



PARQUE SUR

Síguenos en:



[/sushita.cafe/](https://www.facebook.com/sushita.cafe/)



[/sushitacafe/](https://www.instagram.com/sushitacafe/)

WWW.SUSHITA.COM



Samosas de pollo de corral

*se elaboran de forma artesanal,
y se hornean, no se fríen.*

PARA COMPARTIR

Yakitori de pollo con salsa teriyaki (4 uds)	8,90 €
Bao bun de langostinos en tempura con salsa cocomuchi	6,50 € 🍷
Dim sum de kale, espinacas & queso feta con curry de tomates rojos (4 uds)	6,90 €
Samosas de pollo de corral al horno con salsa de aguacate y lima (6 uds)	6,90 €
Dumpling de pollo y gambas (Con salsa de vinagre negro) (6 uds)	8,25 €
Eby fry (Langostino empanado y queso philadelphia con salsa kushiage y tártara) (6 uds)	8,50 €
Rollito de pato crujiente (Con salsa pekin) (6 uds)	8,50 € ★
Rollito de verduras (Con salsa sweet chili) (6 uds)	8,25 € (N)
Siu mai de gambón (6 units) (Empanadillas al vapor rellenas de gambón con salsa de mostaza y miel)	8,90 €
Pizza crujiente con láminas de atún rojo y aceite de trufa (2 uds) (Opción: 1/2 ración)	11,90 €

NOVEDAD



PLATOS ESTRELLA



VEGGIE



PICANTE



Samosas de pollo de corral
al horno con salsa de aguacate y lima





ENSALADAS Y SOPAS

Sopa Miso	3,50 € ★
Edamame con schichimi	4,50 € 🍃
Ensalada wakame (Alga wakame con salsa mahonesa wasabi)	4,50 €
Ensalada quinoa (Quinoa, langostino, edamame, aguacate, lima, crema de cacahuete, miel y sake)	7,50 € ★
Ensalada de espinacas y aguacate (con crema de queso fresco y salsa de sésamo negro)	7,50 €
Ensalada de pollo con fideos de arroz crujientes (Con reducción de miso, miel y salsa wasabi)	8,90 €

Sopa Miso

*nos aporta todos
los nutrientes del océano.*

Edamame





Pastas frescas

las elaboramos a diario,
con harinas orgánicas.

NOODLES Y ARROCES

PASTA FRESCA MIEN (Noodles de pasta fresca elaborada con harinas orgánicas)

Pasta fresca Mien con trufa, setas y huevo escalfado (Pasta fresca integral, zanahoria, setas shimeji y shiitake, huevo ecológico escalfado y salsa de soja y ostras) 9,90 € ★

Pasta fresca Mien con pollo de granja (Pasta fresca de trigo y espelta, pollo de granja, zanahoria, cebolleta, brotes de soja, seta shiitake, cebolla roja y salsa de soja) 9,90 €

Pasta fresca Mien con langostino (Pasta fresca de trigo y espelta, langostino, zanahoria, cebolleta, brote de soja, seta shiitake, cebolla roja y salsa de soja. Opción salsa de curry verde.) 9,90 €

Pasta fresca Mien con tacos de solomillo y setas frescas (Pasta fresca de trigo y espelta con solomillo, chalotas, setas frescas y salsa hoisín) 10,90 € (N)

ARROCES

Arroz frito con pato (Pato con setas frescas, brotes de soja, pasas, huevo, cebolletas, zanahoria y salsa tokio) 8,90 € ★

Arroz jazmín con langostinos y huevo frito ecológico (Con cebolleta china, pimiento italiano y salsa mai mai) 9,90 € (N)

Pollo de granja al curry con arroz orgánico y sésamo (Con champiñón, tomate cherry, cebolleta y salsa curry verde suave. Opción salsa picante) 9,90 €

Pasta fresca Mien
con langostino





ESPECIALIDADES

Ramen Burger (Carne de ternera y cerdo acompañada de queso Edam, rúcula y cebolletas en pan de pasta yakisoba y 3 salsas a elegir: spicy, jalapeño, sriracha. Guarnición: ensalada de alga wakame con mahonesa wasabi)	9,90 €
Tempura de gambas rojas con chile dulce	12,50 € ★ 🌶️
Ceviche de lubina (Lubina marinada, jengibre rallado, chile rojo picado, cebolla roja juliana, tomate al curry, un toque de cilantro y salsa de lima y ají)	13,90 € 🌶️
Tataki de atún (Con guarnición de ensalada de espinacas)	16,90 €
Tataki de solomillo (Con setas enoki, shiitake y espárragos trigueros. 3 salsas a elegir: miso, jalapeño y spicy)	16,90 €

Nuestro atún de Ballegó

*tiene la mayor
trazabilidad del mercado.*

Tempura de gambas rojas
con chile dulce





MAKI ROLL

(8 piezas por rollo)

