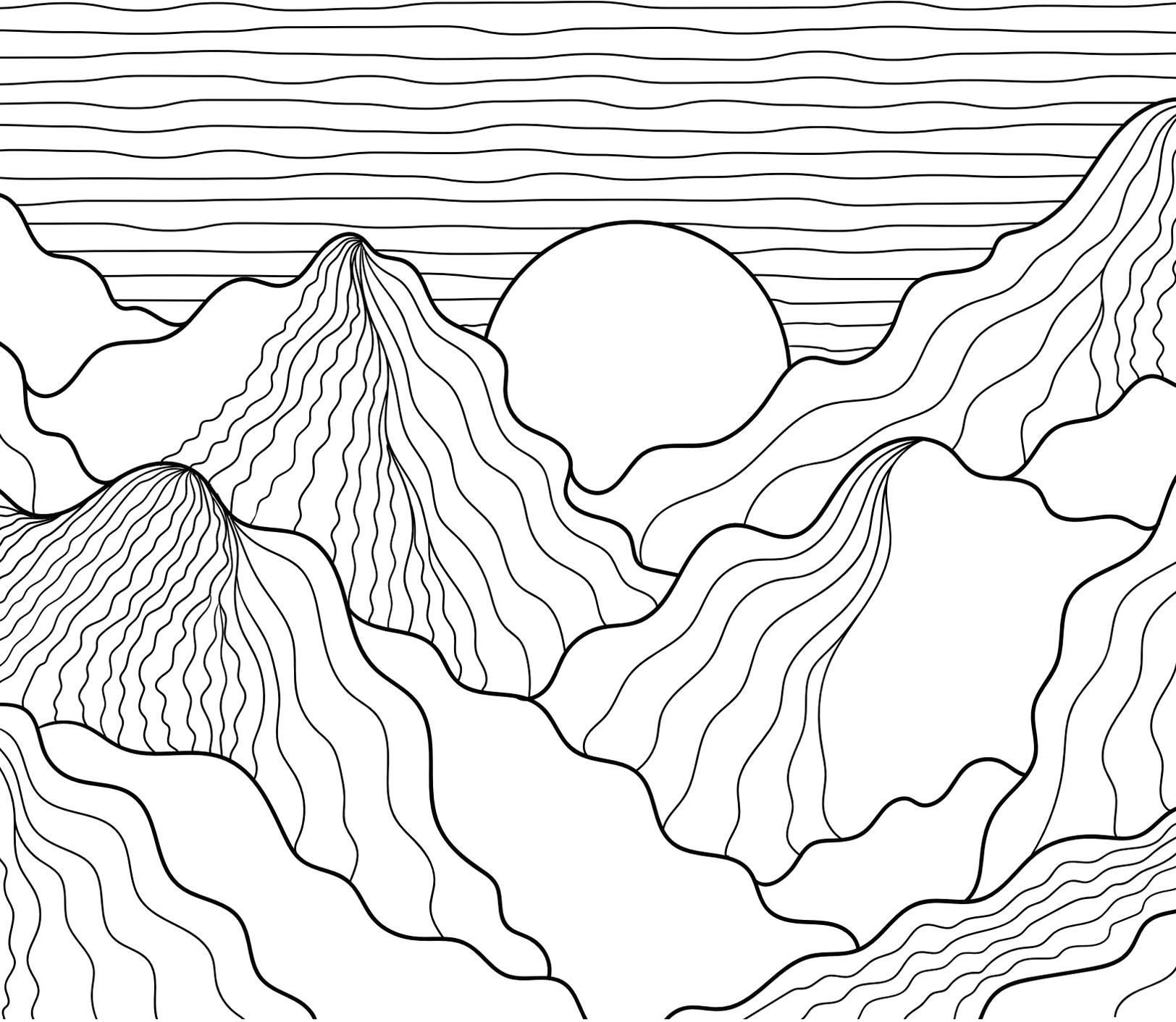
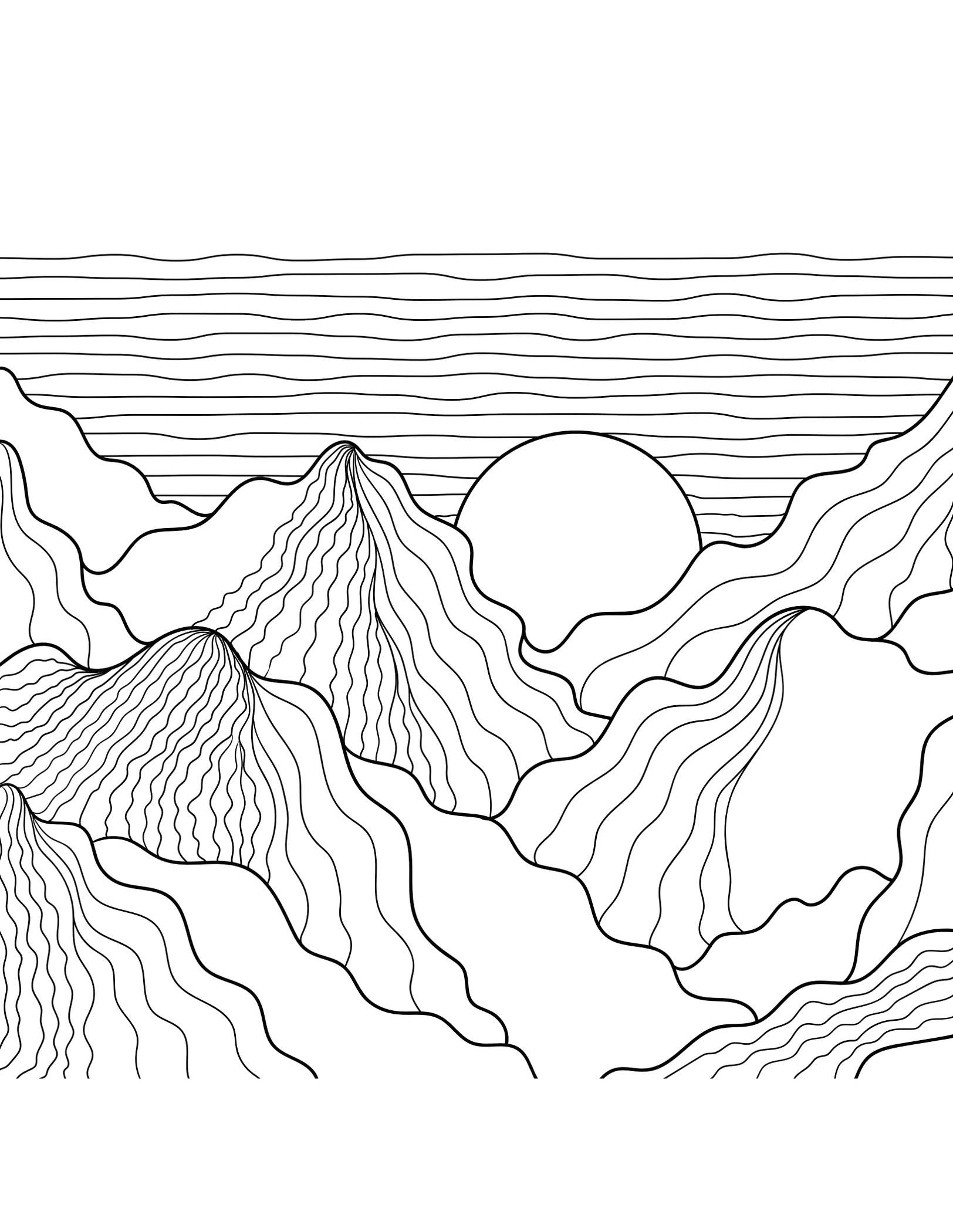


