

SUSHI LIGHT®





# SOMOS —

Somos experiencias gastronómicas de inspiración asiática con sabores latinos que cautivan los sentidos de los amantes del buen comer.

Creemos en el poder de generar momentos inolvidables a través de un servicio humano y comida de calidad.

[#MOMENTOSUSHILIGHT](#)

そ  
れ  
は

# CEVICHES



Callao



## Piqueo de ceviches 39.9k

\* Camarones, vinagreta ponzu, pepino, cebolla, pimentón, cilantro y salsa de ostras.

\* Pescado blanco, limón, jengibre, cebolla roja, pimentón y cilantro

\* Anillos de calamar apanados.

\* Salsa cítrica cremosa.

## Providencia 34.9k

Camarón, mango biche, aguacate, escamas de coco, cebolla roja, cilantro, jugo de limón, leche de coco, leche de tigre y sal negra de Hawái.

## Callao 39.9k

Corvina, camarón, calamar, camote glaseado, maíz cancha, cebolla roja, rocoto, cilantro, jugo de limón y leche de tigre.



Providencia

セ  
ビ  
チ  
エ

# ENTRADAS

## Sopa thai de camarones 23.9k

Camarones, curry rojo, leche de coco, fondo oriental, pasta vermicelli, limonaria, cilantro, cebolla de rama, raíz china, pimentón y aceite de ajonjolí

## Baos de cerdo 21.9k

Pan bao, cerdo coreano, aguacate, salsa teriyaki whisky y mézclum

## Baos de camarón 21.9k

Pan bao, camarón, crema de leche, pasta de ajo, aguacate, cilantro y queso parmesano.

 Vegetariano

 Domicilios

## Spring rolls

### Vegetarianos 17.9k

Vegetales salteados, salsa sweet chilli, salsa tonkatsu, salsa cucaramácará y ajonjolí.

### De pollo 18.9k

Pollo desmechado, vegetales salteados, salsa de ostras, salsa sweet chilli, salsa tonkatsu, salsa cucaramácará y ajonjolí.

### De res 18.9k

Res desmechada, vegetales salteados, salsa de ostras, salsa sweet chilli, salsa tonkatsu, salsa cucaramácará y ajonjolí.

## Rollos de verano 14.9k

 Papel de arroz, mango, papaya, lechuga, remolacha crocante, albahaca, queso crema, leche de coco y salsa Sweet Chilli (picante, se pone aparte).



Sopa thai con camarones



Rollos de verano



 **Edamame 14.9k >**  
Frijol de soya hervido, sal pimienta, ajinomoto.

 **Deditos mozzarella 23.9k**  
Apanados, acompañados de salsa de mora y ajonjolí.

 **Empanaditas**  
**De camarones 14.5k**  
(Fritas) Camarón, salsa tonkatsu, salsa cucaramácar. Vegetales: Cebolla.  
**Tradicionales 13.9k**  
(Hervidas o fritas) Carne de cerdo, camarones, vinagreta ponzu, aceite de ajonjolí.



切  
符  
壳  
場



 **Crispies 24.9k**  
Anillos de calamar, salsa sweet chilli, limón.

 **Cheese kani 23.9k**  
Palmitos de cangrejo apanados, queso crema, queso mozzarella, salsa madurito, ajonjolí.

 **Kani cream 23.9k**  
Kanikama apanado, queso philadelphia, salsa limón kay, salsa dulce, teriyaki de panela y naranja.

 **Ensalada de algas 17.5k**  
Algas japonesas, katsura de zanahoria, pepino, ajonjolí, aceite de ajonjolí.



**Cucharitas chinas >**

**De jaiba 28.9k**  
Jaiba cremosa, camarón, aguacate, mayonesa japonesa gratinada, maicitos, cebollín, salsa de anguila.

**De pulpo 29.9k**  
Pulpo cremoso, aguacate, mayonesa japonesa gratinada, salsa de anguila.

 Vegetariano

 Domicilios

# PLATOS FUERTES —

## Pad thai 32.9k

Pollo, camarones, tallarines de arroz, raíz china, tortilla de huevo, maní, cebolla, salsas pad thai, teriyaki y soya.

