

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 \$38.900 y otra, dos Chicharrón de calamar de \$41.900, 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 permiten entrar y/o consumir productos de otros establecimientos.

ENTRADAS

Cheese kani (6) \$32.900

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

Ensalada de algas \$26.900

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

Edamame \$23.900

Fríjol de soya hervido, sal pimienta, ajinomoto.

Empanaditas de camarones (5) \$23.900

Camarón, salsa tonkatsu, salsa cucaramácaro.
Vegetales: Cebolla.

 Vegetariano

Spring rolls (4)

Vegetarianos \$25.900

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

De pollo \$26.900

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

Esferas de camarón (4) \$26.900

Esferas crocantes, rellenas de camarón y cebolla. Acompañadas de salsa chile dulce, ajonjolí negro y cebollín.

Cheese Kani



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

PLATOS FUERTES

Arroz madurito \$46.900

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

Wrap de camarones \$34.900

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 \$46.900

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

Arroz chaufa de pollo \$46.900

Pollo, arroz fragante, tortilla de huevo, cebolla de rama, salsa de soya y ajonjolí.

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

Arroz chaufa



SUSHI



NOVATOS

初心者



Urano

\$43.900 ½ \$26.900

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



Huancaína

\$38.900 ½ \$25.900

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



Acevichado

\$36.900 ½ \$25.900

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



Chicharrón de calamar

\$41.900 ½ \$26.900

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



Cucharita roll

\$36.900 ½ \$23.900

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



Spicy

\$36.900 ½ \$24.900

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.

NOVATOS

初心者



Texas

\$38.900 ½ \$24.900

Por dentro: Calamar apanado, camarón y aguacate.

Por fuera: Apanado y pico de gallo.

Salsa: Cucaramácara.



Coconut

\$36.900 ½ \$23.900

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.



🌶️ Nagasaki

\$32.900 ½ \$22.900

Por dentro: Piel de salmón crocante, kanikama, calamar, mayonesa japonesa de maní, aguacate y spicy mayo.

Por fuera: Cebollín y ajonjolí negro
Salsa: Spicy mayo.



🌿 Monkey

\$28.900 ½ \$19.900

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

Por fuera: Plátano maduro en láminas.

Salsa: Madurito.



Ika

\$37.900 ½ \$24.900

Por dentro: Calamar apanado y queso crema.

Por fuera: Queso crema y puerro caramelizado.

Salsa: Madurito.



🌿 Vegetariano

\$26.900 ½ \$17.900

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

🌿 Vegetariano

🌶️ Picante

*Todos los rollos llevan ajonjolí.

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

MEDIOS

中級者



Seúl

\$34.900 ½ \$23.900

Por dentro: Camarón, Izumidai apanada, queso crema y aguacate.
Por fuera: Queso crema, kanikama y puerro caramelizado.
Salsa: Sweet chilli.



Madurito

\$40.900 ½ \$25.900

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



Fuji

\$36.900 ½ \$24.900

Por dentro: Kanikama, izumidai apanado, queso crema y mango.
Por fuera: Camarón apanado, ajonjolí negro y cebollín.
Salsa: Fuji.



Ojo de tigre

\$43.900 ½ \$26.900

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



Eros

\$42.900 ½ \$26.900

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



Cremoso sake

\$38.900 ½ \$25.900

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

 Vegetariano

*Todos los rollos llevan ajonjolí.

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

PROFESIONALES

クラシック



Philadelphia

\$43.900 ½ \$26.900

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



Cucaramá cara

\$43.900 ½ \$26.900

Por dentro: Salmón, mango y queso crema. Por fuera: Ajonjolí y caviar orenji.
Salsa: Cucaramá cara.

NIGIRIS

Nigiri unagui \$26.900

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

Nigiri maguro \$21.900

Atún y arroz de sushi.

Nigiri sake \$21.900

Salmón y arroz de sushi.

*Todos los rollos llevan ajonjolí.

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

COCTELES

Margarita \$36.900

Sal, zumo de limón, triple sec y tequila.

Moscow mule \$34.900

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

Mojito japonés \$32.900

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

SANGRÍAS

Sangría rosada \$136.900 *Copa \$34.900

Vino rosado, vodka, sirope de lychee, almíbar de cereza, fresas y lychee.

Sangría vinotinto \$136.900 *Copa \$34.900

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

*La copa no contiene triple sec.

