

DISHI
SUSHI & FUSION

ENTRADAS



Croquetas Marinas

Deliciosas croquetas elaboradas de salmón con sales marinas tempurizadas en panko y un ligero toque de salsa de anguila.

\$4,47



Kani Tempura

Bocados de cangrejo tempurizados con salsa tempura.

\$4,47



Pulpo al Ajillo

85 gramos de pulpo salteado sobre una base de fideos de arroz.

\$5,59



Camarones al Ajillo

85 gramos de camarones (5 Unidades) salteados sobre una base de fideos de arroz.

\$5,59



Sushi Pizza

Pizza con base de arroz, salsa crazy, dos mariscos a su elección, massago y salsa de anguila.

\$6,99



Piqueo Oishi

Combinación de Pulpo, Camarones, Ebi Niguiris 3 leches, Vegetales Tempura sobre una base de fideos de arroz.

\$15,67

SOPAS



Misoshiru Tradicional

Sopa a base de miso, tofu, wakame y cebollín.

\$3,92



Kanimashi **PICANTE**

Sopa elaborada con base de champiñones, miso con wakame, salmón, camarones, pulpo y kanikama.

\$10,50



Sea-Food

Sopa de salmón, pulpo, camarón, atún y wakame.

\$4,42



Miso-Ramen

Sopa ramen con base de miso y maní acompañado de vegetales salteados con camarones, wakame y huevo.

\$10,60



Miso Especial

Sopa miso con atún, salmón, pulpo, camarones y wakame.

\$8,40



Tempura Udon

Sopa Udon acompañada de camarones tempura.

\$10,75



Solo Udon

Sopa de fideos udon con wakame, kanikama y cebollín.

\$8,51



Kakiage Udon

Sopa udon acompañado por una variedad de wakame, vegetales tempura, kanikama y camarones tempura.

\$10,50

Ramen

Sopa de fideos finos acompañado de vegetales salteados con lomo de cerdo, camarones y huevo.

Grande \$10,50 Pequeña \$7,50



ENSALADAS



Ensalada de Algas
Ensalada de hiyashi wakame con zanahoria.

\$8,01



Ensalada Neptuno
Ensalada de wakame, atún, pesca blanca, kanikama, massago, decorado con aguacate y ajonjolí.

\$11,18



Ensalada Mozaiku
Mezcla de vegetales frescos con pulpo, camarón, kanikama y tamago.

\$14,00



Ensalada Oishi
Mezcla de vegetales frescos con pulpo, camarón, kanikama, tamago con wakame.

\$15,68

PLATOS CALIENTES



Chikenkatsu Jr. (Menú Infantil)
85 gramos de filete de pollo pankonizado acompañado con arroz y papas a la francesa.

\$5,59



Yaki-Tori
Brochetas de pollo asado y vegetales bañados en salsa teriyaki.

\$7,28



Vegetales Tempura
Variedad de vegetales tempurizados con salsa tempura.

\$8,40



Pollo Teriyaki
210 gramos de pollo asado a la plancha bañado con salsa teriyaki, ensalada de mariscos y mayonesa Oishi.

\$8,50



Tonkatsu
Lomo de cerdo pankonizado acompañado de ensalada de mariscos, mayonesa Oishi y salsa tomkatsu adicional.

\$10,64



Yakimeshi
Arroz con camarón, lomo de cerdo, pollo y vegetales salteado con ajo y huevo.

\$10,64



Oyakodon
Base de arroz japonés con pollo pankonizado preparado en salsa tempura cubierto con huevo, cebollín y nori.

\$10,64



Katsudon
Base de arroz japonés con lomo de cerdo pankonizado preparado en salsa tempura cubierto con huevo, cebollín y nori.

\$10,64

Tempura Variado
Camarones y vegetales tempurizados acompañados con salsa tempura. \$11,98





\$10,64

Chikenkatsu

Pollo panconizado acompañado de ensalada de mariscos, mayonesa Oishi y salsa tomkatsu adicional.



