



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 Sur
Av. Grecia #908

☎ (55) 222 2244 ☎ +56 9 9510 6293



Todos los días



PROMOS SUSHI'S



DARUMA
SUSHI NIKKEI

30 piezas	\$15.000
50 piezas	\$20.000
80 piezas	\$28.000

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

HANDROLL

Pollo (cebollín o palta y q. crema).....**\$3.500**

Camarón (cebollín o palta y q. crema)..... **\$4.500**

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

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



Rellenos Envolturas

- Palta
- queso crema
- cebollín
- Pimentón
- Palmito
- Champañón
- 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**

PROMOCIONES MENÚ



LOS ROLLS 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 temura, 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 sopeleada 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





ACEVICHADO 2.0

Camarón Furai y palta, coronado con topping de ceviche carretilero al aji.

\$8.900

ANTIQUO (dragón)

Camarón tempura, tiras de palta cubierto en láminas de atún rojo y sellados con la salsa anticuchera 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 cobertura de láminas de carne marinada y sellada al solplete, 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 almibar de maracuyá y chispas de crunch.

\$8.900

Makis

OSAKE ROII

Camarón panko y tiras de palta cubierta de láminas de salmón; sellado al batayaki al estilo Meuniere con alcaparras y su toque cítrico.

\$8.900

VOLKANI ROII

De relleno Ebi tempura y tiras de palta; topping chupé de jaiba sopleteada con aceite de sésamo y bañado con salsa anguila.

\$8.900

TORIKKEI

Relleno de pollo dorado estilo a las brasas y por fuera bañado con su crema de ají pollero y coronado con muchas papitas al hilo.

\$8.500

MHONO

Trae de relleno camarón cocido tiras de palta cebollín, envuelto en láminas de plátano maduro frito, y con una salsa criolla al ají amarillo como topping.

\$8.900

DARUMATAN

De relleno tiene pollo crocante palta cebollín. Cubierto de queso crema y Sopleteado con chimichurri nikkei y su salsa anguila. (sin arroz)

\$8.900

ACEVICHADO 3.0

Relleno de camarón cocido y tiras de palta, cubierto de atún rojo y de topping chicharrón de calamar y su rica leche tigre.

\$9.000

VEGGIO

Espárragos tempura, zanahoria dulce y zucchini Acompañado de un mayo de legumbres.

\$8.900

CAUSA ROLL

Relleno Ebi furai , tiras de palta. enrollado en tradicional Causa limeña ,cubierto en mix pulpo y atún ,bañado al olivo y a la acevichada.

\$8.900



OSAKE
M
L
O
R





S O B R E

Platos Fríos

LOCOS MAYO

Locos con ensalada chilena y papas mayo.

\$17.900

TIRADITO DE LOCO

Laminas de loco estilo carpaccio, sobre una mayo de cilantro, acompañado de papas mayo.

\$17.900

OSTIONES A LA CHALACA

Ostiones en su concha coronado con toppin de chalaquita con su leche de tigre y fino rocoto.

\$16.900

VEGGIE CESAR

Mix de lechugas rulos de vetarraga y crutones, acompañado de un crocante de legumbre y su vinagreta cesar estilo daruma.

\$9.900

CEVICHE CLÁSICO

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

\$10.900

CEVICHE MIXTO

Finos cortes de la pesca del día mas camaron y pulpo, bañado en cremosa leche de tigre, acompañado de choclito y camote glaseado.

\$12.900

CEVICHE CARRETILLERO

Ceviche de pescado con su tradicional leche de tigre al ají rocoto, cebolla morada camote furai, choclito peruano, canchita serrana y su crocante chicharrón de calamar.

\$11.900

GUNKAN

Kari Kari

Base de arroz sushi envuelto en crocante masa wantan relleno de tartar de pulpo en salsa acevichada

Passion

Base de arroz sushi envuelto en alga nori, rellena de tartar marino y unas gotas de salsa maracuya.

Yasai

Base de arroz envuelto envuelto de kuiiri y relleno de un tartar de hongos shitake y vegetales frescos.

\$7.000





SAZUWA SUSHI BAR

SASHIMI MIX

Finos cortes estilo japones a elección de; salmón, camarón, pulpo, atún/tataki, acompañado de salsa Ponzu.

\$8.900

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 con una ligera salsa acevichada.

\$7.900

POKE GOHAN 2

Base de shari, acompañado de cortes de atún rojo, 2 texturas, palta sellada, pepino en rodajas, col morada, quinoa cocida, con una ligera vinagreta.

\$7.900

POKE GOHAN DARUMA

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

\$7.900

NIGIRI MIX

2 piezas de salmon acebichado, 2 pieza de camaron inca, 2 pieza de pulpo brasas.

