



Nigiri

2 unidades



(Anguila de agua dulce con salsa de anguila)

Nigiri unagi \$3.500



(Anguila, nueces, cebollín y salsa de anguila)

Nigiri Almond \$3.800



Nigiri Blanco \$3.500



Nigiri kaniKama \$3.500

Nigiri blanco	\$3.500
Nigiri kanikama	\$3.500
Nigiri sake (Salmón)	\$3.500
Nigiri tako (Pulpo)	\$3.500
Nigiri unagui (Anguila de agua dulce con salsa de anguila)	\$3.500
Nigiri masago (Huevo de pescado)	\$3.500
Nigiri ebi (Camarón)	\$3.500
Nigiri almond (Anguila, nueces, cebollín y salsa de anguila)	\$3.800
Nigiri avocado (Salmón, palta y queso crema)	\$3.800



Nigiri Masago
(Huevo de pescado)

\$3.500

Nigiri avocado
(Salmón, palta y queso crema)

\$3.800



Nigiri ebi
(Camarón)

\$3.500

Nigiri sake
(Salmón)

\$3.500



Nigiri tako
(Pulpo)

\$3.500

Sashimi



Sashimi de Salmón



Chirashi

9 cortes

Del chef <i>(Cortes de pescado blanco)</i>	\$10.000
Especial <i>(Salmón y pulpo)</i>	\$10.000
Salmón	\$11.500
Atún	\$12.000
Salmón y atún	\$12.000

12 cortes

Del chef <i>(Cortes de pescado blanco)</i>	\$11.500
Especial <i>(Salmón y pulpo)</i>	\$11.500
Salmón	\$12.000
Atún	\$12.500
Salmón y atún	\$12.500

Chirashi ebi <i>(Camarón, queso crema, palta, cebollín en base de gohan)</i>	\$10.500
Chirashi teri <i>(Pollo teri yaki, queso crema, palta, cebollín en base de gohan)</i>	\$10.500
Chirashi premium <i>(Corte de salmón con palta, kanikama, pepino, masago, cebollín, camarón y en base de gohan)</i>	\$11.500
Tiradito de salmón <i>(20 láminas de salmón con salsa de ají amarillo, cilantro y cebolla morada)</i>	\$15.500
Ceviche mixto <i>(Trozos de pescado blanco, camarón, calamar, pulpo, cancha, choclo y camote)</i>	\$15.500
Sakana tataki <i>(Mix de pescado con kanikama, pepino, camarón, pulpo, semilla de sésamo y cebollín)</i>	\$15.500



Temaki

Temaki

Temaki / Hand Rolls
cono tradicional Japonés

Todos los temaki llevan palta y cebollin

Temaki del chef	<i>(Pescado blanco y masago)</i>	\$4.900
Temaki kanikama	<i>(Kanikama y masago)</i>	\$4.900
Temaki light	<i>(Pepino, queso crema y masago)</i>	\$4.900
Temaki sake	<i>(Salmón y masago)</i>	\$4.900
Temaki unagui	<i>(Anguila, masago y salsa unagui)</i>	\$4.900
Temaki ebi	<i>(Camarón y masago)</i>	\$4.900

California Rolls *8 trozos*

*Todos los californias llevan palta
y van envuelto en sésamo*



California maguro

California		\$7.900
<i>(Kanikama)</i>		
California kappa		\$7.900
<i>(Kanikama, pepino)</i>		
Makimono		\$8.900
<i>(Pescado blanco envuelto en masago)</i>		
California ebi		\$7.900
<i>(Camarón)</i>		
California sake		\$7.900
<i>(Salmón)</i>		
California natura		\$7.900
<i>(Pepino, palta queso crema)</i>		

Special Rolls

8 unidades



(Palta, masago, cebollín, huevo, pepino, salmón y envuelto en sésamo)

Spider roll \$8.900



(Salmón, queso crema y envuelto en palta)

