

# MENÚ



**EKIMESHI**

| Un buen  
| rollo

@ekimeshi



# ENTRADAS |





## ENTRADAS

### EDAMAMES

チケット 

• Frijol de soya al vapor  
salteados a las finas hierbas.

..... \$19.800

### SPRING ROLLS



• Rollo crocante de vegetales  
acompañado de chile dulce.

..... \$19.800

### KANIS EKI

• Palmitos de cangrejo al panko rellenos de  
dip de queso, teriyaki y salsa de maracuyá.

..... \$22.000

### CALAMARES

• Anillos de calamar al panko  
acompañados de chile dulce.

..... \$26.400

### GYOZAS

• Empanadas orientales rellenas de: **\$27.500**

- Res al vapor
- Camarón al vapor

### LANGOSTINOS

• Langostinos al panko acompañados  
de verduras tempuradas y chile dulce.

..... \$32.400

### CAMARONES CRUNCH

• Camarones al panko acompañados  
de mayo-chile.

..... \$38.300

### KANI BALL

• Croquetas de kanikama al  
panko acompañadas de mayo-chile.

..... \$30.200

Conoce nuestros  
**COCTELES**  
*ancestrales*



Elaborados con **ingredientes autóctonos**, cada coctel es una celebración de la historia y la cultura japonesa. Disfruta la **esencia** de nuestros sabores en Ekimeshi.



### EKIMESHI

• Mezcla de ginebra, vodka, licor de durazno, triple sec, vino tinto, teriyaki, salsa de uchuvas y zumo de limón..... **\$35.750**

### WHITE KOKORAICHI

• Mix tropical con ginebra, licor de lychees, crema de coco y zumo de limón..... **\$36.700**

### BIJUTSU MARTINI

• Mezcla de vodka, triple sec, zumo de limón y manzana verde confitada, un martini con los sabores más importantes de nuestro rollo..... **\$32.450**

### CHOKORETO JONETSU

• Cremoso con maracuyá, ron bacardí, triple sec, zumo de naranja y una pincelada de chocolate..... **\$38.350**

### GARY MULE

• El moscow mule nunca sabrá igual, ya que el aporte del jengibre encurtido mezclado con vodka y zumo de limón explotarán en el paladar..... **\$31.350**

### SAKEGRÍA

• La sangría al mejor estilo EKI, con sake, vodka, licor de durazno, zumo de naranja y frutas..... **\$38.900**

### VINO DE LA CASA

**Copa** ..... **\$16.000**  
**Botella** ..... **\$60.000**

### VINO LAS MORAS

**Botella** ..... **\$91.000**

# Sushi

## PRINCIPIANTE

Perfecto para los principiantes, esta categoría ofrece rollos ideales para aquellos que quieren descubrir los sabores básicos del sushi.



### EKI CRUNCH

- Filete de tilapia y mayonesa japonesa al panko.

Entero

**\$33.000**

Medio

**\$21.600**



### BEKON CHIKIN

- Pechuga al panko, tocineta crocante, mayonesa japonesa y plátano maduro.

Entero

**\$35.600**

Medio

**\$21.600**



### YASAI



- Champiñón, pepino, tomates secos y mayonesa japonesa cubierto de pimentón escalivado.

Entero

**\$29.000**

Medio

**\$23.100**



### UNAGUI CRUNCH

- Anguila, manzana verde y queso crema al panko.

Entero

**\$48.600**

Medio

**\$28.600**



### SAKE CRUNCH

- Salmón y mayonesa japonesa al panko.

Entero

**\$37.400**

Medio

**\$22.000**



### CALIFORNIA

- Kanikama, aguacate, pepino y queso crema.

Entero

**\$33.000**

Medio

**\$20.000**

### DEL HUERTO



- Espinaca, cebolla y zanahoria crispy con queso crema cubierto de aguacate y ajonjolí.

Entero

**\$30.200**

Medio

**\$21.600**



### BEKON EBI

- Langostino al panko, tocineta crocante y quesocrema cubierto de aguacate.

