



nikkei

SUSHI . BAR . RESTAURANT

SUSHI



SUSHI & ROLLS

TEMAKI O HANDO ROLL

Arma tu Hand Roll <i>Máximo 3 ingredientes.</i>	\$ 3.800
Hand Roll 1 <i>Salmón – massago palta y cebollín</i>	\$ 3.600
Hand Roll 2 <i>Camarón tempura, palta, queso crema y salsa teriyaki.</i>	\$ 3.600
Hand Roll 3 <i>Camarón, palta, queso crema y cebollín</i>	\$ 3.600
Hand Roll Tuna Spicy <i>Atún spicy, palta, queso crema y cebollín</i>	\$ 3.600
Hand Roll Acevichado <i>Salmón, queso crema, salsa acevichada, cilantro y cebolla morada</i>	\$ 3.600
Hand Roll Jaiba <i>Jaiba, mayo, mango, palta, cilantro</i>	\$ 3.600

SASHIMI

Salmón, Pulpo o Atún	6 cortes	\$ 6.900
	9 cortes	\$ 8.900
	12 cortes	\$ 11.000

NIGUIRIS

2 Bolitas de Arroz Cubiertas con: <i>Pulpo, atún, salmon, camarón, anguila, palta</i>	\$ 1.800
---	----------

CALIFORNIA ROLLS

Cubierto en Sésamo, Massago o Amapolas	\$ 4.100
Cali Sake: <i>Salmón, palta, cebollín</i>	
Cali Maguro: <i>Atún, palta, spicy</i>	
Cali Unagui: <i>Anguila, massago</i>	
Cali Eby: <i>Camarón, palta, cebollín</i>	
Cali Palmito: <i>Palmito, tomate, palta</i>	
Cali Teriyaki: <i>Pollo teriyaki, pepino</i>	

CALIFORNIA ESPECIAL

	\$ 4.500
California Sake Especial: <i>Salmón, palta, queso crema</i>	
California Tako Especial: <i>Pulpo, palta, spicy, queso crema</i>	
California Eby Especial: <i>Camarón cocido o tempura, queso crema y palta</i>	
California Maguro Especial: <i>Atún, spicy, queso crema, cebollín</i>	

HOSOMAKI

6 Bocados	\$ 2.200
Especial con 2 ingredientes	\$ 2.500

NIKKEI ROLLS

8 BOCADOS

\$ 7.200

Acevichado

Relleno salmón, palta, queso, cubierto con ceviche en salsa acevichada

Keny

Relleno pulpo, queso, palta, cubierto con chicharrón de pulpo con salsa de cilantro y salsa de aceitunas.

Mila

Relleno con camarón tempura y palta cubierto con salmón y atún en salsa huancaína, crispy de cebolla y salsa de cilantro

Mads

Relleno con jaiba, mango y queso crema, cubierto en tartar de salmón y mango con salsa de cilantro

Lobby

Relleno con pulpo, mango, massago, merquén, envuelto en queso crema flambeado, con salsa de maracuyá y con topping de almendras tostadas

Sakana Roll

Relleno con atún, palta y queso crema cubierto con mix de cortes de pescado en dressing de sakana tataki

Tartar Roll

Relleno de salmón, palta, cebollín, cubierto en tártaro de atún, palta y cebollín

Criollo Roll

Relleno con salmón, palta, cubierto en salmón y salsa criolla

SIN ARROZ

Base de palta, cebollín y queso crema, envuelto en alga. Agrégale una envoltura por \$ 600

\$ 7.200

Chicken: Pollo furay o teriyaki

Sake: Salmón o salmón tempura

Eby: Camarón furay o tempura

Maguro: Atún o tempura

Tako: Pulpo o pulpo furay

Crab: Jaiba

ROLLS ESPECIALES

(8 BOCADOS)

