



La Pradera



Horarios de servicio:

Viernes, sábados y domingos antes de festivos de 12:00 m. a 10:00 p.m.

Domingos y festivos de 12:00 m. a 8:00 p.m.

SUSHI



Makis

Rollo de arroz marinado con vinagre especiado y hoja de alga nori	
Veggy (v) <i>Aguacate, pepino, zanahoria y ajonjolí</i>	\$14.500
Ebi tempura <i>Dos langostinos tempurizados y aguacate</i>	\$22.100
Salmón skin <i>Piel de salmón frita, aguacate y mayonesa</i>	\$23.200
Philadelphia <i>Salmón fresco, queso crema y ajonjolí</i>	\$27.000
California <i>Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago</i>	\$27.000
Ojo de tigre <i>Palmito, salmón, atún tempurizado, aguacate, ajonjolí y salsa dinamita (Mayonesa, tabasco y masago).</i>	\$29.000
Spicy tuna <i>Atún importado, aguacate y salsa dinamita</i>	\$38.600
Acevichado <i>Ceviche de corvina y aji amarillo, aguacate, salsa de wasabi cremoso y limón.</i>	\$37.600

Temaki

Cono de arroz marinado con vinagre especiado y hoja de alga nori	
Trio <i>Ceviche de corvina, tartare de salmón y seaweed salad</i>	\$38.000

Nigiri

Arroz marinado con vinagre especiado y hoja alga nori moldeado en la palma de la mano servido con wasabi, salsa soya o teriyaki	
Salmón fresco	\$19.000
Atún fresco importado	\$27.000
Gunkan ★ <i>Plátano maduro y palmito acevichado.</i>	\$17.500

Sashimi

Tajadas crudas y finas	
Salmón	\$31.900
Atún	\$45.100

Maki Monsters

Seaweed (v) <i>Langostinos tempurizados y palmitos de cangrejo, cubierto de seaweed salad.</i>	\$24.700
Crispy <i>Rollo de tilapia y palmitos de cangrejo tempurizados, cubierto de aguacate.</i>	\$30.000
Crocante de palmito de mar y salsa dinamita <i>Rollo tempurizado servido con salsa agridulce de camarón troceado, miel y mostaza.</i>	\$30.000