Entero

**\$40.000**

Medio

**\$26.500**



### SAKEKAWA

- Piel de salmón crujiente, aguacate y mayonesa japonesa cubierto de salmón.

Entero

**\$33.000**

Medio

**\$27.500**



### JONETSU SAKE

- Salmón al panko, aguacate, queso crema, cubierto de palmito de cangrejo bañado en salsa de maracuyá.

Entero

**\$37.400**

Medio

**\$23.700**



### SHINKA

- Ceviche de tilapia, bañado en mayonesa japonesa con aji amarillo y topping de wonto crocante.

Entero

**\$37.400**

Medio

**\$22.000**



### OBAKO

- Langostino al panko, aguacate y queso crema cubierto con plátano maduro.

Entero

**\$44.300**

Medio

**\$25.900**



### FILADELFIA

- Salmón, aguacate y queso crema cubierto de ajonjolí.

Entero

**\$36.700**

Medio

**\$21.500**

# Sushi

## DE LA CASA

En nuestra categoría premium encontrarás rollos exclusivos con ingredientes exóticos y de alta calidad, ofreciendo una experiencia sofisticada y única.



### TUNA MIDORI

• Atún fresco y aguacate.

Entero

**\$38.900**

Medio

**\$22.800**



### INCA

• Tilapia marinada en limón, cebolla y cilantro, queso crema cubierto con ají amarillo peruano.

Entero

**\$35.600**

Medio

**\$21.600**



### BIJUTSU SUSHI MASTER 2022

• Kanikama, camarones al vapor, manzana verde confitada, mayonesa japonesa, aguacate, sour cream de jalapeño, mayo chile, teriyaki y cebolla crocante.

Entero

**\$37.400**



### NIJI

• Kanikama y mayonesa japonesa cubierto de salmón, atún, masago, anguila y ensalada de algas.

Entero

**\$43.900**



### BITO SUSHI MASTER 2019

• Langostino al panko, dip de queso crema, tomates secos, cubierto de remolacha crocante, teriyaki, mayonesa de tocineta y cebollín.

Entero

**\$49.500**



### CALIFORNIA ESPECIAL

- Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y queso crema bañado en salsa del chef.

Entero

**\$33.000**

Medio

**\$20.000**



### MEDITERRÁNEO

- Camarones al panko, tomates secos, queso crema, cubierto de salmón y reducción de balsámico.

Entero

**\$39.900**

Medio

**\$29.000**



### ITALICO

- Camarones al vapor, pesto, bañado en salsa carbonara y teriyaki.

Entero

**\$36.600**

Medio

**\$22.000**



### MÉXICO

- Tilapia marinada, aguacate, apanado en mix de doritos con topping de sour cream de jalapeño y pico de gallo.

Entero

**\$32.400**

Medio

**\$19.800**



### SELVA NEGRA

- Camarones al panko, sriracha, plátano maduro, queso crema, apanado al panko cubierto con ensalada de algas, masago y mayonesa japonesa.

Entero

**\$49.700**

Medio

**\$29.700**



### SARADA

- Camarones al panko, aguacate y queso crema cubierto de ensalada de algas y masago.

