

MENÚ ESPECIAL

MES DE LA MADRE

Entradas

Wontons de cerdo \$22.500

Empanaditas orientales fritas rellenas de lomo de cerdo, sazonadas con especias asiaticas, acompañadas de chili dulce (5 unidades).

Gyosas de camaron al vapor \$32.000

Empanaditas rellenas de camarón cocidas al vapor, acompañadas de salsa ponzu (5 unidades).

Lumpias de encocado de jaiba \$34.000

Rollo chino frito, relleno de una preparación del pacifico colombiano, acompañada de mayonesa de chile dulce (3 unidades).

Lumpias vegetarianas \$21.500

Rollos fritos de vegetales de temporada, acompañados de salsa agridulce (2 unidades).

Pokes

Poke de camarones crocantes \$40.000

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

Poke cevichero \$52.000

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

Ramen

Ramen de cerdo \$53.500

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 panceta de cerdo marinada.

Teppanyaki

Pollo Teriyaki \$40.000

Deliciosa cuadritos de pollo salteados en plancha y bañados en salsa teriyaki.

Lomo Teriyaki \$59.500

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

Teppanyaki mixto especial \$66.500

Lomo de res y pechuga de pollo cortada en cuadritos bañados en nuestra deliciosa salsa teriyaki, con tres langostinos salteados en mantequilla de ajo, salsa de soya y ajonjoli.

Salmón Teriyaki \$63.500

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

Preparaciones al Wok

Lomo saltado con arroz blanco \$59.500

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 papas en casco fritas.

Chaufa de pollo y lomo caramelizado \$42.000

Arroz frito con especias pollo y lomo caramelizados, cebolla larga, champiñones, pimentón rojo, bok choy, raíces chinas, brocoli y tortilla de huevo.

Chaufa de camarones y chicharron de pescado \$48.500

Arroz frito con camarones y chicharron de pescado, cebolla larga, champiñones, pimentón rojo, bok choy, raíces chinas, brocoli y tortilla de huevo.

Phad Thai con pollo \$38.000

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

Phad Thai de frutos del mar \$54.500

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

Pescas

Atún a la parrilla en salsa sakura \$58.000

Preparacion a la parrilla de lomo de atún aleta amarilla acompañado con vegetales a la robata, ervido sobre un espejo de salsa sakura.

Pulpo a la robata. \$78.000

150 gr de pulpo importado, asados en salsa de anticucho, con espárragos, tomates cherry y piña, acompañado de papa en casco frita y chimichurri.

Nuestros Postres

Dulce de tapioca \$18.500

Perlas de tapioca en crema de vainilla con salsa de frutos amarillos, rojos y coco rayado.

Wontons de lychees \$22.500

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

Cheesecake de la casa \$30.500

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.

Acompañamientos por plato Teppanyaki

Arroz yakimeshi

Arroz yakimeshi, hecho en plancha con arveja zanahoria, jamón de cerdo, cebolla larga, brotes de frijol de soya y huevo; sazonada con mantequilla de ajo y aceite de ajonjolí.

Yasaitame

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

❁ NUESTRO SUSHI ❁

❁ Nigiris

Tabla de nigiris x 8 unidades **\$69.500**
8 unidades de nigiris: 2 de salmón, 2 de langostino, 2 de atun y 2 de kanikama.

❁ Sashimi

Tabla de sashimi **\$102.500**
Finos cortes de salmón, atun, pescado blanco, pulpo importado y anguila detalladamente escogidos con una cama de verduras frescas.

❁ Tataki

Tataki atun **\$28.500**
Lomo de atún sellado en alta temperatura, con Picadillo de verduras frescas y toques cítricos, aderezada con salsa ponzu.

❁ Gunkan

Gunkan de plátano **\$26.500**
Bolita de arroz acorazada con plátano maduro, con topping de ensalada de kanikama, langostino crunch y cebollin.

Gunkan de salmón **\$39.500**
Bolita de arroz acorazada con salmón, con topping de tartar de anguila y queso philadelfia, bañada en salsa teriyaki y cebollin.

❁ Makis tradicionales

Salmón Skin **\$32.500**
Piel de Salmón crocante, ajonjolí , aguacate, queso Philadelphia.

Philadelphia **\$35.500**
Salmón, queso Philadelphia, aguacate y ajonjolí.

