



**SHIBUMI**  
DELIVERY

**50**  
**BEST** Discovery



## ENTRADAS

<b>Camarones Panko</b> con mayo agridulce.....	<b>9,95</b>
<b>Atún tempura</b> con salsa de wasabi.....	<b>9,95</b>
<b>Edamame</b> .....	<b>p. 4,50   g. 8,00</b>

Vainas de soya con sal marina y limón.

## SOPAS Y ENSALADAS

<b>Sopa Miso</b> .....	<b>4,75</b>
Sopa base de fermento de soya, tofu, algas, hongos y cebollín.	
<b>Sopa Miso con Vieras</b> .....	<b>5,25</b>
Sopa base de fermento de soya, algas, hongos, cebollín y vieras.	
<b>Sopa Miso Shibumi</b> .....	<b>5,25</b>
Sopa base de fermento de soya, algas, cebollín, hongos, pesca blanca, togarashi, cilantro.	
<b>Tom Kha Gai</b> .....	<b>5,95</b>
Sopa tradicional tailandesa a base de leche de coco con curry rojo, jengibre, albahaca, hierba luisa, hongos, cilantro y pollo.	
<b>Ensalada Shibumi</b> .....	<b>11,00</b>
Atún sellado, mango, rúcula, aguacate, vaina china, alcaparras, tomate cherry, nabo, shiso, tofu, salsa goma.	
<b>Ensalada Pulpo</b> .....	<b>11,00</b>
Pulpo laminado, rúcula, baby espinaca, aguacate, manzana, mango, cebollín, nabo Shiso, salsa ponzu.	
<b>Ensalada Wakame</b> .....	<b>6,50</b>
120 gr de una deliciosa ensalada de algas servida con ajonjolí.	
<b>Chicken Teriyaki</b>	
Pollo teriyaki, pepinillos encurtidos picantes y aguacate.....	<b>8,00</b>

## OFERTAS

**Lunes y martes:** 20% descuento en todo nuestro menú a la carta.

**Miércoles y jueves:** 10% descuento en Combinaciones.

## **NIGIRI** (Sushi amasado, 2 piezas)

<b>Salmón</b>	6,50
<b>Atún</b>	6,50
<b>Pesca Blanca del día</b>	6,50
<b>Salmón de altura</b>	6,75
<i>Salmón con salsa teriyaki con brandy y café tostado.</i>	
<b>Sierra</b>	7,50
<i>Pez sierra cubierto con foie gras y salsa teriyaki con trufa.</i>	
<b>Atún Shibumi</b>	7,50
<i>Sellado con cilantro y shallots marinadas en sake y soya + picante.</i>	
<b>Ebi</b>	6,75
<i>Camarón tempurizado con yogurt y masago.</i>	
<b>Pesca blanca</b>	7,50
<i>Con queso camembert flambé y eneldo.</i>	
<b>Pesca del día</b>	7,50
<i>Pesca Blanca con salsa de maracuyá y jalapeño.</i>	

## **GUNKAN**

<b>Pulpo</b> tartar con sal de ajonjolí, picante y rúcula.....	7,50
<b>Salmón</b> tartar con huevo de codorniz, cebollín y picante.....	7,50
<b>Atún</b> tartar con alcaparras picantes.....	7,50
<b>Cangrejo</b> con masago, cebollitas y salsa de la casa.....	7,50

## **SASHIMI** (3 cortes de pesca)

<b>Salmón</b>	9,50
<b>Atún</b>	9,50
<b>Pulpo</b>	9,50
<b>Pesca Blanca</b> (Pesca manaba, selección del Chef).....	9,50

## **TATAKI**

Láminas de pescado finamente cortado..... 10,00

**Pesca blanca** flambeada, salsa de jengibre, maní y albahaca.

**Atún sellado** cubierto con shallots picantes y ponzu.

**Salmón** con salsa cítrica yuzu, alcaparras y cebollita.

**Salmón** flambeado, picante, cebollín, y salsa ponzuwasabi.

## **ROLLOS HOSOMAKI** (8 piezas)

Rollo delgado con nori por fuera y un solo ingrediente.

<b>Atún Picante</b>	6,00
<b>Trucha ahumada</b>	6,00
<b>Umi</b> (Salmón picante con cilantro y salsa de la casa)	6,00
<b>Crab</b> (Cangrejo con masago y eneldo)	6,50
<b>Esparragos Tempura</b>	5,50

## **ROLLOS URAMAKI** (8 piezas)

Rollos medianos con arroz por fuera.

<b>San frankie</b>	7,95
Cangrejo, pepinillo, aguacate, espárrago, yogurt, masago.	
<b>Tuna</b>	7,95
Atún, mango, pepinillo, nuez cashew, cubierto con wakame.	
<b>Escandinavo</b>	7,95
Salmón, yogurt, frambuesa, pepinillo y espinaca, albahaca.	
<b>Hawai</b>	7,95
Atún, pepinillo, espinaca, aguacate y nuez macadamia.	
<b>Sake</b>	7,95
Salmón, camarón, cilantro, aguacate, pepinillo y espárrago.	
<b>Equi</b>	7,95
Calamar tempura, manzana, pepinillo, masago y eneldo.	
<b>Milán</b>	7,95
Salmón, pepinillo, espinaca bebé, aguacate y pesto.	
<b>Oslo</b>	7,95
Atún blanco, albahaca, pepinillo, aguacate y salsa de tamarindo.	
<b>Phillie</b>	7,95
Trucha ahumada, yogurt, pepinillo, aguacate, eneldo y espárrago.	
<b>Pulpo</b>	7,95
Pulpo, rúcula, pepinillo y aguacate.	
<b>Ebi Picante</b>	7,95
Camarón, aguacate, espinaca, pepinillo, togarashi y salsa picante.	
<b>Ebi crocante</b>	7,95
Camarón tempura, aguacate, pepinillo, espinaca, jamón crocante.	
<b>Vegetariano 1</b>	6,00
Albahaca, espárrago tempura, pepinillo, hongo ostra y aguacate.	
<b>Vegetariano 2</b>	6,00
Hongo shitake, pepinillo, aguacate, espinaca, wakame, semillas de girasol.	