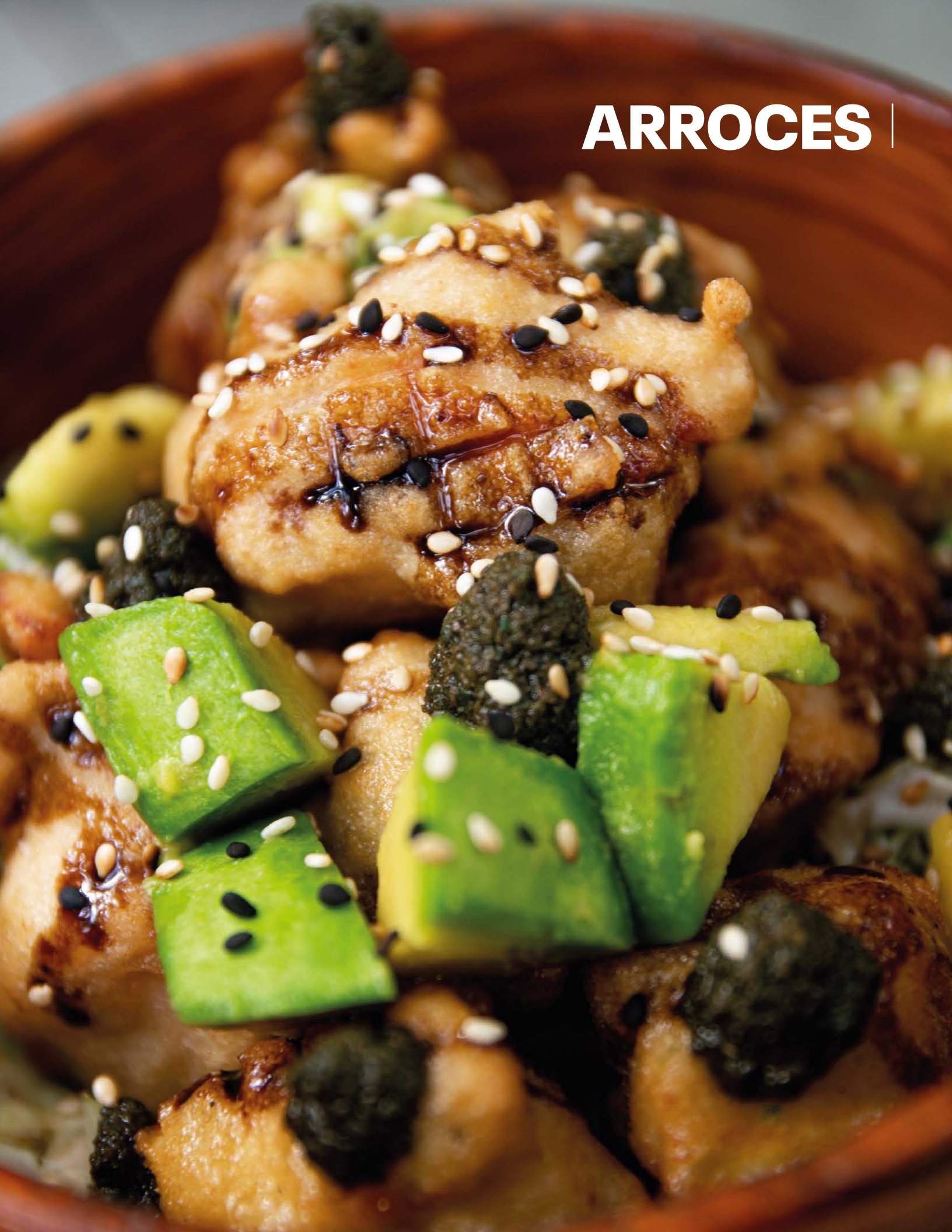
Entero

**\$37.800**

Medio

**\$21.600**

# ARROCES |



## Teppanyaki

Todos nuestros platos tienen como **base arroz yakimeshi (arroz frito) y vegetales salteados.**

### POLLO

- Pechuga a la plancha en salsa teriyaki.  
..... **\$35.600**

### MIXTO

- Lomo de res, cerdo y pechuga a la plancha en salsa teriyaki.  
..... **\$52.900**

## Agridulces

### CERDO

- ..... **\$41.800**

### CAMARONES

- ..... **\$41.800**

## Bowl

**Arroz al vapor**, cama de repollo crocantes

### POLLO STREET

- Entremuslos de pollo deshuesado bañados en salsa de lulo-chile, cebolla crocante y aguacate.  
..... **\$37.800**

