





BUENOSAIRESUSHI

Menú Salón

WWW.BUENOSAIRESUSHI.COM

  @BUENOSAIRESUSHI

ENTRADAS - TAPAS

SUSHI Y POKÉS

WOKS Y PLATOS CALIENTES

POSTRES

BEBIDAS - TRAGOS - VINOS

BOY EBI

Langostinos - nirá - salmón ahumado - masa filo -
horneados - salsa especial. (4u.) \$1095

EBI KING

Langostinos en panko - salsas 1/miel y maracuyá,
2/de sésamo agridulce, 3/de miel y mostaza.
(10u.) \$1095

RABAS BS. AS.

Rabas crocantes en panko - salsas 1/mayonesa
con limón y perejil, 2/sésamo agridulce, 3/may-
onesa casera de hoisin. \$1040

BATATAS BRAVAS ORIENTALES

Batatas manchadas en tempura - alioli de cilán-
tro cítrico - alioli de cilantro cinco especies. \$890

MOLLEJAS CROCANTES

Papas rotas - hongos con yema - alioli de lima. \$1070

TAQUITOS

Crocantes de salmón cocido marinado en sake -
aceite de sésamo y trufas - crema de palta -
vegetales - spicy mayo. (4 u). Buenísimos!!! \$1150


LANGO & PROVO

Langostinos salteados - provoleta grillada -
emulsión de berenjena ahumada y miso - \$1095
gazpacho de remolacha, almendras y naranja.

PIZZA AFFUMICATA

Masa napolitana clásica - Salmón ahumado - salsa
cream cheese al Sake y ciboulette - Polvo de olivas
negras- Tremenda!!! \$1180

HUMMUS BICOLOR

 Hummus de sesamo negro - Hummus de zanahori-
as - Cebollas encurtidas - Cilantro - Maíz crocante \$970
- Nachos de pan pita para dipear. Espectacular!!!



ENTRADAS - TAPAS

ROLLS 10u

NUEVO SENSE

Langostinos - palta - crema cítrica - tartare de salmón - ralladura de lima. \$1150

DOWNTOWN

Langostinos - philadelphia - morrón asado - lechuga - guacamole. \$1120

BUENOS AIRES

Salmón - langostinos - palta - philadelphia - salsa de sésamo. \$1120

LS

Palta - salmón - philadelphia - verdeo - envuelto en salmón. \$1250

NOLAIS

Palmitos - philadelphia - palta - envuelto en tamago y salmón (sin arroz) - batata crocante - salsa de naranja y maracuyá. \$1250

SAKE BOOM BOOM

Mix de salmón con vegetales y philadelphia - palta - papas pay - teriyaki. \$1140

MAX

Langostinos crocantes - philadelphia - champignones - espárragos - emulsión de berenjenas ahumadas - ciboulette. \$1140

BLACK

Salmón, philadelphia y langostinos juntos en tempura y panko - sesamo negro - salsa romesco roja y verde. \$1150

CHEESE & MARE

Langostinos - palta - philadelphia - vieyras gratinadas con provolone - salsa eel - mayo spicy. \$1150

DAROLL

Philadelphia - emulsión de claras - cebollas caramelizadas - salmón tataki - salsa eel - mix de quinoas tostadas. \$1140

DRY CEVICHE

Pescado blanco en leche de tigre - Palta - Cebolla morada encurtida - Salsa acevichada - Furikake de ceviche deshidratado. \$1150

COREAN

Tartar de langostinos con gochujang - Cebolla morada - Verdeo en tempura - Crema de palta y huacatay - Alioli de kimchi - cilantro, paprika y cebolla deshidratada. \$1150

SMOKE ALÍ

Salmón ahumado - albahaca - rúcula - langostinos crocantes - mix de semillas - alioli de ajo negro. \$1150

CHIMICHANGU

Carne braseada mechada - cheddar crocante - espinacas - cebollas caramelizadas - alioli de chimichurri - tomillo. Buenísimo!!! \$1090

TREMENDO

Langostinos - pulpo - phila c/aceitunas y lima - provolone gratinado - alioli de tofu - ajo frito. \$1150

TAMAGOCHI

Pescado blanco del día crocante - philadelphia - palta - ciboulette - envuelto en tamago. \$1090

ROLLS CALIENTES

SPRING

Roll crocante relleno de salmón. (10u) . \$1140

MAKI +

Maki de salmón - palta - philadelphia - ciboulette - rebozado en panko. (8 u) \$1100

GRAN MAKI

(Sin arroz) salmón - salmón ahumado - palta - phila - cilantro - morrón rojo - en tempura de papa - mayo de curry. (8 u) \$1100