fukushi

cocina fusión







¡Nuestro propósito eres tú!

FUKUSHI cocina fusión nació en el año de 2015, con el propósito de reinterpretar la cocina fusión entre la cocina asiática y la cocina peruana con productos de nuestro campo; con los años hemos crecido gracias a ti y trabajamos cada día por ser excelentes, con el fin de brindarte calidad en nuestras preparaciones, en el mejor ambiente con el mejor servicio, para que te sientas como en casa y ¡Vivas la experiencia **FUKUSHI!**



Picante



Vegetariano



Pesca del día

Entradas

Wontons de cerdo fritos (5 unidades)

\$22,500

Empanaditas orientales fritas rellenas de lomo de cerdo, sazonadas con especias asiaticas, acompañadas de chili dulce.

Gyosas de camaron al vapor (5 unidades)

\$28,000

Empanaditas rellenas de camaron cocidas al vapor, acompañadas de salsa ponzu.



Edamames stir fry

\$18,000

Frijol de soya salteado al wok con pasta vermicelli de arroz, tofu y katsura de zanahoria sazonado con toques asiáticos.

Nuevo

Tostadas nikkei (2 unidades)

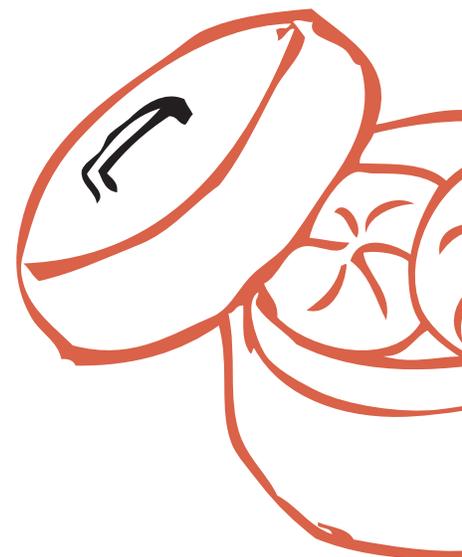
\$28,500

Tostadas coronadas con tartar de pulpo rebosado en una salsa dinaponzu con lechuga romana y aguacate consiguiendo sabores cítricos y aromáticos con cilantro.

Lumpias de encocado de jaiba (3 unidades)

\$32,500

Rollo chino frito, relleno de una preparación del pacifico colombiano, acompañada de mayonesa de plátano maduro.





Lumpias vegetarianas (2 unidades)

\$21,500

Rollos fritos de vegetales de temporada, acompañados de salsa agridulce.

Canasticas de patacón con coctel de camarones (4 unidades)

\$36,000

Crocantes Canasticas de patacón con coctel de camarones, maíz dulce, mango, cilantro, cebolla morada, coronadas con trocitos de aguacate.

Causa de pollo y champiñones

\$32,000

Bocaditos de pure de papa criolla, con pollo salteado en salsa de ají panca, acompañado de champiñones asados, aguacate, salsa huancaína y huevo rayado.

Trilogía de baos

\$35,000

Deliciosos panecillos orientales cocidos al vapor presentados con tres rellenos, el primero con camarón crocante, mayonesa acevichada, crocantes de camote y ensalada de algas, el segundo con pollo apanado, salsa agridulce con toques aromáticos de ajonjolí y cebollas encurtidas, finalmente el tercer panecillo con cerdo cocido durante 4 horas al estilo chashu, fresca lechuga asiática, pepino encurtido y maní.



Ensaladas & Pokes

Poke de camarones crocantes

\$37,000

Bowl con base de arroz de sushi sazonado con furikake de habas, camarones tempura con miso, miel, edamames, piña, zanahoria y ensalada de algas.

Poke cevichero

\$35,000

Bowl con pescado blanco frito y pulpo marinado en leche de tigre, chips de camote, maíz dulce estilo fukushi, aguacate y maíz crocante.

Ensalada de langostinos crocantes en coco

\$48,500

Mix de lechugas y hortalizas organicas, con langostinos apanados en coco, praliné de frutos secos, maíz tierno, palmito del putumayo, piña y aguacate. con vinagreta de limonaria.

Ensalada Andina de pollo

\$36,000

Rollo de pollo con tocineta y queso paipa a la parrilla bañada en salsa huancaína, mix de lechugas organicas, crocantes de camote, supremas de naranja tatemadas, palmito del putumayo, quinua pop, y abanicos de aguacate.

Ceviches



Ceviche estilo FUKUSHI

Pesca del día de nuestro pacífico colombiano aderezada con leche de tigre en agua de coco, cilantro, cebolla morada, maíz dulce, acompañado de canchita y chips de tubérculos andinos.

\$48,500



Trilogia de ceviches

En tres estaciones presentamos distintas formas de saborear el ceviche peruano, en la primera estación estará nuestra pesca del día, en la segunda estación, camarones en mayonesa de rocoto, en la tercera estación trocitos de pulpo en mayonesa de aji amarillo, todas aderezadas con leche de tigre, cilantro, cebolla morada, maíz crocante y maíz dulce con chips de camote y plátano.