### POLLO

- Al curry con cebolla crocante.  
..... **\$39.900**

### CAMARÓN

- En salsa de cilantro con cebolla crocante.  
..... **\$39.900**

### EKI

- Calamar, camarón, palmito de cangrejo en crema de coco.  
..... **\$49.700**

### MAR Y TIERRA

- Langostinos, lomo de res, pollo a la plancha en salsa teriyaki.  
..... **\$45.000**

### RES

- Lomo de res a la plancha en salsa teriyaki.  
..... **\$49.500**

### POLLO

- ..... **\$33.000**

### VEGETARIANO



- Croquetas de lentejas al panko en salsa de naranja.  
..... **\$31.900**

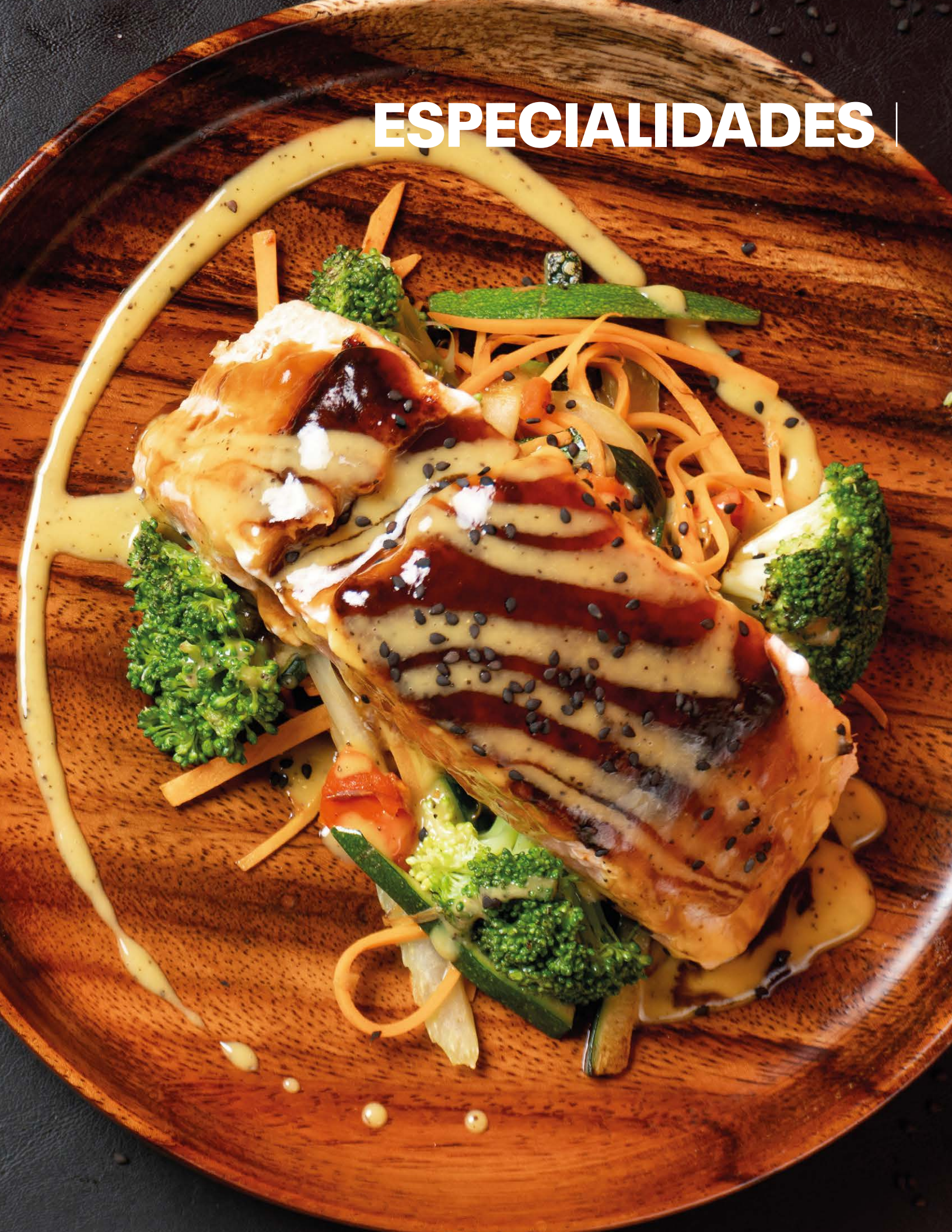
### ATÚN

- En salsa de soya con aguacate.  
..... **\$49.900**

### SALMÓN

- Cubos de salmón tempura bañados en salsa balsámica, cubos de aguacate y chispas de pesto.  
..... **\$53.900**

# ESPECIALIDADES |



### SALMÓN

- Salmón a la plancha sobre cama de vegetales, en salsa teriyaki y maracuyá.

.....\$60.000

### HAMBURGUESA DE SALMÓN

- Salmón, estragón, cebolla grillé bañada en salsa de queso azul y reducción de balsámico, acompañada de chips de plátano.

.....\$51.900

### CURRY DE MARISCOS

- Crema de curry con mariscos y cilantro, acompañada de arroz al vapor y cebolla crocante.

.....\$49.000

### PASTA ORIENTAL

- Camarones, pollo, mix de verduras, champiñones y fideos en crema de coco, salsa soya y teriyaki.

.....\$48.000

**Solo pollo**.....\$48.000

### MENÚ INFANTIL

- Trozos de pollo al panko con papas a la francesa acompañadas de salsa rosada especial.

.....\$25.900

### COSTILLAS

- Costillas de cerdo en cocción lenta, con salsa agri dulce oriental acompañado de arroz yakimeshi y chips de plátano.

.....\$59.900

### NIKU CRUNCH

- Solomo al panko bañado en salsa de vino, acompañado de arroz yakimeshi con vegetales y cebolla crispy.

