

SUSHICLUB

Salir a comer, salir a disfrutar

www.sushiclub.com.ar

EXPERIENCIA TRES PASOS

Entrada

Dupla a elección ó 4 piezas de:
Soul Roll Placer Real, Futurama2
Roll o Niguri de Salmón

Principal

Combinado 15 piezas SushiClub ó
Roll & Roll ó Wok de Vegetales y Arroz
con Lomo o Pollo o Langostinos

Postre y Café

2 Shots Degustación de Chocolates

\$3746

Incluye Bebida

+ 25% de Ahorro 🍷 Éminent MODO

Menú valido por persona

Experiencia Restó. TODO EL DÍA

CON RESERVA PREVIA

* Bases y condiciones en sushiclub.com.ar/beneficios

LÍNEA VEGGIE

GYOSAS VEGGIE 2u

empanaditas de vegetales, hongos, queso gruyere y cous cous, bañadas con salsa ponzu

POKE THAI VEGGIE

ensalada de arroz avinagrado, palta con leche de tigre, sésamo mixto

CAMEMBERT ROLL 4u x2=9

relleno de tomates secos, espinaca, palta y cebolla morada caramelizada, semi cubierto con queso camembert flameado, chip de batata y salsa de mango

FRESH FUSION ROLL 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

CRISPY GREEN ROLL 4u 🍴

relleno de tomate secos en conserva, hojas de espinaca y queso crema saborizado, apanado en pankó, bañado con salsa agripicante



PRECIO

\$ 643

\$ 1185

\$ 570

COMBINADO BIO-VEGGIE

CRISPY GREEN ROLL | FRESH FUSION ROLL

| CAMEMBERT ROLL

NIGUIRI PALTA THAI | VEGAN BOOM!

15 | unidades

\$ 2129

30 | unidades

\$ 4195

45 | unidades

\$ 6064



LÍNEA VEGAN

ARROLLADOS PRIMAVERA VEGAN 2u

relleno de vegetales, envuelto en masa crocante, acompañado de salsa agridulce

\$ 723

POKE FURAI VEGAN

ensalada de arroz avinagrado, palta, salsa teriyaki, verdeo y crocante de batata

\$ 1185

WOK DE VEGETALES Y ARROZ

en salsa de soja

\$ 1586

ENSALADA VEGAN **NUEVO!**

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, acompañado de vinagreta de sriracha

\$ 1924

PAPILLOTE VEGAN **NUEVO!**

con vegetales, hongos portobello y hummus de arveja, decorado con tomate concassé y verdeo

TOFU TARTAR ROLL 4u **NUEVO!** x2=9 🍴

relleno de puerro caramelizado, pickles de pepino y palta, envuelto en laminas de zucchini grillado y coronado con tartar de tofu, perfumado con aceite de cilantro y top de semillas de zapallo

\$ 649

SWEET TREE ROLL 4u **NUEVO!** x2=9 🍴

relleno de vegetales salteados y palta, coronado con ceviche de palta y mango con lluvia maíz cancha frito

\$ 570

POTATO ROLL 4u NUEVO! x2=9
 relleno de vegetales salteados y palta, envuelto en láminas de papa
 blanqueadas, decorado con salsa de soja y jengibre, lluvia de crocante de
 papa

VEGETABLES & BROCCOLI ROLL 4u NUEVO! x2=9
 relleno con pasta de vegetales, rebozado con panko, salseado con
 emulsión de brócoli

VEGAN BOOM! 3u 🌶️ **\$ 426**
 laminas de zanahoria, pickles de pepino, morron asado, tallos de
 akusay salteados y palta, cubiertos en masa de tempura, acompañado
 con salsa agridulce

NIGUIRI PALTA THAI 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 con Merken

GEISHA DE ZUCCHINI - sin alga nori y sin arroz - 3u NUEVO! 🌶️
 laminas de zucchini grillados, palta y hummus de arveja cubiertos en
 masa tempura y rebozados con panko, bañado con mermelada de rocotó

COMBINADO VEGAN LEAVES NUEVO!

SWEET TREE ROLL | POTATO ROLL

VEGETABLES & BROCCOLI ROLL

TOFU TARTAR | GEISHA ZUCCHINI

NIGUIRI PALTA THAI | VEGAN BOOM!