\$13,44

Teriyaki

210 gramos de salmón o atún asado a la plancha bañado en salsa teriyaki, ensalada de mariscos y mayonesa Oishi.



\$11,19

Bento Box Pollo

85 gramos de filete de pollo teriyaki acompañado de medio california roll, vegetales tempura, arroz japonés y ensalada de vegetales.



\$13,44

Yakisakana

210 gramos de salmón o atún asado, ensalada de mariscos y mayonesa Oishi.



\$11,76

Pulpo Salteado

210 gramos de tiernos tentáculos de pulpo salteado en una exquisita mantequilla de ajo y especias sobre una base de fideos de arroz.



\$13,44

Yakisoba

Pollo, cerdo, camarones, vegetales y fideos salteados con salsa tomkatsu.



\$12,31

Bento Box Salmón

85 gramos de filete de salmón acompañado con medio california roll, vegetales tempura, arroz japonés y ensalada de vegetales.



\$16,58

Camarones Tempura

Camarones tempurizados acompañados con salsa tempura.

ROLLOS CLÁSICOS



\$5,04

Kiuri Roll (5)

Roll relleno de salmón, kanikama y aguacate envuelto en una fina tela de pepino bañado en salsa ponzu.



\$9,74

Oro Maki Roll

Roll relleno del marisco a su elección, queso crema y aguacate, cubierto por omelet.



\$9,02

PICANTE Spicy Tuna Roll

Roll relleno de atún picante, envuelto en alga Nori.



\$11,31

Avocado Roll

Roll relleno del marisco a su elección con aguacate y queso crema cubierto por aguacate y ajonjolí.



\$9,02

PICANTE Tekamaki Roll

Roll relleno de atún, wasabi y envuelto de alga Nori.



\$11,31

California Tempura Roll

Roll relleno del marisco a su elección, aguacate, queso crema y cubierto de caviar tempurizado en su exterior.



\$9,02

Philadelphia Roll

Roll relleno de salmón en alga Nori y queso crema.



\$11,42

California Roll

Roll relleno del marisco a su elección, aguacate, queso crema y cubierto de massago.



Arco Iris Roll

Roll relleno de aguacate y queso crema, cubierto por el marisco a su elección, aguacate y massago.

\$12,77



Ebi Roll

Roll relleno de camarones tempura, aguacate y queso crema cubierto con aguacate y salsa de anguila.

\$12,88



Ebi Roll Tempura

Ebi Roll tempurizado en su exterior cubierto con salsa de anguila.

\$14,00



Futomaki Roll

Roll relleno con variedad de mariscos y tamago envuelto en alga Nori.

\$14,00



Sin nombre Roll

Roll relleno de camarón, aguacate y queso crema cubierto por una variedad de mariscos y salsa de anguila.

\$14,00



Atlantis Roll

Roll relleno con variedad de mariscos, aguacate, queso crema, maní y tamago cubierto en aguacate y salsa de anguila.

\$14,00

FUSIÓN



Chicken Roll

Roll relleno de pollo tempurizado, queso crema y aguacate pankonizado en su exterior cubierto por salsa de anguila.

\$10,00



Roko Roll

Roll relleno de kanikama panko, aguacate, queso crema, cubierto con salmón, kanikama, camarón, perejil y salsa de anguila

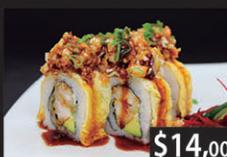
\$14,00



Cevichado Roll

Roll relleno de camarones tempura, queso crema y aguacate cubierto con kanikama, salsa cevichado y anguila.

\$13,00



Luigi Roll

Roll relleno de camarón panko, aguacate, queso crema, cubierto con omelet, camarón, pulpo, kanikama, sisco, cebollín y salsa de anguila.

\$14,00



Zafa de Aki **PICANTE**

Roll relleno de tamago, camarones panko, queso crema, aguacate, cubierto por queso crema, togarashi, perejil y salsa de anguila.