\$52,500

Nuevo

Tiradito de salmón

Delicioso tiradito nikkei con un corte usuzukuri de salmón servido sobre un espejo de leche de tigre de ají amarillo y maracuyá coronado con aceitunas negras, yamagobo, aguacate y pimentón tatemado culminado con micros de cilantro.

\$35,500

Ramen & Sopas



Ramen de cerdo

\$48,500

Sopa tradicional japonesa, hecha en un fondo de cerdo y verduras cocinadas a fuego lento, sazonada con tare de soya, y topping de Ajitsuke tamago (huevo marinado estilo oriental), cebolla larga, shiitake, alga nori, raíces chinas, pasta ramen y chashu de cerdo marinado.

Ramen de mariscos (tom yum goong)

\$52,500

Delicioso caldo aromático de mariscos en leche de coco con camarones, pulpo baby, pescado blanco, calamar, almeja, pasta ramen, cilantro, maíz tierno, bok Choi, tomates secos y Ajitsuke tamago (huevo marinado estilo oriental).



Ramen de sobrebarriga

\$45,500

Ramen realizado con nuestro slow cook de pecho de res en combinacion con toques asiáticos, acompañado de maíz, brotes de soja, champiñones, puerro, tomates secos y ajitsuke tamago (huevo marinado al estilo oriental).



Sopa de wontons de pollo

\$36,000

Caldo cantones de verduras, aceite de ajonjolí, shiitakes, bok choy, salsa soya y wonton de pollo.

Nuevo



Sopa de miso y tofu

\$12,000

Reconfortante sopa japonesa con dashi y miso, acompañada con tofu y nori.

Teppanyaki & Robatayaki

Pollo Teriyaki

\$38,500

Deliciosos cuadritos de pollo saltados en plancha y bañados en salsa teriyaki.

Teppanyaki especial

\$58,500

Lomo de res y pechuga de pollo en cuadritos bañado en deliciosa salsa teriyaki de la casa, con tres langostinos salteados en mantequilla de ajo, salsa de soya y ajonjolí.

New York a la Robata

\$51,500

220gr de New York uruguayo con grasa y textura suave, asado a la robata y acompañada de cascotes de papa mas uno acompañamiento a su elección.

Lomo Teriyaki

\$51,500

Lomo de res cortado en cuadritos salteado en plancha y bañado en salsa teriyaki.

Salmón Teriyaki **Nuevo**

\$54,500

Salmón a la plancha ó a la parrilla bañado en salsa teriyaki o salsa de maracuyá.

Lomo portobello **Nuevo**

\$53,500

200 gr de lomo a la parrilla servido sobre una cama de puré limeño, bañado en salsa portobello y aromatizado con trufa blanca.

Robatayaki de la casa

\$75,000

Mix de mariscos, pollo y vegetales sazonados con especias orientales, asados en nuestra parrilla a ponesá. Acompañados de cascotes de papa.

Acompañamientos

Escoje 2 x por plato (platos Teppanyaki)

Ensaladilla japonesa

japonesa fresca de hortalizas orgánicas, tomate cherry, aguacate, chips de camote y vinagreta de limonaria.

Arroz Yakimeshi (tradicional)

Arroz yakimeshi, hecho en plancha con arveja zanahoria y huevo; sazonada con mantequilla de ajo y aceite de ajonjolí.

Quinoa atamalada

Quinoa atamalada, cocinada con sabores andinos, cilantro, tomate cherry y queso paipa.

Yasai Tame (Tradicional)

Ensalada preparada en plancha teppanyaki con: Zucchini, champiñones, cebolla blanca, brotes de soja y brócoli en salsa teriyaki.

Adición de acompañamiento \$8.000

Preparaciones al Wok

Lomo saltado con arroz blanco

\$52,500

Clásico de la comida chifa, lomo sellado al wok, salteado con cebolla, tomate, toque de ají amarillo y cilantro, soya y jengibre. Acompañado de arroz blanco y tubérculos andinos.

Lomo saltado con fettuccini huancaino

\$57,000

Clásico de la comida chifa, lomo sellado al wok, salteado con cebolla, tomate, toque de ají amarillo y cilantro, soya y jengibre. Acompañado de fettuccini en salsa huancaína.

Chaufa de pollo y lomo caramelizado

\$37,500

Arroz frito con especias, cebolla larga, champiñones, pimentón rojo, bok choy, raíces chinas, brócoli y tortilla de huevo.

Chaufa de camarones y chicharron de pescado

\$43,500

Arroz frito con especias, cebolla larga, champiñones, pimentón rojo, bok choy, raíces chinas, brócoli y tortilla de huevo.

Arroz vietnamita

\$49,500

Nuestro arroz cremoso tipo thai en base de crema de coco con mix de mariscos, aromas de albahaca, zanahoria, zukini, bok choy y salsa de ostras.



Preparaciones al Wok

Arroz Thai

\$42,000

Anillos de calamar, tocineta ahumada salteada al wok con pimentón rojo, zucchini, bok choy, cebolla larga y raíz china, toques dulces y salados aromatizada con especias tailandesas.



Phad Thai de tofu frito

\$32,500

Nuestra opción vegetariana con fideos de arroz, tofu frito, cebolla larga, bok choy, champiñones, salsa de tamarindo, maní, albahaca y coronada con tortilla de huevo.



Phad Thai con pollo

\$36,000

Plato representativo de la comida tailandesa hecho con fideos de arroz, cubitos de pollo, cebolla larga, bok choy, champiñones, salsa de tamarindo, maní, albahaca y coronada con tortilla de huevo.



Phad Thai de frutos del mar

\$51,500

Deliciosos fideos de arroz salteados al wok con nuestra mixtura de frutos del mar, cebolla larga, bok choy, champiñones, salsa de tamarindo, maní, albahaca y coronada con tortilla de huevo.

Pescas



Pescado capeado

Filete de Pescado fresco, rebozado en harina de arroz, frito y bañado en salsa de leche de coco con toques tailandés, acompañado con croquetas de papa y arroz.

\$57,500

Nuevo

Atún a la parrilla en salsa Sakura

Preparación a la parrilla de lomo de atún acompañado con vegetales a la robatayaki servido sobre un espejo de salsa sakura.

\$53,500

Nuevo



Pescado al vapor con arroz cremoso

Filete de pescado fresco de nuestro pacifico colombiano cocinado al vapor, servido sobre una cama de arroz cremoso de aji amarillo y edamames (frijol de soya), coronado con chips de camote.

