

POSTRES



Delicia de mango y maracuyá

\$370



Torta de naranja y jengibre

\$370



Mousse de matcha

\$370



Mousse de chocolate con corazón de azafrán

\$370



miyakosushiba



miyako.sushi.resto

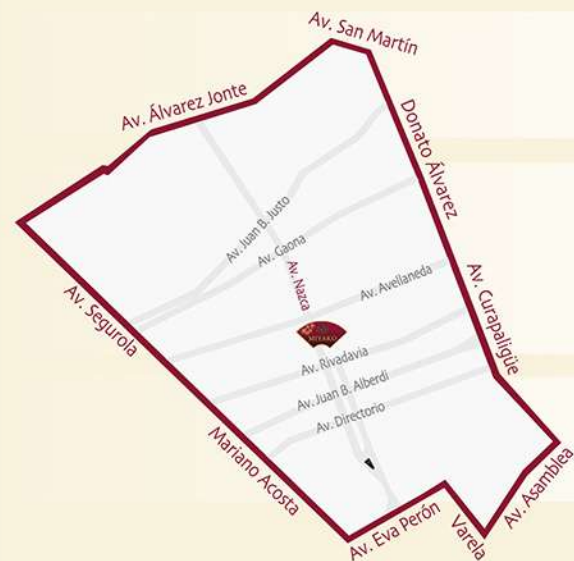
Todas las fotografías que aparecen en este folleto son a modo de ilustración. Los platos están sujetos a la disponibilidad de stock y materia prima según la estación.



**DELIVERY 4611-2638**

Lunes a Sábado de 11.30 a 15.30hs y 18 a 22.30hs

ÁREA DE DELIVERY



Envío sin cargo dentro del área de delivery (pedido mínimo \$600)

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](http://www.miyakosushi.com.ar)

Julio 2021



RESTAURANTE JAPONÉS - SUSHI BAR



**Nazca 388 6° piso - Flores - CABA**  
**Pedidos/Reservas: 4611-2638**

[www.miyakosushi.com.ar](http://www.miyakosushi.com.ar)

Consultá por nuestras promociones!



Prohibido arrojar este volante en la vía pública. Ley N°260

## ENTRADAS

<b>GYOZA</b> (6 unidades) Empanaditas de cerdo y cebolla de verdeo cocidas al vapor y doradas a la plancha.	\$480
<b>YAKITORI</b> (5 unidades) Brochette de pollo, cebolla y cebolla de verdeo con salsa teriyaki	\$550
<b>HARUMAKI</b> (3 unidades) Crocante arrolladito primavera de carne o verdura	\$300
<b>EBI FRIED</b> (6 unidades) Langostinos panizados y fritos	\$930
<b>TORI NO KARA-AGUE</b> bocaditos de pollo frito marinado	\$490
<b>SALMÓN STICK</b> Bastones de salmon rosado rebozados en panko con salsa maracuya	\$790

## PLATOS CALIENTES

<b>TEMPURA MORIAWASE</b> (15 unidades) Crocantes buñuelos al estilo japonés de verduras y pescados	\$800
<b>YASAI TEMPURA</b> (15 unidades) Buñuelos de verdura al estilo japonés	\$720
<b>TONKATSU</b> Milanesa de cerdo con arroz blanco	\$790
<b>KATSUDON</b> Milanesa de cerdo, huevo y cebolla de verdeo sobre arroz blanco	\$890
<b>ENSALADA TIBIA CON SALMÓN ROSADO</b> Mix de hojas verdes de estación c/salmón rosado	\$790

Ebi Fried



Okonomiyaki



Ensalada



Yakisoba



Kare Rice



	Vegetales	Pollo	Carne	Salmón	Langostinos
<b>YAKIMESHI</b> Arroz salteado con vegetales	\$500	\$540	\$470	\$690	\$700
<b>YAKISOBA</b> Fideos salteados con vegetales	\$550	\$600	-	-	\$720
<b>OKONOMIYAKI</b> Tortilla al estilo japonés	\$650	-	-	-	\$750
<b>KARE RICE</b> Guisado de curry acompañado de arroz blanco	\$620	\$650	\$690	-	\$720
<b>TERIYAKI</b> Carnes o pescados a la plancha con guarnición de vegetales salteados	-	\$850	\$1100	\$1320	-

