

**MER
CADO** *fusión*
Gastronómico BY SUSHI FUSIÓN



LA MEJOR FUSIÓN
DE COMIDA
ORIENTAL Y
PERUANA DE
la ciudad

www.mercadogastronomicofusion.com

  @SushiFusionManizales

MER CADO *fusión*

Gastronómico BY SUSHI FUSIÓN



DESCUBRE NUESTROS

COMBOS FAMILIA FUSIÓN

**SORPRENDE
CON NUESTRO**



PROPINA *sugerida*

Sushi Fusión y todas nuestras marcas aliadas sugiere a sus clientes una propina por concepto de servicio correspondiente al 10 % del valor total de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, modificado o rechazado, de acuerdo a la valoración del servicio prestado.

Al momento de ser solicitada la cuenta, se consultará si dicho valor puede ser incluido en la factura.

En nuestros restaurantes, los dineros recaudados por este concepto se destinan a ser repartidos en partes iguales entre la totalidad del personal (cocina y mesa).

LÍNEA DE ATENCIÓN de La Superintendencia de Industria y Comercio.
LÍNEA GRATUITA NACIONAL 01 8000 910165



COMBOS
PROMOCIONALES
TODOS LOS DÍAS

30
BOCADOS
\$85.000

50
BOCADOS
\$130.000

70
BOCADOS
\$200.000

100
BOCADOS
\$245.000



ENTRADAS

TUNA KAHU



RECOMENDADO
DEL CHEF



PALMITOS TEMPURA \$29.000

Palmitos rellenos de queso crema y durazno, con salsa teriyaki.

HARUKY \$36.000

Salmón apanado en ajonjolí, con salsa de ciruela.



GYOSAS \$36.000

Piel de arroz, rellena de pollo y cerdo, con salsa de chili agri dulce.

GYOSAS KAMARON \$38.000

Piel de arroz, rellenas de camarones con salsa de chili agri dulce.



IKA PANKO \$34.000

Anillos de calamar apanados al panko, con salsa de crema agria.

KAMARON PANKO \$35.000

Camarones apanados al panko, acompañados de salsa cremosa de gari y piña.



TORI NIKU \$32.000

Solomito de res y pollo, salteados en teriyaki y ajonjolí.

SAKE KAMARON \$39.000

Camarones con queso crema, envueltos en salmón, en piel de arroz con salsa cremosa de naranja.

CHUN KUN (ROLLOS PRIMAVERA) \$34.000

Lumpias, rellenas de pollo, cerdo y vegetales, con vinagreta china.



TUNA KAHU \$44.000

Atún encostrado en ajonjolí blanco y sésamo negro, sobre cama de aguacate, salsa de anguila y chili agri dulce.



SAKANA PANKO \$32.000

Pescado blanco al panko, con salsa acevichada peruana.



TATAKI SURAI \$40.000

Solomito de res sellado en pimienta, al limón, con mayo japo y aji amarillo, cebolla, aguacate, mango biche y pimentón.

PALMITOS TEMPURA

Haz clic aquí para hacer tu pedido



318 806 9542



MED
CADO

fusión

MARCAS
en solo corazón
para ti

*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

Haz clic aquí para hacer tu pedido



318 806 9542



SUSHI

ROLL SHIROI

JAPÓN



RECOMENDADO
DEL CHEF

SUSHI principiantes



VULCANO \$42.000

Camarón, salmón y queso crema, tempura, bañado en salsa fusión y teriyaki.



CIELO AZÚL \$42.000

Palmito, camarón, salmón, aguacate y queso crema, tempura.



PLAYA AZÚL \$42.000

Palmito, salmón, queso crema, tempura, con manzana caramelizada.



KIOTO \$44.000

Palmito, salmón, tilapia, atún, queso crema, tempura.



RÍO \$42.000

Langostino panko, aguacate, queso crema, cubierto de maduro.



NARA \$42.000

Salmón, maduro, queso mozzarella, queso crema, al panko, con salsa fusión.



LIMA PANKO \$50.000

Salmón, ceviche japonés (camarón, pescado blanco, mango, limón y chili agri dulce), queso crema, al panko.