15 | unidades

30 | unidades

45 | unidades



\$ 2129

\$ 4195

\$ 6064

VEGAN MOUSSE DE CHOCOLATE NUEVO! **\$ 797**
 a base de chocolate semi amargo con confitura de frutillas, frambuesas,
 casis y crocante con mix de semillas

MENÚ EJECUTIVO**PRECIO****OPCIÓN 1****\$ 1400**

COMBINADO MERIDIAN 14u

*+ gaseosa ó agua ó copa de vino**+ mini degustación de chocolates (2 shots)***OPCIÓN 2****\$ 1400**

WOK DE VEGETALES Y ARROZ

CON POLLO Y/O LOMO

*+ gaseosa ó agua ó copa de vino**+ mini degustación de chocolates (2 shots)***OPCIÓN 3****\$ 1400**

SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO

CON SALSA MEDITERRÁNEA

*+ gaseosa ó agua ó copa de vino**+ mini degustación de chocolates (2 shots)***OPCIÓN 4****\$ 1400**

OJO DE BIFE GRILLADO CON ESPECIAS

CON GUARNICIÓN

*+ gaseosa ó agua ó copa de vino**+ mini degustación de chocolates (2 shots)*

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN APPETIZER

DUPLAS

PRECIO

- ARROLLADOS PRIMAVERA 2u**
rellenos de carne y cebollín envuelto en masa crocante, acompañado de salsa agri dulce
- GYOSAS DE CERDO 2u**
empanaditas rellenas de cerdo y akusay bañadas con salsa ponzu
- LANGOSTINOS CRUJIENTES 2u**
langostinos macerados, cubiertos de panko, acompañados de mayonesa alimonada y ralladura de lima
- LANGOSTINOS CROCANTES 2u**
envueltos en hilos de batata, fritos y salsa de tomate picante y negui

\$ 723

ENTRADAS

- MARISCOS AL FUEGO** 
cayos de vieiras, langostinos, calamar y papines andinos con manteca agri picante, acompañados de brunoise de mariscos y lima fresca

\$ 1335

TIRADITOS

- TIRADITO SALMÓN AGRIPICANTE NUEVO!** 
finos cortes de salmón, acompañados con salsa agri picante y mayonesa de apio, con lluvia de hilos de papa crocante, coronado con maíz cancha y ensalada de cebolla morada y cilantro
- TIRADITO ACEVICHADO CROCANTE NUEVO!** 
finos cortes de salmón marinados y rebozados con ceviche de palta y mango, coronado con maíz cancha y ensalada de cebolla morada y cilantro
- TIRADITO LANGOSTIN & BICAL NUEVO!** 
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

\$ 1371

ENSALADAS POKE

- 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
- POKE LANGOSTINO FURAI**
a base de langostinos apanados, palta y arroz avinagrado, decorado con crocante de batata y verdeo, bañado con salsa teriyaki
- POKE SALMÓN CRISPY NUEVO!**
a base de mini croquetas de salmón, palta en cubos, apio en tempura, coronado con finos cortes de tamago, aros de verdeo y salsa de maracuyá cremosa
- POKE SALMÓN CITRIX NUEVO!**
a base de salmón en cubos, guacamole, apio en tempura, coronado con ensalada de porotos negros, cilantro y maíz cancha

\$ 1309

PRINCIPALES

- SALMÓN TERIYAKI**
dos cortes de salmón con piel glaseado con salsa teriyaki, acompañado de vegetales salteados y gohan dorai

\$ 3201

Galicia ÉMINENT

(1) expresa el precio con descuento del 20% todos los días para socios Club La Nación o 365. Acumulable con Galicia Éminent (25% de ahorro). No combinable con otras promociones, beneficios o menús vigentes.

 algo picante
 picante
 muy picante

 pedí dos porciones y sumá una pieza de este roll

PAPILLOTE FISH | SALMÓN NUEVO!

corte de salmón con piel con vegetales y hummus de arveja, decorado con tomate concassé y verdeo

BROCHETTE ANTICUCHERA MIX \$ 2476

tres pinchos de salmón y langostinos sellados con salsa anticuchera, sobre salteado de arroz, vegetales, hilos de tamago, bañado con salsa de sésamo

