



SUSHICLUB

placer real

ENTRADAS

- Tuna Tartar**.....\$310
Atún rojo con salsa agri dulce de tamarindo, sobre base de calabacín y aguacate.
- Hot Mango Tuna Tartar**.....\$310
Atún rojo con salsa picante, acompañado con mango* y aguacate.
- * **Tartar Rústico**.....\$310
Atún rojo con salsa macha, sobre base de guacamole.
- Kushiages 1p**.....\$59
Brochetas empanizadas acompañadas con aderezo especial de la casa: Philadelphia // Manchego // Camarón con queso Philadelphia \$69
- Gohan Tampico - Chipotle**.....\$170
Arroz al vapor con top de tampico y chipotle mayo.
- Gohan Spicy**
Cubos marinados en salsa spicy, sobre colchón de arroz, y top de aguacate: Atún \$310 // Salmón \$339 // Pídelo con masago+\$35
- Gohan Clásico**.....\$85
Arroz al vapor.
- * **Edamames**
Clásicos (al vapor) \$115
Edamames SC (con ponzu picante) \$125
- Arrolladitos Primavera de vegetales 3p**.....\$145
Arrolladitos crunchy acompañados de pickles de zanahoria, y salsa agri dulce casera.
- Gyosas 5p**.....\$145
Dumplings rellenas de cerdo y cebollín, al vapor, fritas, o al sartén acompañadas de pickles de pepino y ponzu especial.
- * **Sopa Miso**.....\$119
Con portobello, cebolla cambray, espinaca, alga wakame, tofu y fideo harusame. Pídelo picante o con camarón tempura.+\$58
- Champiñones Tempura**.....\$165
Champiñones rellenos de atún spicy al horno, bañado en salsa de anguila, top de mayonesa spicy, ajonjolí blanco y cebollín.
- Tempura de Vegetales**.....\$194
Acompañados con carpaccio de pepino y vinagreta de mostaza antigua.
Con camarón tempura. +\$115

PRINCIPALES

- Salmón Teriyaki**.....\$389
Filete de salmón, bañado en salsa teriyaki, acompañado de arroz saborizado con mantequilla de hierbas y vegetales salteados.
- Pollo Teriyaki**.....\$280

Salteado de Mero y Camarones.....\$370
Con vegetales y una suave crema de ostras, sobre colchón de arroz blanco.

Wok de Res.....\$306
Trozos de res con tallarines de arroz salteados con vegetales, y salsa de soya aromatizada con jengibre y cilantro.

Yakimeshi.....\$125
Arroz frito con verduras salteadas.
Pídelo con huevo +\$25
// Pollo \$140 // Res \$150 // Camarón \$156 // Mixto \$185

* **Teppanyaki**.....\$230
Brotos de soya y verduras asadas: brócoli, coliflor, champiñón, pimienta roja y calabacín.
Con pollo \$255 // Con res \$295 // Mixto \$306

SUSHI

COMBINADOS

Combinado SushiClub 30p. \$649
The roll, crazy roll, placer real, feel roll, philadelphia roll, geisha de salmón, niguri de salmón y sashimi de salmón.

Combinado SushiFan 30p. \$600
Green roll, passion roll, sunset roll, mangus roll, geishas de atún, niguri de atún y sashimi de atún.

SUSHICLUB ROLLS

Be Roll.....\$199
Relleno de camarón empanizado, Philadelphia y aguacate, envuelto en plátano macho frito, con top de camote crunchy y salsa de anguila.

The Roll.....\$207
Relleno de salmón, camarón, aguacate y queso Philadelphia, con salmón por fuera y salsa de ajonjolí.

Coco Habanero Roll*.....\$207
Relleno de salmón, pepino y queso Philadelphia, envuelto en aguacate con un top de salsa de mango habanero y camarones al coco.

Unagui Roll.....\$220
Relleno de seaweed, masago, aguacate, queso Philadelphia y sashimi de anguila.

Crazy Roll.....\$190
Relleno de camarón, aguacate y Philadelphia, envuelto en alga y salmón.

Passion Roll.....\$190
Relleno de atún rojo, pepino y aguacate, cubierto de Philadelphia y camarón, con espejo de aderezo spicy, bañado en salsa de anguila con toques de cebollín y ajonjolí negro.



SUSHICLUB

placer real

Snow Roll.....\$190

Relleno de camarón, pepino y aguacate, cubierto de Philadelphia y top de tampico.