## Arroz madurito 30.9k

Arroz fragante, cerdo, maicitos, maduritos fritos, queso mozzarella, salsa madurito, crema de leche, tortilla de huevo. Vegetales: Cebolla, cilantro y pimentón.

## Yakimeshi mixto 30.9k

Pollo, cerdo, camarones, omelette de huevo, som tam salad, arroz fragante, salsa teriyaki, ajonjolí. Vegetales: Cebolla, col china y zanahoria.

## Wrap de camarones 34.9k <sup>1/2</sup> 21.9k

Camarones tempura, lechuga, salsa de frijoles negros chinos, pico de gallo, aguacate, queso mozzarella, tortilla de trigo, salsa sweet chilli y salsa de aguacate.

 Domicilios

## Arroz caribe 39.9k

Calamar, camarón, langostino, arroz fragante, queso parmesano, pimentón, cebolla, cilantro, ajinomoto, crema de leche, salsas madre roja y soya. Topping: Cebolla roja, mango katsura, cilantro y jugo de limón.

## Robatayaki 43.9k

Parrilla japonesa con: Pollo, salmón, langostinos, calabacín, zucchini, pimentón, champiñones, soya, salsa de ostra y aceite de ajonjolí.



Pad thai

\* Todos los platos de esta carta pueden variar en su presentación.



Salmón  
sunrise



Ramen



**Salmón sunrise 42.9k**

Salmón, fideos de trigo, crema de leche, pico de gallo, cilantro, salsas cucaramácara y tonkatsu.  
\*Puedes cambiar la pasta por quinua.

**Crema de mariscos 34.9k**

Crema japonesa con camarones, calamar, aguacate, cebollín y kanikama.

**Ramen 26.9k**

Fondo oriental, pasta al huevo, cerdo al horno, kamaboko, huevo ajitsuke, raíz china, col china, cebolla de rama, champiñones y aceite de ajonjolí.

Arroz caribe

Salmon  
al curly

▲ **Salmón al curry 42.9k**

Salmón, arroz aromatizado con jengibre, maní, curry rojo, cebolla, tomate, pimentón, cilantro y salsa madre roja.

\*Puedes cambiar el arroz por quinua.

🌶️ **Tokio 34.9k**

Atún importado encostrado en ajonjolí y togarashi; sellado brevemente, servido sobre hummus de edamame, acompañado de vinagreta ponzu y salsa huancaína.

🌶️ **Cremoso a la huancaína 39.9k**

Calamar, camarón, langostino, arroz fragante, queso parmesano, raíz china, cebolla, cilantro, pimentón, crema de leche, salsas huancaína, soya y de ostras.

Topping: Cebolla roja, mango katsura, cilantro y jugo de limón.

🌶️ **Picante**

# SALUDABLE —

## 📦 Ensalada primavera 22.9k

Pollo, praliné de maní, mézclum, lechuga, aguacate, cebollín, remolacha crocante, champiñones, pimentón, zucchini verde y amarillo, almíbar de limonaria, salsas de soya y spicy mayo.

## 🌿 Coliflor a la parrilla 19.9k

Coliflor, mayonesa japonesa, vinagreta de maní, albahaca, escamas de coco y leche de coco.

## 📦 Pacific salad 34.9k

Camarón, calamar, mézclum, lechuga, aguacate, cebolla roja, champiñones, ajonjolí negro, salsa de soya, aceite de ajonjolí, jugo de limón, leche de coco, queso crema y albahaca.

KETO

Carbohidratos 20,3gr | Proteína 24,16gr | Grasa 39,5gr

元  
氣

Ensalada primavera

Pacific salad

📦 Domicilios 🌿 Vegetariano

\*Todos los platos de esta carta pueden variar en su presentación.

 **Corvina al vapor 34.9k**

Corvina, quínoa, champiñones, raíz china, cebolla, zucchini verde y amarillo, curry rojo, pimentón, albahaca, leche de coco, salsa de soya.