Rollo foie con pera caramelizada y frambuesa	8,90 € ★
Rollo ibérico (Queso mozzarella, aguacate, lechuga mix. Topping: pesto de rúcula, paleta ibérica, tomate)	8,90 €
Rollo spicy tuna (Tartar de atún, aguacate y cebolla crunch con topping de mix de sésamo, salsa spicy y salsa jalapeño)	8,90 €
Maki kushiage roll (Langostino rebozado en panko, queso crema y aguacate. Topping: furikake kotsou, tempura flakes y salsa kushiage)	8,90 €
California especial (Langostino rebozado en panko, queso crema, aguacate y topping con verduras fritas con salsa de anguila)	8,90 € ★
Rollo salmón y setas (Salmón, seta shiitake dulce y piñones con salsa mahonesa wasabi, topping de sésamo mix, acompañado de salsa de soja)	9,50 € ★
Rollo Quinoa (Tartar de salmón, aguacate con topping de quinoa, tempura flakes y salsa spicy)	9,50 €
Rollo salmón braseado o sin brasear (Tartar de salmón y aguacate con topping de huevas de salmón (ikura), cilantro y mahonesa japonesa)	9,50 €
Rollo langostino spicy (Salmón braseado, aguacate y queso crema. Topping: langostino ebi, salsa spicy chili, pimienta verde y sésamo de wasabi)	9,90 €
Tempura caliente de unagi (10 piezas) (Maki roll caliente de anguila tempurizada con salsa spicy, microgreens, queso, aguacate y masago naranja)	10,90 € ★

California especial





TARTAR, TIRADITOS, POKÉS Y SASHIMIS

Poké de salmón (salmón, arroz, quinoa, edamame, alga wakame y salsa de ajonjolí)	9,90 €	Ⓝ
Poké de atún (atún, arroz, alga wakame, nabo, pepino y salsa de anguila y ostras)	10,90 €	Ⓝ
Tartar de salmón (Cebolleta, pepinillo, alga wakame, eneldo y salsa de mostaza y miel)	9,90 €	★
Sashimi salmón (8 piezas)	10,90 €	
Sashimi atún (8 piezas)	11,90 €	
Tartar de atún (Cebolleta china, hoja shiso, cilantro, masago naranja y salsa spicy)	11,90 €	★

Dorada Salvaje

*pescada con anzuelo
siguiendo el método tradicional.*

Tartar de salmón





*Nuestro Salmón
de calidad superior*

*procede de Noruega,
traído semanalmente
para garantizar la máxima frescura.*

PIEZAS DE SUSHI

PRECIO POR PIEZA/ MÍNIMO 2 PIEZAS

Nigiri salmón con mahonesa de wasabi y huevas de salmón ikura	1,90 € ★
Nigiri pez mantequilla	1,90 € ★
Nigiri de langostino con salsa spicy	1,90 €
Nigiri de lubina con tomate y tempura flakes	1,90 €
Oshi de salmón y aguacate (Salmón fresco, aguacate y tobiko negro con mahonesa wasabi)	2,00 €
Oshi de paleta ibérica con aceite de trufa (Paleta ibérica, aguacate, topping de tomate y trufa)	2,00 €
Nigiri vieira (Vieira braseada, mahonesa wasabi y topping de pesto rúcula)	2,00 €
Nigiri de atún	2,00 €
Nigiri de solomillo y queso parmesano al aceite de sésamo	2,20 €
Tulip sushi tartar salmón (Aguacate, atún, tartar de salmón y cebollino)	2,50 €
Tulip sushi tartar atún (Aguacate, salmón y tartar de atún)	2,50 €
Nigiri de Huevo de codorniz y chanqutes	2,50 €



Helados Eco

certificación 100% ecológica,
sin conservantes ni colorantes,
y con un 70% de fruta natural.



POSTRES

TARTAS ARTESANALES

Tarta de limón	5,50 €
Tarta de zanahoria	5,50 € ★
Brownie con helado de flor de vainilla	5,50 € ★
Make your own Apple Crumble	5,90 €
Chocolate templado con helado de mantecado	6,90 €

HELADOS ECOLÓGICOS (Bola extra 2€)

Helado de wasabi con stracciatella de chocolate blanco	4,50 €
Helado de té verde matcha con stracciatella de chocolate blanco (El té verde matcha tiene su certificado de origen)	4,50 €
Helado de sorbete de limón con hierbabuena (Zum de limón recién exprimido)	4,50 €
Helado de chocolate con stracciatella	4,50 €
Helado de flor de vainilla	4,50 €

MINI POLOS ARTESANOS DE FRUTA NATURAL (Mínimo 2 unidades)

Yogur con higos, Violeta, Chocolate a la menta, Sandía, Fresa y Frambuesa, Salted caramel, Mandarina con jengibre	1,50 €/unit (N) ★
--	-------------------

Make your own Apple Crumble





ALBERTO AGUILERA

C/ Alberto Aguilera, 52
cafesushita@sushita.com
91 825 91 27

PARQUESUR

C.C.Parquesur;
Av.Gran Bretaña S/N
(zona restauración)
cafesushitapqs@sushita.com
91 831 52 37

MIGUEL ÁNGEL

C/Miguel Ángel, 11
esq. Gral. Martinez Campos
cafesushitama@sushita.com
91 828 02 04