

## ENTRADAS

	<b>CONO SUNDAY</b> \$127 Hoja rosa rellena de camarón empanizado, aguacate, kanikama y philadelphia
	<b>CONO ROCA</b> \$137 Hoja rosa rellena de camarón roca, aguacate, kanikama y philadelphia, bañado en aderezo especial de la casa
	<b>CONO HORNEADO</b> \$147 Hoja blanca de ajonjolí rellena de salmón horneado, aguacate, ensalada de mariscos horneados y philadelphia
	<b>KANI KRISPY</b> \$129 Rellenos de ensalada sunday especial cubiertos con alga tempurizada, bañados en salsa de anguila con un toque de siracha
	<b>CAMARONES ROCA</b> \$219 Camarón tempurizado bañado en aderezo de chipotle sunday, acompañado de salsa de soya dulce
	<b>TUNA TACOS</b> \$224 Tres taquitos de atún, pepino, guacamole preparado y cebollita crisy, acompañado de una salsa de soya especial
	<b>BESITOS DE QUESO</b> \$129 Monedas rellenas de queso, coronado con atún spicy y trozos de aguacate
	<b>LEE POPS</b> \$149 Bolitas de brócoli, capeadas, gratinadas y flameadas, bañadas en salsa de anguila y aderezo de la casa

	<b>Rollos Primavera</b> \$169 Rollos crujientes rellenos de carne de puerco con verduras salteadas, acompañados de agridulce con philadelphia
	<b>CHILLI CRACKER</b> \$169 Jalapeños crujientes rellenos de philadelphia y kanikama, coronado con atun spicy
	<b>RICE TUNA</b> \$189 Monedas de arroz empanizadas, coronado con atun spicy
	<b>GAMBAS</b> \$179 Camarón envuelto en wonton crujiente acompañado de un aderezo agridulce (4pzcs)
	<b>TOSTADA DE CAMARÓN</b> \$105 Un toque de aderezo, camarón cocido, aguacate y pepino, acompañado de shot sunday especial
	<b>TOSTADA DE ATÚN</b> \$114 <b>SAKU</b> Un toque de aderezo, atún saku en salos negras, aguacate y pepino, acompañado de shot sunday especial
	<b>CEVICHE SUNDAY</b> \$244 Ceviche de camarón, kanikama, pepino, aguacate bañado de un shot sunday especial
	<b>LAS MOSQUETERAS</b> \$309 Tres tostaditas de wonton, atun con guacamole, kanikama con camaron y serrano, kanikama con camaron y pepino y zanahoria con un toque de picante japones

## SUSHIS NATURALES

	<b>RIO</b> * \$309 Relleno de philadelphia, camarón capeado, ensalada de kanikama, farrado de aguacate y anguila con un toque de aderezo de masago y ajonjolí
	<b>LORAX</b> * \$309 Relleno de philadelphia, crispy, kanikama, farrado de aguacate, coronado de una ensalada de mariscos especial, con un trozo de salmón termino aburi (flameado)
	<b>HEAVEN</b> \$214 Cubierta de salmón, relleno de pepino y philadelphia, coronado de ensalada de kanikama y camarón capeado.
	<b>SALMON TRUFADO</b> * \$309 Relleno de aguacate, masago, tempura crispy y kanikama, cubierta de salmón con un toque de mayo trufada
	<b>MEXICO LINDO</b> \$214 Relleno de philadelphia y pepino, coronado de ensalada de camarón crujiente, láminas de atún y chile serrano.
	<b>SUNDAY ROLL</b> \$229 Cubierta de hoja rosa, relleno de pepino, coronado de kanikama, salmón, pulpo y callo de hacha.
	<b>KRAKEN</b> * \$339 Cubierta de aguacate, relleno de camarón capeado, philadelphia, ensalada de atun, camaron, callo y aderezo de masago, 2 piezas ensalada kanikama spicy y wakame
	<b>EXTASIS</b> \$224 Cubierta de atún saku, relleno de philadelphia y pepino, coronado de ensalada de kanikama, pulpo, limón y sriracha.
	<b>RASTA ROLL</b> \$229 Cubierta de kanikama, relleno de philadelphia, pepino y camarón, coronado de ensalada de kanikama, camarón empanizado y aguacate
	<b>FIRE ROLL</b> \$234 Cubierta de salmón, relleno de pepino y philadelphia, coronado de ensalada de camarón spicy flameada

