

POSTRES



\$200

Yokan



\$250

Torta de naranja y jengibre



\$250

Delicia de mango y maracuyá



\$250

Torta Moka



\$250

Mousse de matcha



\$250

Mousse de chocolate con corazón de azafrán



miyakosushiba



miyako.sushi.resto

Todas las fotografías que aparecen en este folleto son a modo de ilustración. Los platos están sujetos a la disponibilidad de stock y materia prima según la estación.



DELIVERY 4611-2638

Lunes a Sábados de 12 a 15hs. y 19:30 a 22:30hs.

Restaurante: Lunes a Sábado de 12 a 15hs y de 18:30 a 00.00hs

ÁREA DE DELIVERY



Envío sin cargo dentro del área de delivery (pedido mínimo \$400)

Promo Take Away 15% Off: Realizando tu pedido 90 minutos antes (mínimo), retirando en nuestro salón y abonando en efectivo.

Los platos son elaborados en el momento, por favor solicitarlos con anticipación.

Visite nuestro salón donde podrá disfrutar de nuestros menú degustación, menú ejecutivo, tragos (viernes y sábado).

Av. Nazca 388 6° piso (Flores)
(C1406AJ) Edificio Coa Plaza

Tel.: 4611-2638 / www.miyakosushi.com.ar

Estacionamiento gratuito (por 2 horas) para clientes en Nazca 464

Enero 2020



RESTAURANTE JAPONÉS - SUSHI BAR



Nazca 388 6° piso - Flores - CABA

Pedidos/Reservas: 4611-2638

Lunes a Sábados de 12 a 15hs. y 19:30 a 22:30hs.

www.miyakosushi.com.ar

Consultá por nuestras promociones!



ENTRADAS

GYOZA (6 unidades) Empanaditas de cerdo y cebolla de verdeo cocidas al vapor y doradas a la plancha.	\$390
YAKITORI (5 unidades) Brochette de pollo, cebolla y cebolla de verdeo con salsa teriyaki	\$480
HARUMAKI (3 unidades) Crocante arrolladito primavera de carne o verdura	\$210
EBI FRIED (6 unidades) Langostinos panizados y fritos	\$760
TORI NO KARA-AGUE bocaditos de pollo frito marinado	\$380
SALMÓN STICK Bastones de salmon rosado rebozados en panko con salsa maracuya	\$610

PLATOS CALIENTES

TEMPURA MORIAWASE (15 unidades) Crocantes buñuelos al estilo japonés de verduras y pescados	\$630
YASAI TEMPURA (15 unidades) Buñuelos de verdura al estilo japonés	\$550
TONKATSU Milanesa de cerdo con arroz blanco	\$600
KATSUDON Milanesa de cerdo, huevo y cebolla de verdeo sobre arroz blanco	\$640
ENSALADA TIBIA CON SALMÓN ROSADO Mix de hojas verdes de estación c/salmón rosado	\$650

Ebi Fried



Okonomiyaki



Ensalada



Yakisoba



Kare Rice



	Vegetales	Pollo	Carne	Salmón	Langostinos
YAKIMESHI Arroz salteado con vegetales	\$390	\$440	\$460	\$590	\$560
YAKISOBA Fideos salteados con vegetales	\$460	\$480	-	-	\$650
OKONOMIYAKI Tortilla al estilo japonés	\$500	-	-	-	\$590
KARE RICE Guisado de curry acompañado de arroz blanco	\$510	\$530	\$570	-	\$610
TERIYAKI Carnes o pescados a la plancha con guarnición de vegetales salteados	-	\$700	\$920	\$1200	-

SASHIMI

<i>Láminas de pescados frescos del día</i>	5 u.	18 u.
SURTIDO (Salmón y pescados blancos)	\$290	\$880
SALMÓN ROSADO	\$340	\$1020
GEISHAS (6 unidades)	-	\$350 -
Deliciosos bocaditos de palta y cream cheese envueltos en salmón rosado		

