




La Pradera

SUSHI PRADERA



MAKIS

Rollo de arroz marinado con vinagre especiado y hoja de alga nori

VEGGY  \$13.900
Aguacate, pepino, zanahoria y ajonjolí

EBI TEMPURA \$21.000
Dos langostinos tempurizados y aguacate

SALMÓN SKIN \$23.200
Piel de salmón frita, aguacate y mayonesa

PHILADELPHIA \$25.900
Salmón fresco, queso crema y ajonjolí

CALIFORNIA \$26.900
Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago

OJO DE TIGRE \$27.900
Palmito, salmón, atún tempurizado, aguacate, ajonjolí y salsa dinamita (Mayonesa, tabasco y masago)

SPICY TUNA \$37.600
Atún importado, aguacate y salsa dinamita

ACEVICHADO \$36.600
Ceviche de corvina y ají amarillo, aguacate, salsa de wasabi cremoso y limón

BANGKOK \$45.200
Langostino tempurizado, palmitos de cangrejo, cubierto de anguila

MAKI MONSTERS

SEAWEED \$23.700
Langostinos tempurizados y palmitos de cangrejo, cubierto de seaweed salad.

CRISPY \$28.600
Rollo de tilapia y palmitos de cangrejo tempurizados, cubierto de aguacate.

CROCANTE DE PALMITO DE MAR Y SALSA DINAMITA \$29.000
Rollo tempurizado servido con salsa agridulce de camarón troceado, miel y mostaza.

TEMAKI

Cono de arroz marinado con vinagre especiado y hoja de alga nori

TRIO \$35.400
Ceviche de corvina, tartare de salmón y seaweed salad

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 \$18.200

ANGUILA AHUMADA \$24.700

ATÚN FRESCO IMPORTADO \$25.300

SASHIMI

Tajadas crudas y finas

SALMÓN \$29.000

ATÚN \$41.900

* Si usted es alérgico a algún ingrediente, por favor infórmelo a la persona que está atendiendo su pedido.

 Opción vegetariana



Estos precios incluyen el Impuesto Nacional al Consumo