CHOLO





Salmón - phila - palta - panko - salsa eel - alioli de ají panka. (8u) . \$1090



ROLLS VEGE Y VEGANOS

-  SALUDABLE ROLL
 Arroz saborizado con remolacha - calabaza - pepino - espárragos - palta - suave emulsión de berenjenas ahumadas. \$920
-  VEGE NEGRO
 Arroz negro - zanahoria - philadelphia - espárragos - ciboulette - palta - pepino. \$910
-  NATURALE ROLL
 Tofu - cherry - rúcula - palta - rabanito - semillas - oliva - pepper. \$950
-  HOT VEGGIE (rebozado, calentito)
 Tapenade de aceitunas - zanahoria - palta - espárragos - berenjenas grill - reboz. en cous cous - alioli de tofu. \$950
-  VEGAN ROLL
 Cheddar vegano - caponatta de morrones - cevolla morada - guacamole - nachos crocantes - semillas pipian - togarashi. \$950

GEISHAS 6u

-  GEISHAS SALMÓN
 Palta - philadelphia - ciboulette. \$820
-  GEISHAS DE ATÚN ROJO
 Palta - philadelphia. \$870
- GEISHA POP
 Salmón tataki – langostinos en panko – phila – teriyaki cítrica. \$860
-  GEISHA VEGGIE
 De pepino - phila - zanahoria - apio - rabanito - ciboulette. (6u) \$390

SASHIMI 5u

-  SALMÓN ROSADO \$800
-  ATÚN ROJO \$900
-  PESCADO BLANCO DEL DÍA \$750

TIRADITOS-CEVICHE

- TIRADITO SAKE-MARACUYÁ
 8 finas laminas de salmón - salsa miel de maracuyá - batatas crocantes. \$1070
 -  TIRADITO OYSTER
 8 finas laminas de salmón tataki - salsa especial de ostras y lima - mix de quinoas tostadas. \$1070
 - TIRADITO TIGRE
 8 finas laminas de pescado blanco del día - leche de tigre de palta - alioli de aji panka - batata - cebolla morada - maíz cancha - ciboulette. \$1070
 - CECICHE CARRETILLERO
 Pescado blanco - Morron rojo - Cílanthro - Lima - Pasta de rocoto - Maíz chulpi - Rabas crocantes! \$1070
 -  TUNA TATAKI SASHIMI
 Laminas de atún rojo tataki - Ponzu de naranja - Oliva - Mayo spicy. (5 u.) OMG! \$1120
- ## NIGIRIS 4u
-  SALMÓN ROSADO \$570
 -  ATÚN ROJO \$640
 -  LANGOSTINOS \$600
 -  PESCADO BLANCO DEL DÍA \$550
 -  TATAKI NIGIRI
 Salmon tataki - lima - ciboulette - teriyaki cítrica. \$600
 - NIGIRI ESPECIAL
 Rebozado en panko - salmón - philadelphia - guacamole. \$610
 -  EBI-BUTTER
 Langostinos tataki – manteca de ajo. \$610
 -  NEW NIGIRI
 Pescado blanco - Salsa inglesa de choclo - Ceviche vegetariano y polvo de huacatay. \$580
 -  TOFU TATAKI
 Tofu especiado en salsa a base de ajo negro y jalapeño. \$510
 -  NIGIRI VEGAN
 Hinojo en braseado oriental. \$510



NUEVOS COMBINADOS

12 UNIDADES

2 nigiri salmón / 2 Philadelphia roll / 2 Bs. As. roll / 3 Tamagochi roll / 3 Vege negro. \$1290

20 UNIDADES

3 nigiri salmón / 3 Philadelphia roll / 3 Bs. As. roll / 4 Tamagochi roll / 3 Ebifry roll / 4 Vege negro. \$2150

28 UNIDADES

4 nigiri salmón / 4 Philadelphia roll / 4 Bs. As. roll / 4 Tamagochi roll / 4 Ebifry roll / 4 Tuna roll / 4 Vege negro. \$2890

39 UNIDADES

6 nigiri salmón / 5 Philadelphia roll / 5 Bs. As. / 5 Tamagochi roll / 5 Ebifry / 5 Vege negro / 5 Pasión / 3 Daroll. \$3940

OMAKASE

40 Rolls especiales seleccionados por nuestro sushiman. \$4080


NIGIRI MORIWASE 10 UNID.

