

Ai Sushi

≡ 10% OFF PAGO CONTADO ≡

DELIVERY



\$100 - \$125 - \$150 - \$175 - \$200

MENDOZA

- Pannocchia 5407, Chacras de Coria, ☎ 261 639-7210
- Tucumán 517, Bº Bombal, Godoy Cruz, ☎ 261 515-8105 (GC y Centro)
- Alta Italia 1000 (Paseo Alta Italia), Maipú, ☎ 261 208-2150
- *Take Away: San Martín 6862, Carrodilla, Luján de Cuyo, ☎ 261 757-5262

SAN JUAN

- Manuel Zavalla Norte 900, Rivadavia, ☎ 264 630-3043

⊗ Si sos Celiaco, avisá al momento de hacer tu pedido

ENTRADAS

Precio

1 Niguiris (4)

Anticuchero: Finos cortes de salmón marinado con salsa anticuchera (salsa peruana) flambeados, sobre bocado de arroz con mayo de cilantro y maíz cancha.

\$700

Salmón ⊗ finos cortes de salmón sobre bocado de arroz

\$640

Palta ⊗ ⊕ finas laminas de palta sobre bocado de arroz

\$560

2 Sashimis (4) ⊗

\$720

3 Langostinos Apanados (4)

\$650

4 Ceviche Blanco

\$960

De pescado blanco con camarones bañados en leche de tigre acompañado de cebolla morada, un disco de batata y maíz cancha.

5 Geishas (4) ⊗

\$720

En su interior: Palta y queso philadelphia. Láminas de salmón en el exterior

6 Arrolladitos (4)

\$790

Primavera ⊕

Rellenos de vegetales salteados envueltos en masa filo crocante.

Carne (4)

Rellenos de carne vacuna especiada. Envueltos en masa filo crocante.

SUSHI AL PLATO

7 GOHAN

Gohan XL (X)

\$1300

Camarones asados, langostinos apanados, salmon fresco, palta, queso finlandia, arroz y semillas de sésamo mixtas.

Camarón (X)

\$879

Camarones acevichados, palta, queso crema, arroz, cebolla de verdeo y semillas de sésamo mixtas.

Salmón (X)

\$949

Salmón fresco, palta, queso crema, arroz, cebolla de verdeo y semillas de sésamo mixtas.

Langostino Apanado

\$899

Langostinos apanados con Panko, palta, queso crema, arroz, cebolla de verdeo y semillas de sésamo mixtas

8 Salads (X)

Salmón y Camarones

\$899

Salmón fresco y camarones acevichados, palta, Boniato asado, repollo colorado, zanahoria, arroz, maíz crocante, cilantro, cebolla de verdeo y semillas de sésamo mixtas.

Pollo Teriyaki

\$849

Pollo Teriyaki asado, palta, mango, repollo colorado, zanahoria, arroz, maíz crocante, cebolla de verdeo, cilantro y semillas de sésamo.

TABLAS COMBINADAS

9 Veggie

Vegetarian | Boken | Maki Veggie | Spring | Niguri de Palta

15 Piezas	\$1200
30 Piezas	\$2340
45 Piezas	\$3500

10 Selección del Chef

Piezas seleccionadas especialmente por nuestro Chef para que tu menú tenga un ¡COMBINADO PERFECTO!
(Incluye piezas clásicas y especiales)

15 Piezas	\$1200
30 Piezas	\$2340
45 Piezas	\$3500

11 Mediterranean (clásica)

Ulala | Wakami | Huancaína | Niguri | Avocado

15 Piezas	\$1350
30 Piezas	\$2600
45 Piezas	\$3900

12 Cardiff (especial)

Futurama Roll | Almonds Roll | Green Roll | Bs As Salmón | Philadelphia

15 Piezas	\$1450
30 Piezas	\$2800
45 Piezas	\$4200

13 Luxor (premium)

Imperial Langostino | Placer Real | Lion Roll | Hot Maki Camarón | Ciboulette Roll

15 Piezas	\$1500
30 Piezas	\$2900
45 Piezas	\$4400

14 Armala como quieras

Decidí las variedades de toda la carta

15 Piezas (3 variedades)	\$1550
30 Piezas (5 variedades)	\$3000
45 Piezas (6 variedades)	\$4500

CLÁSICOS

- 15 Philadelphia Roll (8)** (X) \$570
Salmón y queso philadelphia. Cubierto de arroz con sésamo negro
- 16 Maki Roll (8)** (X)
Arroz cubierto con alga nori. Y en su interior queso philadelphia, palta acompañado de:
Camarón \$570
Salmón \$610
- 17 Spring Roll (8)** (V) \$590
Láminas de zanahoria blanqueadas, en su interior tamago, queso philadelphia, palmitos y palta coronado con crocante de batata y salsa mango.
- 18 Classic Roll (8)**
Envuelto en alga nori y arroz con sésamo negro, y en su interior queso philadelphia y palta, acompañado de:
Camarón (X) \$610
Langostinos apanados \$640
Salmón (X) \$660
- 19 Wakami Roll (8)** (X) \$540
Kanikama, queso philadelphia y palta. Cubierto de arroz con sésamo negro
- 20 Vegetarian Roll (8)** (X) (V) \$530
Zanahoria, palta y queso philadelphia. Cubierto en arroz con sésamo negro.