WOK DE VEGETALES Y ARROZ \$ 2208
CON LOMO | CON LANGOSTINOS

BONDIOLA TERIYAKI \$ 2063

braseada con salsa teriyaki sobre colchón de pure de batata cremoso

WOK DE VEGETALES Y ARROZ

CON POLLO | CON POLLO Y LOMO

con salsa de ostras y soja

PAPILLOTE FISH | BLANCO NUEVO!

cubos de pescado blanco del día con vegetales y hummus de arveja, decorado con tomate concassé y verdeo

con salsa de ostras y soja

WOK DE MERO Y CAMARONES

con vegetales, salsa de ostras, leche y crema, acompañado de timbal de arroz blanco

YAKITORI COLCHON MIX

tres pinchos de pollo glaseados con salsa teriyaki, sobre salteado de arroz, vegetales, hilos de tamago, bañado con salsa de sésamo

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

MENÚ INFANTIL

ARROLLADOS PRIMAVERA J & M 2u \$ 723

arrollados relleno de jamón y mzzarella envuelto masa crocante, acompañado de salsa agridulce

CHICK & CHIPS \$ 996

croquetas de pollo y queso cheddar, acompañado de papas smile

PEKE WOK DE POLLO

a base de pollo y arroz

PEKE WOK DE LOMO

a base de lomo y arroz

COMBINADOS

15 unidades	\$ 2844
30 unidades	\$ 5595
45 unidades	\$ 8084

COMBINADO LAGÓN

citrus roll, siwichi roll, texmex roll, soul roll, crazy ceviche roll, celerity roll

COMBINADO ROLL & ROLL

placer real, soul roll, feel roll, geishas de salmón, futurama² roll, sweet roll y spf roll

COMBINADO SUSHICLUB

buenos aires roll, placer real, feel roll, honey roll, philadelphia roll, nigiri de salmón y sashimi de salmón

COMBINADO INTENSE

placer real, merken roll, sweet roll, feel roll, sashimi de salmón, nigiri anticuchero

ARMALO COMO QUIERAS! |

INCLUYE POSTRE Y CAFÉ

ELEGÍ LA VARIEDAD DE LAS PIEZAS DE TU
COMBINADO

ROLLS, NIGUIRIS, SASHIMI Y TEMAKIS |

TEMAKI X3U

15 unidades	\$ 3895
30 unidades	\$ 7560
45 unidades	\$ 11077

SUSHI

CRAZY CEVICHE ROLL 4u   \$ 851

relleno de salmón sellado con manteca de shiracha y palta envuelto en alga nori y arroz coronado con un ceviche de salmón decorado con crocante de cebolla y cilantro

MERKEN ROLL 4u  

relleno de salmón ahumado y palta, recubierto por tataki de salmón aderezado con merken, bañado con salsa picante y maíz cancha frito

TIGER ROLL 4u 

relleno de langostinos apanados, palta, cubierto con láminas de salmón, crocante de batata y bañado en leche de tigre

CEVICHE ROLL 4u

relleno de salmón, pescado blanco y verduras marinadas en cilantro y picante, envuelto en salmón rosado, rebozado con panko, con guacamole de palta

SWEET ROLL 4u 

relleno de langostinos en tempura, tamago, palta y queso crema saborizado con cilantro, envuelto en salmón y bañado con salsa de mango

TRADICIONALES

PHILADELPHIA ROLL 4u  \$ 678

relleno de salmón y queso crema, con sésamo

SPF ROLL 4u 

relleno de salmón, palta y queso crema, con sésamo

BUENOS AIRES ROLL 4u  \$ 762

relleno de salmón, langostinos, palta y queso crema, con salmón por fuera y salsa de sésamo

COCIDOS

HONEY ROLL 4u  \$ 746

relleno de salmón cocido saborizado y bañado con reducción de miel y jengibre; recubierto de crocante de batata

FUTURAMA² ROLL 4u

relleno de langostinos rebozados y queso crema saborizado, rebozado con panko, bañado con salsa de miel y mostaza

SPICY CITRIX 

relleno salmón cocido saborizado, rebozado con panko, bañado con salsa agripicante, decorado con ralladura de lima y verdeo