SAKE SIRACHA \$53.000

Roll al panko, salmón, aguacate y queso crema, cubierto con camarones y kani kama en salsa de siracha y piña.



CHIZU \$58.000

Pescado blanco al panko, salmón tempura, queso crema, cubierto de maduro, con salsa de camarones en 4 quesos y sesamo negro.



KAZAN \$46.000

Salmón, camarón y kani kama en salsa de mayo japo y chili agri dulce, aguacate y maduro, tempura, bañado de salsa de chili cremosa y guacamole.



PANKO MARACUYÁ \$54.000

Langostino salteado, palmito tempura, aguacate, queso crema, cubierto en panko tostado, con camarones en salsa cremosa de maracuyá.

SUSHI especiales



SHIROI \$55.000

Tilapia apanada en queso parmesano, kani kama en mayo japo y siracha, aguacate y queso crema, cubierto de salmón, con salsa cremosa de mani, parmesano y durazno.



NIKKEI \$62.500

Fusión de Perú y Japón. Palmito apanado, salmón, queso crema, 5 bocados cubiertos de maíz tostado, con ceviche de tilapia y camarón en aji amarillo.

5 bocados cubiertos de maduro y aguacate, con salsa cremosa agri dulce de camarón y kani kama.



*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

ROLL ZUMI



**RECOMENDADO
DEL CHEF**

SUSHI *intermedio*

MARINO \$52.500

Langostino al panko, calamar apanado, tilapia, queso crema, cubierto de sésamo negro, con salsa cremosa de trozos de camarón, pulpo frito y siracha.



SUSHI FUSIÓN \$48.500

Salmon, anguila, camarón apanado, queso crema, cubierto de aguacate, con salsa fusión.

NEVADA \$49.000

Palmito apanado, mango, camarón, aguacate, queso crema, cubierto de salmón fresco.

MEDITERRANEO \$45.500

Langostino al panko, palmito, salmón, queso crema, cubierto de sésamo negro.

NEPTUNO \$55.000

Langostino al panko, tilapia, palmito, aguacate, queso crema, cubierto de kani kama, con salsa explosión.

ATLANTIC \$49.000

Salmon tempura, atún, palmito, queso crema, cubierto de wakame, anguila y kani kama.

ARCO IRIS \$52.000

Langostino al panko, calamar tempura, aguacate, queso crema, cubierto de wakame, kani kama, anguila, atún, salmón y tilapia.



HAKONE \$49.000

Pulpo, calamar crísp, salsa chipotle, pepino, queso crema, cubierto de kani kama y wakame.



TUNA GARI \$60.000

Atún al panko, aguacate, queso crema, cubierto de salmón, salsa cremosa de gari, camarón y kani kama.

IBÉRICO \$52.000

Langostino al panko, aguacate, queso crema, cubierto de jamón serrano y topping de mayonesa de wasabi.



ZUMI \$59.000

Tilapia panko, salmón, queso crema, cubierto de aguacate, con salsa acevichada peruana de camarones, kani kama y calamar, topping de wakame y paprika.

KURIMI \$58.500

Camarón panko, tilapia, queso crema, cubierto de sésamo negro, con atún en salsa de mayojapo, ají amarillo, limón, wakame y aguacate.



PERÚ - HITO \$59.500

Tilapia, palmito tempura, queso crema, cubierto de atún, con salsa de camarones y salmón en tártara peruana, sobre una cama de aguacate.



RO - KOTO \$62.500

Tilapia al panko, queso crema, aguacate, cubierto de salmón, con salsa cremosa de rocoto, camarón, pulpo y calamar.

TUNA SAKE \$50.000

Atún tempura, kani kama, wakame, queso crema, cubierto de salmón fresco y tilapia.

TOKIO \$50.000

Calamar apanado, salmón, camarón al panko, aguacate, queso crema cubierto de atún.



HIMALAYA \$50.000

Langostino al panko, tilapia, palmito, queso crema, cubierto de kani kama, con salsa cremosa de trozos de camarón y pulpo frito.

ROLL PERÚ HITO

Haz clic aquí para hacer tu pedido



318 806 9542



*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

ROLL NIGAI



**RECOMENDADO
DEL CHEF**

ORENJI \$50.000

Salmón tempura, atún, queso crema, cubierto de kani kama y sésamo negro, con camarones en salsa de naranja y teriyaki.



