

SUSHI LIGHT®

2x1





2x1

LEA ATENTAMENTE ANTES DE ORDENAR

Este día funciona única y exclusivamente la carta 2x1.

No aplica para domicilios.

El pago deberá ser solo en efectivo.

No aplica para cocteles, bebidas ni postres.

Si se ordena medio rollo, el otro medio debe ser del mismo. Por ejemplo, si pides medio ika y deseas aplicar el 2x1, debes pedir otro ika. NO puede ser de otro sushi diferente.

El pedido deberá ser de dos productos de la misma categoría.

Por pedido se cobrarán los productos de mayor valor, independientemente de cómo se haga. Por ejemplo, si una persona pide dos Huancaína de \$32.900 y otra, dos Chicharrón de calamar de \$35.900, en la cuenta se cobrarán los dos Chicharrón de calamar.

Nuestro tiempo de entrega es de 45 a 50 minutos.

Se permite un máximo de 6 personas por mesa.

Las personas que aplicarán la promoción deberán entrar juntas, es decir, si no están completos, no podrán ingresar al restaurante.

No puede pedirse todo para llevar, se debe consumir en el restaurante al menos el 50% de lo ordenado.

Si después de haber consumido en el restaurante, se pide algo para llevar, se hará cobro del material de empaque.

El agua que se ofrece este día es en botella.

Este 2x1 no es acumulable con otras promociones o descuentos.

Se realiza una factura por pedido.

Solo se permite un medio de pago por factura o pedido.

Este día se puede recibir bonos de compra, carta al portador, etc., pero no se aplicará el 2x1.

No se aceptan modificaciones o adiciones a los platos.

No se pemiten entrar y/o consumir productos de otros establecimientos.

ENTRADAS

Paradise \$22.900

Palmito de cangrejo, champiñones, queso crema, queso mozzarella y miel. Acompañado de salsa sweet chilli (picante).

Cheese kani \$27.500

Palmitos de cangrejo apanados, queso crema, queso mozzarella, salsa madurito, ajonjolí.

Ensalada de algas \$20.900

Algas japonesas, katsura de zanahoria, pepino, ajonjolí, aceite de ajonjolí.

Edamame \$18.900

Fríjol de soya hervido, sal pimienta, ajinomoto.

 Vegetariano

Empanaditas

De camarones \$18.900

(Fritas) Camarón, salsa tonkatsu, salsa cucaramácara. Vegetales: Cebolla.

Tradicionales \$18.500

(Hervidas o fritas) Carne de cerdo, camarones, vinagreta ponzu, aceite de ajonjolí.

Spring rolls

Vegetarianos \$21.900

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

De pollo \$22.900

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

De res \$23.900

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

Cheese Kani



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

PLATOS FUERTES

Pad thai \$39.900

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

Arroz madurito \$36.900

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

Wrap de camarones \$39.900 ½ \$26.900

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

Yakimeshi mixto \$36.900

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

Arroz caribe \$46.900

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.

Arroz caribe

SUSHI

NIVELES



PROFESIONAL



MEDIO



NOVATO



SIGNATURE

サイン



Urano (N)

\$34.900 ½ **\$22.900**

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




Huancaína (N)

\$32.900 ½ **\$19.900**

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



 **Acevichado** (N)

\$31.900 ½ **\$20.900**

Por dentro: Kanikama, mango, cebolla, aguacate, cilantro y limón. Por fuera: Camarón, picadillo criollo, queso crema y togarashi. Salsa: Acevichada.



Chicharrón de calamar (N)

\$35.900 ½ **\$20.900**

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




Madurito (M)

\$33.900 ½ **\$19.900**

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



 **Spicy** (N)

\$29.900 ½ **\$19.900**

Por dentro: Aguacate, queso crema, kanikama, camarón apanado. Por fuera: Queso crema, mango, picadillo criollo y tajín. Salsa: Spicy mayo.

 Picante

*Todos los rollos llevan ajonjolí.

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

SIGNATURE

サイン



Seúl (M)

\$27.900 ½ **\$17.900**

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

Por fuera: Queso crema, kanikama y puerro caramelizado.

Salsa: Sweet chilli.



Coconut (N)

\$30.900 ½ **\$15.500**

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.