SIWICHI ROLL 4u 

relleno de langostinos marinados y sellados, crocante de tempura y batata en almíbar, rebozado en panko, bañado en leche de tigre picante, crema de palta y lluvia de ralladura de lima

TEXMEX ROLL 4u 

relleno de langostinos sellados, queso crema y mango, cubierto con hilos de batata crocante, decorado con crema de palta, mermelada de rocoto y lluvia de chips de batata

SIN ALGA NORI SIN ARROZ

SIN ALGA NORI Y SIN ARROZ**PLACER REAL** 4u

relleno de palta, palmito y queso crema, envuelto en lámina de tamago y salmón, bañado con salsa de maracuyá y crocante de batata

\$ 817**SOUL ROLL** 4u

relleno de palmito y salmón, envuelto en tamago, recubierto con lámina de queso crema, bañado con almendras caramelizadas

FEEL ROLL 4u

relleno de salmón, queso crema y verdeo, envuelto en láminas de tamago

CITRUS ROLL 4u

relleno de langostinos rebozados, queso crema y ralladura de lima, envuelto en tamago, bañado con salsa de mango y crocante de batata

BOOM! - sin arroz - 6u

finos cortes de salmón, con queso crema saborizado, cubierto de masa tempura

\$ 1156**SALMÓN CRUNCHY** 4u **NUEVO!** 

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

SIN ALGA NORI**SC EVOLUTION ROLL** - caliente - 4u

relleno de salmón, palta, queso crema y negui, envuelto en salmón, rebozado con panko, con salsa de ananá

\$ 817**CELERITY ROLL** 4u 

relleno de langostinos y guacamole de palta envuelto en arroz y finos cortes de salmón aderezado con criolla de rocoto, mayonesa de apio coronado con crocante de papa andina

SASHIMIS | NIGUIRIS GEISHAS | TEMAKIS

SASHIMI DE SALMÓN 5u <i>finas fetas de salmón</i>	\$ 1095
NIGUIRI DE SALMÓN 6u <i>finas fetas de salmón sobre bocaditos de arroz</i>	
GEISHA DE SALMÓN - sin arroz - 6u <i>queso crema y palta, envuelto en salmón</i>	
NIGUIRI FUEGO THAI 3u ” <i>cortes de salmon con salsa tailandesa a base de pasta de maní, flambeados sobre bocado de arroz con salsa agripicante, aros de verdeo y escamas de sal con merken</i>	\$ 621
NIGUIRI DE SALMÓN ANTICUCHERO 3u <i>salmón aderezado con salsa anticucho, flameado, acompañado con emulsión alimonada, maíz cancha y lámina de rabanito, sobre bocado de arroz</i>	
NIGUIRI DE LANGOSTINO FUEGO THAI 3u ” <i>langostino aderezado con salsa tailandesa a base de pasta de maní, flambeado sobre bocado de arroz con salsa agripicante, aros de verdeo y escamas de sal con merken</i>	
NIGUIRI DE LANGOSTINO ANTICUCHERO 3u ” <i>langostino aderezado con salsa anticucho, flambeado, acompañado con emulsión alimonada, maíz cancha y lámina de rabanito, sobre bocado de arroz</i>	
TEMAKI DE SALMÓN 1cono <i>de salmón, palta y queso crema</i>	\$ 826
TEMAKI DE LANGOSTINO 1cono <i>de langostinos en tempura, palta y queso crema con salsa de maracuyá</i>	

POSTRES

CHEESECAKE DE MARACUYÁ **\$ 797**

sobre masa crocante de vainilla con salsa de maracuyá, acompañado con cremoso de chocolate y crocante de quinoa

CHEESECAKE

sobre masa crocante de vainilla con confitura de frutillas, frambuesas, cassis y crocante de naranjas

LUJURIA DE CHOCOLATE

mousse de chocolate, sobre crema chantilly, delineado con laminas de frutilla, con tuil de almendras y acompañado de rulos de chocolate y garrapiñada de arroz inflados