\$54,500

Pulpo a la robata

150 gr de pulpo, asados en salsa de anticucho, con espárragos, tomates cherry y piña, acompañado de papa criolla y chimichurri de cebollín.

\$78,000

Nuestros Postres

Dulce de tapioca y mango

\$17,000

Perlas de tapioca en crema de vainilla con trozos de mango y cocada.

Banana tempura

\$17,000

Crocante dulce y cautivador nuestra banana tempura con coco acompañado de helado y salsa de frutos del bosque.

Wontons de lychees

\$19,000

Delicioso wonton de lychees rellenos de arequipe, lychees y queso, con salsa de agraz, acompañado de una bolita de helado.

Cheesecake de la casa (para compartir)

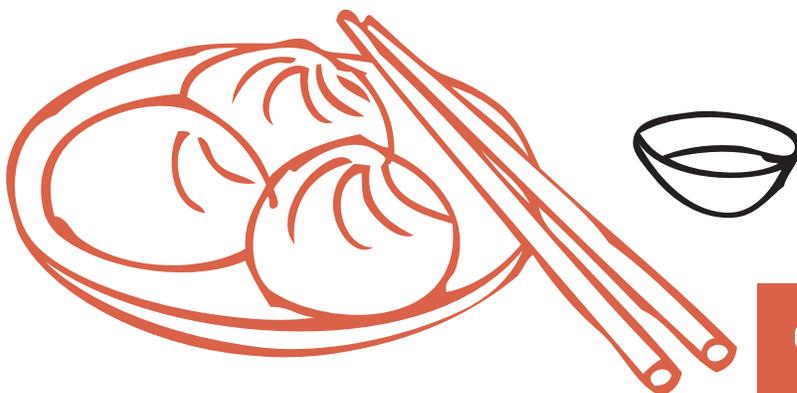
\$29,500

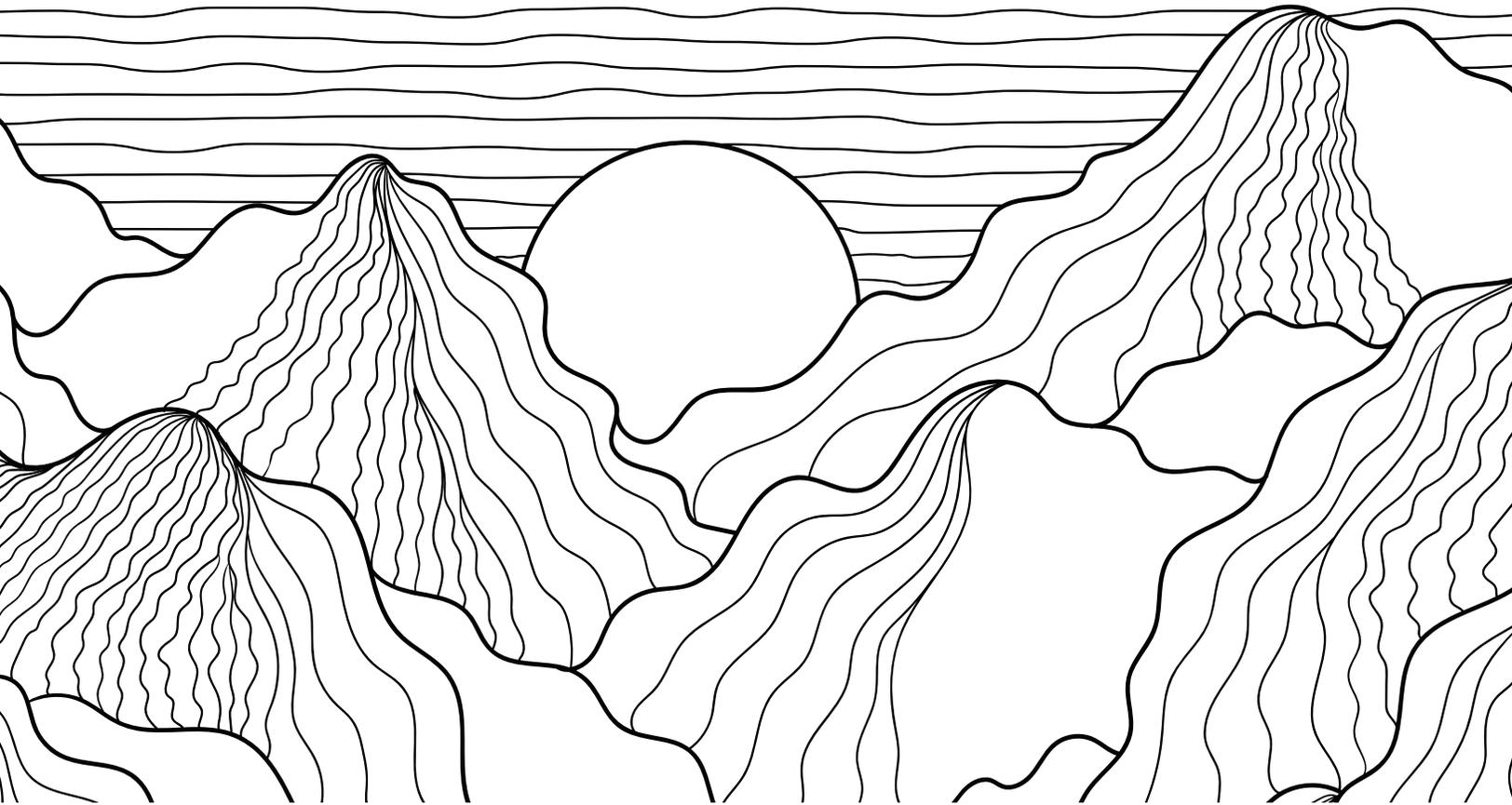
Sabroso postre de la casa elaborado con una base de queso philadelphia montada con azúcar morena, láminas de hojaldre, arena de galleta y chocolate, duraznos en almíbar, y salsa de frutos rojos.

Nuevo Tres leches de almojabana (para compartir)

\$23,000

Postre representativo caribeño de tres leches de almojábana emplatado en una pirámide de hojaldre con arequipe, reducción de frutos rojos y queso, ideal para los amantes de los sabores nativos colombianos.