## SASHIMI

<i>Láminas de pescados frescos del día</i>	5 u.	18 u.
<b>SURTIDO</b> (Salmón y pescados blancos)	\$470	\$1300
<b>SALMÓN ROSADO</b>	\$550	\$1550
<b>GEISHAS</b> (6 unidades)	-	\$550 -
Deliciosos bocaditos de palta y cream cheese envueltos en salmón rosado		



Sashimi

## SUSHI

<b>Nigiri</b> <i>Lonjas de pescados y mariscos sobre arroz avinagrado</i>	2 u.	12 u.
<b>SURTIDO</b> (Salmón y pescados blancos)	\$190	\$980
<b>SALMÓN ROSADO</b>	\$240	\$1200
<b>LANGOSTINOS</b>	\$260	\$1300
<b>NIGURI TAKO</b>	\$280	\$1400



Nigiri

<b>Temaki</b> <i>Cono de alga nori relleno de arroz y 3 ingredientes a elección</i>	\$450	(la unidad)
--	-------	-------------

<b>Makimono</b> <i>Arrollado de arroz avinagrado con algas por fuera</i>	5 u.	10 u.
<b>KAPPA MAKI</b> Kyuri (pepino japonés)	\$270	\$480
<b>HOSOMAKI</b> Salmón rosado fresco	\$320	\$550
<b>DAI SAKE MAKI</b> Salmón rosado, jengibre, cebolla de verdeo y cream cheese	\$420	\$770



Temaki

<b>Uramaki Rolls Clásicos</b> <i>Arrollado de arroz avinagrado con alga por dentro</i>	5 u.	10 u.
<b>CALIFORNIA</b> Kanikama ahumado, palta y kyuri	\$370	\$690
<b>NEW YORK ROLL</b> Salmón rosado, palta y kyuri	\$450	\$860
<b>PHILADELPHIA</b> Salmón rosado, palta y cream cheese	\$470	\$900
<b>TUNA ROLL</b> Mayonesa de atún cocido, verdeo y kyuri	\$380	\$700
<b>ALASKA ROLL</b> Salmón rosado, cream cheese y negui	\$440	\$790
<b>VEGETARIAN ROLL</b> Zanahoria, shitake, kyuri, palta	\$370	\$690



Dai sake maki

## Uramaki Rolls Especiales

<b>MAIKO ROLL</b> Langostino panizado y frito, palta y cream cheese	5 u.	10 u.
	\$420	\$790
<b>HOPI ROLL</b> Langostinos, mango y kyuri. Cubierto de salmón rosado flambeado y salsa maracuya	\$450	\$810
<b>CHICKEN ROLL</b> Kara ague, palta y cream cheese con salsa de mayonesa de albahaca	\$400	\$760
<b>SPICY KIMCHI</b> Langostino panizado, palta, salmón ahumado y cream cheese. Coronado con kimchi y salsa picante	\$540	\$990
<b>PANKO MOLE</b> Phila no panko coronado con guacamole	4 u.	8 u.
	\$500	\$930
<b>HOT ROLL</b> Palta y salmón envueltos en alga nori panizado en panko con salsa acevichada	\$520	\$920
<b>PHILA NO PANKO</b> Roll relleno de salmón fresco y cream cheese, rebozado en panko y frito	\$470	\$780
<b>TARTAR</b> Relleno de tartar de salmón y negui.	\$480	\$790

## COMBINADOS

<b>SÓLO ROLLS</b> <b>GIFU</b> (15 piezas) 3 Tuna, 3New York, 3 Philadelphia, 3 alaska, 3 Maiko.	Surtidos	Salmón rosado
	\$930	
<b>SIN SASHIMI</b> <b>EDO</b> (15 piezas) 10 rolls y 5 nigui.	\$990	\$1100
<b>EDO</b> (30 unidades) 20 rolls y 10 nigui.	\$1700	\$1870
<b>CON SASHIMI</b> <b>NARA</b> (15 unidades) 10 rolls, 2 nigui y 3 sashimi.	\$1030	\$1180
<b>NARA</b> (30 unidades) 16 rolls, 4 nigui y 10 sashimi.	\$1800	\$1980
<b>OSAKA</b> (45 unidades) 24 rolls, 11 nigui y 10 sashimi.	\$2700	\$2900
<b>DAI MIYAKO</b> (55 unidades) 24 rolls, 19 nigui y 12 sashimi.	\$3300	\$3500



**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.

Julio 2021



Combinados