\$14,00



Amaide Roll

Roll relleno de camarón tempura, aguacate, queso crema cubierto por maduro a la plancha, sal prieta, surimi preparado, maní y nori.

\$15,40



Sambo Loco a la Huancaína

Roll relleno de pulpo, kanikama, camarón, aguacate y queso crema cubierto de salsa huancaína y anguila.

\$14,00



Kioky Roll

Roll relleno de camarón tempura, aguacate, queso crema; cubierto con aguacate, ajonjolí y salsa de maracuyá.

\$15,40



Mozaiiku Roll

Roll relleno de kanikama, pulpo, camarón, aguacate y queso crema cubierto de massago y salsa de anguila.

\$14,00

PREMIUM



Crazy Roll
Rollo lleno de camarón tempura, aguacate y queso crema. Cubierto con cangrejo frito, salsa de anguila y spicy

\$14,00



Oishi Roll
Rollo lleno de kanikama, aguacate, queso de crema y omelet cubierto con pulpo y salsa de anguila

\$14,00



Transformer Roll
Una degustación del Amaide, Cevichado, Sambo Loco, Sakebi y Kioky con sus respectivas salsas.

\$15,40



Dream Roll
Rollo lleno de camarones panko, aguacate, queso crema y pepino cubierto por aguacate, kanikama con mayonesa Oishi y togarashi.

\$15,40



Fuji Roll
Rollo lleno de salmón kanikama, cebollín queso crema, cubierto con massago, ajonjolí y camarones panko, salsa fuji y anguila.

\$15,41



Volcano Roll **PICANTE**
California Roll cubierto de una salsa caliente de camarones, surimi, pulpo, massago y queso derretido con salsa gochujang.

\$19,50



Pulpo al Olivo
Roll relleno de pulpo salteado al grill, aguacate y queso crema cubierto por tiernos cortes de pulpo salteados en su salsa al olivo.

\$19,50



Samurái X **PICANTE**
Roll relleno de kanikama, pulpo, camarones panko, masago, aguacate y queso crema pankonizado en su exterior cubierto en salsa samurái.

\$19,59



Saiyajing Roll **PICANTE**
Una degustación mixta del Samurái X, Volcano y Pulpo al Olivo con sus respectivas salsas.

\$20,00

SUSHI VARIADO



Tatami Atún
100 gramos de Atún sellado a la brasa aderezado con jengibre y ajo acompañado de una salsa ponzu.

\$14,00



Sashimi Variado
20 cortes en variedad de pescados y mariscos a elección del chef.

\$18,90



Chirashi Sushi
Cortes de sashimi variado, mariscos, aguacate, omelet, salsa de anguila y nori sobre una base de arroz japonés.

\$14,90



Sashimi Especial
20 cortes en variedad de pescados y mariscos a elección del cliente.

\$23,07



Chirashi Especial
Cortes de sashimi y mariscos a elección del cliente, aguacate, omelet, salsa de anguila y nori sobre una base de arroz japonés.

\$16,90

Sushi Variado \$20,27
24 bocados de niguiris variados a elección del chef.



NIGURI SUSHI



Maguro
Fino corte de atún sobre una base de arroz.

\$2,46



Kani
Lámina de kanikama sobre una base de arroz.

\$2,80



Tako
Fino corte de pulpo sobre una base de arroz.

\$2,46



Gunkamaki
Finos cortes del marisco a su elección con mayonesa Oishi sobre una base de arroz envuelto en nori.

\$2,80



Ebi 3 Leches
Camarón sobre una base de arroz cubierto con salsa Oishi.

\$2,46



Gunkamaki Mixto
Finos cortes de mariscos variados con mayonesa Oishi sobre una base de arroz envuelto en nori

\$2,97



Ebi
Camarón sobre una base de arroz .

\$2,46



Unagi
Fino corte de anguila sobre una base de arroz.

\$3,02



Sake
Fino corte de salmón sobre una base de arroz.