Eros (M)

\$36.900 ½ **\$22.900**

Por dentro: Camarón, surimi y salmón.

Por fuera: Apanado.

Salsa: Mayonesa japonesa.



Monkey (N)

\$23.900 ½ **\$15.900**

Por dentro: Queso mozzarella apanado, queso crema y aguacate.

Por fuera: Plátano maduro en láminas.

Salsa: Madurito.



Ika (N)

\$33.900 ½ **\$19.900**

Por dentro: Calamar apanado y queso crema.

Por fuera: Queso crema y puerro caramelizado.

Salsa: Madurito.



Cucaramácará (P)

\$36.900 ½ **\$21.500**

Por dentro: Salmón, mango y queso crema.

Por fuera: Ajonjolí.

Salsa: Cucaramácará.

 Vegetariano

*Todos los rollos llevan ajonjolí.

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

CLÁSICOS

クラシック



Philadelphia (P)

\$36.900 ½ \$22.900

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



Ebi tempura (M)

\$32.900 ½ \$19.900

Por dentro: Langostino apanado, mayonesa japonesa y aguacate, ajonjolí. Por fuera: Alga nori.



Vegetariano (N)

\$22.900 ½ \$13.900

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



Ojo de tigre (M)

\$37.900 ½ \$22.900


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



California (P)

\$29.900 ½ \$18.900

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

 Vegetariano

*Todos los rollos llevan ajonjolí.

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

TENDENCIAS

トレンド



Medallo city ^(N)

\$24.900 ½ \$14.900

Por dentro: Camarón, izumidai apanado, aguacate, queso crema y picadillo criollo. Por fuera: Platanito maduro crocante, cebollín, crema y caviar de café. Salsa: Maracuyá.



Fuji ^(M)

\$28.900 ½ \$17.900

Por dentro: Kanikama, izumidai apanado, queso crema y mango. Por fuera: Camarón apanado, salsa Fuji, ajonjolí negro y cebollín. Salsa Fuji: Hecha a base de miel natural, mostaza, mayonesa y salsa de anguila.

NIGIRIS

Nigiri unagui \$23.900

Anguila, arroz de sushi, alga nori, salsa de anguila y ajonjolí.

Nigiri maguro \$18.900

Atún y arroz de sushi.

Nigiri sake \$18.900

Salmón y arroz de sushi.

*Todos los rollos llevan ajonjolí.

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

COCTELES

Margarita \$30.900

Sal de eucalipto, zumo de limón, triple sec y tequila.

Moscow mule \$29.900

Vodka, ginger beer, almíbar, zumo de limón, hierbabuena y limón deshidratado.

Mojito japonés \$26.900

Sake, ron, almíbar de té verde, hierbabuena, soda y zumo de limón.

Inemuri \$21.900

Coctel sin alcohol. Almíbar de té verde, zumo de naranja, hierbabuena, soda, naranja deshidratada.

SANGRÍAS

Sangría blanca \$109.900

Vino blanco, gin, soda, triple sec, reducción de gaseosa, juniper de coco, carambolo, manzana verde y hierbabuena.

Sangría rosada \$119.000

Vino rosado, vodka, licor de lychee, almíbar, juniper de rosas y lychee.

Sangría vinotinto \$119.000

Vino tinto, ron, triple sec, zumo de naranja y de limón, granadina, manzana roja, fresa, lychees y mandarina.



*Sangría
rosada*

*Mojito
Japonés*

Moscow mule

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

BEBIDAS

Sandía fresh \$12.900

Soda, sirope de sandía, sandía, lychee y albahaca.

Pasión tropical \$12.900

Soda, sirope de maracuyá, cholupa, hierbabuena, limón.

Tónico \$12.900

Soda, frutos rojos, limón, granadina.

Respiro líquido \$12.900

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

Piña y hierbabuena \$8.900

Jugos naturales \$7.900

Maracuyá, mango, mora y fresa.

En leche \$2.900

Mango tango \$9.900

Mango, fresa, mora y naranja.

Soda michelada \$6.500

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

Soda escarchada \$6.500

Soda de dispensador, sal y limón.