EBI PARMESAN \$59.500

Langostino apanado en parmesano, salsa kani kama en mayo japo, queso crema, cubierto de aguacate y sésamo negro, camarones en salsa cremosa de mani y parmesano.

SUSHI *avanzado*

MONTE FUJI \$55.000

Atún, salmón, queso crema, aguacate, envuelto en anguila y tilapia.



NIPPON \$59.500

Salmón, palmito, queso crema, cubierto de atún, wakame, tilapia, salmón fresco, con kani kama en mayo japo y perejil.

KINKAKU \$59.000

Atún, pulpo, anguila, queso crema, cubierto de salmón y topping salsa de anguila.



LIMA FUSIÓN \$60.000

Salmón, palmito, queso crema, cubierto de kani kama y ceviche japonés (camarón, pescado blanco, mango, limón y chili agridulce).



NIKKO \$62.000

Langostino salteado, salmón, queso crema, cubierto de kani kama, con pulpo en maracuya y teriyaki.

NAITO \$48.000

Atún marinado en limón, queso crema, con perejil y siracha.

OKINAWA \$48.000

Atún, pepino, queso crema, cubierto de wakame, sésamo negro y ajonjolí blanco.

TROPICAL \$38.000

Palmito, salmón, queso crema y piña, cubierto de mango, durazno y sésamo negro.

TUNA ACEVICHADO \$64.000

Kani Kama, salmón, aguacate y queso crema, cubierto de atún, camarones en salsa acevichada peruana y topping de wakame.



NIGAI \$62.000

Atún, kani kama, queso crema, cubierto de salmón, tilapia, aguacate, con pulpo y camarones en salsa de limón y chili agridulce, mango biche, con salsa de anguila.



KUROMAI \$52.000

Salmón, atún, tilapia, aguacate, queso crema, arroz en tinta de calamar, ajonjolí blanco, topping de wakame y paprika.

NORI KAIYO \$44.000

Atún, salmón, tilapia, kani kama, pulpo, nori maki.

OCEANO \$45.000

Atún, salmón, queso crema, cubierto de kani kama, wakame, durazno y kiwi.

ROLL NIPPON

Haz clic aquí para hacer tu pedido



318 806 9542



MED CADO
Gastronomía *fusión*
BY SUSHI FUSIÓN



*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



ROLL HARU



RECOMENDADO
DEL CHEF

OJO DE TIGRE \$46.000

Salmon, palmito, atún, aguacate, queso crema, cubierto de sésamo negro.

FILADELFA \$38.000

Salmon, queso crema, cubierto de sésamo negro.

CALIFORNIA \$38.000

Kani kama, aguacate, pepino, cubierto de ajonjolí blanco y sésamo negro.

HARU \$62.000

Atún, kani kama, queso crema, cubierto de salmón fresco y tilapia, con salsa de ceviche primavera (camarón, calamar, aguacate, en mayo japo, limón y ají amarillo).



SAKE CHALACA \$62.000

Salmon, calamar salteado, queso crema, cubierto de kani kama, con camarón, tilapia y pulpo en salsa peruana de leche de tigre, aceite de oliva, ají amarillo y parmesano.

KANI JAPO \$50.000

Salmon, kani kama y wakame en mayo japo, aguacate, cubierto de atún y tilapia, con topping de siracha.

SUSHI *vegetariano*



DORAITOMATO \$46.000

Champiñones, cebolla grille, cubierto de tomate seco, con topping de mayonesa de wasabi.



YASAI \$42.000

Vegetales salteados al wok, champiñones, maicitos, cubierto de aguacate y wakame.



MOZZARELA GARI \$48.000

Queso mozzarella crocante, durazno, jengibre, queso crema, cubierto de maduro, con duraznos en salsa cremosa.



ZUKKINI \$48.000

Calabacín, aguacate, cebolla grillé, zanahoria, queso crema, cubierto de wakame, con champiñones en mayojapo y teriyaki.



NARA AVOCADO \$48.000

Aguacate, madurito, queso mozzarella y queso crema, apanado al panko, con topping de salsa fusión.