Edu roll \$8.400



(Queso crema, salmón, cebollín envuelto en salmón cocido)

Raffa roll \$9.400



(Unagui, palta, masago y queso crema, envuelto en tortilla de huevo)

Zam roll \$9.400



Rainbow roll

(Kanikama, palta, masago envuelto en arcoiris de pescado y palta)

\$8.900

Unagui roll

(Anguila, palta envuelto en palta y bañado en salsa de anguila)

\$8.900



Teri roll

(Pollo, palta, cebollín, envuelto en sésamo y bañado en salsa unagui)

\$8.400

Tempura roll

(Ebi tempura, cebollín, queso crema y envuelto en **palta**)

\$8.400

Tempura roll

(Ebi tempura, cebollín, queso crema y envuelto en **salmón**)

\$8.900



Special Rolls

8 unidades



Sake roll



Hanna maki



Light roll

Johd roll (Kanikama, queso crema, palta envuelto en sésamo)	\$8.400
Kim roll palta (Salmón, cebollín, queso crema envuelto en palta)	\$8.400
Kim roll salmón (Salmón, cebollín, queso crema envuelto en salmón)	\$8.900
Light roll (Tofu, pepino, envuelto en sésamo)	\$8.400
Ebi roll (Camarón, queso crema envuelto en palta)	\$8.400
Sake roll (Salmón, palta y envuelto en salmón)	\$8.900
Green roll (Pepino, palta, queso crema envuelto en palta)	\$8.400
Spring roll (Tofu, queso crema, pepino envuelto en palta)	\$8.400
Hana maki roll (Salmón, cebollín, palta, queso crema envuelto en salmón)	\$8.900
Mix roll (Camarón y palta envuelto en salmón)	\$8.900
Beto roll (Salmón, camarón, queso crema envuelto en palta)	\$8.400
Chesse ebi roll (Camarón, palta y cebollín envuelto en queso crema)	\$8.400
Delicia roll (Atún, queso crema envuelto en palta)	\$8.400
Many roll (Atún, palta envuelto en salmón)	\$8.900
Teri panco roll (Pollo, queso crema, cebollín envuelto en panco)	\$8.400
Tako spice roll (Pulpo, palta, cebollín envuelto en palta con salsa spice)	\$8.400
Teri palta roll (Pollo, queso crema, cebollín envuelto en palta)	\$8.400
Roll acevichado (Camarón tempura y palta envuelto en arroz, bañado en ceviche y shichimi)	\$9.400



Tonkatsu roll

\$8.900

(Salmón, queso crema, cebollín, envuelto en salmón, apanado con salsa unagui)

Tori roll

\$8.400

(Camarón, queso crema, envuelto en pollo apanado con salsa unagui)



House roll

\$8.400

(Salmón, queso crema, cebollín, envuelto en batido tempura y con salsa unagui)

Ichiborin roll

\$8.900

(Queso crema, salmón, masago y envuelto en palta)



Oriental roll (Sin arroz)

\$9.400

(Tortilla de omelette relleno con pimentón, cebollín, queso crema y salmón envuelto en salmón apanado)

Special Rolls

(8 unidades)

Red roll \$8.900

Salmón, cebollin, queso crema, envuelto en salmón cocido, bañado en salsa de la casa y shichimi.

Duri roll \$9.400

Salmón, camarón, queso crema, cebollin, palta, envuelto en palta. (sn/arroz)

Peruvian roll \$8.900

Pollo apanado, cebollin, envuelto en palta, bañado en salsa huancaína y papas al hilo.

Tuna roll \$8.900

Camaón tempura, palta, envuelto en atún, bañado en salsa acevichada y shichimi.

Veggie chesse roll \$8.900

Tofu apanado, cebollin palta, envuelto en queso crema, bañado en salsa teriyaki y nueces.