\$7.500

TIRADITO LIMEÑO

Finos cortes de la Pesca del día, de base su leche de tigre al ají amarillo, acompañado de choclo, camote y canchita crocante.

\$9.900

CEVICHITO NIKKEI

Atún estilo tataki en cubos, aros cebolla roja, camote, mango en trozos, palta sellada en cubos, canchita serrana y leche tigre.

\$13.900

TIRADITO AL OLIVO

Base de cremosa salsa de aceituna, montado con láminas de pulpo previamente maceradas en vinagreta de oliva y limón, flor de palta, chalaquita de tomates, pimientos y alcaparras.

\$11.900

TRÍO LIMEÑO

- Arroz con Mariscos
- Causa limeña
- Chicharrón de pescado

\$18.000

TRÍO NIKKEI

- Crispí causa (causa limeña crocante coronado con ceviche de rocoto).
- Brocheta de pescado en salsa marina.
- Pulpo grillado (tentáculos de pulpo a la parrilla).

\$18.900





CALENTES

LOMO CON AGREGADO

Lomo liso con 2 agregados a eleccion (arroz, papas mayo, papas fritas, ensalada lechuga tomate palta, ensalada chilena).

\$14.900

LOMO A LO POBRE

Lomo con arroz papas fritas, huevo y cebolla caramelizada.

\$15.900

SUPREMA CON AGREGADO

Suprema con 2 agregados a eleccion, (arroz, papas mayo, papas fritas, ensalada lechuga tomate palta o ensalada chilena).

\$13.500

SUPREMA A LO POBRE

Suprema con arroz papas fritas, huevo y cebolla caramelizada.

\$14.500

REINETA FRITA CON AGREGADO

Reineta con 2 agregados a eleccion (arroz, papas mayo, papas fritas, ensalada lechuga tomate palta o ensalada chilena).

\$14.900

REINETA A LO POBRE

Reineta con arroz papas fritas, huevo y cebolla caramelizada.

\$15.900

OSTIONES A LA PARMESANA

Ostiones en su concha flambeados con vino blanco y queso parmesano gratinado.

\$16.900

YASATAIME

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

\$7.500

RAMEN SOUP

Caldo sustancioso ligeramente picante con huevo onzen.(pollo,/ò camaron).

\$7.900

PORKY RAMEN

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

\$7.500

YAKITORI

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

\$7.900

WRAPS NIKKEI

Fajita rellena de lechuga tomate palta y pollo crocante, mas un toque de vinagreta ligera citrica.

\$5.500

SALMÓN DARUMA

Pieza de salmon a la parrilla, acompañado de cremoso quinoto rojo y blanco con champiñones y una lijera salsa naranja.

\$14.900





CALLENTES

AL AJILLO

Camarones flambeados con vino, mucho ajo y especias.

\$7.900

AL PILPIL

Camarones flambeados con vino ,aji cacho cabra y mantequilla.

\$7.500

GYOSAS SURTIDAS

Empanaditas japonesas fritas con salsa agridulce.

\$5.900

GYOSAS.PE

Gyosas selladas ligeramente al aceite de sésamo; sobre una salsa especial de la casa, brotes de soya y reducción balsámica.

\$6.900

EBI FURAI

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

\$7.900

PIQUEO TAYPA

Camarones, pulpo y chicharron de pescado saltados con estilo marino y fino toque peruano, sobre cama de papas fritas

\$21.000

PIQUEO DARUMA

Lomo y pollo salteado con una variedad de vegetales en salsa de la casa sobre cama de papas fritas.

\$19.500

PIQUEO PERLA

Lomo, pollo y cebollin saltados, sobre cama de papas fritas y bañado en queso cheddar.

\$18.500

MENÚ DE NIÑOS

Pechuga de pollo, acompañado de papas fritas.

\$6.500

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.

\$22.000

SALMÓN A LA PARRILLA

Pieza de salmón dorado a las brasas, marinado a la anticuchera y chimicurri. Acompañado de papas doradas y una selección de vegetales salteados al wok.

\$19.000

LOMO DARUMA

250 gr de lomo en reducción 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.

\$13.900





CALENTAMENTS

ARROZ CON MARISCOS

Cremoso arroz acompañado de pulpo, camarones y calamar.

\$13.500

NIGURI MIX (degustación x6 piezas)

TAMAGO (Oriental)
SALMÓN (chimichurri chincho)
ANGUILA (salsa Unagui)
ATÚN (acevichada)

\$8.000

AERO PONJA

arroz frito al wok con zucchini, cebollín, diente dragón, zanahoria y hongos shitake tapado con un tamagoyaki de camarón.

