



DARUMA
SUSHI NIKKEI

MENÚ



¡El menú aquí!

Daruma Rica Aventura
Av. Rica Aventura #11556

☎ +569 3389 9767 ☎ +569 5161 2380

Daruma Norte
Av. Pedro Aguirre Cerda #9638

☎ (55) 334 0140 ☎ +569 3094 1781

DARUMA
SUSHI NIKKEI



Menu

SUSHI

A LO MACHO

Chicharrón de pescado, palta, coronado de camarones salteados y bañado en salsa a lo MACHO

\$8.900

PULPO COSTERO

Camarón tepura, palta, con topping de pulpito a las brasas y chimichurri andino, coronado de crujientes papitas al hilo.

\$8.900

ACEVICHADO NIKKEI

Crocantes langostinos empanizados con tras de palta cubierto de láminas de atún rojo, bañado en la tradicional salsa acevichada con chispas de togarashi Neggui.

\$8.900

KINUA MAKI

Bastones de zucchini en tempura, queso crema y palta. Cubierto de granos de quinoa crocante y bañado en salsa de maracuyá.

\$8.900

EBICADO

Camarón cocido, queso crema y finos cortes de cebollín (negui), cubierto de palta y bañado en salsa Anguila/Unagu.

\$8.900

DARUMA ROLL (Nikkei)

Pollo frito tempura, zucchini, queso crema, cubierto de palta ligeramente sopleteada y coronado de cremosa tártara limeña.

\$8.900

CHICHA ROLL

Langostino furai, queso crema y palta, coronado con chicharrón de pescado, bañado de salsa caretillera con toque cítrico.

\$8.900

CRISPY ROLL:

Salmón, queso crema y palta de relleno, forrado en pan japonés rallado, bien frito y crocante acompañado de salsa anguila/Unagu.

\$8.900



DARUMA
SUSHI NIKKEI



Menu SUSHI-BAR

ACEVICHADO 2.0

Camarón furai y palta, cronado con topping de ceviche carretillero al ají.

\$8.900

ANTIQUO (dragón)

Camarón tempura, tiras de palta cubierto en láminas de atún rojo y sellados con la salsa antocuchera acompañado de salsa spicy.

\$8.900

LOMO SALTADO MAKI

De la receta del tradicional lomo saltado peruano, relleno de tiras de lomo en tempura, acompañado de finos cortes de tomate y cilantro. Con una cobertura de láminas de carne marinada y sellada al soplete, montado con papitas hilo y un toque peruano.

\$8.900

PULPITO AL OLIVO

Relleno de palta, camarón tempura y cebollín, con un espejo de emulsión de aceituna morada y topping de pulpo a la vinagreta de oliva.

\$8.900

KUDAMONO (POSTRE)

Relleno de frutilla, queso crema, cubierto en láminas de mango bañado con almíbar de maracuyá y chispas de quinua Crunch.

\$8.900



SUSHI-BAR / FRIOS

CEVICHE CLASICO

Pesca del día en leche de tigre con choclo aromatizado y camote furai.

\$12.900

CEVICHE MIXTO

Finos cortes de la pesca del día más camarón y pulpo, bañado en cremosa leche de tigre, más choclito y camote glaseado.

\$13.900

SASHIMI x9 TSUMA MIX

Finos cortes estilo japonés a elección de: Salmón, camarón, pulpo, atún/tataki, acompañado de salsa Ponzu.

\$8.900



DARUMA
SUSHI NIKKEI



YASAITAME

Vegetales salteados al wok con salsa de ostión, acompañado de dados de pollo marinado al estilo japonés y coronado con harusame.

\$8.500

RAMEN SOUP

Caldo sustancioso ligeramente picante con huevo onsen, diente de dragón, espinaca, champiñones, y por último tú eliges pollo o camarón.

\$8.500

RAMEN ANIKU

Noodles, caldo picoso, porción de cerdo cocinado estilo char-siu, brotes de soya, col blanca, hongos shitake y rulos de nabo y nori

\$8.500

YAKITORI: Brochetas x4

Pinchos de pollo marcados en la parrilla y terminando su cocción en salsa teriyaki, acompañado de ensaladita nikkei

\$8.500

WRAPS NIKKEI: POLLO

Fajita rellena de lechuga, tomate, palta y pollo crocante, más un toque de vinagreta ligera cítrica.

\$5.900

SALMÓN DARUMA

Pieza de salmón de Chiloé a la parrilla, acompañado de cremoso quinoto rojo y blanco con champiñones y una ligera salsa naranja

\$14.900

AL AJILLO/AL PILPIL

Camarones flameados con vino, mucho ajo y especias.