Menú Infantil

Satays de pollo

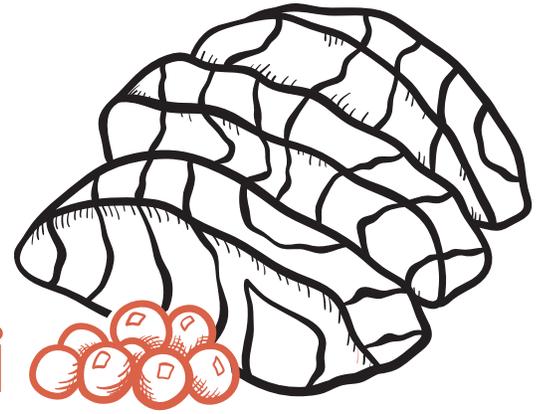
\$30,000

Tres pinchos de pollo a la plancha con salsa teriyaki, papas fritas y arroz blanco.

Mini minion

\$31,500

Lomito de res salteado en salsa de champiñones y maduro, acompañado de papa frita.



Nuestro Sushi

Nigiris

Nigiri Anguila x 2 unidades

Arroz de sushi moldeada a mano con un topping de anguila.

\$22,500

Nigiri Langostino x 2 unidades

Arroz de sushi moldeada a mano con un topping de Langostino.

\$19,500

Nigiri atún x 2 unidades

Arroz de sushi moldeada a mano con un topping de atun fresco.

\$16,500

Nigiri salmón x 2 unidades

Arroz de sushi moldeada a mano con un topping de salmón fresco.

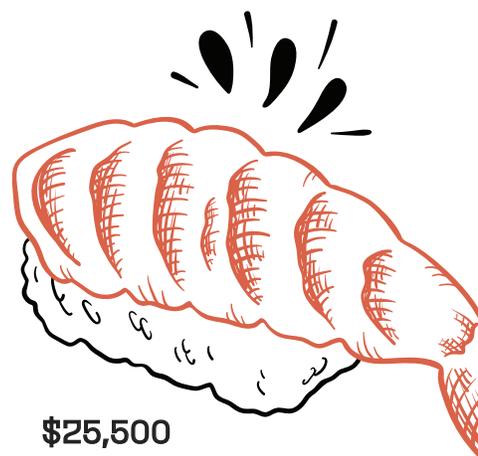
\$16,500

Tabla de nigiris x 8 unidades

8 unidades de nigiris: 2 de salmón, 2 de langostino, 2 de atun y 2 de picadillo.

\$59,000

Sashimi



Sashimi salmón

Finos cortes de salmón detalladamente escogidos con una cama de verduras frescas.

\$25,500

Sashimi anguila

Finos cortes de anguila detalladamente escogidos con una cama de verduras frescas.

\$30,500

Sashimi atún

Finos cortes de atun detalladamente escogidos con una cama de verduras frescas.

\$25,500

Tabla de sashimi

Finos cortes de salmón, atun, pescado blanco y kanikama detalladamente escogidos con una cama de verduras frescas.

\$42,500

Tataki

\$24,000

Tataki atún

Lomo de atún sellado en alta temperatura, con Picadillo de verduras frescas y toques cítricos, aderezada con salsa ponzu.

Geishas

Geisha de salmón

Bolita de arroz acorazada con salmón, con topping de tartar de anguila y queso philadelphia, bañada en salsa teriyaki y cebollin.

\$38,000

Gunkan

Sushi Master

Gunkan Edomae

Ocho bocados en cinco pasos, primer paso: alga Nori y un topping de tartar de camarones, segundo paso: Gunkan de coraza de salmón y ceviche de mango con crocantes de pescado, tercer paso: Gunkan con coraza de pepino europeo y duxelles de champiñones, y cuarto paso un gunkan de coraza de plátano maduro y tartar de kanikama con mayonesa japonesa y masago.

\$38,500

Gunkan de plátano

Bolita de arroz acorazada con plátano maduro, bañada con topping de ensalada kanikama, langostino crunch y cebollin.

\$24,000

Gunkan de salmón

Bolita de arroz acorazada con salmón, con topping de tartar de anguila y queso philadelfia, bañada en salsa teriyaki y cebollin.

\$38,500

Otros

\$35,500

Trilogía de temakis

Tres temakis con los sabores clásicos de fukushi, un Philadelphia, Un eby tempura y un kanikama.

\$28,000

Pentalogía de temaris

Cinco bolitas de arroz de sushi con cinco sabores distintos, salmón, atún, Anguila, aguacate y Plátano maduro.

Otra forma de comer sushi



Tako sushi

\$32,500

Nori crocante relleno de arroz de sushi, tartar de átun y salmón en una mayoshirasha picante y topping de aguacate.

Sandwich Philadelphia

\$30,500

Sandwich de salmón, aguacate, queso Philadelphia y ajonjoli tostado.

Sandwich Tempura

\$32,500

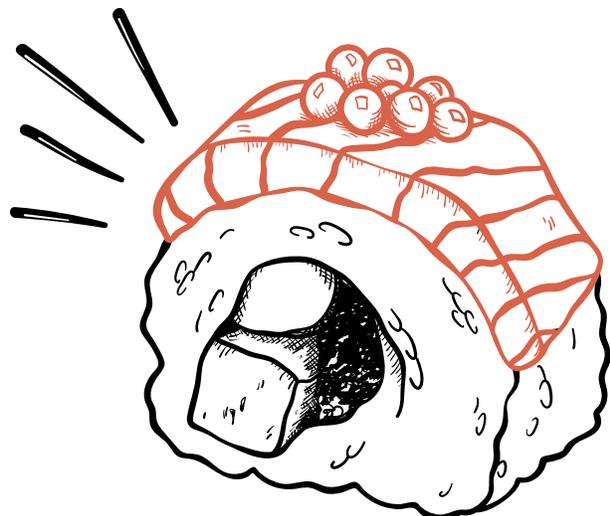
Sandwich Tempurizado de salmón, aguacate, queso Philadelphia.



Ensalada Fukushi

\$29,000

Deliciosa ensalada de nuestra barra de sushi, con kanikama desmechado, cuadritos de salmón fresco, aguacate, Atún, piel de salmón crocante, bañadas en chile dulce y teriyaki.



Makis tradicionales

Salmón Skin

Piel de Salmón crocante, ajonjolí, aguacate, queso Philadelphia.

\$31,500

Philadelphia

Salmón, queso Philadelphia, aguacate y ajonjolí.