	<b>CALIPSO</b> * \$239 Cubierto de atún y aguacate relleno de camarón, philo, pepino, coronado con ensalada de kanikama especial, masago y crispy flakes
	<b>EBI CRUNCH</b> * \$239 Farrado de aguacate, relleno de philadelphia y pepino, coronado con ensalada de kanikama especial con masago spicy, trozos de camarones roca y rodajas de serrano
	<b>ATOMIC</b> * \$259 Cubierto de atún, relleno de crispy flakes y aguacate, coronado de una ensalada de atún saku, cebollín y cebollita krispy
	<b>CAPRI</b> \$229 Cubierta de sishimi, relleno de camarón, philadelphia y pepino, coronado de ensalada sunday y trozos de salmón.
	<b>BONGO BON</b> \$239 Cubierto de aguacate, relleno de camarón capeado y philadelphia, coronado de una ensalada especial de atún.
	<b>LSD</b> \$244 Cubierta de camarón, relleno de pepino y philadelphia, coronado de ensalada de callo de hacha especial
	<b>WAX</b> * \$294 Cubierta de salmón, relleno pepino, coronado de ensalada de kanikama con topping de camarón, aguacate, atún, trocito de limón y sriracha.
	<b>ZAKYNTHOS</b> \$219 Cubierta de camarón, relleno de pepino y philadelphia, coronado con una ensalada kanikama, aguacate y atún.
	<b>TNT</b> \$214 Relleno de camarón capeado, aguacate y philadelphia, cubierto en sishimi, coronado con una ensalada de mariscos flameada
	<b>CONO ROLL</b> \$214 Hoja rosa rellena de aguacate y philadelphia, coronado de una ensalada de kanikama especial, camarón empanizado y anguila

	<b>AVOCADO 8</b> \$219 Relleno de philadelphia, pepino, ensalada de kanikama, atun, camaron empanizado, farrado de aguacate y anguila con ajonjolí
--	---

	<b>VEGGIE</b> \$199 Cubierto de aguacate, relleno de zanahoria y pepino, bañado en una salsa especial de la casa, salsa de anguila ajonjolí y cebollita krispy
--	---

## COMBO CONOS

	<b>COMBO CONO</b> \$269 Cono Sunday + Una mitad de rollo a elegir de la carta, excepto los marcados con asterisco. *
	<b>COMBO CONO DOBLE</b> \$379 Cono Sunday + Dos mitades de rollos a elegir de la carta, excepto los marcados con asterisco. *
	<b>COMBO CONO KRISPY</b> \$334 Cono Sunday + mitad krispy + una mitad de rollo a elegir de la carta, excepto los marcados con asterisco. *

## PARA COMPARTIR

	<b>RAVE ESPACIAL</b> \$469 1/2 CAPRI 1/2 LSD 1/2 EXTASIS 1/2 RASTA ROLL
	<b>ASTRO ESPACIAL</b> \$499 1/2 Enge 1/2 Krank 1/2 Rosta Roll Empanizado

## SUSHIS HORNEADOS

	<b>HORNEADO AGITATE</b> \$209 Cubierta de aguacate, relleno de pepino y philadelphia, coronado de ensalada de mariscos y un toque de siracha
	<b>FUNKY</b> \$249 * Cubierta de atun relleno de aguacate y pepino, coronado de ensalada de mariscos horneada, con un toque de serrano

	<b>VOLCANO</b> * \$239 Cubierta de kanikama, relleno de camarón y aguacate, coronado de una ensalada de mariscos spicy horneados
	<b>STAMINA</b> \$329 Cubierta de aguacate relleno de philadelphia y pepino, coronado de ensalada de mariscos horneada especial, con un trozo de anguila *