ABOKADO \$40.000

Aguacate, pepino, queso crema, cubierto de ajonjolí y perejil, con topping de mayonesa japonesa.



KENKO \$42.000

Queso mozzarella al panko, aguacate, queso crema, cubierto de madurito crocante con salsa fusión.



ZUKKINI TEMPURA \$48.000

Calabacín, champiñones, cebolla, zanahoria, en tempura por dentro, queso crema, cubierto de aguacate, con topping de mayojapo.



GARI TROPICAL \$48.000

Durazno, piña, aguacate, queso crema, cubierto en mango, con naranja y salsa de piña y jengibre.



ROLL KUROMAI

Haz clic aquí para hacer tu pedido



318 806 9542



MED
CADO
Gastronomía

fusión
BY SUSHI FUSIÓN



*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

DESCUBRE LA EXPERIENCIA
DE NUESTRO SUSHI ESPECIAL

Sushi
fusion
GOLD
oriental food
since 2012

Haz clic aquí para hacer tu pedido



318 806 9542



ROLL PRIMAVERA



ACEVICHADOS GOLD



**RECOMENDADO
DEL CHEF**



COCTEL MIXTO

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y perejil, con camarones, calamar, pulpo, pescado blanco, cebolla, tomate cherry y cilantro, en salsa de tomate y limón.

\$59.000



COCTEL DE CAMARÓN

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y perejil, con camarones, cubos de papa frita y cilantro, en mayonesa y limón.

\$60.000



CEVICHE DE PESCADO

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y perejil, con pescado blanco marinado, pimentón, aguacate, cebolla roja, maicitos y cilantro en limón.

\$55.000



CEVICHE DE CAMARÓN

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y perejil, con camarones, maicitos, aguacate, cebolla, pimentón y cilantro en salsa rosada y limón.

\$60.000



CEVICHE DE LA COSTA

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y perejil, con camarones, maicitos, plátano maduro y cilantro en suero costeño y limón.

\$60.000

ACEVICHADOS PERUANOS GOLD



TRADICIONAL PERUANO

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con tilapia marinada, cebolla, aguacate y cilantro en limón y leche de tigre.

\$55.000



PRIMAVERA

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con tilapia, camarón y pulpo, kani crocante, aguacate, cebolla y cilantro en limón, ají amarillo y mayajapo.

\$65.000



ANDINO

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con tilapia, camarón, y pulpo, calamares apanados en ají amarillo, aguacate, cebolla, mango y cilantro en limón y leche de tigre.

\$65.000



PULPO A LA PARMESANA

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con pulpo, queso parmesano, cebolla y cilantro en limón y leche de tigre.

\$60.000



CEVICHE TROPICAL

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con tilapia, camarón, y pulpo, fresa, ciruela, mango y kiwi, cebolla y cilantro en limón y chili agridulce.

\$63.000



ROCOTO

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con tilapia, camarón, y pulpo, aguacate, cebolla y cilantro en limón y ají rocoto.

\$62.000



ROCOTO JAPONÉS

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con tilapia, camarón, y pulpo, aguacate, cebolla y cilantro en limón, ají rocoto y mayo japo.

\$62.000



A LA PARRILLA

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con mariscos a la plancha (tilapia, camarón, y pulpo), cebolla y cilantro, en limón y salsa pesto.

\$60.000



PULPO AL PESTO

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con pulpo, piel de gyoza frita, cebolla en limón y salsa pesto.

\$60.000



CAMARÓN AJÍ AMARILLO

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con camarones, piel de gyoza frita, tomate, cebolla y cilantro, en limón y ají amarillo.

\$62.000



TILAPIA ROCOTO

Salmón, palmito, queso crema. Cubierto de aguacate y maíz tostado, con camarones, piel de gyoza frita, tomate, cebolla, cilantro en limón y ají amarillo.

\$58.000

MERCADO GASTRONÓMICO



*NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%



Haz clic aquí para hacer tu pedido



318 806 9542

ROLL LOBSTER PARMESAN

ESPECIALES GOLD



RECOMENDADO
DEL CHEF



TUPAC AMARÚ

Langostino apanado, tilapia, aguacate, queso crema, cubierto de kani kama, con salsa cremosa de tocineta, camarones y champiñones.