DEGUSTACIÓN DE CHOCOLATES **\$ 614**

cremoso de chocolate amargo con frutos rojos y salsa de yogur | trufa de chocolate con leche, con ganache de chocolate y crema de café | cremoso de chocolate blanco con confitura y granita de maracuyá | helado de chocolate con garrapiñada de arroz inflado y espuma de dulce de leche

HELADOS ARTESANALES

chocolate amargo; dulce de leche tentación; mousse de maracuyá; mascarpone, frutilla y limón

PASIÓN DE CHOCOLATE **\$ 1135**

volcán de chocolate con helado de mascarpone y confitura de frutos rojos

INFUSIONES

CAFÉ NESPRESSO **\$ 297**

CAFÉ NESPRESSO lungo

CAFÉ NESPRESSO con crema **\$ 327**

TÉ GOURMET **\$ 297**

SERVICIO DE MESA **\$ 155**

PRECIOS SUJETOS A MODIFICACIÓN

BEBIDAS**PRECIO****SIN ALCOHOL**

AGUA VILLAVICENCIO

\$ 335

SER

LEVITÉ

COCA COLA

AGUA EVIAN

\$ 1067

JUGO DE NARANJA EXPRIMIDO

\$ 436

MARACUYADA

maracuyá, naranja y almíbar

LIMONADA CLÁSICA

*limón, menta y jengibre***CERVEZAS**

QUILMES CLÁSICA porrón 330cc

\$ 249

STELLA ARTOIS porrón 330cc

\$ 434

ANDES ORIGEN RUBIA lata 473cc **NUEVO!**ANDES ORIGEN ROJA lata 473cc **NUEVO!**ANDES ORIGEN NEGRA lata 473cc **NUEVO!**CORONA porrón 330cc **NUEVO!**

\$ 499

PATAGONIA AMBER LAGER lata 473cc **NUEVO!**

\$ 561

PATAGONIA 24.7 IPA lata 473cc **NUEVO!****TRAGOS DE AUTOR**

MOJITO

\$ 535

havanna club, menta, lima y agua con gas

LILLET VIVE

lillet, agua tónica, pepino, frutilla y menta

CAMPARI ORANGE

campari y jugo de naranja

FRESCO Y TARDÍO

vino cafayate cosecha tardía, maracuyá y lima

CAIPIROSKAS

clásica | frutos rojos | maracuyá

CAIPIRINHA

cachaça belo barreiro y lima

RICHARD

\$ 720

absolut mango, naranja, maracuyá, frutos rojos y almíbar

IRISH LONG DRINK

jameson, manzana verde y jengibre

GIN TONIC

beefeater, agua tónica y limón

APEROL SPRITZ

*aperol, mumm extra brut y agua con gas*CONSULTE AL CAMARERO POR COCKTAILS
CLÁSICOS QUE NO FIGURAN EN ESTA CARTA

VINOS

BODEGAS 33 SUR

LATITUD 33° chardonnay \$ 1046

LATITUD 33° sauvignon blanc

LATITUD 33° malbec

LATITUD 33° cabernet sauvignon

BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES

ALTOS DEL PLATA malbec 375ml \$ 785

ALTOS DEL PLATA chardonnay \$ 1292

ALTOS DEL PLATA malbec

ALTOS DEL PLATA cabernet sauvignon

TERRAZAS DE LOS ANDES reserva chardonnay \$ 2266

TERRAZAS DE LOS ANDES reserva torrонтés

TERRAZAS DE LOS ANDES reserva sauvignon blanc

TERRAZAS DE LOS ANDES reserva malbec

SANTA JULIA

SANTA JULIA sauvignon blanc \$ 1020

SANTA JULIA chenin dulce

SANTA JULIA malbec

ALAMBRADO malbec \$ 1597

ALAMBRADO sauvignon blanc

PULENTA ESTATE

LA ZULEMA sauvignon blanc \$ 1167

LA ZULEMA chardonnay

LA ZULEMA malbec

PULENTA ESTATE sauvignon blanc \$ 1785

BODEGA CATENA ZAPATA

SAIN FELICIEN chardonnay \$ 3463

NICASIA RED BLEND cabernet franc \$ 3444

D.V. CATENA chardonnay \$ 4509

ANGELICA ZAPATA chardonnay alta \$ 4759

ANGELICA ZAPATA malbec alta \$ 9517

SUSANA BALBO WINES

CRIOS dulce natural \$ 1167

CRIOS chardonnay

CRIOS malbec

CRIOS rose

BODEGA ALEANNA

EL ENEMIGO chardonnay \$ 5438

EL ENEMIGO malbec

BODEGA AZUL

AZUL sauvignon blanc \$ 1131

AZUL malbec

(1) expresa el precio con descuento del 20% todos los días para socios Club La Nación o 365. Acumulable con Galicia Eminent (25% de ahorro). No combinable con otras promociones, beneficios o menús vigentes.