\$7.900

GYOSAS: Surtidas x6

Empanaditas japonesas fritas con salsa agri dulce

\$6.500

EBI FURAI

Camarón ecuatoriano 36/40 con corteza de panko y frito en alta temperatura, viene acompañada de una salsa maracuyá reducida.

\$8.500



PLATOS



PIQUEO TAYPA

Camarones, pulpo y chicharrón de pescado al wok con estilo marino y fino toque peruano sobre cama de papas fritas.

\$22.000



PIQUEO DARUMA

Pollo, Lomo salteado con variedad de vegetales en salsa de la casa con un toque picante sobre cama de papas fritas.

\$20.500



PIQUEO PERLA

Lomo, pollo cebollín saltado sobre cama de papas y bañado en queso cheddar.

\$19.500



NIGUIRI MIX

2 piezas de salmon acevichado, 2 pieza de camaron inca, 2 pieza de pulpo brasa.

\$8.500



MENU NIÑOS

Nuggets de pollo, acompañado de papas fritas.

\$6.900

DARUMA
SUSHI NIKKEI

PLATOS



PLATOS

POKE DARUMA

Base de shari, acompañado de cortes de atun, salmon y camaron, con una selección de vegetales en salsa spicy.

\$8.500

POKE GOHAN 1

Base de shari, acompañado de cortes de salmón 2 texturas, palta cubos, hilos de kiuri, trozos de mango, cebollín corte fino, sesamo tostado y una ligera salsa acevichada.

\$8.500

POKE GOHAN 2

Base de shari, acompañado de cortes de atún rojo, dos texturas, palta sellada, pepino en rodajas, col morada, quinoa cocida y una ligera vinagreta.

\$8.500

POKE KARAGUE

Base de shari, acompañado de cortes de pollo frito, dos texturas, palta cubos, trozos de mango, cebollín corte fino y con una ligera salsa carretillera.

\$8.500

POKE EBI

Base de shari, acompañado de camarones quinoa furai y tempura, 2 texturas, palta cubos, trozos de mango, cebollín corte fino y con una ligera salsa carretillera.

\$8.500

POKE PORKY

Base de shari, acompañado de cortes de cerdo crocante, 2 texturas, palta cubos, trozos de mango, cebollín corte fino y con una ligera salsa carretillera.

\$8.500

SUSHI BURGER

POLLO, QUESO y PALTA

\$9.000

CARNE, QUESO y PALTA

\$10.000

SALMÓN, QUESO y PALTA

\$11.000

SUSHI PLETO

POLLO, QUESO y PALTA

\$6.500

CARNE, QUESO y PALTA

\$7.000

SALMÓN, QUESO y PALTA

\$7.500

PULPO A LA PARRILLA

Pulpo a la Parrilla(Pulpo dorado a las brasas, marinado a la anticuchera y chimichurri,compañado de papas doradas y una selección de vegetales salteados al wok .

\$24.000

SALMÓN A LA PARRILLA

Salmon a la Parrilla(Pieza de salmon dorado a las brasas,marinado a la anticuchera y chimichurri, ademas compañado de papas doradas y una selección vegetales salteados al wok.

\$20.000

LOMO DARUMA

250 gr de lomo en reduccion de vino tinto, acompañado de un cremoso risotto de champiñones.

\$16.000

LOMO SALTADO

Trozos de lomo fino, saltados con verduras,acompañado con papas fritas y arroz.

\$14.500

ARROZ CON MARISCOS

Cremoso arroz compañado de pulpo, camarones y calamar.

\$13.900





PROMOCIONES

Todos los días



**PROMOS
SUSHI'S**


DARUMA
SUSHI NIKKEI

30 piezas	\$16.000
50 piezas	\$21.000
80 piezas	\$29.000

Sector Norte-Sur  +569 3094 1781 -- +569 9510 6293
  darumasushiantofagasta www.darumasushiantofagasta.cl

HANDROLL

Pollo (cebollín o palta y q. crema).....**\$3.900**

Camarón (cebollín o palta y q. crema).....**\$4.900**

Arma tu handroll (3 ingredientes)..**\$4.500**

Vegetariano: (3 ingredientes).....**\$3.500**



Rellenos Envolturas

Palta
queso crema
cebollín
Pimentón
Palmito
Champiñón
Pollo crocante
Camarón
Kanicama

Panko
Palta
Queso Crema
Tempura Furai
Sesamo
Cebollín
Merken
Nori
Quínoa
Salmón **\$1.500 Adicional**
Pulpo: **\$1.500 Adicional**
Camarón Extra **\$2.000 Adicional**