\$59.000



SHIFUDO

Langostino salteado, camarones en chili agri dulce, queso crema, cubierto de tilapia, con mejillones, pulpo, camarones y kani kama al limón, cilantro.

\$66.000



CAUSA SALMON

Tilapia, palmito, queso crema, cubierto de sesamo negro y aguacate, puré de papa amarilla y salmón fresco en salsa tartara.

\$65.500



CAUSA DE CAMARÓN

Tilapia, palmito, queso crema, cubierto de sesamo negro y aguacate, puré de papa amarilla y camarones en salsa tartara.

\$65.500



CAUSA DE ATÚN

Tilapia, palmito, queso crema, cubierto de sesamo negro y aguacate, puré de papa amarilla y atún sellado, en salsa tartara.

\$65.500



CAUSA LANGOSTINO DINAMITA

Tilapia, palmito, queso crema, cubierto de sesamo negro y aguacate, puré de papa amarilla, langostino al panko, salsa de kani en mayo japo y siracha.

\$68.000



KAMARON MARACUYÁ

Langostino cocido, aguacate, palmito, queso crema, cubierto de kani kama, con camarones en trozos y kani en salsa cremosa de maracuyá.

\$58.000



MURU KAI

Langostino apanado, tilapia, aguacate, queso crema, cubierto de trucha, con mejillones y calamar en trozos, al limón y cilantro.

\$66.000



TORNADO

Kani kama en mayo japo, aguacate, queso crema, cubierto de sesamo negro, con tornados de salmón fresco, rellenos de wakame cremoso y siracha.

\$65.000



TORNADO SERRANO

Wakame en mayo japo, tilapia, palmito, queso crema, cubierto de mango, con tornados de jamón serrano, rellenos de durazno en queso crema, salsa de maracuyá y anguila.

\$65.000



LOBSTER

Langosta al panko, kani kama, mayajapo y siracha, queso crema, cubierto de salmón, con cola de langostan en mayajapo y teriyaki.

\$80.000



LOBSTER PARMESAN

Langosta apanada en queso parmesano, aguacate, camarón y kani en mayo japo, queso crema, envuelto en alga, con cola de langosta en salsa cremosa de mani y parmesano.

\$82.000



LOBSTER PANKO

Langosta salteada en mantequilla, aguacate, queso crema, apanado al panko, con kani kama, mayo japo y siracha.

\$75.000



MOZZARELLA CRUNCH

Calamar apanado, salmón, queso mozzarella crocante, cubierto de maduro y aguacate, con salsa de camarón y kani kama en mayo japo y chili agri dulce.

\$55.000



SAKE TEMPURA

Salmón tempura, aguacate, wakame y kani kama en mostaza y teriyaki, cubierto de sesamo negro y aguacate, con pescado blanco marinado, pulpo camarón, mango y maicitos.

\$60.000



TATAKI

Jamón serrano, carpaccio de solomito sellado, aguacate, queso crema, cubierto de tataki de solomito sellado, con chili agri dulce.

\$55.000



SAKE KUNSEI

Salmon fresco, tilapia, queso crema, cubierto de trucha, con camarones y kani kama en mayo japo y chili agri dulce.

\$58.000

MERCADO GASTRONÓMICO



*NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%

Haz clic aquí para hacer tu pedido

 **318 806 9542** 

COMBOS FUSIÓN

COMBO ACEVICHADO

¡ELIGE EL COMBO PERFECTO *para ti!*

COMBO NIKKEI

30 bocados **\$165.000**

arma tu propio combo

ENTRADA: Palmitos · Sakana Panko
SUSHI: Elige 2 tipos de sushi diferentes (10 rolls c/u) sin importar el valor. Elige el tercero entre filadelfia, california y ojo de tigre
*No Aplica Sushi Fusión Gold