BODEGAS ETCHART

CAFAYATE torrонтés	\$ 1164
CAFAYATE rosé	
CAFAYATE malbec	
CAFAYATE cabernet sauvignon	
CAFAYATE dulce tardío	

CAFAYATE RESERVE torrонтés	\$ 1963
CAFAYATE RESERVE malbec	
CAFAYATE RESERVE cabernet sauvignon	

CAFAYATE TERROIR DE ALTURA torrонтés	\$ 2227
CAFAYATE TERROIR DE ALTURA malbec	
CAFAYATE TERROIR DE ALTURA cabernet sauvignon	

BODEGA SÉPTIMA

SÉPTIMA sauvignon blanc	\$ 1464
SÉPTIMA chardonnay	
SÉPTIMA malbec	
SÉPTIMA rosado malbec	

BODEGA VIÑA COBOS

FELINO chardonnay	\$ 3273
FELINO malbec	

ESPUMANTES

MUMM CUVÉE RÉSERVE extra brut	\$ 2380
MUMM CUVÉE RÉSERVE sweet sparkling	
MUMM CUVÉE RÉSERVE brut rosé	
MUMM CUVÉE RÉSERVE demi sec	
MUMM LÉGER dulce	
MUMM CUVÉE RÉSERVE brut nature	

MUMM CUVÉE RÉSERVE extra brut 187cc	\$ 1046
-------------------------------------	---------

MUMM DOMAINE brut nature	\$ 3095
MUMM DOMAINE extra brut	

BARON B extra brut	\$ 5356
--------------------	---------

CHANDON extra brut	\$ 2633
CHANDON rosé	
CHANDON délice	
CHANDON apéritif	
CHANDON brut nature	
CHANDON brut nature rosé	

CHANDON extra brut 187cc	\$ 1046
CHANDON mini rosé 187cc	

CHAMPAGNE

DOM PÉRIGNON BLANC VINTAGE 2009 épernay, francia	\$ 92246
--	----------

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL brut reims, francia	\$ 24996
---	----------

MUMM CORDON ROUGE brut	\$ 17259
------------------------	----------

MOËT BRUT IMPÉRIAL épernay, francia	\$ 23210
---------------------------------------	----------

(1) expresa el precio con descuento del 20% todos los días para socios Club La Nación o 365. Acumulable con Galicia Eminent (25% de ahorro). No combinable con otras promociones, beneficios o menús vigentes.

LICORES

TIA MARÍA CREAM	\$ 447
BAILEYS	
STREGA	
COINTREAU	
SAMBUCA	
DRAMBUIE	
GRAPPA ITALIANA	

JÄGERMEISTER	\$ 492
--------------	--------

HENNESSY VSOP	\$ 516
---------------	--------

WHISKIES

CHIVAS REGAL royal salute	\$ 1483
---------------------------	---------

CHIVAS REGAL 18 years old	\$ 1246
---------------------------	---------

CHIVAS REGAL 12 years old	\$ 717
---------------------------	--------

CHIVAS REGAL extra	
--------------------	--

JAMESON	\$ 589
BALLENTINE'S	

JACK DANIEL'S	\$ 850
---------------	--------

JOHNNIE WALKER black label	
----------------------------	--

VODKAS

ABSOLUT	\$ 567
---------	--------

ABSOLUT saborizados	
---------------------	--

PRECIOS SUJETOS A MODIFICACIÓN

SUSHICLUB

DELIVERY

0810-222-SUSHI (7874)

PEDIDOS ONLINE

Ingresando en nuestra web,
sección "Pedí Online"

 sushiclub_ar  sushiclubargentina

www.sushiclub.com.ar