

MENÚ

ENTRADAS

ENTRAÑA A LA PLANCHA

Entraña a la plancha servida sobre salsa gremolata.

\$1080

VIEIRAS A LA PARMESANA

Vieiras gratinadas en queso parmesano y especias de la casa.

\$1150

MOZZARELLA EBI

Langostinos rellenos de queso rebozados en panko.

\$1380

EMPANADAS CHINAS

1 unidad.

\$210

RABAS

Nuestras clásicas rabas.

\$1730

SASHIMI

Cortes de salmón.

3 un. 6 un. 12 un.
\$710 \$1350 \$2420

CEVICHE / TIRADITOS

CEVICHE CROCANTE

Salmón, langostino y pescado blanco tempura bañados en leche de tigre.

\$1390

CEVICHE TEPPAN

Nuestro clásico ceviche de salmón y langostino.

\$1390

TARTAR TEPPAN

Tartar de salmón y palta.

\$1390

TIRADITO APALTADO

Finos cortes de salmón y palta, bañados en leche de tigre al ají amarillo.

\$1390

PLATOS

SPICY DE MARISCOS

Mariscos flambeados en cremosa pasta de ají amarillo, acompañado de risotto.

\$1890

ENTRAÑA TEPPAN

Entraña a la plancha con toques de la casa, acompañado de fettuccine en salsa pesto.

\$1740

LOMO TEPPAN

Lomo hecho a fuego lento acompañado de gnocchis cremosos en pasta de ají amarillo.

\$1890

LOMO SALTADO

Lomo saltado al estilo nikkei acompañado de arroz y papas rústicas.

\$1890

Pago sólo en efectivo o débito.

No dudes en consultarnos si tenés alguna restricción, o quisieras modificar algo de nuestra carta.

ROLLS CALIENTES

SPRING ROLL

Salmón, queso y verdeo.

\$1230

ROCK AND ROLL

Langostino, queso y verdeo, bañado en salsa acevichada.

\$1230

HOT CHEESE ROLL

Salmón, queso y palta.

\$1320

HOT SPICY! *PICANTE

Langostino, queso y verdeo, envuelto en nori apanado, bañado en salsa spicy.

\$1270

CALIFORNIA ROLLS

ROLLS ENVUELTOS
EN SÉSAMO

CALIFORNIA EBI

Langostino, palta y queso.

\$1230

CALIFORNIA ACEVICHADO

Salmón, queso y verdeo, bañado en salsa acevichada.

\$1230

CALIFORNIA SPICY *PICANTE

Langostino apanado, queso y verdeo, bañado en salsa spicy.

\$1230

CALIFORNIA SAKE

Salmón, palta, queso.

\$1230

ROLLS ENVUELTOS EN PALTA

AVOCADO EBI

Langostino, palta y queso.

\$1310

AVOCADO SAKE

Salmón, palta y queso.

\$1330

EBI FURAI

Langostino apanado, queso y verdeo, cubierto de salsa acevichada.

\$1320

EDU CHEESE

Salmón, langostino, queso.

\$1400

ROLLS ENVUELTOS EN SALMÓN

ORANGE ROLL

Salmón, palta y queso.

\$1330

CANGGU ROLL

Langostino apanado, queso y verdeo, bañado en salsa acevichada y batata crispy.

\$1330

SAKE FURAI

Langostino apanado, palta y queso.

\$1330

ROLLS ENVUELTOS EN QUESO

AVOCADO CHEESE ROLL

Salmón y palta.

\$1310

CREAM ROLL

Salmón, langostino apanado y palta.

\$1400

EBI CHEESE

Langostino apanado y palta. Bañado en salsa acevichada de palta.

\$1310

TEPPAN ROLLS

NUESTRAS
CREACIONES

ACEVICHADO ROLL

Langostino, palta y queso, envuelto en salmón + CEVICHE TEPPAN.

\$1590

ACEVICHADO TEMPURA *CALIENTE

Salmón, palta y queso, apanado en panko + CEVICHE TEPPAN.

\$1590

VIEIRA PARMESANA

Langostino apanado, queso y verdeo, envuelto en vieira a la parmesana.

\$1510

RAINBOW

Langostino apanado, queso y verdeo, envuelto en salmón y palta.

\$1400

SPICY TARTAR *PICANTE

Langostino apanado, palta, queso, montado en tartar de salmón, salsa spicy y batata crocante.

