

SUSHI-BEEF



ADVERTENCIA PROPINA: SE LE INFORMA A LOS CONSUMIDORES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO, SUGIERE A LOS CONSUMIDORES UNA PROPINA CORRESPONDIENTE AL 10% DEL VALOR DE LA CUENTA, EL CUAL PODRÁ SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO POR USTED, DE ACUERDO CON SU VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO. AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA INDIQUE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA. EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LOS DINEROS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINA SE DESTINAN ASÍ: SON REPARTIDOS EL 100% ENTRE LOS EMPLEADOS DE VENTAS Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. EN CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA EXCLUSIVA DE BOGOTÁ PARA ATENDER LAS INQUIETUDES DEL TEMA: TELÉFONO: 6 51 32 40, O LA LÍNEA DE ATENCIÓN GRATUITA NACIONAL: 018000-910165, PARA QUE RADIQUE SU QUEJA. PARA PERJUICIO DE FIJAR AVISOS SEÑALADA EN EL PRESENTE NUMERAL, SE DEBERÁ DE PREGUNTAR AL CONSUMIDOR EN EL MOMENTO DE SOLICITAR LA LIQUIDACIÓN DE SU CUENTA QUE MANIFIESTE SE OPTA POR PAGAR O NO LA PROPINA O POR PAGAR UNA CANTIDAD DIFERENTE A LA SUGERIDA.

Prohibido el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad, el exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 124 de 1994.

SUSHI-BEEF



SUSHI-BEEF

En SUSHI-BEEF Preparamos los productos más frescos para dar a tu paladar una sensación placentera, si no puedes consumir alguno de nuestros ingredientes por favor infórmalos.



ENTRADAS

ESFERAS DEL DRAGÓN

Dos botones de arroz de sushi con mango, aguacate, queso crema, salmón y palmito kanni kama con un cinturón de alga de nori.

\$16.000



ROLLITOS DE KANNI

Ocho bocados crujientes de palmitos rellenos de queso crema y ajonjolí.

\$21.900



LANGOSTINO EN PANKO

langostinos apanados en crujiente capa de panko, recomendados por el itamai.

x5 uni. \$36.000
x10 uni. \$69.000



GYOZAS

Cinco empanadas japonesas elaboradas a base de cerdo con vegetales finamente picados, envuelto en piel de gyozas, y aceite de ajonjolí, preparados al vapor.

\$26.900



VIETNAMITA VERANIEGO

Cuatro rollos rellenos de pollo, julianas de mango, aguacate, lechuga, cilantro, albahaca, envueltos en papel de arroz, acompañados de salsa guindilla dulce.

\$28.000



SPRING ROLL DE POLLO

Cuatro rollos de crujiente piel de arroz, relleno de pollo y vegetales en julianas, acompañados con salsa guindilla.

\$25.900



SPRING ROLL LATINOS

Cuatro rollos crujientes a base de arroz, rellenos de carne, vegetales en julianas. Acompañados con salsa guindilla.

\$25.900



ANILLOS DE CALAMAR

Anillos de calamar apanados en panko, acompañados de salsa dinamita. 180gr

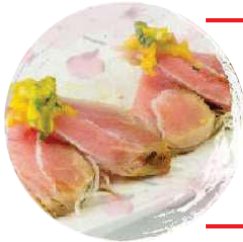
\$34.000



KANNI KAMA VERANIEGOS

Ocho bocados de palmito Kanni Kama con queso crema, aguacate, lechuga, ajonjolí, envueltos en un delgado papel de arroz acompañados de mantequilla clarificada.

\$30.800



TATAKI DE ATÚN

Deliciosos cortes de atún, sellados con salsa soya, aceite de ajonjolí y cebolla 180gr.

\$40.000

COCTEL DE CAMARÓN CRUJIENTE

Camarones apanados en panko, acompañados con salsa dinamita.

\$31.900



TACÓN DE CAMARÓN CRUJIENTE

Camarones apanados en panko acompañados de salsa dinamita.

\$44.900



ENSALADAS

SEAWEED SALAD

Deliciosas algas marinas con ajonjolí. 120gr

\$28.900



KANIKAMA SALAD

Deliciosa combinación de palmito kanni kama, limón, aguacate, mango, pimienta y ajonjolí tostado.

\$38.900

THAY SALAD

Pollo apanado en harina panko, lechuga fresca, mango en julianas, champiñón y aguacate.

\$39.900



SALAD TOKIO

Salmon en finas láminas, lechuga fresca, mango, champiñón y aguacate.