Special Roll.....\$190

Relleno de pepino y aguacate con un toque de wasabi, envuelto en crujiente de salmón, con top mayonesa de masago y salmón fresco, con salsa de anguila.

Mangus Roll*.....\$190

Relleno de atún, Philadelphia y pepino, envuelto en mango y aguacate con salsa de chipotle y chabacano.

Spicy Roll.....\$190

Roll empanizado, relleno de atún al horno, aguacate, queso Philadelphia, alga nori, arroz, con mayonesa chipotle y top de atún al horno.

Happy Roll(caliente).....\$205

Roll empanizado, relleno de camarón empanizado y chile toreado, aguacate y manchego, con top de tampico.

Sexy Roll(caliente).....\$205

Roll tempura, relleno de camarón, aguacate y Philadelphia, lámina de salmón por fuera, sobre mayonesa spicy, ajonjolí negro, cebollín con salsa de anguila y top de atún homeado.

Green Roll.....\$180

Relleno de atún spicy, cebollín, envuelto en aguacate con gotas de sriracha y cebollín.

Texas Roll(caliente).....\$180

Relleno con pollo marinado con jengibre y soya a la plancha y empanizado con top salsa BBQ.

Hikari Roll(vegano).....\$185

Relleno de col morada salteada con chile y ajo, plátano macho empanizado, tofu teriyaki y espárrago tempurizado, envuelto en alga, arroz y skin de aguacate.

ROLLS TRADICIONALES

California Roll.....\$180

Relleno de camarón, aguacate y pepino, con ajonjolí.

Tuna Roll.....\$180

Relleno de atún rojo y aguacate, con ajonjolí.

Philadelphia Roll.....\$180

Relleno de salmón, aguacate y queso Philadelphia, con ajonjolí.

SIN ALGA NORI

Placer Real(sin arroz).....\$255

Relleno de palmito, aguacate y queso Philadelphia, envuelto en lámina de tamago y salmón, bañado con salsa de maracuyá y crunchy de camote.

Feel Roll(sin arroz).....\$205

Relleno de salmón, queso Philadelphia, kampo, envuelto en tamago.

Sunset Roll.....\$190

Relleno de aguacate y queso Philadelphia, envuelto en lámina de pepino, cubierto con top de mayonesa de masago, dados de atún rojo y salsa de anguila.

SASHIMIS

Finas láminas de marisco ó pescado crudo:
Gruesos (9 pzs) / Finos (15 pzs)

Pídelos preparados+\$25

Salmón.....\$295

Atún Rojo.....\$270

NIGURIS 1 pieza

Finas láminas de mariscos ó pescado crudo sobre arroz.

Camarón.....\$46

Atún Rojo.....\$55

Salmón.....\$80

Anguila.....\$88

TEMAKIS

Cono de alga nori ó de sashimi de pepino.

Camarón.....\$129

Atún Rojo.....\$139

Atún Spicy.....\$139

Salmón.....\$169

POSTRES

Cheesecake SC.....\$125

Sobre masa de vainilla con confitura de frutos rojos y galleta crunchy de naranja.

Lujuria de Chocolate.....\$140

Mousse de chocolate sobre crema chantilly, delineado con láminas de fresa con tuiles de almendra.

Brownie SC.....\$180

Brownie sobre salsa de Baileys, acompañado con helado de vainilla y top de chocolate y nueces caramelizadas.

Brownie Roll.....\$150

Relleno de fresa, manzana, kiwi, queso manchego y Philadelphia envuelto en brownie, con top de trufa y nueces.

BOWLS

Vegan Bowl.....\$213

A base de arroz gohan, con mezcla de floretes de coliflor tempura bañados con salsa agri dulce picante especial, pickles de pepino y zanahoria, cebolla francesa y aguacate, con un toque de cebollín y ajonjolí.

In Bowl.....\$249

A base de arroz avinagrado, con camarón y kanikama, pasta tampico con serrano fresco, masago, cubos de mango y aguacate.



Recomendamos acompañar nuestros postres con...

CAFÉS Y DIGESTIVOS

Irish Coffee	\$85
Whisky irlandés, café caliente, servido con crema chantilly y nuez moscada.	
Café Cubano	\$85
Café caliente, ron añejo, crema y canela.	
Café SC	\$80
Café frío, helado de vainilla, leche y nuez moscada.	
Café Americano	\$35
Café Americano Decaf	\$40
Café Espresso	\$40
Café Espresso Doble	\$50
Capuccino	\$45
Capuccino Decaf	\$50
Capuccino Light	\$50
Capuccino Decaf Light	\$55
Té Verde	\$50
Té Infusión	\$45
Pregunta por nuestros sabores.	
Baileys	\$95
Frangelico	\$95
Sambucca	\$95
Carajillo	\$115

OTROS

Refrescos	\$35
Agua Natural Cristal	\$30
Agua Natural Fiji	\$40
Perrier	\$48



SUSHICLUB

placer real

COCKTAILS PREMIUM

BÁSICOS SC..... \$115

Carajillo

Tinto de Verano

Pepinada Vodka

Pepinada Gin

Ginger 43

Licor 43, Ginger Ale y jugo de limón.