\$1590

TEPPAN ROLLS

NUESTRAS CREACIONES
SIN ARROZ

TEPPANYAKI ROLL *SIN ARROZ

Salmón, langostino apanado, verdeo y queso, envuelto en nori, palta y salsa acevichada.

\$1510

SPECIAL SAKE *SIN ARROZ CALIENTE

Salmón, champiñón, queso y verdeo, envuelto en nori y panko.

\$1510

TAMAGO CHEESE ROLL *SIN ARROZ

Salmón, palmito y queso, envuelto en tamago, batata crispy y salsa teriyaki.

\$1410

TAMAGO ROLL *SIN ARROZ

Salmón, queso y palta, envuelto en tamago, batata crispy y salsa teriyaki.

\$1410

VEGGIE ROLLS

AVOCADO CRISPY

Palta apanada en panko, queso y verdeo, envuelto en sésamo, bañado en batata crispy y salsa agridulce.

\$1090

CEVICHE AVOCADO *CALIENTE

Champiñón apanado, queso y verdeo, envuelto en panko + CEVICHE DE PALTA

\$1090

GOHAN

ARMALO
COMO QUIERAS

BASE DE ARROZ, PALTA, QUESO Y VERDEO.

Súmale hasta 3 ingredientes:

Salmón

Langostino apanado o natural

Kanikama

Pollo Teriyaki

Vegetariano

\$1590

ENSALADAS

TEPPAN SALAD

Base de lechuga, rucúla, palta, alcaparras y tomate, acompañado de salmón sellado a la plancha y dressing acevichado para acompañar.

\$1230

TORI SALAD

Base de lechuga, palta, crutones y parmesano, acompañado de pollo rebozado en panko y dressing cesar para acompañar.

\$1230

HOUSE SALAD

Langostinos rebozados, acompañado de mix de hojas verdes, tomate cherry, dados de mozzarella marinados en oliva, cebolla morada y dressing de albahaca fresca para acompañar.

\$1320

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$760

TIRAMISÚ

\$760

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL O GASEOSA	\$250
LIMONADA O POMELADA	\$330
AGUA SABORIZADA	\$250
CAFÉ	\$240



RED BULL • TROPICAL, ORIGINAL Y SUGAR FREE

\$210

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

CHOPP STELLA ARTOIS	330CC. \$530	500CC. \$640
PROMO 2 CHOPP STELLA ARTOIS		330 CC. \$880
CORONA	330CC. \$560	710CC. \$910
ANDES		1LT. \$640
PATAGONIA		710CC. \$840
STELLA		710CC. \$440

MEDIDAS

JOHNNIE WALKER RED	\$1060
JOHNNIE WALKER GOLD	\$950
AMARULA	\$750
BAILEYS	\$860

TRAGOS

CAIPIRINHA	\$660
MOJITO	\$660
GIN TONIC	\$660
CYNAR JULEP	\$660
CAMPARI TONIC	\$660
CAMELIA	\$660
FRIDA	\$660



\$700

Cinzano Pro Spritz
Aperol
Golpe de soda
Media rodaja de naranja



TROPICAL GIN
VODKA
JAGERMEISTER

\$660

CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

MALBEC

Rutini	\$3600
Tomero	\$1220
Trumpeter	\$1600
Ferus	\$1990
Chacabuco	\$950

CABERNET MALBEC

Rutini	\$2320
--------	---------------

CABERNET SAUVIGNON

Trumpeter	\$1600
-----------	---------------

MERLOT

Trumpeter	\$1670
-----------	---------------

VINOS BLANCOS Y ESPUMANTES

CHARDONNAY

Rutini	\$2770
Trumpeter	\$1600
Tomero	\$1200
Los Haroldos Reserva	\$1100

DULCE

Trumpeter Reserva Doux	\$1780
Chacabuco	\$900

SUAVIGNON BLANC

Rutini	\$2770
--------	---------------

ROSADO

Rutini Rose	\$5150
Tomero	\$1060
Trumpeter Rose	\$1780

ESPUMANTES

Rutini Brut Nature	\$4650
MUMM Extra Brut	\$1200
MUMM Leger	\$1100
Los Haroldos	\$950
Antonieta	\$2390

PINOT NOIR

Trumpeter	\$2490
-----------	---------------