\$44.900

Los precios de este menú incluyen impuesto al consumo del 8%



SUSHI TEMPURA

COMPLETO: ●●●●●
10 BOCADOS ●●●●●

MEDIO: ●●●●●
5 BOCADOS

ORDENA WASABI Y JENGIBRE SI ES DE TU AGRADO.



SUSHI ROLL CHONTADURO

\$29.900

Siente la magia de sabor en este rollo de chontaduro macerado con miel, relleno de filete de pescado blanco en panko, aguacate, queso crema.

MEDIO: \$17.000

SUSHI TEMPURA ROLL "PRINCIPIANTE"

\$33.000

Conoce nuestro rollo en tempura externa con pescado blanco fresco, salmón, arroz, alga, queso crema y salsa teriyaki.

MEDIO: \$20.000



SUSHI EBY TEMPURA

\$36.000

Langostino tempura, aguacate, mayonesa japonesa, arroz y alga, acompañado de wasabi y jengibre. Encontraras un nuevo favorito.

MEDIO: \$21.900

SUSHI MANGO ROLL ANGUILA

\$38.000

Deliciosa anguila tempura, queso crema y aguacate envuelto en mango dulce, arroz y alga.

MEDIO: \$21.500



SUSHI OJO DE TIGRE

\$38.000

Descubre una explosión de sabores. Palmitos frescos, atún y salmón en tempura, masago, aguacate, arroz y alga, cubierto de ajonjolí pecoso con pestaña de salsa dinamita.

MEDIO: \$22.500

MAKE CHICKEN

\$38.000

Pollo en harina de panko con salsa guindilla y mango, topping de aguacate.

MEDIO: \$20.900



SUSHI DRANGON MAKI

\$54.000

Deliciosa combinación de langostinos tempura, aguacate y queso crema recubierto en sashimi de anguila, acompañado de wasabi jengibre.

MEDIO: \$29.000

5 Los precios de este menú incluyen impuesto al consumo del 8%

SUSHI-BEEF



SUSHI GOLD

\$39.900

Rollo tempura relleno de salmón o atún, queso crema, con centro de aguacate y envuelto en una fina capa de panko que lo hace crujiente al paladar.

MEDIO: \$22.500

SUSHI SAMURAI

\$43.000

Sushi Gold crocante con topping de Kanni Kama desmechado.

MEDIO: \$24.500



ROLL VEGETARIANO

\$34.000

Roll de vegetales salteados, en su interior: calabacín, zukini, zanahoria, queso crema, con topping de aguacate y ajonjolí.

MEDIO: \$20.500

SUSHI VEGETARIANO ARCOIRIS

\$36.000

Roll vegetariano, en su interior: calabacín, zukini, zanahoria, queso crema, con topping de aguacate, chontaduro, maduro y ajonjolí.

\$20.500



SUSHI PERUANO

\$48.000

Encuentra el sabor Inca con pescado blanco crujiente, aguacate, queso crema con topping de una deliciosa mezcla de camarones, cebolla roja, mango, cilantro, tomate, ajonjolí y salsa dinamita.

MEDIO: \$26.900

SUSHI COLOMBIA ROLL

\$36.000

Pescado blanco crujiente, queso crema y aguacate con topping de plátano maduro.

MEDIO: \$20.500



SUSHI MAKI SIMPSON

\$38.000

Disfruta de un exquisito pescado blanco crujiente con queso crema y aguacate; con topping de palmito de cangrejo desmechado ensalsa dinamita y ajonjolí pecoso.

MEDIO: \$21.900

SUSHI SALMÓN SKIN

\$23.500

Disfruta nuestra sensacional piel de salmón, aguacate, masago, arroz, alga marina y salsa teriyaki, acompañado de wasabi y jengibre.

MEDIO: \$13.000



Los precios de este menú incluyen impuesto al consumo del 8%



SUSHI CRAZY SKIN

\$25.500

Crocante piel de salmón, queso crema y aguacate con topping de masago y ajonjolí pecoso.

MEDIO: \$15.500

SUSHI MAKI A LA CASA

\$44.000

Anguila, langostino tempura, queso crema. Una explosión de sabores envuelta en aguacate.

MEDIO: \$24.900



SUSHI VOLCANO

\$40.000

Clásico california, bañado en salsa dinamita con trozos de pescado blanco crujiente.

MEDIO: \$22.500



SUSHI FRESCO

COMPLETO: ●●●●●
10 BOCADOS ●●●●●

MEDIO: ●●●●●
5 BOCADOS

SUSHI FILADELPHIA

\$36.000

Sigue el placer con la tradicional receta de salmón, queso crema, ajonjolí, y alga.