\$34,500

California

Palmito de cangrejo, pepino y aguacate envuelto en masago.

\$29,500

Ojo De Tigre

Pupila de palmito de cangrejo, atun, aguacate, salmón, masago y salsa dinamita.

\$36,500

Vegeteriano

Queso tofu, aguacate, tomates secos, champiñones, pepino y salsa miso miel

\$23,000

Ebi Tempura

Langostinos Tempura, ajonjolí, aguacate y mayonesa japonesa.

\$27,500



Makis Tempura

\$33,500

Nagasaki

Langostinos crocantes, queso crema, plátano y aguacate, envuelto en panko.

\$32,500

Hiroshima

Pescado blanco Crocante, queso crema, plátano y aguacate, envuelto en panko.

\$38,500

Philadelphia Especial

Nuestro Philadelphia tradicional tempurizado, salmón, aguacate y queso philadelphia.

Makis para compartir

Nuevo

Sampler Omakase

\$130,000

26 bocados, 12 bocados maki con sabores ahumados y tsukemono, 8 cortes variados de sashimi con sabores cítricos. 3 nigiris de salmón y 3 tres nigiris de atún akami.

Nuestro combo tradicional

\$66,000

20 bocados de nuestros makis tradicionale, 5 Salmón skin, 5 philadelphia, 5 ojo de tigre, 5 california.

Combo fukushi

\$82,000

25 bocados surtidos de nuestros makis favoritos: 5 Nagasaki, 5 hiroshima, 5 philadelphia, 5 ebi tempura, 5 ojo de tigre.

Megacombo

\$150,000

45 bocados surtidos de nuestros makis favoritos: 5 Nagasaki, 5 hiroshima, 5 philadelphia, 5 ebi tempura, 5 ojo de tigre, 5 guratan, 5 salmón skin, 5 fukushi, 5 california.

Supermegacombo

\$200,000

60 bocados surtidos de nuestros makis fukushi: 5 Nagasaki, 5 hiroshima, 5 philadelphia, 5 ebi tempura, 5 ojo de tigre, 5 guratan, 5 salmón skin, 5 fukushi, 5 california, 5 vegetarianos, 5 Philadelphia especial y 5 acevichados.

Combo deluxe

\$165,000

40 bocados de nuestros makis especiales: 5 nagazaki, 10 yin/yang roll, 5 premium, 5 tosuto, 5 unagi especial, 5 philadelphia especial, 5 acevichados.

Combo master

\$123,000

30 bocados de nuestros participantes en sushi master, 10 Yin / Yang, 10 oishi roll y 10 Ikigai.



Makis con sabor Fukushi

Premium

Langostino tempura, aguacate, queso philadelphia, envuelto en masago y salmón, bañado en salsa especial.

\$44,500

Tosuto

Salmón, palmito de cangrejo, queso philadelphia, camarones y mango. Todo en cobertura extra crocante, bañado en salsa miel mostaza y teriyaki.

\$41,500

Guratan

Langostino tempura envuelto en platano, bañado en salsa flameada de camaron y queso doble crema.

\$36,000

Mango sour roll

Maki con topping en salmón, bañado con un aderezo de mango sour y vegetales frescos de nuestra huerta.

\$35,500

Acevichado

Langostinos tempura envueltos en atún, pescado blanco, bañado en salsa acevichada con trocitos de camarón.

\$39,000

Fukushi especial

Palmito kanikama, langostino tempura, platano maduro, mayonesa japonesa, envuelto en salmón flameado.

\$41,500

Unagi Especial

Salmón, aguacate, queso philadelphia, palmito kanikama, envuelto en anguila y bañado en salsa teriyaki.

\$46,500

Makis con sabor Fukushi

Sushi Master

Yin Yang (5 bocados x sabor)

\$43,500

YIN 5 bocados de sabor dulce y ácido, kanikama crunch y queso philadelphia por dentro, envueltos en salmón y con un topping de limón.

YANG 5 bocados con salmón tempurizado, queso philadelphia, por dentro con topping de tartar de pulpo y queso doble crema flameado.

Sushi Master

Ikigai (5 bocados x sabor)

\$39,500

5 bocados con langostino crocante y queso Philadelphia por dentro, envuelto en salmón fresco con un dip de wasabi y topping de un crocante de camote.

5 bocados con salmón fresco, queso Philadelphia, aguacate, envuelto en atún fresco con un dip de mayonesa de chipotle y topping de cebolla caramelizada, todo servido sobre un espejo de un sour de mango.

Sushi Master

Oishi roll (5 bocados x sabor)

\$40,500

5 bocados con salmón y atun ahumado, queso philadelphia y topping de salsa de tocineta.

5 bocados con kanikama, ensalada de algas, salsa dinamita y aguacate con topping de camarón crocante y salsa fuji.



Makis con sabor Fukushi

Tuna spicy

Roll uramaki de kanikama, queso philadelphia y aguacate, envuelto en un tartar de atún con topping de mayonesa japonesa y jalapeño.

\$35,000

Rainbow primavera roll

Roll uramaki detalladamente elaborado con cortes finos de atún, salmón, pescado blanco envuelto en aguacate, coronado con tobico black y mayonesa japonesa.

\$42,000

Amai roll

Roll con salmón, aguacate, masago, queso Philadelphia, envuelto en platano maduro con topping de ensalada kanikama en salsa dinamita.

\$39,500

Ebi kyutai

Kanikama, queso Philadelphia, aguacate envueltos en papel de soya, 5 bocados con camarones tempura en salsa dinamita y 5 bocados con una esfera de salmón Crunch.

\$39,500



Coctelería Tiki

Piña colada

\$40,000

Delicioso cóctel refrescante a base de jugo de piña, crema de coco, licor de coco, ron dorado, ron carta blanca y zumo de limón.

Bahama mama

\$40,000

Refrescante cóctel de las bahamas, con sirope de maracuyá y pimienta, ron carta blanca y tequila.

Santo Mai Thai

\$40,000

Exquisito coctel procedente de la cultura polinesia, a base de sirope de piña y curcuma, ron carta blanca y ron dorado.