**Riceless 26.9k**

Por dentro: Salmón, atún, kanikama, lechuga, fresas y pepino.  
Por fuera: Alga nori.  
Salsas: Vinagreta ponzu

Carbohidratos 6.5gr | Proteína 20.4gr  
Grasa 10.3gr

**KETO**

**Keto maki 26.9k**

Por dentro: Salmón, arroz de coliflor, queso crema, ajonjolí, aguacate y pepino.  
Por fuera: Alga nori.

Carbohidratos 14.5gr | Proteína 15.0gr  
Grasa 27.0gr

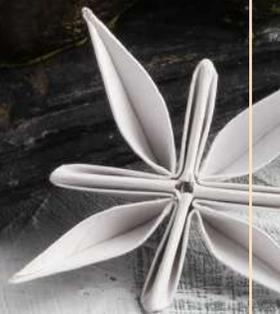
**KETO**

 Domicilios



Riceless

Keto maki



# POKES



Veggie  
poke



Classic  
salmon poke



Poke  
ceviche



Sweet chilli chicken poke 25.9k

Cama de arroz de sushi, edamame, pollo al wok salteado con ajo, jengibre, aceite de ajonjolí, salsa sweet chilli, cilantro y vinagreta ponzu. Acompañado de aguacate, puerro y topping de zanahoria.

Adición de pollo - 4.5k

Puedes cambiar el arroz por quínoa o ensalada con: Col china, ensalada baby mix, pepino, cilantro, zanahoria y vinagreta de cilantro.

## Poke ceviche 30.9k

Cama de arroz de sushi, izumidai, camarones, cebolla roja, picadillo criollo (contiene pimentón), cilantro, aguacate y calamares crispies bañados en salsa cucaramácara. Todo esto marinado en vinagreta ponzu y aceite de ajonjolí.

## Veggie poke 24.9k

 Cama de arroz de sushi, picadillo de pepino, mango y cilantro frescos bañados en vinagreta ponzu, zanahoria, edamame, aguacate, wakame (ensalada de algas) y ajonjolí.

## Classic salmon poke 32.9k

Cama de arroz de sushi, salmón fresco, edamame, cebollín, ajonjolí, aguacate y pepino bañados en vinagreta ponzu y aceite de ajonjolí con un topping de cilantro fresco.

Adición de salmón - 7.5k

 Domicilios

 Vegetariano



# SUSHI —

NIVELES

P

PROFESIONAL

M

MEDIO

N

NOVATO

# TENDENCIAS —

ト  
レ  
ン  
ド



 **Seúl** 

**24.9k** ½ **14.9k**

Por dentro: Camarón, tilapia apanada, queso crema y aguacate.

Por fuera: Queso crema, kanikama y puerro caramelizado.

Salsa: Sweet chilli.



**Pekín** 

**26.9k** ½ **15.9k**

Por dentro: Salmón apanado, queso crema, mango y remolacha crocante.

Por fuera: Queso crema, crema de leche, calamar apanado y cebollín.

Salsas: Maracuyá



 **Coconut** 

**24.9k** ½ **13.5k**

Por dentro: Camarón apanado, kanikama, queso crema y katsura de mango. Por fuera: Leche de coco, coco deshidratado y mermelada de chiles. Salsas: Dulce y limón kay.



**Rose** 

**24.9k** ½ **13.9k**

Por dentro: Atún, kanikama, pepino y fresa.

Por fuera: Queso crema, fresa y praliné de maní.

Salsas: Mora



  **Spicy** 

**26.9k** ½ **15.9k**

Por dentro: Aguacate, queso crema, kanikama, camarón apanado.

Por fuera: Queso crema, mango, picadillo criollo y tajín.

Salsa: Spicy mayo.



 **Veggie rainbow** 

**21.9k** ½ **12.9k**

Por dentro: Queso crema, papaya, champiñones, edamames y remolacha crocante. Por fuera: Queso crema, pimentón, mango, aguacate, leche de coco, albahaca, praliné de maní y ajonjolí negro.

 Domicilios

 Picante

 Vegetariano

\*Todos los rollos llevan ajonjolí.

\*Todos los platos de esta carta pueden variar en su presentación.