Soda botella \$6.900

Opción michelada o escarchada \$3.500

Té Hatsu \$11.900

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

Agua en botella \$5.900

Agua con gas \$6.900

Coca-Cola botella \$6.900

Coca-Cola Zero botella \$6.900

Gaseosas \$4.900

Pepsi y Manzana.



Mango tango

Piña y hierbabuena

Sandía fresh

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

LIMONADAS

Limonada de maracuyá \$8.900

Limonada acerezada \$9.900

Limonada \$8.900

Limonada de coco \$12.900

Limonada de hierbabuena \$7.900

CERVEZAS

Club colombia dorada \$9.500

Club colombia roja \$9.500

Águila \$7.900

Águila Light \$7.900

Heineken \$13.900

Opción michelada o escarchada \$3.500

Corona \$15.900

BBC Lager \$12.900

BBC Cajicá \$12.900

BBC Chapinero \$12.900



Limonada
acerezada

Limonada
de coco

Limonada
de maracuyá

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

BEBIDAS CALIENTES

Café americano \$5.500

Capuchino sin licor \$8.900

Aromática de hierbabuena \$4.500

Aromática de frutas \$5.500
Fresa y mora.

VINOS DE LA CASA

Vino caliente \$19.900

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

Sake \$15.000

Varietal Merlot Santa Helena

Varietal Sauvignon Blanc Santa Helena

Varietal Rosé Santa Helena

Copa

\$18.900

\$18.900

\$18.900

Botella

\$89.900

\$89.900

\$89.900

*Aromática
de frutas*

*Vino
caliente*

Sake

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

POSTRES

Dark cake \$15.900

Capas de torta de chocolate, mousse de chocolate y vainilla, ganache con salsas de arequipe, chocolate y chantilly.

Black and white \$15.900

Tortilla de trigo, brownie, helado, salsa de chocolate, arequipe, cereza, nueces.

Volcán de chocolate \$15.900

Postre relleno de chocolate, helado de vainilla, hierbabuena, salsa de mora.

Helado tempura \$15.900

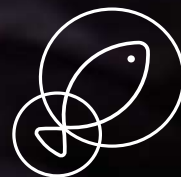
Helado de vainilla, panko, arequipe, salsas de chocolate y mora.

Helado
tempura

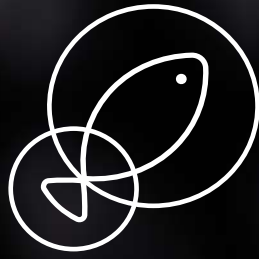
*Todos los platos de esta carta pueden variar en su presentación.

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 soya.
- 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 crespita, lechuga morada y espinaca.
- Fondo oriental: A base 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, pescado blanco, 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.
- Mayonesa de wasabi: Mayonesa japonesa con wasabi y miel.
- Mayonesa japonesa de maní: A base de maní, huevo y aceite de girasol.
- Picadillo criollo: Mezcla tradicional de cebolla, roja, pimentón y cilantro.
- Puré de aguacate: Hecho con finos cortes de cebolla roja, aguacate, pimentón y cilantro.
- Salsa acevichada: De textura cremosa, con limón y ajo.
- Salsa cítrica cremosa: A base de salsa acevichada y curry rojo.
- Salsa cucaramácar: A base de mayonesa japonesa, aguacate y miel.
- Salsa dulce: Salsa a base de crema de leche, queso crema y miel de abejas.
- Salsa limón 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, katsura de zanahoria y vinagreta de maní.
- Soya: A base de semillas de soya tostadas y fermentada con hongo (koji).
- Sriracha: Picante tradicional de Tailandia.
- Surimi: Mezcla prensada a partir de pescados blancos y proteína de soya.
- Sweet chilli: Salsa agrídulce a base de chiles y jengibre.
- Tajín: Condimento en polvo picante y ácido de origen mexicano.
- Togarashi: Condimento japonés picante, a base de algas nori, ajonjolí negro y naranja.



SUSHI LIGHT®

SUSHILIGHT.COM

444 28 48



Sushi Light



misushilight



sushilight

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 recogido por concepto de propina se destinan y son distribuidos al 100% en el personal operativo de cada uno de los restaurantes. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina puede comunicarse con la Superintendencia de Industria y Comercio a través de la línea nacional 018000-910165 o por el correo institucional contactenos@sic.gov.co