Mojitos

\$27,000

Mojito Clásico

Ron, hierbabuena, azúcar, limón y soda

\$28,000

Mojito frutos rojos

Ron, sirope de frutos rojos, hierbabuena, azúcar, limón y soda

\$29,000

Mojito de Coco

Ron, blue curacao, licor de coco, azúcar, limón y soda

\$29,000

Mojito pasión

Ron, hierbabuena, maracuyá, azúcar, limón y soda



Coctelería Clásica

Sex on the beach Vodka, granadina y zumo de naranja.	\$40,000
Margarita Tequila blanco, triple sec, zumo de limón.	\$35,000
Vodka tonic Vodka, zumo de naranja, zumo de limón y agua tónica.	\$40,000
Martini Lychee Ginebra, Vermut y sirope de lychee.	\$40,000
Whisky sour Whisky, clara de huevo, zumo de limón y gotas amargas.	\$35,000
Long island Vodka, tequila, ron blanco, ginebra, dash de limón y té.	\$34,000
Gin tonic perfecto Ginebra, agua tónica, naranja y pepino.	\$37,000
Martini Clásico Ginebra y Vermut.	\$33,000
Pisco sour Pisco, clara de huevo, zumo de limón y gotas amargas.	\$45,000
Moscow mule Vodka, sirope de jengibre y zumo de limón.	\$30,000

Gin tonic rose

Ginebra, agua tónica, sirope frutos rojos, romero y pepino.

\$39,000

Martini Expreso

Ginebra, Vermut y granos de café.

\$34,000

Amaretto sour

Licor de amaretto, clara de huevo y gotas amargas.

\$32,000

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, jugo de arándanos, zumo de limón.

\$32,000

Nuevo

Aperol Spritz

Aperol, Vino espumoso prosecco, soda y rodaja de naranja.

\$32,000

\$27,000
\$129,000

\$27,000
\$129,000

\$155,000

\$155,000

\$25,000

\$25,000
\$83,000

Vinos

Vinos blancos

Vino blanco (Copa)
Vino blanco (Botella)

Vinos tintos

Vino tinto (Copa)
Vino tinto (Botella)

Vinos Rosados

Vino rosado (Botella)

Vinos Espumosos

Vino espumoso (Botella)

Vino Caliente | copa

Vino tinto, brandy, jugo de mandarina y canela.

Sangria

Brandy, triple sec, vino tinto, mix de frutas de temporada.

Copa de sangría
Botella de sangría



Cervezas

Tsingtao	\$20,000
Stella artois	\$14,000
Corona	\$13,000
Club colombia negra	\$10,500
Club Colombia dorado	\$10,500
Club Colombia roja	\$10,500

Licores

Sake Ozeky		Old parr 12 años	
Trago	\$13,000	Trago	\$32,000
Jarra	\$40,000	Doble	\$42,000
Sake Momokawa		Vodka Grey Goose	
Trago	\$37,000	Trago	\$50,000
Jarra	\$93,000	Doble	\$67,000
Tequila Olmeca reposado		Buchanans master	
Trago	\$25,000	Trago	\$43,000
Doble	\$33,000	Doble	\$55,000
Buchanans 12 años			
Trago	\$34,000		
Doble	\$45,500		

Bebidas sin Licor

MOCKTAILS TIKI DE LA CASA (SIN LICOR)

Piña Colada

\$16,000

Deliciosa y refrescante bebida a base de Jugo de piña, crema de coco y zumo de limón.

Refresco Isleño

\$13,000

Exquisita bebida con sabores tropicales de piña, naranja y curcuma, con un toque ahumado.

Soda Japonesa

\$16,000

Refrescante bebida con toques asiáticos de jengibre, naranja y lychees.

Chicha Morada

\$12,000

Deliciosa bebida peruana a base de maíz morado con aromas dulces y toques frutales de piña, pera, guayaba, limón y canela.

Sodas con frutos de la casa

\$12,000

Soda frutos rojos

Soda, mezcla de frutos rojos, sirope simple y hielo.

\$12,000

Soda frutos amarillos

Soda, frutos de temporada, naranja, sirope y hielo.

\$12,000

Soda frutos verdes

Soda, Kiwi, Manzana verde, hierbabuena, sirope simple y hielo.

Limonadas

Limonada natural	\$6,500
Limonada Cerezada	\$10,500
Limonada de coco	\$12,500
Limonada de lychees	\$13,500
Limonada de piña y hierbabuena	\$10,500