# CLÁSICOS —

ク  
ラ  
シ  
ッ  
ク



 **Philadelphia** 

31.9k ½ 17.9k

Por dentro: Salmón, y queso crema.  
Por fuera: Ajonjolí.



 **Ebi tempura** 

29.9k ½ 17.5k

Por dentro: Langostino apanado,  
mayonesa japonesa y aguacate,  
ajonjolí.  
Por fuera: Nori maki.



  **Vegetariano** 

20.9k ½ 11.9k

Por dentro: Puerro caramelizado,  
zanahoría, pepino, aguacate y lechuga.  
Por fuera: Ajonjolí.



 **Ojo de tigre** 

34.9k ½ 19.9k

Por dentro: Kanikama, salmón,  
atún y aguacate.  
Por fuera: Ajonjolí.  
Salsa: Mayonesa japonesa.



 **California** 

26.9k ½ 16.5k

Por dentro: Kanikama, pepino y  
aguacate.  
Por fuera: Ajonjolí y ajonjolí negro.



 **Hulk** 

29.9k ½ 17.5k

Por dentro: Salmón, aguacate y  
surimi.  
Por fuera: Queso crema y ensalada  
de algas.

 Domicilios

 Vegetariano

\*Todos los rollos llevan ajonjolí.

\*Todos los platos de esta carta pueden variar en su presentación.

# SIGNATURE —

サ  
イ  
ン



## Octopussy <sup>Ⓜ</sup>

36.9k ½ 19.9k

Por dentro: Langostino apanado, pulpo y aguacate.  
Por fuera: Mayonesa japonesa gratinada.  
Salsa: Anguila.



## Huancaína <sup>Ⓝ</sup>

29.9k ½ 16.9k

Por dentro: Aguacate, queso crema, langostino apanado y lechuga.  
Por fuera: Picadillo criollo.  
Salsa: Huancaína.



## Acevichado <sup>Ⓝ</sup>

28.9k ½ 17.9k

Por dentro: Aguacate, kanikama, pepino.  
Por fuera: Queso crema, camarón y picadillo criollo.  
Salsa: Acevichada.



## Chicharrón de calamar <sup>Ⓝ</sup>

32.9k ½ 17.9k

Por dentro: Aguacate, kanikama y tilapia apanada.  
Por fuera: Queso crema, calamar apanado y cebollín.  
Salsa: Huancaína.



## Madurito <sup>Ⓝ</sup>

30.9k ½ 17.5k

Por dentro: Surimi, salmón y aguacate.  
Por fuera: Plátano maduro en láminas.  
Salsa: Madurito.



## Salmon crunch <sup>Ⓝ</sup>

28.9k ½ 16.9k

Por dentro: Queso crema, aguacate y piel de salmón frita.  
Por fuera: Salmón, mayonesa japonesa gratinada y cebollín.  
Salsa: Anguila y madurito.

 Domicilios

\*Todos los rollos llevan ajonjolí.

\*Todos los platos de esta carta pueden variar en su presentación.

# SIGNATURE —

サ  
イ  
ン



📦 **Crunchy roll** (M)

24.9k ½ 14.9k

Por dentro: Palmito de cangrejo, camarón, mango y queso crema.  
Por fuera: Platanito crocante y cebollín.  
Salsa: Huancaína.



📦 **Teiko** (N)

25.9k ½ 15.5k

Por dentro: Queso crema, calamar apanado y mango.  
Por fuera: Mezcla de guacamole, picadillo criollo y remolacha crocante.  
Salsa: Sweet chilli.



📦 **Cucharita roll** (M)

26.9k ½ 15.9k

Por dentro: Aguacate, queso crema y calamar apanado.  
Por fuera: Mayonesa japonesa gratinada.  
Salsa: Anguila.



📦 **Monkey** (N)

🌿 21.9k ½ 13.9k

Por dentro: Queso mozzarella apanado, queso crema y aguacate.  
Por fuera: Plátano maduro en láminas.  
Salsa: Madurito.



📦 **Ika** (N)

30.9k ½ 17.5k

Por dentro: Calamar apanado y queso crema.  
Por fuera: Queso crema y puerro caramelizado.  
Salsa: Madurito.