VINOS DE LA CASA

Sake \$19.900

Varietal tinto

Varietal blanco

Varietal rosado

Copa

\$27.900

\$27.900

\$27.900

Botella

\$119.900

\$119.900

\$119.900

Sangría
rosada

Mojito
Japonés

Moscow mule

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

BEBIDAS

Manhattan \$17.900

Soda, mango, sal pimienta, limón y tajín.

Sandía fresh \$17.900

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

Pasión tropical \$17.900

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

Tónico \$17.900

Soda, frutos rojos, limón, granadina.

Respiro líquido \$18.500

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

Berry Bloom \$13.900

Jugo de arándanos y uchuvas

Piña y hierbabuena \$13.900

Jugos de mango \$10.900

En leche \$4.900

Soda michelada \$8.900

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

Soda escarchada \$8.900

Soda de dispensador, sal y limón.

🔒 Soda botella \$8.900

Opción michelada o escarchada \$5.900

🔒 Té Hatsu \$15.900

Negro, blanco, lila y amarillo.

🔒 Agua en botella \$7.900

🔒 Agua con gas \$8.900

🔒 Coca-Cola botella \$8.900

🔒 Coca-Cola Zero botella \$8.900

🔒 Gaseosa Manzana \$6.500

Pepsi y Manzana.

🔒 Domicilios



Berry bloom

Manhattan

Limonada de mango

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

LIMONADAS

Limonada de maracuyá \$11.900

Limonada acerezada \$14.900

Limonada \$11.900

Limonada de mango \$12.900

Limonada de coco \$17.900

Limonada de hierbabuena \$11.900

CERVEZAS

Opción michelada o escarchada \$5.900

🔒 Club colombia dorada \$11.900

🔒 Club colombia roja \$11.900

🔒 Águila \$10.900

🔒 Águila Light \$10.900

Heineken \$16.500

Corona \$19.900

Stella Artois \$16.500

🔒 Domicilios

BEBIDAS CALIENTES

Café americano \$7.900

Aromática de frutas \$7.500
Fresa y mora.

Aromática de hierbabuena \$6.900



Limonada acerezada

Limonada de coco

Limonada de maracuyá

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

POSTRES

Dark cake

Pie de frutos rojos \$14.900

Pie con base de galleta de vainilla, chantilly, queso crema, esencia de vainilla y mermelada de frutos rojos.

Dark cake \$18.900

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

Black and white \$18.900

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

Helado tempura \$18.900

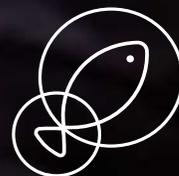
Helado de vainilla, panko, arequipe, salsas de chocolate y mora.

Helado tempura

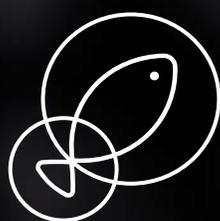
*Todos los platos de esta carta pueden variar en su presentación.

GLOSARIO

SALSAS E INGREDIENTES



- Anguila: Salsa dulce hecha con anguila de mar.
- Chojupa: Fruta de forma ovalada, con tonos amarillos y anaranjados en su interior, de sabor dulce y ácido.
- 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: 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): Mayonesa tradicional con jengibre y especias.
- 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 cucaramácara: A base de mayonesa japonesa, aguacate y miel.
- Salsa Niniko: Mayonesa cítrica, pasta de ajo, aceite de ajonjolí, soya y vino blanco.
- Salsa pad thai: A base de tamarindo y anchoas.
- 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.
- Chile dulce: A base de mayonesa japonesa tradicional, sriracha, miel y aceite de ajonjolí.
- Som tam salad : 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 agridulce 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.
- Spicy mayo: Emulsión a base de mayonesa neutra y salsa sriracha.
- Pico de gallo: Cebolla roja, pimentón, cilantro, mango, limón y ajinomoto.
- Crema de Rocoto: Crema típica de la gastronomía peruana, hecha a base de rocoto (ají picante), ajo y galleta de soda.
- Miso: Pasta a base de soya y sal marina fermentada con el hongo koji.
- Crema limón kay: Salsa cremosa a base de soda, limón, azúcar, queso crema y leche de coco.



SUSHI LIGHT®

SUSHILIGHT.COM

444 28 48



Sushi Light



misushilight



sushilight



Sushi Light

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

DISTRITO VERA LOCAL 103. CR 44 #20-28 - CIUDAD DEL RÍO

UNIVERSIDAD EAFIT - BLOQUE #13



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 indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o indíquele 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