ENVUELTO EN PALTA

\$ 5.100

Avocado Roll: Salmón o salmón tempura, palta, queso crema

Ali Roll Especial: Salmón, camarón, palta

Joako Roll: Atún, queso crema, palta

Eby Roll Especial: Camarón cocido, tempura o apanado, palta, queso crema

Santi Roll: Pollo teriyaki o pollo apanado, palta, queso crema y cebollín

Pato Roll: Pulpo, queso crema, spicy, cebollín

Lily Roll: Palmito, tomate, cebollín, queso crema

Crab Roll: Jaiba, queso crema, mango

ENVUELTO EN SALMÓN

\$ 5.100

Lotte: Atún, palta, spicy y cebollín

Marina: Camarón tempura, queso crema, palta

Tati: Salmón, palta, queso crema

Pía: Pulpo, queso crema, palta

ENVUELTO EN ATÚN

\$ 5.100

Manuki: Camarón tempura, queso crema, cebollín y spicy

Tommy: Pulpo, queso crema, massago, palta

Erpi: Salmón tempura, queso crema, spicy cebollín

ENVUELTO EN QUESO CREMA

\$ 5.800

Ame: Camarón tempura, palta, ciboulette envuelto en queso crema

Tataki: Pollo teriyaki, cebollín, palta, envuelto en queso crema

Unagui Roll: Anguila, queso crema, massago y flambeado

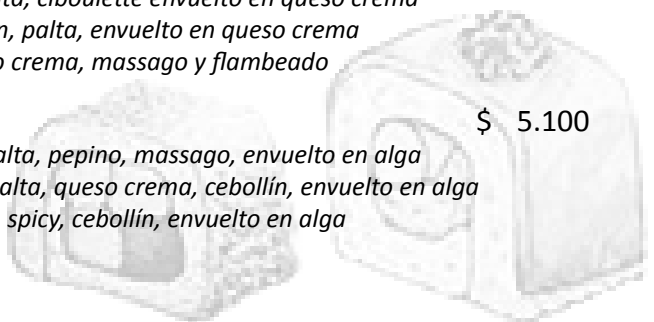
ENVUELTOS EN ALGA

\$ 5.100

Futomaki Sake: Salmón, palta, pepino, massago, envuelto en alga

Futomaki Eby: Camarón, palta, queso crema, cebollín, envuelto en alga

Titan: Salmón, queso crema, spicy, cebollín, envuelto en alga



ROLL'S FRITOS

(10 BOCADOS APANADOS EN PANKO)

FRITOS ENVUELTOS EN POLLO	\$ 5.600
Nikkei: <i>Camarón, queso crema, palta, ciboulette</i>	
Lucca: <i>Salmón en masa tempura, queso crema, cebollín, spicy</i>	
Lisa: <i>Pollo teriyaki, cebollín, queso crema</i>	
FRITOS ENVUELTOS EN SALMÓN	\$ 5.600
Richi: <i>Camarón, salmón, queso crema</i>	
Tory: <i>Salmón, spicy, queso crema</i>	
Maki: <i>Atún, massago, queso crema</i>	
FRITOS ENVUELTO EN CARNE	\$ 5.800
Teo: <i>Pollo furay, queso crema, cebollín</i>	
Benja: <i>Carne furay, queso mantecoso, tomate</i>	
FRITOS EN MASA TEMPURA	\$ 5.300
Kana: <i>Pulpo, queso crema, massago, cebollín y salsa spicy</i>	
Cami: <i>Camarón, queso crema, cebollín, palta</i>	
Paulo: <i>Atún, queso crema, ciboulette y salsa spicy</i>	
King Crab: <i>Jaiba, queso crema, mango</i>	
FRITOS ENVUELTOS EN ALGA	\$ 5.300
Hot Futomaki: <i>Salmón, palta, queso crema, spicy</i>	
Hot Futomaki Eby Tempura: <i>Camarón tempura, palta, queso crema, cebollín</i>	
Hot Titan: <i>Salmón queso crema, spicy, cebollín</i>	

MENU NIKKEI

Para 2 personas (28 piezas)	\$ 17.000
<i>Sashimi Mixto (6 cortes)</i>	
<i>Gyosas de cerdo (4 unidades)</i>	
<i>1 California Sake en sésamo</i>	
<i>1 Nikkei</i>	
Para 4 personas (39 piezas)	\$ 22.500
<i>Sashimi Mixto (9 cortes)</i>	
<i>Gyosas de cerdo (6 unidades)</i>	
<i>1 California Eby en sésamo</i>	
<i>1 Eby Roll</i>	
<i>1 Richi</i>	
Para 6 personas (59 piezas)	\$ 34.000
<i>Sashimi Mixto (9 cortes)</i>	
<i>Gyosas de cerdo (6 unidades)</i>	
<i>1 California Sake en sésamo</i>	
<i>1 Eby Roll</i>	
<i>1 Marina, 1 Lisa, 1 Tory</i>	

EXTRAS

Extras Relleno	\$ 400
Plaqueta Salmón/Palta/Queso	\$ 700
Extra Salsa	\$ 600
Wasabi / Jengibre	\$ 200



COCINA-NIKKEI

(PIQUEOS)