## **ROLLOS KABURIMAKI** (8 piezas)

Rollos Uramaki especiales, cubiertos con vegetales o pescado

<b>Shibumi</b>	11,75
Atún rojo, cangrejo, pepinillo, vaina china cubierto de atún blanco y cilantro.	
<b>Rainbow</b>	11,75
Cangrejo, camarón, cubierto con aguacate, salmón, atún, pesca blanca.	
<b>Amsterdam</b>	11,75
Camarón, pepinillo, aguacate, espinaca bebé, cubierto con aguacate, yogurt, masago y togarashi.	
<b>Salmón Flambeé</b>	11,75
Camarón, espárrago, albahaca, pepinillo y queso, cubierto de salmón y queso de cabra flambeado.	
<b>Chill</b>	11,75
Salmón, aguacate, pepinillo, vaina china, alcaparras, cubierto con aguacate y masago.	
<b>Ebitun</b>	11,75
Camarón tempura, pepinillo, rúcula aguacate, cubierto con atún flambeé y togarashi.	
<b>SakeJam</b>	11,75
Salmón, aguacate, pepinillo, albahaca con jamón serrano y melón.	
<b>Kai</b>	11,75
Pesca blanca acevichada, manzana, espárrago, pepinillo, cubierto con aguacate, salsa verde y masago.	
<b>Boston</b>	11,75
Camarón tempura, pepinillo, aguacate, cubierto con salmón, yogurt y masago.	
<b>Ell</b>	13,50
Anguila, pepinillo, mango, cubierto con aguacate y wakame.	
<b>Ebi-T</b>	11,75
Camarón tempura, pepinillo, aguacate, cubierto con jamón serrano y queso de cabra.	
<b>Shellcrab</b>	13,50
Cangrejo de caparazón suave frito, vegetales, cubierto con aguacate, masago+miel de cacao.	

## **FUTOMAKI** (6 piezas)

Rollo grande con Nori por fuera.

<b>Laks</b>	6,75
Salmón tempura, aguacate, pepinillo, espárrago, shiso.	
<b>Maguro</b>	6,75
Atún sellado, cilantro, togarashi, alcaparras, pepinillo, aguacate, espinaca bebé.	
<b>Sacha</b>	6,75
Atún, sacha inchi, espinaca, hongo, aguacate, pepinillo, masago, miel de cacao.	
<b>Manaba</b>	6,75
Pesca blanca acevichada, manzana, pepinillo, aguacate, picante y salprieta.	
<b>Kani</b>	7,25
Salmón, cangrejo, aguacate, pepinillo, yogurth, masago y acedera.	

## COMBINACIONES

**SABISHI**.....**21,00**

- 8 piezas futomaki
- 6 piezas uramaki
- 4 Nigiri
- Creme Bruleè

**SABISHI VEGETARIANO**.....**17,00**

- 4 nigiri
- 8 piezas uramaki
- 6 piezas futomaki
- Creme Bruleè

**TOKYO**(34 piezas).....**34,00**

- 8 nigiri
- 8 piezas uramaki
- 12 piezas futomaki
- 2 Creme Bruleè

**TOKYO VEGETARIANO**.....**28,00**

- 8 piezas nigiri
- 8 piezas uramaki
- 12 piezas futomaki
- 2 Creme Bruleè

**KIOTO**.....**46,00**

- 24 nigiri
- 8 piezas uramaki

**ADACHI**.....**34,00**

- 12 piezas futomaki
- 24 piezas uramaki

**AKASHI**.....**49,00**

- 12 nigiri
- 24 piezas uramaki
- 12 piezas futomaki

**OMAKASE**.....**49,00**

- Wakame o Edamame
- 16 piezas kaburimaki
- 16 nigiri

**OMAKASE NIGIRI TŌGO**.....**49,00**

- 24 nigiri (2 c/u)

**ITABASHI**.....**42,00**

- 16 nigiri
- 16 piezas uramaki

**IWAKI**.....**66,00**

- 16 nigiri
- 16 piezas uramaki
- 30 piezas futomaki

**SAIKO**.....**52,00**

- 24 nigiri (4 variedades)
- 10 cortes tataki

## EXTRAS

Wasabi.....	1,00
Jengibre .....	1,00
Aceite de wasabi.....	3,50
Soya, teriyaki, mayo de ajonjolí, yuzu, ponzu.....	1,00

TOKIO



KIOTO



ADACHII



OMAKASE



ITABASHII



COSTO DELIVERY VARÍA DE ACUERDO A LA ZONA