2 Tataki Nigiri, 2 Nigiri Especial, 2 Ebi-Butter, 2 New Nigiri y 2 Nigiri Vegan \$1330


COMBINADO VEGETARIANO



 15 UNIDADES
 5 geishas vege / 5 Vege negro roll / 5 Saludable. \$1120



POKÉ SUSHI BOWLS


 SALMÓN POKÉ
Base de arroz de sushi - salmón fresco - palta - philadelphia - sésamo tostado - alga nori. \$1170

LANGOS POKÉ
Base de arroz de sushi - langostinos crocantes - palta - sésamo tostado - alga nori - elección de salsa de miel y mostaza o miel de maracuyá. \$1170

 BS.AS. POKÉ
Base de arroz de sushi - salmón fresco - langostinos salteados - philadelphia - palta - salsa de sésamo agridulce - sésamo tostado - alga nori. \$1190

 VEGGIE POKÉ
 Base de arroz de sushi saborizado con remolacha - calabaza - pepino - esparragos - palta - emulsión de berenjenas ahumadas - quinoa tostada. \$1040







 NATURALE POKÉ:
 Base de arroz de sushi - tofu - cherry - rúcula - palta - semillas - rabanito - con oliva y pimienta. \$1060

 MEX POKÉ
Base de arroz de sushi - lechuga - langostinos salteados - morrón asado - guacamole - cebolla morada - sésamo tostado. \$1170



ACEVICHADO POKÉ
Base de arroz negro estilo sushi - Langostinos en panko - palta - atún rojo fresco - salsa acevichada - togarashi \$1190



WOKS

-  CHOP SUEY
 Wok de vegetales frescos. \$850
-  CHOW FAN
 Wok de arroz salteado con vegetales y huevo. \$850
-  CHOW MIEN
 Wok de tallarines al huevo con vegetales frescos. \$850
-  Con Lomo / Pollo / Cerdo / Mixto \$1090
-  Con Langostinos / Salmón \$1240
-  NATUR-WOK
 Base de arroz Yamaní - pimientos - zanahoria - brocoli - cebolla morada - zucchini - berenjena - verdeo - brotes de soja - castañas de cajú - champignones. \$980
-  PAD TAI
 Fideos de arroz - langostinos - vegetales - huevo - maní tostado - salsa tai casera. \$1240

CALIENTES ESPECIALES

-  POLLO ESTILO BSAS
 Pechuga a baja temperatura - salsa especial agridulce BSAS - Arroz pilaf con vegetales y especias. \$1230
- LOMO
 En salsa crema de hongos - papas chip - mayonesa especial \$1450
-  ENTRAÑA FUSION
 Entraña grillada en salmuera oriental - cremoso de maíz y choclo tostado - acordeón de papa crocante. \$1450
-  PIG MASTER
 Bondiola laqueada en salsa BBQ oriental - batata crocante - ceviche vegetariano de tomate. \$1390

TUNA BURGER

Medallón de atún rojo fresco - sésamo blanco y negro - rúcula - crocante de provolone - pickle de pepino estilo japo - mayonesa suave de wasabi - alioli de ajo negro - papas y batatas chip. OMG! \$1430

WAGYU BURGER

Medallón de carne Wagyu - Pan casero de parmesano - Queso Raclette - Rúcula - Cebolla morada - Salsa especial de hongos Shitake - Papas fritas con ketchup oriental. INCREIBLE!!! \$1430

SMOKE CEDAR SALMON

Salmón al horno cocido sobre tabla de cedro - laqueado cítrico - papa rellena con creamcheese provolone. No lo vas a poder creer! \$1720

CACEROLA DE SALMÓN

Crema de hongos shitake, tiritas, champignones y portobellos - brócoli - espárragos - cherrys. \$1620

WHITE FISH

Pesca del día a la plancha con jugo de lima - salteado especial de acelga, espinaca, kale, cherrys y hongos - chutney de jengibre.! \$1390

RISOTTO BS. AS.

De arroz yamaní - langostinos, vieyras, mejillones, calamar, y vegetales - queso philadelphia. \$1490

PAPPARDELLE ASIAN STYLE

Pasta casera - langostinos - crema especial de pasta de maní, soja y miel - kale - berenjenas. \$1290

AGNOLOTTI AVOCADO

Pasta rellena de langostinos y lima - crema de palta perfumada con trufa - ruil de remolacha - crumble suave de wasabi. Tremendo... \$1390



VOLCAN DE CHOCOLATE

Corazón liquido de choco especial - helado de crema. \$770

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

Corazón liquido de dulce de leche acompañado de helado cremoso de banana. \$770

BROWNIE + BROWNIE

Brownie de choco blanco - brownie de choco negro - almendras - castañas caramelizadas - salsa de dulce de leche - helado de mascarpone. \$750