.....\$45.400

### SALMÓN CRISPY

- Salmón al panko bañado en salsa de maracuyá, acompañado de arroz yakimeshi con vegetales y chips de plátanos.

.....\$48.600

### SOPA ORIENTAL

- Dumplings rellenos de res o camarón, fideos, mix de verduras, huevo marinado, cebolla larga y cebolla crocante.

.....\$33.000



**Volcán de chocolate**



**Banana tempura**

# POSTRES

## BANANA TEMPURA

- Banano al panko, acompañado de helado de vainilla, bañado en salsa de chocolate y canela.

.....\$17.300

## WONTON

- Relleno de arequipe y queso fresco acompañados con salsa de uchucas.

.....\$19.800

## VOLCÁN CHOCOLATE

- Bizcocho de chocolate con centro líquido, acompañado de helado de vainilla y salsa de fresas.

.....\$24.200

## QUESO FRITO

- Queso al panko, helado de vainilla, salsa de chocolate y salsa de arequipe.

.....\$30.800

# BEBIDAS

## SODAS REFRESCANTES

**\$13.200**

4 opciones de **combinaciones refrescantes** entre dulces y ácidas, elaboradas con **Bretaña e ingredientes** exóticos y frescos de **nuestra cocina**.

**Frutos rojos • Uchuvas**  
**Maracuyá • Lychee**

## JUGOS 100% Naturales

Agua: **\$9.700**

Leche: **\$12.900**

## LIMONADAS Y MÁS

Hierbabuena .....\$10.700

Natural .....\$7.600

Aromática .....\$4.200

Limonada coco .....\$11.900

## CERVEZAS

Heineken .....\$10.800

3 cordilleras .....\$10.800  
(Rosada)

Águila light .....\$8.800

Club dorada .....\$9.200

Corona .....\$10.500

## BEBIDAS

Agua Hatsu .....\$7.000

Té Hatsu .....\$9.700

Soda Hatsu .....\$8.100

Soda Bretaña .....\$7.200

Tamarindo Michelada .....\$8.200

Gaseosa .....\$7.200



**HATSU**  
**Bretaña**

Síguenos en  
nuestras redes