verdeo, bañado con salsa teriyaki	\$47,200
		POKE SALMÓN CITRIX a base de salmón en cubos, guacamole, apio en tempura, coronado con ensalada de porotos negros, cilantro y maíz cancha	
PRINCIPALES			
SPAGHETTIS fideos espaguetis acompañado con vegetales salteados, langostinos y vietas grilladas, bañados con salsa de tomates naturales	\$47,200	SALMÓN TERIYAKI sellado con piel, glaseado con salsa teriyaki, acompañado de vegetales hongos salteados, y arroz saborizado	\$108,000
BROCHETTE ANTICUCHERA DE POLLO tres pinchos de pollo glaseados con salsa anticuchera, sobre salteado de arroz, vegetales, hilos de tamago, bañado con salsa de sésamo	\$52,000	SALMÓN & PANCHÉ dos cortes de salmón con piel grillados, acompañado de vegetales salteados y decorado con limón en gajos	\$88,000
BONDIOLA TERIYAKI braseada con salsa teriyaki y hongos portobello, sobre colchón de puré de batata cremoso	\$60,000	STROGONOFF tiras de pollo grilladas con cebollas salteadas, hongos portobello, crema de leche y pimentón dulce, acompañadas de arroz saborizado	\$44,000

WOKS		
<p><b>WOK DE VEGETALES Y ARROZ CON POLLO   CON POLLO Y LOMO</b> con salsa de ostras y soja</p> <p><b>WOK AMOR Y ODIO</b> salteado a base de bondiola de cerdo, con vegetales y salsa Hoisin, acompañado de brotes de soja, sobre arroz saborizado y decorado con brotes de rabanito y sesamo mixto tostado</p>	<p>\$48,000</p> <p>\$60,000</p>	<p><b>WOK DE VEGETALES Y ARROZ CON LOMO   CON LANGOSTINOS</b> con salsa de ostras y soja</p> <p>\$60,000</p>
<p><b>YAKITORI COLCHÓN MIX</b> tres pinchos de pollo glaseados con salsa teriyaki, sobre salteado de arroz, vegetales, hilos de tamago, bañado con salsa de sésamo</p>	<p>\$55,200</p>	<p><b>WOK DE LOMITO CON FIDEOS ORIENTALES</b> salteado con vegetales, fideos y salsa de soja saborizada con jengibre</p> <p>\$72,000</p>
MENÚ INFANTIL		
<p><b>ARROLLADOS PRIMAVERA J&amp;M 2u</b> arrollados relleno de jamón y mzzarella envuelto masa crocante. Incluye salsa agridulce.</p>	<p>\$28,000</p>	<p><b>PEKE WOK DE POLLO</b> a base de pollo y arroz</p> <p>\$31,200</p>
<p><b>CHICK &amp; CHIPS</b> croquetas de pollo y queso cheddar, acompañado de papas smile. Incluye salsa tomanesa.</p>	<p>\$39,200</p>	<p><b>PEKE WOK DE LOMO</b> a base de lomo y arroz</p>
SELECCIONES		
	<p>15   PIEZAS</p> <p>30   PIEZAS</p> <p>45   PIEZAS</p>	<p>\$78,400</p> <p>\$152,000</p> <p>\$220,000</p>
<p><b>COMBINADO SUPERSTAR</b> spf roll, placer real, buenos aires roll, niguiiri palta thai, fresh fusion roll</p>		<p><b>COMBINADO CORAL</b> placer real, tiger roll, citrus roll, niguiiri de salmón, niguiiri palta thai, sweet three roll</p>
COMBINADOS		
	<p>15   PIEZAS</p> <p>30   PIEZAS</p> <p>45   PIEZAS</p>	<p>\$92,000</p> <p>\$180,000</p> <p>\$260,000</p>
<p><b>COMBINADO SUSHICLUB</b> buenos aires roll, placer real, feel roll, honey roll, philadelphia roll, sashimi de salmón y niguiiri de salmón. Incluye salsa Buenos Aires (creación SushiClub).</p> <p><b>COMBINADO INTENSE</b> placer real, merken roll, sweet roll, feel roll, sashimi de salmón, niguiiri anticuchero</p>		<p><b>COMBINADO BLUE SEA</b> buenos aires roll, celerity roll, feel roll, soul roll, niguiiri fuego thai. Incluye salsa Buenos Aires (creación SushiClub).</p> <p><b>COMBINADO ROLL &amp; ROLL</b> placer real, soul roll, feel roll, geishas de salmón, futurama2 roll, sweet roll, spf roll</p>
SUSHICLUB ROLLS		
<p><b>QUEEN ROLL 4u</b> relleno de salmón sellado con katsobushi y mango fresco, acompañado con salsa de chipotle, praliné de mani y sésamo</p>	<p>\$28,000</p>	<p><b>THUNNUS ROLL 4u</b> relleno de lomito de atún, queso philadelphia y negui, cubierto con láminas de palta acompañado con salsa pico de gallo</p> <p>\$25,200</p>
<p><b>HUANCAÍNA ROLL 4u</b> 🍴 relleno de langostinos y palta, recubierto con salmón, bañado en salsa huancaína, decorado con sésamo, cilantro, crocante de batata y ralladura de lima</p>	<p>\$25,600</p>	<p><b>SWEET ROLL 4u</b> relleno de langostinos, tamago, palta y queso crema saborizado con cilantro, envuelto en salmón y bañado con salsa de mango</p> <p>\$28,000</p>
<p><b>MERKEN ROLL 4u</b> 🍴🍴 relleno de salmón ahumado y palta, recubierto por tataki de salmón aderezado con merken, bañado con salsa picante y maíz cancha</p>	<p>\$30,000</p>	<p><b>BUENOS AIRES ROLL 4u</b> relleno de salmón, langostinos, palta y queso crema, con salmón por fuera y salsa de sésamo. Incluye salsa Buenos Aires (creación SushiClub).</p> <p>\$23,200</p>