## SUSHIS EMPANIZADOS

	<b>BLACK ROLL</b> \$219 Relleno de pepino, philadelphia y camarón, coronado de ensalada kanikama, trozos de camarón empanizado y aguacate
	<b>POLICHESE</b> \$219 Relleno de res y aguacate, coronado con una cama horneada spicy de queso, camarón y tocino.
	<b>MUNCHIE</b> \$289 * Relleno de jalapeño fatemado, aguacate, res, pollo y ensalada de kanikama, gratinado con una mezcla de quesos crujiente.

	<b>ENGE</b> \$219 Relleno de pollo, res y philadelphia, coronado con ensalada de kanikama, queso spicy, trozos de aguacate y anguila
	<b>RASTA ROLL EMPANIZADO</b> * \$239 Cubierta de kanikama, relleno de philadelphia, pepino y camarón, coronado de ensalada de kanikama, camarón empanizado y aguacate

## SUSHIS CAPEADOS

	<b>KRONK</b> * \$229 Relleno de camarón, philadelphia y pepino, cubierto de ensalada de kanikama, camarón roca, bañado en salsa de anguila y aderezo
	<b>MARISCADA ROLL</b> \$224 Relleno de philadelphia, aguacate, pepino y camarón empanizado, coronado de ensalada de mariscos horneada
	<b>CAMARONISSIMO</b> \$214 Relleno de philadelphia, aguacate y camarón capeado, coronado ensalada de camarón especial.
	<b>ROCA ROLL</b> \$214 Relleno de camarón, pepino, aguacate y philadelphia, coronado con camarón tempurizado, bañado en salsa de anguila

## ROLLOS SIN ARROZ

	<b>VENUS</b> * \$339 Relleno con 150 grs de atun spicy, envuelto en aguacate, sobre un espejo de soya especial
	<b>VIETNAMITA</b> * \$239 Relleno de lechuga crocante, camarón empuzgado, ensalada kanikama, philadelphia, aguacate, acompañado de salsa agridulce
	<b>AFRODITA</b> * \$249 Rubieta de atún saku y alga rosa, relleno de ensalada kanikama sunday especial, camarón y aguacate
	<b>VITAMINA S</b> * \$229 Cubierta de atún saku y alga rosa, relleno de pepino, coronado de una ensalada de kanikama, aguacate y siracha.
	<b>MEDUSA</b> * \$234 Rollo capeado, relleno arroz (20gr) , camarón, phila, aguacate y ensalada de kanikama, coronado de ensalada de kanikama spicy, siracha, anguila, togarachi y masago. *Puedes pedirlo sin arroz

## RAMEN

	<b>RAMEN TRADICIONAL</b> Fideos con carne de puerco molida, chasu marinado, hongo shitake, naruto, cebollín, ajonjolí y alga nori tostada.
	Grande \$259 Chico \$189
	*Pidelo: Sin picante Poco picante Muy picante

	<b>RAMEN HOT CHILLI</b> \$249 Fideos con carne de puerco molida con cal y cebollín chino, y una mezcla de chiles orientales
	*Pidelo: Navato Maestro Legendario

## PLATILLOS

	<b>CAMARONES A LA MANTEQUILLA</b> \$299 Mezcla de camarones con fideos y verduras salteados con un toque de mantequilla
	<b>POLLO KUNG PAO</b> \$269 Pechuga de pollo premium, cebolla, pimienta verde y nueces de la india, sabor umami.
	<b>RES ORIENTAL</b> \$319 Carne de res, chile poblano, serrano y cebollita bañado en una salsa de frijol chino
	<b>LO MEIN</b> \$299 Camarón con fideos, zanahoria, còi y cebollín * Pidelo con bonito flakes para lograr una explosión de sabor
	<b>POLLO PINADEL</b> \$249 Pechuga de pollo premium doradito, serrano y trocitos de piña, en su deliciosa salsa de piña
	<b>POLLO OSTIÓN</b> \$269 Pechuga de pollo premium, cebolla y brocoli en salsa de ostión