COMBO MOZARELLA

INTERMEDIO 30 bocados **\$145.000**

ENTRADA: Palmitos

SUSHI: Vulcano · Tupac Amarú
Mozarella Crunch

COMBO ACEVICHADO

AVANZADO 30 bocados **\$145.000**

ENTRADA: Sakana Panko

SUSHI: Lima Fusión · Tuna Acevichado · Filadelfia

COMBO NIKKO

AVANZADO 30 bocados **\$145.000**

ENTRADA: Sakana Panko

SUSHI: Nikko · Sake Chalaca · Ojo Tigre

COMBO PRIMAVERA

AVANZADO 30 bocados **\$145.000**

ENTRADA: Palmitos

SUSHI: Primavera · Sake Kunsei · Filadelfia

COMBO NIPPON

AVANZADO 30 bocados **\$145.000**

ENTRADA: Palmitos

SUSHI: Nippon · Nigai · Kani Japo

COMBO LIMA PANKO

PRINCIPIANTE 30 bocados **\$145.000**

ENTRADA: Palmitos

SUSHI: Lima Panko · Neptuno · Playa Azul

COMBO NORI MAKI

AVANZADO 60 bocados **\$190.000**

SUSHI: Atún · Salmón · Trucha · Kani Kama · Tilapia · Rainbow Maki (10 rolls c/u)

COMBO 1

AVANZADO **\$145.000**

SUSHI: Arco Iris · Ojo de tigre (10 rolls c/u)
2 piezas de nigui de salmón - 1 pieza de nigui de maguro - sashimi de izumi dei, kani kama y salmón.

COMBO 2

PRINCIPIANTE 30 bocados **\$145.000**

ENTRADA: Palmitos

SUSHI: Vulcano · Himalaya · Río

SASHIMI NIGUIRI

MAGURO (Atún): Sashimi 60 gr - 2 Nigui
SAKE (Salmón): Sashimi 60 gr - 2 Nigui
KANI KAMA (Palmitos): Sashimi 4 und - 2 Nigui
IZUMI DAI (Tilapia): Sashimi 80 gr - 2 Nigui
EBI (Langostino): Sashimi 3 und - 2 Nigui

\$33.000
\$33.000
\$28.000
\$28.000
\$37.000



MED CADO
Gastronomía

fusión
BY SUSHI FUSIÓN



*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

Haz clic aquí para hacer tu pedido



318 806 9542



TEPPAN

TEPPAN VIETNAMITA

JAPÓN

Elige arroz con vegetales al wok

O SOLO VEGETALES AL WOK

Opción de pasta con vegetales **\$3.000** Adicionales



RECOMENDADO
DEL CHEF

TEPPAN MIXTO \$52.000

Pollo y solomito en teriyaki, un langostino al ajillo.

TEPPAN LIGHT \$50.000

Pollo en teriyaki, camarones al ajillo.

TEPPAN TORY \$42.000

Pollo en teriyaki.

★ TEPPAN ORENJI \$49.000

Pollo, solomito y cerdo en salsa de naranja y teriyaki.

TEPPAN TERIYAKI \$49.000

Solomito en salsa teriyaki.

TEPPAN BUTANIKU \$48.000

Cerdo en salsa teriyaki y chili agri dulce.

TEPPAN KANIKU \$54.500

Solomito en chili agri dulce y teriyaki, camarones en naranja y teriyaki.

★ TEPPAN VIETNAMITA \$72.000

Salmón en teriyaki y chili agri dulce, un langostino al ajillo, pulpo en maracuyá y teriyaki.

★ TEPPAN THAI \$70.000

Salmón en teriyaki y chili agri dulce, camarones y palmito al ajillo.

TEPPAN SALMÓN \$66.000

Salmón en teriyaki y chili agri dulce.

★ TEPPAN SHIFUDO \$72.000

Un langostino y camarones en chili agri dulce y teriyaki, calamares al ajillo, pulpo en maracuyá y teriyaki.

★ TEPPAN ESPECIAL \$70.000

Pescado blanco en leche de coco y teriyaki, calamares y un langostino al ajillo, pulpo en maracuyá y teriyaki.

★ TEPPAN TUNA \$74.000

Atún sellado, en salsa de anguila y chili agri dulce, un langostino en leche de coco y teriyaki.

TEPPAN KAMARON \$59.000

Camarones al ajillo.

★ TEPPAN AKAME \$62.000

Pesca del día en salsa teriyaki y maracuyá, camarones al ajillo.