**Cremoso sake** (M)

27.9k ½ 15.9k

Por dentro: Salmón, camarón y queso crema. Por fuera: Queso crema, kanikama, leche de coco, queso crema, puerro caramelizado y cebollín.

📦 Domicilios 🌿 Vegetariano

\*Todos los rollos llevan ajonjolí.

\*Todos los platos de esta carta pueden variar en su presentación.

# SIGNATURE —

サ  
イ  
ン



🛒 **Mozzarella** (N)

32.9k ½ 17.9k

Por dentro: Langostino tempura y queso mozzarella.  
Por fuera: Plátano maduro en láminas.  
Salsa: Madurito.



**Atlantis** (M)

27.9k ½ 16.9k

Por dentro: Camarón, queso crema, pepino. Por fuera: Atún, kanikama, picadillo criollo, queso crema, salsa limón kay, sriracha, vinagreta ponzu, pasta de jengibre.  
Salsa: Teriyaki de panela y naranja.



🛒 **Cucaramácara** (P)

32.9k ½ 17.9k

Por dentro: Salmón, mango y queso crema.  
Por fuera: Ajonjolí.  
Salsa: Cucaramácara.



🛒 **Eros** (M)

32.9k ½ 18.9k

Por dentro: Camarón, surimi y salmón.  
Por fuera: Apanado.  
Salsa: Mayonesa japonesa.



🛒 **Anago** (P)

31.9k ½ 18.5k

Por dentro: Queso crema, langostino apanado y anguila.  
Por fuera: Aguacate, mayonesa japonesa, sriracha, salsa de anguila y ajonjolí negro.



🛒 **Urano** (N)

29.9k ½ 17.5k

Por dentro: Salmón apanado, camarón y queso crema.  
Por fuera: Calamar apanado, queso crema, puré de aguacate, picadillo criollo y remolacha crocante.  
Salsa: Tártara.

🛒 Domicilios

\*Todos los rollos llevan ajonjolí.

\*Todos los platos de esta carta pueden variar en su presentación.

# NIGIRIS — Y SASHIMIS

握  
り  
と  
刺  
身

**Nigiri maguro 14.9k**  
Atún y arroz de sushi.

**Nigiri unagui 19.5k**  
Anguila, arroz de sushi, alga nori,  
salsa de anguila y ajonjolí.

**Nigiri sake 14.9k**  
Salmón y arroz de sushi.

**Sashimi maguro 22.9k**  
Atún.

**Sashimi unagui 30.9k**  
Anguila, salsa de anguila y ajonjolí.

**Sashimi sake 20.9k**  
Salmón.

*Sashimi  
sake*



# PARA COMPARTIR



## Ruleta de sushi

- Elige 3 rollos completos (12 bocados c/u) o 2 rollos completos y un nigiri.
- El precio final es la sumatoria de los rollos elegidos.

\*Sujeto a disponibilidad.



## Barco Yamato

Barco de sushi para 5 o 6 personas.

- Elige 5 rollos completos (12 bocados c/u) o 4 rollos completos y dos nigiris.
- El precio final es la sumatoria de los rollos o nigiris elegidos.

\*Sujeto a disponibilidad.

\*Todos los platos de esta carta pueden variar en su presentación.

# MENÚ INFANTIL

Sushi  
Smile

## Deditos de pescado 16.9k

Pescado apanado / Pasta / Mantequilla de ajo / Tocineta / Albahaca / Queso parmesano / Crema de leche.

- Puedes cambiar la pasta por papas a la francesa.
- Incluye jugo Hit de 200 ml (mora o mango).

## Deditos de pollo 16.9k

Pollo apanado / Pasta / Mantequilla de ajo / Tocineta / Albahaca / Queso parmesano / Crema de leche.

- Puedes cambiar la pasta por papas a la francesa.
- Incluye jugo Hit de 200 ml (mora o mango).



Deditos de  
pescado

# COCTELES —

# SANGRÍAS —

## **Margarita 25k**

Sal de eucalipto, zumo de limón, Triple sec y tequila blanco Don Julio.