California **\$30.500**
Palmito de cangrejo, pepino y aguacate envuelto en masago.

Ojo De Tigre **\$38.500**
Pupila de palmito de cangrejo, atun, aguacate, salmón, masago y salsa dinamita

Vegeteriano **\$24.000**
Queso tofu, aguacate, tomates secos, champiñones, pepino y salsa miso miel.

Ebi Tempura **\$29.500**
Langostinos Tempura, ajonjolí, aguacate y mayonesa japonesa.

❁ Makis Calientes Recubiertos De Crocancia

Nagazaki **\$36.500**
Langostinos crocantes, queso crema, plátano y aguacate, envuelto en panko.

Hiroshima **\$33.500**
Pescado blanco Crocante, queso crema, plátano y aguacate, envuelto en panko.

Philadelphia Especial **\$38.500**
Salmón crocante, queso philadelphia, aguacate, envuelto en panko.

❁ Makis Con Sabor Fukushi

Yin / Yang **\$46.500**
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.

Oishi roll **\$42.500**

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.

Ikigai **\$40.500**

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.

Premium **\$45.500**

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

Acevichado **\$42.500**

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

Tosuto **\$42.500**

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

Unagi Especial **\$43.500**

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

Guratan **\$38.000**

5Langostino tempura envuelto en platano, bañado en salsa flameada de camaron y queso doble crema.

Fukushi especial **\$41.500**

5Palmito kanikama, langostino tempura, platano maduro, mayonesa japonesa, envuelto en salmòn flameado.

Amai roll **\$39.500**

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

❁ Makis para compartir

Nuestro combo tradicional **\$68.000**

20 bocados de nuestros makis tradicionales:
5 Salmon skin, 5 philadelphia, 5 ojo de tigre, 5 california.

Combo fukushi **\$86.000**

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

Megacombo **\$157.000**

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

Combo master **\$128.000**

30 bocados de nuestros participantes en el sushi master: IO Yin/Yang, IO oishi roll, IO Ikigai.

❁ Otra forma de comer sushi

Sandwich Tempura **\$33.500**

Sandwich de salmón, aguacate, queso philadelphia, tempura y panko.

Sandwich Philadelphia **\$31.500**

Sandwich de salmón, aguacate, queso philadelphia.

Tako sushi **\$36.000**

5Nori crocante relleno de arroz de sushi, tartar de átun y salmón en una mayoshirasha picante y topping de aguacate.

❁ NUESTRO BAR ❁

❁ Festival de Mojitos

Mojito Clásico	\$28.000
Mojito frutos rojos	\$29.000
Mojito de Coco	\$30.000
Mojito pasión	\$29.000

❁ Cocteleria

<i>Cóctel día de las madres</i>	\$35.000
Piña colada	\$40.000
Sex on the beach	\$30.000
Margarita	\$35.000
Gin tonic perfecto	\$37.000
Gin tonic rose	\$39.000
Martini Clásico	\$33.000
Martini Expreso	\$34.000
Martini Lychee	\$40.000
Pisco sour	\$45.000
Amaretto sour	\$32.000
Whisky sour	\$35.000
Moscow mule	\$30.000
Vino Caliente - copa	\$30.000
Copa de sangria	\$30.000
Jarra de sangria	\$90.000

❁ Cervezas

Tsingtao	\$20.000
Stella artrois	\$15.000
Corona	\$13.500
Club colombia negra	\$11.000
Club colombia dorado	\$11.000
Club colombia roja	\$11.000
Lager beer singha	\$20.000

— BEBIDAS SIN LICOR —

❁ Mocktails (cocteles)

Piña Colada	\$16.500
Soda Japonesa	\$16.500
Chicha Morada	\$14.000

❁ Sodas con frutos de la casa

Soda frutos rojos	\$12.500
Soda frutos verdes	\$12.500
Soda frutos amarillos	\$12.500

❁ Nuestros jugos

Jugo de mora	\$9.000
Jugo de mango	\$9.000
Jugo de Frutos rojos	\$9.000
Jugo de lulo	\$9.000
Jugo de guanabana	\$9.000

❁ Otras bebidas

botella de agua 500ml	\$8.000
botella de agua con gas 300ml	\$8.000

¡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**!