MED
CADO
Gastronomía

fusión
BY SUSHI FUSIÓN



*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

Haz clic aquí para hacer tu pedido



318 806 9542



WOK

TAILANDIA

WOK EXPLOSIÓN

Elige arroz con vegetales al wok

O SOLO VEGETALES AL WOK

Opción de pasta con vegetales \$3.000 Adicionales



RECOMENDADO
DEL CHEF

WOK 1 \$40.000

Pollo en salsa teriyaki, soya y pasta de mani.

WOK 2 \$47.000

Solomito, camarones, en salsa teriyaki.



WOK MIXTO \$42.000

Solomito y pollo en salsa teriyaki, con manzana caramelizada.



WOK BUTANIKU \$44.000

Cerdo en salsa teriyaki y chili-agridulce.

WOK NIKU \$45.000

Solomito en salsa teriyaki y chili-agridulce.

WOK LIGHT \$46.500

Pollo, camarones en salsa de curry y leche de coco, con salsa teriyaki.

WOK KAMARON \$52.000

Camarones, en salsa de naranja y teriyaki.



WOK EXPLOSIÓN \$55.000

Pulpo, calamar, camarones, pescado blanco, en teriyaki, con pasta de mani y chili-agridulce.



WOK ESPECIAL \$56.000

Pollo, camarones, pulpo, calamar, maicitos, en salsa teriyaki, con manzana caramelizada.



WOK TRILOGÍA \$56.000

Salmón, palmito, camarón en salsa teriyaki y chili-agridulce.



WOK SAKE \$56.000

Salmón, leche de coco y teriyaki.



WOK TUNA \$60.000

Atún sellado, camarones, en salsa de anguila, teriyaki y chili-agridulce.



WOK KAIYO \$52.000

Salmón, atún, tilapia, trucha, en teriyaki y leche de coco.



WOK KONGO \$50.000

Pollo, cerdo, solomito y camarones, en salsa de naranja y teriyaki.

ESPECIALES

al wok

VIETKTRON \$55.000

Camarones, solomito, pulpo, tomate cherry, en salsa de ostras, leche de coco, aceite de ajonjolí, y teriyaki.

KAO PHAT THAI \$57.000

Langostinos, pulpo, pollo, con mazorquitas, en aceite de ajonjolí, salsa de ostras, y teriyaki.

GREEN THAI \$59.000

Pollo, solomito, camarones, champiñones, calamar, piña, en salsa de mani, aceite de ajonjolí y teriyaki.

WOK UMI \$64.000

Camarones, pulpo, calamar, scallops, tilapia, langostino, en aceite de ajonjolí, teriyaki y chili-agridulce.



WOK BEJITARIAN \$44.000

Vegetales al wok, maicitos, mazorquita baby, champiñones, pimentón, zanahoria, arvejas y raíces chinas.



MED
CADO

fusión
BY SUSHI FUSIÓN



*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

Haz clic aquí para hacer tu pedido



318 806 9542



PLATOS FUERTES CHINOS

FUSIÓN CHINA

CHINA



RECOMENDADO
DEL CHEF

ELIGE ARROZ CON ZANAHORIA, ARVEJA Y RAÍZ CHINA

Opción de pasta **\$3.000** Adicionales

FUSIÓN CHINA \$50.000

Cerdo, solomito, camarones, pescado blanco, pollo y jamón.

POLLO FUSIÓN \$49.000

Cerdo, camarones, pollo y jamón.

FUSIÓN DEL MAR \$55.000

Camarones, calamares y pescado blanco.



CAMARÓN FUSIÓN \$52.000

Camarones.

FUSIÓN de 3 mundos

JAPÓN | CHINA | TAILANDIA

· Ideal para compartir ·

COMBINACIÓN GASTRONÓMICA



OPCIONES DE PROTEÍNA:

Pollo, Solomito, Cerdo,
Pescado Blanco.

\$95.000

- Acompañado de: Arroz pollo fusión y vegetales al wok en soya y teriyaki.
- 5 bocados de Sushi, con salmón y palmitos (crudos o apanados), con aguacate, queso crema, cubierto de ajonjolí negro.