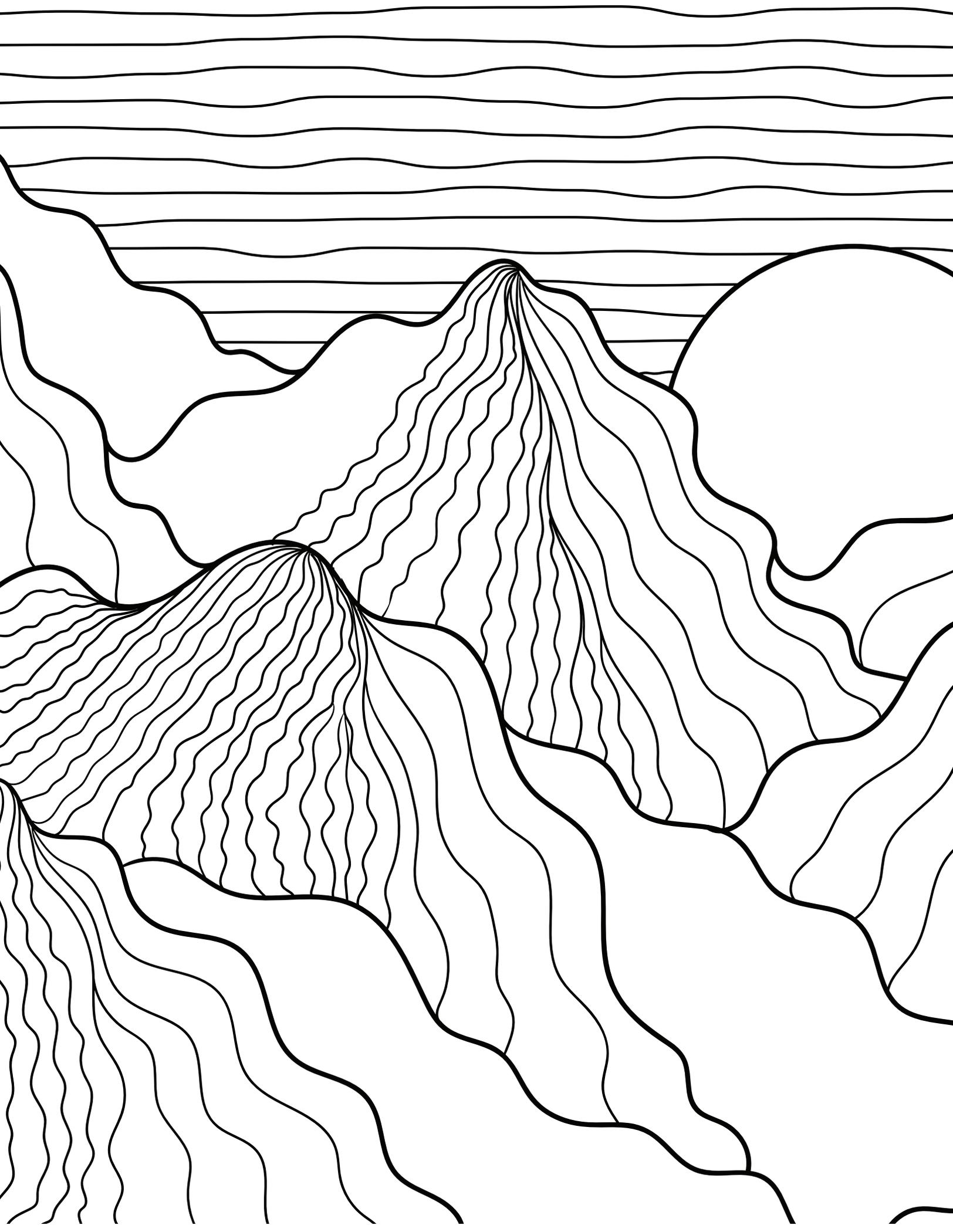
Otras bebidas

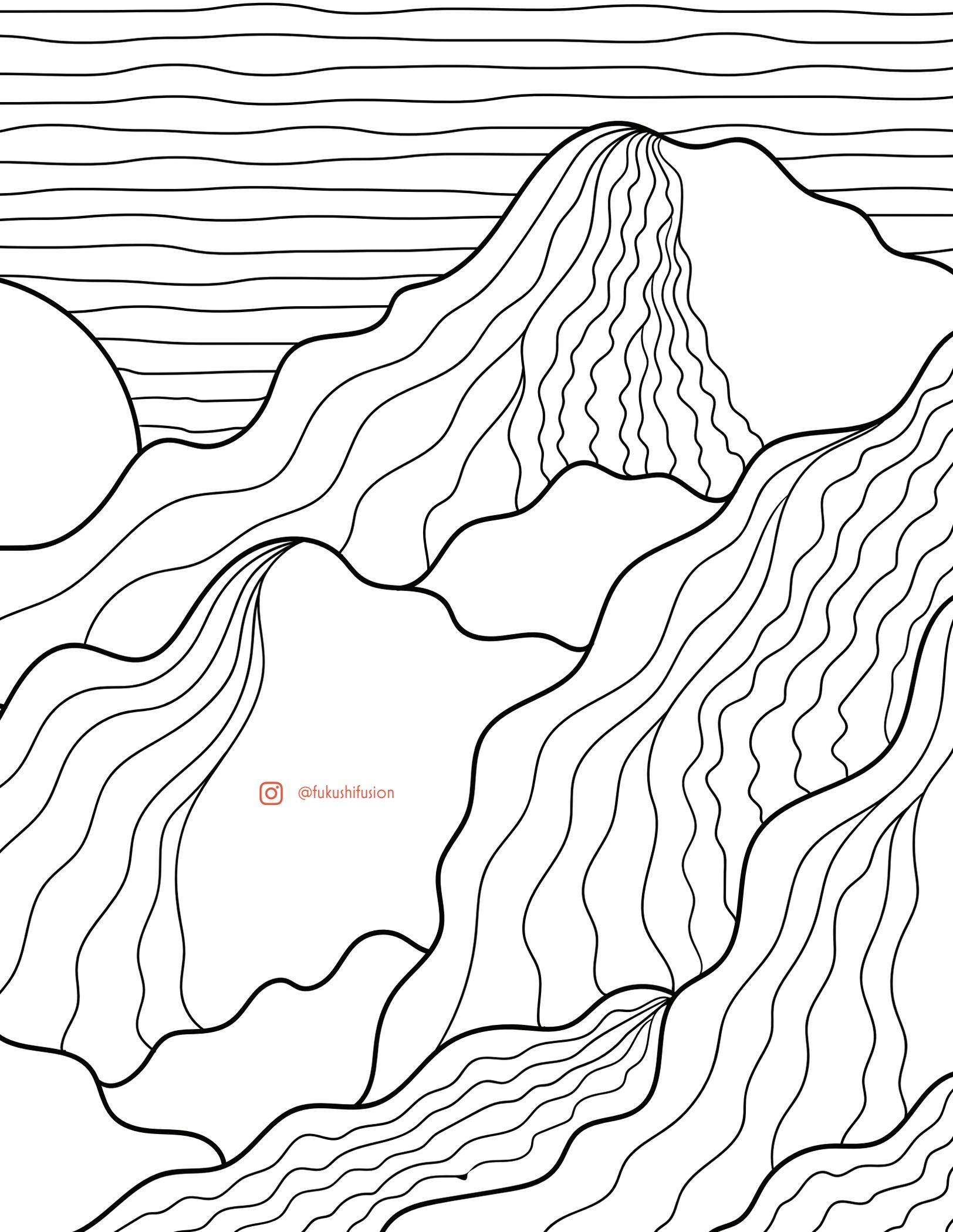
Jugos naturales	\$9,000
Jugos naturales de mora, mango, fresa, lulo, piña y guanabana.	

Coca Cola (original o zero) o Sprite	\$8,500
Botella de agua 500ml	\$7,000
Botella de agua con gas 500 ml	\$6,000
Soda	\$7,000
Té Hatsu	\$8,500

Bebidas Calientes

Capuchino	\$6,000
Capuchino de crema de Whiskey	\$13,000
Café americano	\$5,500
Expreso	\$5,000
Expreso doble	\$6,500
Latte	\$6,000
Mocachino	\$5,500
Aromatica (frustos rojos, verdes o hierbabuena)	\$6,000





 @fukushifusion

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja, a los teléfonos: en Bogotá, 5920400 PBX: 5870000 Ext. 1190/1191, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165". Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad, ley 124 de 1994; el Exceso de alcohol es perjudicial para la salud ley 30 de 1986.