## **Moscow mule 25k**

Vodka, ginger beer, almibar, zumo de limón, hierbabuena, limón deshidratado.

## **Mojito japonés 19k**

Sake, almibar de té verde, hierbabuena, soda, zumo de limón.

## **Sangría blanca 85k**

Vino blanco, Gordon's dry gin, soda, triple sec, reducción de gaseosa, juniper de coco, carambolo, manzana verde, hierbabuena.

## **Sangría rosada 95k**

Vino rosado, vodka smirnoff, licor de lychee, almibar, juniper de rosas, lychee.



*Sangría rosada*

*Moscow mule*

*Mojito Japonés*

# BEBIDAS —

## **Pasión tropical 9.9k**

Soda, sirope de maracuyá, cholupa, hierbabuena, limón

## **Tónico 9.9k**

Soda, frutos rojos, limón, granadina.

## **Respiro líquido 9.9k**

Soda, carambolos, lychees, limón, sirope de lychees.

## **Mandarina y granadilla 7.5k**

## **Piña y hierbabuena 5.9k**

## **Jugos naturales 5.9k**

Maracuyá, mango, mora y fresa.

**En leche 2k**

## **Mango tango 7.9k**

Mango, fresa, mora y naranja.

## **Soda michelada 4.9k**

Soda de dispensador, sal, limón, tabasco y salsa inglesa.

## **Soda escarchada 4.9k**

Soda de dispensador, sal y limón.

## **Soda botella 4.9k**

**Opción michelada o escarchada 2.5k**

## **Té Hatsu 9.9k**

Negro, blanco, rojo, rosado, azul, verde, lila y amarillo.

## **Agua en botella 4.5k**

## **Agua con gas 5.5k**

## **Coca-Cola botella 5.5k**

## **Coca-Cola Zero botella 5.5k**

## **Gaseosas 3.7k**

Pepsi, Naranja, Uva, Manzana, Colombiana y Seven up.



*Mandarina y granadilla*



*Mango tango*



*Piña y hierbabuena*

# LIMONADAS

—  
Limonada de maracuyá 5.9k

Limonada acerezada 7.5k

🔒 Limonada 5.9k

🔒 Limonada de coco 11.9k

🔒 Limonada de hierbabuena 5.9k

# CERVEZAS

Opción michelada o escarchada 2.5k

Corona 11.9k

Budweiser 6.9k

🔒 BBC Lager 8.9k

🔒 BBC Cajicá 9.9k

🔒 BBC Chapinero 9.9k

Heineken 9.5k

🔒 Club colombia dorada 6.5k

🔒 Club colombia roja 6.5k

🔒 Águila 5.6k

🔒 Águila Light 5.8k

Águila Cero 5.9k



Limonada  
de maracuyá



Limonada  
acerezada



Limonada  
de coco

# BEBIDAS CALIENTES

Café americano 3.5k

Capuchino sin licor 6.9k

Aromática de hierbabuena 3.5k

Aromática de frutas 4.5k  
Fresa y mora.

# VINOS DE LA CASA

Vino caliente 14.9k

Vino tinto, jugo de naranja, canela, clavos de olor, escarchado de azúcar y dash de limón.

Sake 12k

Varietal Merlot Santa Helena

Varietal Sauvignon Blanc Santa Helena

Varietal Rosé Santa Helena

Copa

13.9k

13.9k

13.9k

Botella

59.9k

59.9k

59.9k



Vino caliente



Aromática de frutas



Sake

# POSTRES

Dark cake

Helado tempura

Profiteroles

 **Black and white 13.5k**  
Tortilla de trigo, brownie, helado, salsa de chocolate, arequipe, cereza, nueces.

**Volcán de chocolate 13.5k**  
Postre relleno de chocolate, helado de vainilla, hierbabuena, salsa de mora.

 **Profiteroles 13.5k**  
Rellenos de crema inglesa, praliné de maní, chantilly, arequipe.

**Dark cake 13.5k**  
Capas de torta de chocolate, mousse de chocolate y vainilla, ganache con salsas de arequipe, chocolate y chantilly.