todos los precios de esta carta se muestran con  
20% de descuento aplicado por delivery<sup>o</sup>

<p><b>TIGER ROLL</b> 4u relleno de langostinos apanados y palta, cubierto con láminas de salmón, crocante de batata y bañado con salsa leche de tigre</p> <p>\$23,200</p>	<p><b>CEVICHE ROLL</b> 4u relleno de salmón, pescado blanco y verduras marinadas en cilantro y picante, envuelto en salmón rosado, rebozado con panko, con guacamole de palta</p> <p>\$37,600</p>
<b>COCIDOS</b>	
<p><b>HONEY ROLL</b> 4u relleno de salmón precocido con miel y jengibre, con crocante de batata</p> <p>\$26,000</p>	<p><b>SPICY CITRIX</b> 4u  relleno salmón cocido saborizado, rebozado con panko, bañado con salsa agripicante, decorado con ralladura de lima y verdeo</p> <p>\$26,800</p>
<b>SIN ALGA NORI Y SIN ARROZ</b>	
<p><b>PLACER REAL</b> 4u relleno de palta, palmito y queso crema, envuelto en lámina de tamago y cortes de salmón, bañado con salsa de maracuyá y crocante de batata</p> <p>\$26,400</p>	<p><b>SOUL ROLL</b> 4u relleno de palmito y salmón, envuelto en tamago, recubierto con lámina de queso crema, bañado con almendras caramelizadas</p> <p>\$23,200</p>
<p><b>FEEL ROLL</b> 4u relleno de salmón, queso crema, verdeo, envuelto en láminas de tamago</p> <p>\$23,600</p>	<p><b>BOOM!</b> - sin arroz - 6u finos cortes de salmón, con queso crema saborizado, cubierto de masa tempura. Incluye salsa de tomate picante.</p> <p>\$44,000</p>
<p><b>CITRUS ROLL</b> 4u relleno de langostinos rebozados, queso crema picante, envuelto en tamago, bañado con salsa de mango y crocante de batata</p>	<p><b>SALMÓN CRUNCHY</b> 4u  bocados de salmón aderezados, rebozados en panko, semi cubiertos con finas fetas de salmón bañadas en leche de tigre, coronado con tartar de langostino, crocante de batata, cilantro y ciboulette</p>
<b>SIN ALGA NORI</b>	
<p><b>SC EVOLUTION ROLL</b> 4u relleno de salmón, palta, queso crema y verdeo, envuelto en salmón, apanado en panko; con salsa de ananá</p> <p>\$32,800</p>	<p><b>CELERITY ROLL</b> 4u  relleno de langostinos y guacamole de palta, envuelto en arroz y finos cortes de salmón con criolla de rocoto, bañado con mayonesa de apio</p> <p>\$30,400</p>
<b>ROLLS TRADICIONALES</b>	
<p><b>PHILADELPHIA ROLL</b> 4u relleno de salmón y queso crema, con sésamo</p> <p>\$22,000</p>	<p><b>SPF ROLL</b> 4u relleno de salmón, palta y queso crema, con sésamo</p> <p>\$22,400</p>
<p><b>CALIFORNIA ROLL</b> 4u relleno de kanikama y palta, con sésamo</p> <p>\$21,600</p>	<p><b>NEW YORK ROLL</b> 4u relleno de salmón y palta, con sésamo</p> <p>\$26,800</p>
<b>TEMAKIS</b>	
<p><b>TEMAKI DE SALMÓN</b> 1cono cono de alga nori relleno de salmón, palta y queso crema</p> <p>\$20,000</p>	<p><b>TEMAKI DE LANGOSTINO</b> 1cono cono de alga nori relleno de langostinos, palta y queso crema</p> <p>\$20,000</p>