MEDIO: \$20.900



SUSHI CALIFORNIA

\$36.000

Perfecta mezcla de pepino, aguacate, arroz, alga nori y palmito de cangrejo con topping de masago.

MEDIO: \$20.900

SUSHI NEW YORK

\$40.000

En su interior palmito de cangrejo, queso crema, aguacate y masago. Con topping de sashimi de salmón fresco.

MEDIO: \$22.900



SUSHI SPICE TUNA

\$39.000

Deliciosa mezcla de atún, cebollín, julianas de aguacate y salsa dinamita picante.

MEDIO: \$22.900

Los precios de este menú incluyen impuesto
7 al consumo del 8%

SUSHI-BEEF

SUSHI TROPICAL

Roll relleno de salmón, mango, aguacate y queso crema con topping de durazno dulce.

\$38.000

MEDIO: \$21.900



SUSHI BELLA Y BESTIA

Deliciosa combinación de anguila ahumada, salmón, queso crema y aguacate.

\$41.000

MEDIO: \$22.900

SUSHI ARCO - IRIS

Arroz, aguacate, masago y palmito de cangrejo con topping de atún, aguacate, salmón y queso crema.

\$43.000



SUSHI ALBA LUCIA

Sushi relleno de encantos del mar, palmito de cangrejo, atún fresco y salmón, con topping de camarón y masago

\$43.000

MEDIO: \$24.000

SUSHI WACAME ROLL

Roll con centro de palmito de cangrejo queso crema, aguacate y topping de mezcla de palmito y alga marina.

\$38.000

MEDIO: \$21.900



SUSHI ANAGO MAKI

Roll tradicional de anguila, queso crema y aguacate, cubierto en alga nori.

\$39.000

MEDIO: \$22.500

SAKE MAGURO

Exquisito atún con queso crema y aguacate, cubierto de sashimi de atún y salmón.

\$44.000

MEDIO: \$23.900



Los precios de este menú incluyen impuesto al consumo del 8%

PUENTE DE SUSHI

30 Bocados

6 Sabores

\$126.000



BARCO DE SUSHI

60 Bocados

6 Sabores

\$198.000



SUSHI-BEEF

Los precios de este menú incluyen impuesto al consumo del 8%



SASHIMI

SIETE BOCADOS DE FILETE DE PESCADO FRESCO



SALMÓN 120gr
\$36.000



ATÚN 120gr
\$40.000



ANGUILA 120gr
\$45.000



NIGIRI

DOS BOTONES DE ARROZ CON SASHIMI DE PESCADO



ANGUILA
\$31.000



SALMÓN
\$27.000



LANGOSTINO
\$30.000



MASAGO
\$32.000



ATÚN
\$27.000



PALMITO
\$27.000

BARCO DE Nigiri \$130.000



CONTIENE 2 BOCADOS DE CADA PROTEÍNA:
PALMITO, ATÚN, MASAGO, ANGUILA, SALMÓN Y LANGOSTINO.

Los precios de este menú incluyen impuesto al consumo del 8%



BEEF

COSTILLAS TERIYAKI

\$52.900

Deliciosa costilla de cerdo, asada a la parrilla, bañadas en salsa teriyaki, acompañadas de papa criolla.



SUSHI BEEF PLATO DE LA CASA

**DELICIOSO ROLLO DE CARNE DE 400 GRAMOS ENVUELTO EN BACON
CON UN CORAZÓN DE PLÁTANO MADURO EN UNA CAMA DE VEGETALES
SALTEADOS, ACOMPAÑADO CON BOTONES DE ARROZ**

TRADICIONAL	\$48.000
CON QUESO FUNDIDO	\$51.900
CON CHAMPIÑÓN	\$51.900
CON KANNI KAMA	\$55.000
CON CAMARÓN TERIYAKI	\$56.000





TEPPAN YAKI

SEA FOOD YAKIMESHI

\$50.000

El sabor del mar en nuestro arroz yakimeshi, una delicada mezcla de camarón, calamar, un langostino y vegetales. Todo mezclado en el teppanyaki.



SALMÓN TERIYAKI

\$57.000

Para amantes del salmón 300gr de filete de salmón a la parrilla acompañado de vegetales orientales en salsa soya



WOK

ARROZ CANTONES

\$50.900

Arroz, ajo, mezclado con vegetales en julianas, trozos de pollo y camarón salteado al wok con salsa de soya.



PASTA ORIENTAL

\$49.000

Langostinos, calamares, vegetales y champiñones, fideos, acompañado de un delicioso huevo maya.