ⓧ FLAN CREMOSO DE COCO

Praliné de pistacho - crema de dulce de leche. \$750

MOUSSECAKE

De palta y lima - salsa maracuyá - choco amargo. Espectacular! \$770

Lorem ipsum



BEDIDAS SIN ALCOHOL

GASEOSA	\$200
AGUA	\$190
AGUA SABORIZADA	\$190
RED BULL	\$300
EXPRIMIDO NATURAL	\$300

CAFÉ MACCHIATO CÁPSULAS	\$210
-----------------------------------	-------

TÉ	\$170
TÉ EN HEBRAS INDRA (solicitar carta especial)	\$190

BEDIDAS CON ALCOHOL

SAKE	\$470
VODKA SMIRNOFF	\$400
VODKA ABSOLUT	\$450
CAMPARI CON NARANJA	\$450
BAILEY'S	\$510
FERNET BRANCA	\$290
JACK DANIELS	\$610
J WALKER RED LABEL	\$610
J WALKER BLACK LABEL	\$750

CERVEZAS

HEINEKEN Porrón	\$350
CORONA Porrón	\$390
MILLER Porrón	\$350
COLEMAN Porrón 500cc	\$430
ASAHI Lata 350 c.c.	Cons.
ASAHI Lata 500 c.c.	Cons.

SIDRA

PEER Porrón 500cc	\$490
-------------------	-------

TRAGOS

NUESTROS GIN TONICS

(consultar por tonica Britvic)

GIN TONIC CLASICO Gin, tonica Schweppes.	\$540
---------------------------------------------	-------

PONJA TONIC Gin, frutillas maceradas en sake, albahaca y tonica Schweppes.	\$540
-------------------------------------------------------------------------------	-------

PASIÓN TONIC Gin, maracuyá, miel, menta y tonica Schweppes.	\$540
----------------------------------------------------------------	-------

NUESTRAS CAIPI

CAIPI JAGUER Lima macerada con azúcar y Jagermeister.	\$570
----------------------------------------------------------	-------

CAIPIROSKA DE MARACUYÁ Maracuyá, lima, frutilla y vodka.	\$540
-------------------------------------------------------------	-------

CAIPIMANGO Lima macerada con azúcar, pulpa de maracuya y ABSOLUT mango.	\$570
----------------------------------------------------------------------------	-------

BASIL BERRY Estilo caipi, con frutillas, albahaca, lima y sake.	\$540
--------------------------------------------------------------------	-------

CLASICOS Y DE AUTOR

NEGRONI Gin, Campari y Martini Rosso.	\$540
------------------------------------------	-------

SPRITZ Aperitivo Aperol, espumante y agua con gas con una rodaja de naranja.	\$540
---------------------------------------------------------------------------------	-------

MOSCOW MULE Vodka, jugo de lima y Ginger ale Britvic.	\$650
----------------------------------------------------------	-------

MARACUYÁ SHAKE Pulpa de maracuyá natural, miel, hielo molido y vodka.	\$540
--------------------------------------------------------------------------	-------

ASIAN CUCUMBER Sake, vodka, pepino macerado y limón.	\$540
---------------------------------------------------------	-------

BUENOSAIRESMOJITO Menta fresca, ron de canela, limón, azúcar y gaseosa lima limón.	\$540
---------------------------------------------------------------------------------------	-------

MOJITO DE ROMERO Sour de lima, romero y Alamos Extra Brut.	\$540
---------------------------------------------------------------	-------

DON Gin, jugo de pomelo rosado, almibar de Campari.	\$540
--------------------------------------------------------	-------

VINOS BLANCOS

CHARDONNAY

DV Catena - Catena Zapata - Mendoza	\$2150
★ Animal - Ernesto Catena - Mendoza (Organico)	\$1900
★ Saint Felicien - Catena Zapata - Mendoza	\$1750
Alamos - Catena Zapata - Mendoza	\$1250
Familia Gascon - Escorihuela - Mendoza	\$1150
Santa Julia - Zuccardi - Mendoza	\$870
Alamos (375 ml) - Catena Zapata - Mendoza	\$720

SAUVIGNON BLANC

★ Las Perdices - Las Perdices - Mendoza	\$1150
Los Cardos o Paula - Doña Paula - Mendoza	\$910

VIIGNIER

★ Flores Blancas - Santa Julia - Mendoza	\$1290
-------------------------------------------------	--------