todos los precios de esta carta se muestran con  
20% de descuento aplicado por delivery<sup>o)</sup>

SASHIMIS   NIGUIRIS   GEISHAS			
SASHIMI DE SALMÓN 5u	\$39,200	GEISHA DE SALMÓN - sin arroz - 6u queso crema y palta, envuelto en salmón	\$38,400
NIGUIRI DE SALMÓN 6u		SASHIMI FIRE TATAKI 5u finas fetas de salmón, selladas con aderezo fire y acompañadas de salsa cremosa de maracuyá	\$36,000
SASHIMI DE LANGOSTINO 5u	\$40,000	SASHIMI DE PULPO 5u	\$48,000
NIGUIRI DE LANGOSTINO 6u		NIGUIRI DE PULPO 6u	
NIGUIRI DE SALMÓN ANTICUCHERO 3u salmón aderezado con salsa anticucho, flameado, acompañado con emulsión alimonada, maíz cancha, sobre bocado de arroz	\$22,400	NIGUIRI DE LANGOSTINO FUEGO THAI 3u <b>ff</b> langostino aderezado con salsa tailandesa a base de pasta de maní, flameado sobre bocado de arroz con salsa agripicante, aros de verdeo y escamas de sal marina	\$27,600
NIGUIRI FUEGO THAI 3u <b>ff</b> cortes de salmon aderezado con salsa tailandesa a base de pasta de maní, flameados sobre bocado de arroz con salsa agripicante y pequeños aros de verdeo y escamas de sal marina		NIGUIRI DE LANGOSTINO ANTICUCHERO 3u <b>ff</b> langostino aderezado con salsa anticucho, acompañado con emulsión alimonada, maíz cancha y lamina de rabanito, sobre bocado de arroz	
MAKI DE SALMÓN 4u	\$21,600	MAKI SPF 4u	\$22,400

todos los precios de esta carta se muestran con  
20% de descuento aplicado por delivery<sup>(\*)</sup>

POSTRES			
CHEESECAKE sobre masa crocante de vainilla con confitura de frutillas y frambuesas	\$32,000	MOUSSE DE MANGO crema suave de mango con ganache de chocolate blanco decorado con confitura de frutos rojos y lluvia de praliné de almendras, sobre crumble de chocolate	\$28,000
BEBIDAS			
SIN ALCOHOL			
AGUA 500cc	\$6,400	COCA COLA 500cc	\$8,000
AGUA TÓNICA	\$8,000	TÓNICA CITRUS	
PRECIOS SUJETOS A MODIFICACIÓN			