MED
CADO

fusión
BY SUSHI FUSIÓN



*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



JAPON - THAÏ

*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

Haz clic aquí para hacer tu pedido

318 806 9542

NUGGETS DE POLLO

MENÚ INFANTIL

Todos los platos

INCLUYEN JUGO HIT O MR TEA

NUGGETS POLLO \$32.000

Con papas a la francesa.

LOMITO TERIYAKI \$32.000

Solomito de res con pasta ramen en salsa teriyaki, con papas a la francesa.

POLLITO TERIYAKI \$32.000

Pollo con arroz en salsa teriyaki, con papas a la francesa.

YAKI TORI \$32.000

Brochetas de pollo en salsa teriyaki, con papas a la francesa.

CUSHI TERIYAKI \$32.000

Brochetas de solomito en salsa teriyaki, con papas a la francesa.

ADICIONALES

CAMARÓN \$30.000

12 UND

PESCADO BLANCO \$25.000

150 GR

WAKAME \$30.000

100 GR

SALMÓN \$34.000

200 GR

SOLOMITO \$28.000

150 GR

CERDO \$28.000

150 GR

CALAMAR \$30.000

12 UND

POLLO \$25.000

160 GR

PAPA FRITA \$14.000

150 GR

LANGOSTINO \$30.000

3 UND

PESCA DEL DÍA \$30.000

200 GR

YUCA FRITA \$14.000

6 UND

**MER
CADO**
Gastronómico

fusión
BY SUSHI FUSIÓN

**DESCUBRE LOS SABORES
EL MUNDO EN UN SOLO LUGAR.**

6
MARCAS
un solo corazón
cocinando
para ti



*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%



Haz clic aquí para hacer tu pedido



318 806 9542



WON TONES MORA

POSTRES

HELADO FRITO

\$20.000

DURAZNOS TEMPURA CON HELADO

\$20.000

TURRÓN DE MARACUYÁ

\$25.000

TURRÓN DE OREO

\$25.000

TURRÓN DE AREQUIPE

\$25.000

WON TONES MORA

Rellenos de mora, arequipe y queso.

\$25.000

WON TONES LYCHEE

Rellenos de lychee y arequipe.

\$25.000

TURRÓN FRUTOS DEL BOSQUE

\$25.000

SUSPIRO DE MORA

\$26.000

SUSPIRO LIMEÑO

\$25.000

HELADO FRITO



MED
CADO
Gastronomía

fusión
BY SUSHI FUSIÓN



*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

BEBIDAS

HATSU

TÉ HATSU \$12.000

SODA HATSU \$10.000

GASEOSAS \$9.000

Colombiana y Manzana.

MR TEA \$9.000

Limón y durazno.

COCA COLA \$9.000

Normal y Zero.

MARACUMBÉ \$12.000

Maracuyá o lulo

JUGOS HIT \$8.000

Lulo, Mora, Mango y Naranja piña.

AGUA MANANTIAL \$10.000

AGUA HATSU \$10.000

AGUA HATSU CON GAS \$8.000

CANADA DRY \$9.000

BRETAÑA \$9.000

CERVEZAS

3
CORDILLERAS

3 CORDILLERAS \$15.000

Blanca, Mestiza, Mulata, Negra y Rosada

Heineken

HEINEKEN \$15.000

SOL

SOL \$15.000

Lite

MILLER LITE \$15.000

Stella Artois

STELLA ARTOIS \$16.000

VINOS

DE LA CASA

PICCOLO

\$40.000

BOTELLA

\$95.000

MICHELADO \$3.000

SODAS

SABORIZADAS

SODA MICHELADA \$12.000

MEZCLAS CON Bretaña
PERFECTAS

FRUTOS AMARILLOS

FRUTOS ROJOS

MANGO BICHE

CEREZADA

SANDÍA

TAMARINDO

\$14.000



MED
CADO
Gastronomía

fusión
BY SUSHI FUSIÓN

MARCAS
DE SUSHI GASTRONOMÍA
ASOCIADAS

*Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

MER CADO *fusión* Gastronómico

BY SUSHI FUSIÓN



www.mercadogastronomicofusion.com

6
MARCAS
un solo corazón
cocinando
para ti

Servicio a domicilio: ☎ (606) 886 8770 📞 318 806 9542