Ginger Jack

Whisky Bourbon, naranja, jengibre, toronja, menta y azúcar.

Beautiful Karma

Vino tinto, soda de lychee, albahaca.

SAKE DRINKS..... \$95

Sake Club

Sake, Prosecco, zarzamora y arándano.

* Caipi Sake

Sake, limón, azúcar (con: kiwi, fresa o maracuyá).

Orange Sake

Sake, naranja, limón, miel y jengibre.

Sake As

Sake, vodka, manzana verde y pepino.

Pineapple Express

Sake, limón, azúcar morena, albahaca y jugo de piña.

RON..... \$95

* Maracubana

Ron Matusalem Clásico, almíbar de fresas, maracuyá y pera.

Havana Fresh

Ron Matusalem Clásico, Coca-Cola, soda, albahaca y naranja macerada.

Passion Mojito

Ron Matusalem Clásico, hierbabuena, azúcar morena y maracuyá.

Coconut Mojito

Ron Matusalem Clásico, hierbabuena, azúcar morena y agua de coco.

Mangus Mojito

Ron Matusalem Clásico, hierbabuena, azúcar morena y pulpa de mango.

Strawberry Mojito

Ron Matusalem Clásico, hierbabuena, azúcar morena y puré de fresa.

MEZCAL..... \$95

La Bendita

Escarchado con piquín, jugo de piña y mezcal "La Bendición".

* Apple Mezcal

Mezcal 400 Conejos Joven, manzana macerada y limón.

Mexican Lover

Mezcal 400 Conejos Joven, jarabe de jamaica y mix de frutos rojos.

Sexy Brown

Mezcal 400 Conejos Joven, pulpa de tamarindo y zumo de limón, aromatizado con chile x'catic.

TEQUILA..... \$95

Tequila Lovers

Tequila José Cuervo Tradicional Reposado, jugo de limón y jugo de naranja.

Blueberry Margarita

Tequila José Cuervo Tradicional Reposado, refresco de toronja, limón y puré de mora azul.

Be Margarita

Tequila José Cuervo Tradicional Reposado, jugo de limón, pepino, albahaca y Ginger Ale.

* Margarita Cadillac

Tequila Don Julio reposado, Grand Marnier y limón.

VODKA..... \$95

Hippie Vodka

Absolut pear, soda, pepino y jugo de limón.

* Lychee Martini

Vodka Götland y lychee.

Mangus Frozen Martini

Vodka Götland, mango y limón.

Espresso Martini

Café espresso, crema de cacao, Vodka Götland y twist de vainilla.

Cranberry Sense

Vodka Götland, jugo de arándano, uva macerada y jugo de limón.

Lifestyle Vodka

Vodka Götland, cubitos de manzana fresca, té verde natural y Stevia.

GINEBRA

Tom & Berry..... \$129

Boodles Gin, mora azul, limón, azúcar y soda.

Buddha Gin..... \$119

Infusión de té verde con Boodles Gin, cáscara de limón y un toque de miel.

* Purple Haze..... \$119

Boodles Gin, zumo de lima, vermouth blanco y jarabe de albahaca morada.

Groovy Gin..... \$129

Boodles Gin, jugo de naranja, jugo de toronja, tonic, pepino y romero.

SOFT DRINKS..... \$42

Pepinada Cool

Pepino macerado, jugo de limón, jarabe natural, té negro y agua natural.

Frozen Mint Lemonade

Menta, limón, azúcar y agua natural.

Mango Smoothie

Mango, lima y agua natural.

Sex Appeal

Almíbar de frutos rojos, maracuyá, pera y gaseosa de lima limón.

CERVEZAS

Corona Extra / Light / Cero, Bud Light, Montejo, León, Pacifico, Victoria.... \$ 44

Modelo Especial / Negra..... \$ 46

Michelob Ultra..... \$ 50

Stella Artois botella 330 ml..... \$ 52

Asiáticas..... \$ 62

Sapporo Premium 650ml..... \$189