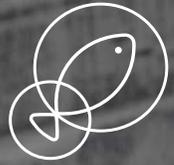
**Helado tempura 13.5k**  
Helado de vainilla, panko, azúcar isomalt, arequipe, salsas de chocolate y mora.

 Domicilios

\*Todos los platos de esta carta pueden variar en su presentación.

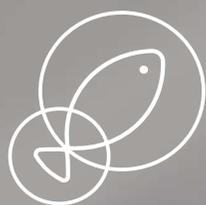
# GLOSARIO

## SALSAS E INGREDIENTES



- Anguila: Salsa dulce hecha con anguila de mar.
- Crema japonesa: Azúcar, cebolla blanca, crema de leche, condimento de pescado, mantequilla, sal y oya.
- Cholupa: Fruta de forma ovalada, con tonos amarillos y anaranjados en su interior, de sabor dulce y ácido.
- Chutney de mango: Pulpa de mango, azúcar, pasta de jengibre, curry amarillo.
- Curry rojo: Condimento asiático, hecho a base de chiles y especias.
- Ensalada baby mix: Mezcla de lechugas y hojas baby, rúgula, lechuga crespa, lechuga morada y espinaca.
- Fondo oriental: Huesos de pescado, pollo, cerdo, ajo, jengibre, cebolla y zanahoria.
- Gyosa: Masa de trigo fina y delgada rellena de vegetales, carne o mariscos.
- Huancaína: Tradicional peruana, a base de queso y ají amarillo.
- Huevo ajitsuke: Huevo cocinado a fuego lento encurtido en salsa soya.
- Kamaboko: Azúcar, pesca blanca, clara de huevo, ajinomoto y sal.
- Kanikama: Palitroques elaborados con carne de cangrejo.
- Madurito: Salsa de soya, miel y ajonjolí.
- Mayonesa japonesa (tradicional): Tradicional mayonesa con jengibre y especias.
- Picadillo criollo: Mezcla tradicional de cebolla, roja, pimentón y cilantro.
- Puré de aguacate: Hecho con finos cortes de cebolla roja y aguacate.
- Salsa acevichada: De textura cremosa, con limón y ajo.
- Salsa cítrica cremosa: A base de salsa acevichada y curry rojo.
- Salsa cucaramácara: A base de mayonesa japonesa y aguacate.
- Salsa dulce: Salsa a base de crema de leche, queso crema y miel de abejas.
- Salsa Limon Kay: Salsa a base de soda, limón y azúcar.
- Salsa Niniko: Mayonesa cítrica, pasta de ajo, aceite de ajonjolí, soya y vino blanco.
- Salsa pad thai: Con tamarindo y salsa de pescado.
- Salsa roja de la casa: Salsa a base de pimentones asados, cebollas, ajos, cilantro y especias.
- Salsa tártara: A base de mayonesa, ajo, hierbas y especias.
- Som tam salad : Papaya verde, mango biche y katsura de zanahoria con vinagreta.
- Soya: A base de semillas de soya tostadas y fermentada con hongo (koji).
- Sriracha: Picante tradicional de Tailandia (playa si racha).
- Surimi: Mezcla prensada a partir de pescados blancos y proteína de soya.
- Sweet chilli: Salsa agridulce a base de chiles y jengibre.
- Tajín: Condimento en polvo picante y ácido de origen mexicano.

#MOMENTOSUSHILIGHT



SUSHI LIGHT®

SUSHILIGHT.COM

444 28 48



Sushi Light



misushilight

**SUSHI LIGHT**

ÁMSTERDAM PLAZA, LOCAL 0136

C.C.SANTAFÉ, LOCAL 3321

C.C.LA STRADA, LOCAL 205

M.P MAYORCA, LOCAL 5051

LAURELES. Cir 75 TRANS 39-28. HOTEL INNTU



ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los clientes que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan y son distribuidos al 100% en el personal operativo de cada uno de los restaurantes (administrador, cajeros, susheros, barman, producción, host, steward, runners, asesores de mesa). En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: En Bogotá 5920400 PBX: 5820400 ext. 1190/1191. Para el resto del país, línea gratuita nacional: 018000-910165. Gracias.