## ARROCES

	<b>BOWL DE ARROZ FRITO</b> \$289 Arroz frito con cebollín, zanahoria y carne de res, coronado de una ensalada de kanikama, aguacate y camarones roca, bañados en aderezo y anguila
	<b>BOWL DE CAMARÓN EMPANIZADO</b> \$244 Arroz blanco, philadelphia, pepino, ensalada kanikama sunday, zanahoria, cebollín, camarón empanizado y anguila

## POSTRES

	<b>BUÑUELO DE NIEVE</b> \$159 Hoja de wonton crocante con helado de vainilla, polvo de chocolate, trozos de fresas, bañado con mermelada
	<b>MOCHIS</b> \$159 Postre japonés elaborado con harina de arroz relleno con nieve variedad de sabores

\* Descorche de pastel de cumpleaños \$150

## BEBIDAS

	VASO	JARRA (1.900 Lt.)
Té negro	\$43	\$189
Té de jazmín	\$43	\$189
Limonada natural (con azúcar o Stevia)	\$43	
Limonada mineral (con azúcar o Stevia)	\$49	
Fresa Limón Natural/Mineral	\$65	\$79
Agua embotellada 500ml	\$29	
Agua mineral Topocho	\$45	
Agua mineral Perrier	\$55	
Coca Cola 355ml	\$44	
Coca Cola S/Azúcar 355ml	\$47	
Café Americano Nespresso	\$59	
Infusión de té hibiscus	\$59	
Infusión de té yauthberry (Frutos de manzana, piña, mango y rosa mosqueta)	\$69	
Fresa Limon Natural/Mineral sin azúcar	\$65	\$79

## CERVEZA PREMIUM

Haiku	\$149
Asahi	\$119
Sapporo	\$129
Sapporo Light	\$129

## CERVEZAS

Corona	\$59
Amstel Ultra	\$54
XX Lager	\$49
Bohemia Oscura	\$54

## COCTELERIA SIN ALCOHOL

	COPA	BOTELLA
Sunday Berries	\$129	
Frutos rojos, limón y hierbabuena mineralizada		
Maracu - Yay!	\$129	
Maracuyá, limón y hierbabuena mineralizada		
Xelhá	\$139	
Frapé de fresa, mango y coco		

\* Agrega licor de tu preferencia por \$50

## COCTELERIA

	COPA
Ginebra, frutos rojos	\$169
Ginebra, frutos rojos y agua tónica	
Gin de fresa	\$149
Ginebra, licor de fresa y agua tónica	
Gin de curaçao	\$149
Ginebra, licor de naranja azul y agua tónica	
Gin de menta	\$149
Ginebra, licor de menta y agua tónica	
Piña Colada	\$149
Ron, jugo de piña, crema de coco	
Baileys Colado	\$179
Ron, baileys, jugo de piña, crema de coco	
Margarita Mango	\$139
Tequila, licor de naranja, limón y mango	
Margarita Fresa	\$139
Tequila, licor de naranja, limón y fresa	
Mojito de Limón	\$139
Ron, limón, hierbabuena y agua mineral	
Mojito de frutos rojos	\$149
Ron, frutos rojos, hierbabuena y agua mineral	
Pink Sunday	\$149
Vino rosado y frutos rojos	
Vodka Rickey	\$135
Vodka, limón y agua mineral	

## SAKE

	BOTELLA
Nami Junmai 750ml	\$950
Nami Junmai Ginjo 375ml	\$490
Nigari Creme de Sake 300ml	\$390

## VINOS

	COPA	BOTELLA
Vino Rosada Beringer(148ml)	\$129	\$550

## WHISKY

Buchanan's 12 (45ml)	\$129
----------------------	-------

## DIGESTIVO

Licor 43 (45ml)	\$99
Carajillo (45ml)	\$129