TORRONTES

Las Perdices - Las Perdices - Mendoza	\$1150
Cafayate - Etchart - Salta (Cafayate)	\$860

DULCE NATURAL

★ Alamos - Catena Zapata - Mendoza	\$1250
Familia Gascon - Escorihuela - Mendoza	\$1150
Los Cardos - Doña Paula - Mendoza. Espectacular!!!	\$910

TARDIOS DESTACADOS

Semillon Doux (500ml) - Catena Zapata - Mendoza	\$2400
Cafayate Torrontes - Etchart - Salta	\$860

ESPECIALES

★ Alamos Moscatel de Alejandria - Moscatel - Catena Zapata - Mendoza	\$1250
-----------------------------------------------------------------------------	--------

ESPUMANTE DULCE

★ Nicasia Bubbles Doux - Catena Zapata - Mendoza	\$1890
"Julia" Dulce Natural - Zuccardi - Mendoza	\$1290

BLEND

Nicasia - Viognier / Gwurztraminer / Sauvignon Blanc - Catena Zapata - Mendoza	\$1500
---------------------------------------------------------------------------------------	--------

VINOS ROSADOS

★ Rosé S'il vous Plait - Pulenta Estate - Mendoza	\$2450
Rosa de Maimará - Fernando Dupont - Jujuy	\$2350
Alamos - Catena Zapata - Mendoza	\$1250
★ Septima Rosado - Septima - Mendoza	\$1180
★ Doña Paula ROSÉ - Doña Paula - Mendoza	\$910

VINOS POR COPA

Tinto - Alamos Malbec	\$440
Blanco - Alamos Chardonnay	\$440
Rosado - Alamos Rosado	\$440
Tardío - Cafayate Torrontes	\$440
Espumante - Alamos Extra Brut	\$440

★ Recomendados

VINOS TINTOS

BLEND

D.V. Catena - Malbec / Cabernet Sauvignon - Catena Zapata - Mendoza	\$2200
Nicasia - Malbec / Cab. Sauvignon / Petit Verdot - Catena Zapata - Mendoza	\$1650
Las Perdices - Syrah / Viognier - Las Perdices - Mendoza	\$1150
★ Paula - Doña Paula - Mendoza	\$910

MALBEC

D.V. Catena - Malbec/Malbec - Catena Zapata - Mendoza	\$3850
★ Saint Felicien - Catena Zapata - Mendoza	\$1850
Nicasia (500 ml) - Malbec / Cab. Sauvig. / Petit Verdot - Catena Zapata - Mendoza	\$1250
Ricardo Santos - Ricardo Santos - Mendoza	\$1190
★ Alamos - Catena Zapata - Mendoza	\$1250
Familia Gascon - Escorihuela - Mendoza	\$1150
Saint Felicien (375 ml) - Catena Zapata - Mendoza	\$1190
Alamos (375 ml) - Catena Zapata - Mendoza	\$720

CABERNET SAUVIGNON

Alamos - Catena Zapata - Mendoza	\$1250
-----------------------------------------	--------

CABERNET FRANC

★ Saint Felicien - Catena Zapata - Mendoza	\$1850
★ Septima Obra - Septima - Mendoza	\$1450

PINOT NOIR

Padrillos - Ernesto Catena - Mendoza	\$1520
Alamos Reserve - Catena Zapata - Mendoza	\$1150
★ Flores Negras - Santa Julia - Mendoza	\$1290

SYRAH

Familia Gascón - Escorihuela - Mendoza	\$1150
★ Animal - Ernesto Catena - Mendoza (Organico)	\$1900

ESPUMANTE S

★ Saint Felicien Nature - Catena Zapata - Mendoza	\$2300
Alamos Extra Brut - Catena Zapata - Mendoza	\$1700
Alamos Extra Brut (375 ml) - Catena Zapata - Mendoza	\$950

ESPUMANTE S DESTACADOS

★ Cava Española VILARNAU - Vilarnau - Barcelona Brut Reserva / Rosé Delicat / ICE. Espectaculares!!!	\$3900
D.V. Catena Nature - Catena Zapata - Mendoza	\$3900
★ Alma 4 - Zuccardi - Mendoza	\$2800
Norton Vintage - B Nature - Norton - Mendoza	\$2500
Sottano Rosé - Sottano - Mendoza	\$1650
Las Perdices Brut Rosé - Las Perdices - Mendoza	\$1550

★ SIDRAS

Peer (500 ml) Sidra de pera - Patagonia	\$490
------------------------------------------------	-------



WWW.BUENOSAIRESUSHI.COM

  @BUENOSAIRESUSHI