\$2,80



Temaki
Cono relleno del marisco a su elección, masago, aguacate, queso crema y ajonjolí envuelto en nori.

\$4,93



Tamago
Tortilla de huevo sobre una base de arroz.

\$2,46



Temaki Mixto
Cono relleno de tres mariscos a su elección, masago, aguacate, queso crema y ajonjolí envuelto en nori cubierto en salsa de anguila.

\$6,90



Pesca Blanca
Fino corte de atún blanco sobre una base de arroz.

\$2,46

COMBOS VARIADOS



\$20,83

Tablita Variada Clásica (20 uni.)
20 bocados de California, California Tempura, Arco Iris y Oro Maki.



\$21,00

Tablita All Star
20 bocados de Cevichado, Amaide, California y California Tempura



\$28,00

Tablita Variada Especial (20 uni.)
20 bocados de Cevichado, Amaide, Sambo Loco a la Huancaína y Kioky.



\$29,12

Combo Clásico de 30 bocados
30 bocados de California, California Tempura, Arco Iris, Oro Maki, Philadelphia, Avocado.



\$29,47

Tablita Variada Especial Oishi (20 uni.)
20 bocados de Oishi, Dream, Mozaiku y Arashi.



\$34,38

Tablita Premium
20 bocados Samurai X, Volcano, Pulpo al Olivo y Fuji



\$38,00

Combo Especial de 30 bocados
30 bocados de Cevichado, Amaide, Sambo Loco a la Huancaína, Kioky, Sakebi y Arashi.



\$38,08

Combo Variado Especial (26 uni.)
15 bocados de Cevichado, Sambo Loco, Amaide, 6 bocados de niguiris y 5 cortes de sashimi.

Combo Variado Clásico (26 uni.)

15 bocados de California, California Tempura, Arco Iris, 6 bocados de niguiris y 5 cortes de sashimi.

\$33,15



\$45,00

Combo Oishi (40 bocados)

30 bocados de Cevichado, Amaide, Sambo Loco a la Huancaína, Kioky, Sakebi, Arashi y 10 Gunkanmakis mixtos.



\$52,19

Puente Clásico de 60 bocados

40 bocados de rollos clásicos, 10 bocados de niguiris y 10 cortes de sashimi.



\$57,00

Puente Clásico de 60 bocados (Rollos)

60 bocados de rollos clásicos.



\$63,00

Puente Especial de 60 bocados

40 bocados de rollos especiales, 10 bocados de niguiris y 10 cortes de sashimi.



\$68,00

Puente Especial de 60 bocados (Rollos)

60 bocados de rollos Fusión.



\$89,60

Puente Premium 60 bocados

60 bocados Premium a elección del cliente



POSTRES



\$5,50

Helado Tempura

Helado con una cobertura tempura bañado en diferentes jarabes dulces.



\$6,72

Sweet Roll

Helado enrollado en un delicioso cake de miel tempurizado en su exterior.



\$6,00

Helado Brownie

Brownie de chocolate con una bola de helado de vainilla caramelizado

BEBIDAS

Agua Natural en botella	\$1,00
Té caliente	\$1,00
Agua Mineral	\$1,70
Jugos naturales	\$1,89
Gaseosas	\$1,89
Té Helado	\$2,15
Limonada Imperial	\$2,54
Jarra de jugos naturales	\$9,00



Precios incluyen I.V.A. - Servicio a su discreción.

Llena tu OISHI CARD

Por cada \$15 de consumo te ganas PUNCHES, llena tu tarjeta y gana PREMIOS!!



Obtén el tuyo desde nuestra web www.oishi.ec o escanéalo (QR)



OISHI

SUSHI & FUSION

SERVICIO A DOMICILIO Y EVENTOS

Telf: 6026199 - 0967875818

Dir.: Víctor Emilio Estrada 420 y Ébanos

Telf.: 0991106794

info@oishisushi.ec

www.oishisushi.ec



Oishi Sushi Bar Ecuador



OISHISUSHIBAR