SUSHI

Niguri <i>Lonjas de pescados y mariscos sobre arroz avinagrado</i>	2 u.	12 u.
SURTIDO (Salmón y pescados blancos)	\$130	\$690
SALMÓN ROSADO	\$160	\$790
LANGOSTINOS	\$170	\$820
NIGURI TAKO	\$180	\$880

Temaki	\$310	(la unidad)
<i>Cono de alga nori relleno de arroz y 3 ingredientes a elección</i>		

Makimono <i>Arrollado de arroz avinagrado con algas por fuera</i>	5 u.	10 u.
KAPPA MAKI Kyuri (pepino japonés)	\$220	\$370
HOSOMAKI Salmón rosado fresco	\$260	\$450
MAKI VEGETARIANO	\$290	\$510
Repollo, mix de lechuga, zanahoria, tomate seco, palta y salsa acevichada		
DAI SAKE MAKI	\$360	\$610
Salmón rosado, jengibre, cebolla de verdeo y cream cheese		

Uramaki Rolls Clásicos <i>Arrollado de arroz avinagrado con alga por dentro</i>	5 u.	10 u.
CALIFORNIA Kanikama ahumado, palta y kyuri	\$290	\$500
NEW YORK ROLL Salmón rosado, palta y kyuri	\$370	\$630
PHILADELPHIA Salmón rosado, palta y cream cheese	\$390	\$670
TUNA ROLL Mayonesa de atún cocido, verdeo y kyuri	\$320	\$520
ALASKA ROLL Salmón rosado, cream cheese y negui	\$370	\$630
VEGETARIAN ROLL Zanahoria, shitake, kyuri, palta	\$310	\$530



Sashimi



Nigiri



Temaki



Buenos Aires Roll



Dai sake maki

Uramaki Rolls Especiales

MAIKO ROLL Langostino panizado y frito, palta y cream cheese	5 u.	10 u.
HOPI ROLL Langostinos, mango y kyuri. Cubierto de salmón rosado flambeado y salsa maracuya	\$440	\$750
CHICKEN ROLL Kara ague, palta y cream cheese con salsa de mayonesa de albahaca	\$350	\$600
SPICY KIMCHI Langostino panizado, palta, salmón ahumado y cream cheese. Coronado con kimchi y salsa picante	\$480	\$830
PANKO MOLE Phila no panko coronado con guacamole	\$450	\$790
HOT ROLL Tartar de salmón rosado y palta, envuelto en nori y rebozado en panko. Salsa acevichada	\$450	\$790
BUENOS AIRES Langostinos, palta y cream cheese. Cubierta de salmón rosado y salsa Bs. As.	\$450	\$760
PHILA NO PANKO Roll relleno de salmón fresco y cream cheese, rebozado en panko y frito	\$440	\$750

COMBINADOS

SÓLO ROLLS	Surtidos	Salmón rosado
GIFU (15 piezas) 3 Tuna, 3New York, 3 Philadelphia, 3 alaska, 3 Maiko.	\$840	
SIN SASHIMI		
EDO (15 piezas) 10 rolls y 5 niguri.	\$900	\$1030
EDO (30 unidades) 20 rolls y 10 niguri.	\$1540	\$1700
CON SASHIMI		
NARA (15 unidades) 10 rolls, 2 niguri y 3 sashimi.	\$930	\$1080
NARA (30 unidades) 16 rolls, 4 niguri y 10 sashimi.	\$1600	\$1760
OSAKA (45 unidades) 24 rolls, 11 niguri y 10 sashimi.	\$2380	\$2510
DAI MIYAKO (55 unidades) 24 rolls, 19 niguri y 12 sashimi.	\$2900	\$3040



MENÚ DELIVERY
Tel.: 4611-2638

Todas las fotografías que aparecen en este folleto son a modo de ilustración. Los platos están sujetos a la disponibilidad de stock y materia prima según la estación.

Octubre 2020



Combinados