\$9.900

SHIROME ERIZADO

Cabrilla a la parrilla sobre Risotto sepia, Y hongos shitake flambeados con sake. Y su deliciosa salsa chupe.

\$13.500

FETUCINI A LA HUANCAINA

Jugoso y cremoso fetuccini a la huancaína, acompañado de su delicioso lomo saltado.

\$12.900

KARAAGUE

Piezas de pollo, apanado especial nikkei, acompañado de yuqitas fritas y salsa de la casa.

\$7.500

SECO DE ASADO DE TIRA

Asado de tira en salsa de cilantro, marinado con chicha jora, acompañado arroz blanco, frejoles y salsa criolla.

\$12.900

PARIHUELA MELISSERA

Caldo concentrado de pescado y mariscos, previamente cocinados con ají amarillo, Chicha de jora, acompañado de yuca cocida.

\$18.000

TALLARÍN SALTEADO (LOMO O POLLO)

Deliciosos tallarines salteados con trozos de lomo o pollo en aceite de sésamo, salsa de ostión y soya.

\$10.900

AJÍ DE GALLINA

Tiernos trozos de pollito deshilachados ensalzados en crema de ají amarillo. Siempre acompañado de su huevito y papa cocida y rico arroz graneado.

\$9.900





BEBIDAS

Postres

COPA DE HELADO
CHESSECAKE DE CHOCOOREO

Valor
\$4.500
\$4.500

Pisco

PISCO SOUR TRADICIONAL
PISCO SOUR CATEDRAL
MARACUYA SOUR
MANGO SOUR
CHILCANO CLASICO
CHILCANA
ALTO DEL CARMEN 35
PISCO HORCÓN QUEMADO
MISTRAL 35

Valor
\$5.500
\$6.500
\$6.000
\$6.000
\$5.000
\$5.500
\$5.500
\$6.500
\$5.500

Whisky

JACK DANIELS
JACK HONEY
J WALKER RED LABEL
J WALKER BLACK LABEL

Valor
\$7.900
\$7.900
\$5.900
\$6.900

Ron

HAVANA ESPECIAL
ABUELO CLASICO

Valor
\$4.900
\$4.900

Vodka

BACARDI SABORES
VODKA ABSOLUT
ABSOLUT SABORES
STOLICHNAYA

Valor
\$5.000
\$5.500
\$5.500
\$4.900

Cerveza

AUSTRAL Lager / Calafate
CORONA
HEINIEN
KUNSTMANN TOROBAYO · LAGER · MIEL
KUNSTMANN GRAND TOROBAYO 500CC
BUDWEISSER
SOL
ROYAL
STELLA ARTOISE

Valor
\$4.900
\$4.500
\$4.500
\$4.900
\$6.900
\$4.500
\$4.500
\$4.500
\$4.500

Schop

CRISTAL
KUNTMANN
HEINIEN
VASO CHELADO
VASO MICHELADO

Valor
\$2.500
\$4.000
\$4.000
\$1.500
\$1.500



BEBIDAS

Limonas

LIMONADA TRADICIONAL
MENTA JENGIBRE
HIERBA BUENA
ALBAHACA

Valor
\$3.900
\$4.500
\$4.500
\$4.500

Vinos

LA JOYA
CASTILLO MOLINA GRAN RESERVA
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA
MISIONES DE RENGÓ
120 3 MEDALLAS
MEDALLA REAL 187ML
120 3 MEDALLAS 187ML

CAUVIGNON

Vinos
\$18.000
\$22.000
\$17.000
\$17.000
\$10.000
\$5.000
\$5.000

Bebida

LATA 350CC
RED BULL

Valor
\$2.500
\$3.000

Coctelería

CAIPIROZCA
MOJITO JAGGER
BAYLEIS
MOJITO MALIBU
TROPICAL GIN
APEROL SPRITZ
RAMAZZOTI SPRITZ
PIÑA COLADA
DAIKIRI SABORES
MOJITO CLASICO
MOJITO SABORES
LAGUNA AZUL
TEQUILA SUNRISE
OLD FASHIONED
SEX ON THE BEACH
CAIPIRIÑA
MARGARITA

Valor
\$5.000
\$6.000
\$5.500
\$6.000
\$7.500
\$6.900
\$6.900
\$5.500
\$6.900
\$5.500
\$5.500
\$6.000
\$5.500
\$5.500
\$5.500
\$5.500
\$5.500
\$5.500
\$5.900

Agua

AGUA CON GAS
AGUA SIN GAS

Valor
\$2.500
\$2.500

Jugos Naturales

Preguntar por sabores disponibles

Valor
\$4.500