Los precios de este menú incluyen impuesto al consumo del 8%



TEMAKI

UN CONO DE ALGA NORI DONDE ENCONTRARAS EN SU INTERIOR ARROZ, AGUACATE, QUESO CREMA Y SALMÓN O ATÚN FRESCO.

TEMAKI SALMÓN \$33.000

TEMAKI ATÚN \$34.000



TEMAKI MARINERO \$44.000

Palmito, langostino, masago, aguacate, queso crema.



CEVICHE PERUANO DE LANGOSTINOS

\$54.000

Combinación de tilapia, camarón y langostino, bañado en limón, acompañados de crujiente piel de gosasas, cilantro.

COCTEL COLOMBIANO

\$53.000

Mezcla de tilapia, camarón, langostino, cebolla, limón, cilantro en salsa de tomate y mayonesa.



MENÚ INFANTIL

YAKITORI EN PANKO

\$38.900

Tres unidades de exquisitos pinchos de pollo apanado en panko, acompañado de papa criolla y mango en julianas "para los niños una bola de helado"





SOPA RAMEN

DELICIOSA SOPA ORIENTAL A BASE DE FIDEOS, VEGETALES, HONGO SHIITAKE, HUEVO MAYA Y LA PROTEÍNA A SU ELECCIÓN, PUEDES ELEGIR ENTRE:



- RAMEN VEGETALES:** \$29.000
- RAMEN POLLO:** \$36.000
- RAMEN COSTILLA:** \$42.000
- RAMEN CAMARÓN:** \$46.000



POSTRES



WANTONS

\$24.000

Cinco unidades de delicioso lychee con arequipe envuelto en una piel de gyoza crujiente.

HELADO FRITO

\$18.000

Helado cremoso en su interior, crujiente en su exterior.



Los precios de este menú incluyen impuesto al consumo del 8%



BEBIDAS



LIMONADA

NATURAL	\$8.500
FROZEEN DE MANDARINA	\$9.500
FROZEEN DE LIMÓN	\$15.000
LIMONADA DE LYCHEE	\$16.000
LIMONADA DE COCO	\$15.000
LIMONADA DE VINO	\$15.000
SODA SABORIZADA	\$14.900

JUGOS NATURALES

MARACUYA, GUANÁBANA, MANGO, MORA "EN AGUA"	\$9.900
MARACUYA, GUANÁBANA, MANGO, MORA "EN LECHE"	\$12.900

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA	\$9.900
CORONA	\$14.900
HEINEKEN	\$13.900

GASEOSAS

COCA - COLA, COCA - COLA ZERO.	\$8.000
--------------------------------	---------

OTRAS BEBIDAS

TE HATSU	\$9.900
AGUA CON GAS, AGUA SIN GAS	\$8.500
JARRA DE SANGRÍA	\$120.000
JARRA DE SANGRÍA LAMBRUSCO	\$130.000
SODA	\$8.000
SODA MICHELADA	\$8.900
VASO MICHELADO, SAL Y LIMÓN	\$1.500
VASO SOLO ZUMO	\$1.500

CAFÉ

Café americano	\$6.000
Café expreso	\$6.000
Café latte	\$8.000
Capuchino	\$8.000
Infusión de frutas	\$6.900
Café con Baileys	\$18.000



Heineken®

Coca-Cola



Bretaña HATSU

SUSHI-BEEF



COCTELES

MARGARITA CLÁSICA

Triple set. tequila, limón.

\$35.000

RICHI MARTINI

Vodka, lychee, azúcar.

\$38.000

DRY MARTINI

Ginebra, vernut blanco, aceitunas.

\$40.000

MOJITO

Ron blanco, sumo de limón recién exprimido, soda, hierbabuena, azúcar, hielo.

\$34.000

COPA DE VINO CASA

Tinto o blanco.

\$24.000

GIN TONIK

\$32.900

AGUA ARTESANAL

\$11.000

TONICA

\$8.500

TRAGO DE TEQUILA 1 ONZ

\$15.000

SHOT DE TEQUILA 2 ONZ

\$23.000

Los precios de este menú incluyen impuesto al consumo del 8%

SALSAS

TERIYAKI	4.000
SOYA	3.000
DINAMITA	5.000
MAYONESA JAPONESA	5.000
MANTEQUILLA CLARIFICADA	5.000
PALITOS CHINOS	2.000
AYUDAS	2.000



Los precios de este menú incluyen impuesto al consumo del 8%

SUSHI-BEEF

En SUSHI-BEEF Preparamos los productos más frescos para dar a tu paladar una sensación placentera, si no puedes consumir alguno de nuestros ingredientes por favor infórmalos.

SUSHI-BEEF