Vegetales Tempura <i>Vegetales de estación fritos en masa tempura</i>		\$ 5.200
Eby Furay o Tempura <i>Camarones ecuatorianos fritos en panko, servidos con una cama de vegetales tempura y salsa teriyaki</i>	6 unidades	\$ 5.800
	10 unidades	\$ 8.900
Camarón Mozzarella <i>Camarones ecuatorianos envueltos en queso, fritos en panko, servidos con salsa teriyaki</i>		\$ 7.800
Gyosas (6 unidades) <i>Empanaditas cocidas y selladas</i>		\$ 3.900

GOHAN

Gohan Verduras <i>Verduras en masa tempura, palta, cebollín</i>		\$ 5.000
Gohan Eby <i>Camarón tempura, palta, cebollín y queso crema</i>		\$ 5.900
Gohan Pollo Teriyaki o Furay Palta y Cebollín		\$ 5.400
Gohan Atún <i>Salmón, palta, cebollín y queso crema</i>		\$ 6.900
Gohan Mixto <i>(Salmón, atún, pulpo) palta y cebollín</i>		\$ 7.300

SOPAS

SERVIDAS CON CEBOLLÍN, ALGA NORI,
SEMILLAS Y ACEITE DE SÉSAMO

Sopa Miso Tradicional	\$ 2.000
Sopa Miso Camarón	\$ 2.600
Sopa Miso Pollo	\$ 2.400

ENTRADAS

Sakana Tataki <i>Cortes de pescados, finas láminas de pulpo, camarón, cebollín, jengibre, jugo de limón, salsa de soja y aceite de sésamo con topping de palta</i>	\$ 9.500
Sashimi Nikkei <i>Salmón cubierto en alga nori, sellado al sartén y cortado en láminas con topping de palta en salsa de limón con ají amarillo</i>	\$ 8.900
Pulpo Grillado <i>Pulpo grillado con salsa al olivo, salsa de cilantro, mayo al ajo, acompañado de papas, semilla y mezclum</i>	\$ 10.500
Tiradito Criollo <i>Finas láminas de salmón acompañados de pebre criollo en dressing de tiradito</i>	\$ 8.900
Ceviche Nikkei <i>Cortes finos de salmón y atún, finas láminas de pulpo, camarón, en leche de tigre, canchita, cebolla morada, cilantro y salsa ají amarillo.</i>	\$ 9.500
Tártaro de Atún <i>Cortes de atún con cebollín, salsa de soja, aceite sésamo, jugo de limón, jengibre, almendras y topping de palta.</i>	\$ 9.000

PLATOS CALIENTES

Yakimeshi <i>Arroz salteado con pollo, camarón y verduras, apagado con soja y salsa de ostras.</i>	\$ 7.800
Yakisoba <i>Fideos soba salteados con pollo y verduras al wok en salsa de ostra</i>	\$ 7.800
Yakisoba de Mariscos <i>Fideos soba salteados con mariscos con crema y apagados con vino blanco</i>	\$ 7.800
Lomo Saltado <i>Típica preparación peruana, lomo saltado al wok, tomate, cebolla morada y cilantro, acompañado de arroz y papas fritas</i>	\$ 9.200
Pastel de Jaiba <i>Típica preparación con carne de jaiba, preparada lentamente en su olla y apagada con vino blanco</i>	\$ 10.900
Ostiones Queso Azul <i>Ostiones sellados al sartén, apagados con vino blanco y gratinados con queso azul, servidos con cebolla caramelizada</i>	\$ 10.500
Camarones al Ajillo <i>Camarones ecuatorianos salteados en aceite oliva y apagados con vino blanco</i>	\$ 8.900

POSTRES

Suspiro Limeño o Limeño Frambuesa	\$ 4.800
Cremoso Manjar o Cremoso de Lúcuma	\$ 4.800
Brownie de Chocolate con Helado	\$ 4.800
Mousse de Chocolate	\$ 4.800
Helados Guallaraucó	\$ 2.000

*Las combinaciones no se pueden modificar y se excluyen de otros descuentos o promociones.
Pregunta por nuestros menús especiales, promociones, NIKKEI almuerzos y otros descuentos.
Todos nuestros productos son de estación y están sujetos a su disponibilidad.
Pregunta por la especialidad del día y sugerencias del chef.
Nikkei eventos, consulta por eventos especiales
Gracias por su visita*

*Visítanos en www.nikkeirestaurant.cl
Síguenos en Instagram y Facebook Nikkei sushi bar Las Brisas de Chicureo*