	Precio
21 Ciboulette Roll (8) (X)	\$690
Salmón y queso philadelphia, cubierto con arroz y ciboulette picado.	

22 Boken Roll (8) (Y)	\$640
Envoltura de arroz con alga nori, palta, queso philadelphia y salteo de verdura. En su exterior cubierto con crocante de remolacha.	

ESPECIALES

23 Green Roll (8)	
Envoltura de arroz con láminas de palta, En su interior queso philadelphia y palta, acompañado de:	
Camarón (X)	\$640
Langostinos apanados	\$660
Salmón (X)	\$690

24 Almonds Roll (8)	
Envoltura de arroz con laminas de queso y almendras caramelizadas. En su interior queso philadelphia y palta, acompañado de:	
Camarón (X)	\$690
Langostinos apanados	\$720
Salmón (X)	\$750

25 Avocado Roll (8)	\$700
Langostino apanado y queso philadelphia, envuelto en arroz y guacamole de palta arriba.	

26 Crispy Roll (8)	\$730
Camaron y palta por dentro cubierto batata colorada bañado en mayo de cilantro y chicharron de pescado blanco.	

27 Bittersweet Roll (8) (X)	\$720
Salmón, queso philadelphia y palta, envuelto en arroz con salsa agridulce de mostaza-miel y semillas de sésamo.	

28 Ulala Roll (8) \$570

Interior de salmón cocido en cerveza negra, queso philadelphia, salsa teriyaki y jengibre, envuelto en Tamago. En su exterior crocante de remolacha.

29 Sunrise (8) ☒ \$710

Salmón, queso philadelphia, verdeo y palta. Cubierto de arroz sin alga tapado con salmón y salsa de mango.

30 Huancaina Roll (8) \$730

Camarón y palta por dentro. Cubierto en salmón con salsa huancaina y decorado con sésamo negro, ralladura de lima, cilantro y crocante de remolacha.

PREMIUM

31 Buenos Aires Salmón (6) ☒ \$600

Salmón acompañado de queso philadelphia y palta, envuelto en arroz con láminas de salmón.

32 Lion Roll (6) \$800

Relleno de langostinos apanados y palta. Cubierto de arroz y en su exterior láminas de salmón bañadas con leche de tigre y crocante de batata.

33 Esperion Roll (6) 🌶️ ☒ \$800

Camarón, queso philadelphia y palta, envuelto en arroz. Acabado con salsa esperión (salsa golf, trozos de palmito y salsa Sriracha).

34 Placer Real (6) \$830

Queso Philadelphia, palmito y palta, envuelto en tamago con laminas salmón. En su exterior posee un baño de crocantes de batata con salsa de maracuyá

35 Imperial Roll (6) \$830

Cubierto con láminas de tamago y en su interior queso crema, acompañado de:

Salmón y Ciboulette ☒ \$830

Langostinos apanados y Limón \$780

36 Lemony Roll (6) ☒ \$820

Interior de salmón y pescado blanco marinados, envuelto en arroz, cubierto con cilantro y cebolla encurtida.

37 Smoke Roll (6) \$840

Salmón y palta, envuelto en arroz, cubierto de salmón ahumado y merken pasado por la plancha con salsa acevichada y maíz cancha.

HOT ROLL

38 Futurama Roll (8)

Envuelto en alga nori, arroz apanado y cocido. Relleno con queso philadelphia y palta, acompañado de:

Camarón \$800

Langostinos apanados \$830

Salmón \$860

39 BMM Roll (4) \$690

Queso crema saborizada envuelto en salmón con masa tempura

40 Hot Maki (9)

Veggie  \$710

Envuelto en alga nori, arroz apanado y cocido. Interior de zanahoria, palta y queso, bañado en salsa bittersweet y semillas mixtas.

Camaron y palta \$780

Envuelto en alga nori y arroz apanado y cocido. Interior de camarón, palta y queso, bañado en salsa teriyaki, decorado con verdeo y semillas mixtas.

BARCO

41 Barco 100 piezas a elección \$10.000

¡decorado perfecto!

Incluye palitos, salsas, jengibre, wasabi y decorado

* El barco debe solicitarse con **48h de anticipación.**

* ¡Podés elegir hasta 12 variedades!

BEBIDAS

42	Coca Cola Zero 1,5l	\$350
43	Coca Cola Regular 1,5l	\$350
44	Sprite 1,5l	\$350
46	Vino Portillo Bodega Salentein 750ml	\$900
47	Vino Fuego Negro 750ml	\$900