Dabe roll \$8.900

Camarón tempura, lechuga, pepino, queso crema, envuelto en palta. (sn/arroz)

Tropical chesse roll \$9.400

Salmón palta envuelto en queso crema flameado con toping de piña y bañado en salsa unagui

Tataki roll \$9.400

Kanikama, palta envuelto en panko con toping de salsa acevichada y trocitos de salmón, camarón y cebollin

Mango spice roll \$9.400

Camarón furay, queso crema, palta, envuelto en mango con toping de salsa spice.

Coco sweet roll \$9.400

Mango, palta, queso crema, envuelto en coco apanado y bañado en salsa de mango.

Magusa roll \$9.400

Atún, salmón, cebollin y palta, envuelto en salmón. (sn/arroz)

Palmi roll \$8.900

Palmito, cebollin y queso envuelto en palta.

Combinaciones

(Sin Modificaciones)



Combinaciones

1 PERSONA 18 pzas \$13.500

Corte de sashimi salmón (4 cortes)
Hosomaki sake
Johd palta roll

2 PERSONAS 26 pzas \$24.500

Nigiri salmón
Nigiri ebi
Sake maki
California maki (HOT)
Edu roll

4 PERSONAS 52 pzas \$44.000

Nigiri sake (2)
Nigiri ebi (2)
Hosomaki kappa maki
Hosomaki sake maki
California maki (HOT)
California sake (HOT)
Edu roll
Johd salmón roll

Los Californias pueden ir envuelto en tempura o panko.

Platos Calientes



(Arroz salteado con pollo, camarón y verduras) Yakimeshi especial \$11.300



(Salmón con salsa teri yaki acompañado con verduras salteadas y arroz)

Sake yaki \$12.400



(Pollo en salsa teri yaki acompañado con verduras salteadas y arroz) Teri yaki \$11.400



(Rollito de pollo relleno con nueces, acompañados con verduras salteadas y arroz) Kuru miyage \$11.400



(Calamares apanados con salsa katsu)

Ika furay \$10.900

Platos Calientes



(Fideos yaki soba con pollo y verdura salteadas)

Yaki soba \$10.900



(Mix de camarones, calamares, pulpo y pollo con verduras en salsa de oshion y acompañado con arroz)

Mix yasaitame \$13.400



(Cerdo apanado con salsa katsu, acompañado con arroz y verduras)

Don gas \$11.500



Gyozas

Cerdo

\$6.400

(Empanaditas japonesas acompañadas de verduras)

Mozarella ebi (6 Unids.)

\$10.900

(Camarón queso mozzarella
apanados con salsa katsu)



Tempura ebi (8 Unids.)

\$10.900

(Camarones tempura con salsa teshuyo)

Gyutataki de salmón

\$15.500

(Trozos de salmón rebozado en sésamo
y sellado a la plancha, con salsa ponzu)

Gyutataki de atún

\$16.500

(Trozos de atún rebozado en sesamo
y sellado a la plancha con salsa ponzu)



Gohan	\$3.000
<i>(Arroz japones al vapor)</i>	
Arroz oriental	\$10.800
<i>(Arroz salteado con gambas, pollo y nueces en salsa de ostión)</i>	
Oyako don	\$10.900
<i>(Arroz con huevo, pollo y verduras surtidas)</i>	
Tempura mix	\$10.900
<i>(Camarón y verduras tempura acompañado en salsa tenshuyo)</i>	
Tofu steak	\$11.500
<i>(Tofu frito con verduras salteadas acompañado de salsa teriyaki y arroz)</i>	
Yakimeshi	\$10.800
<i>(Arroz salteado con pollo y verduras)</i>	
Agedashi	\$10.500
<i>(Tofu frito con salsa tenshuyo)</i>	
Ten don	\$10.400
<i>(Dómburi con arroz, camarones y verduras tempura con salsa tenshuyo)</i>	
Súbuta	\$13.500
<i>(Cerdo rebozado en salsa agridulce con verduras y fruta)</i>	
Teri spicy hot	\$11.500
<i>(Pollo en aceite de sésamo, sake y salsa koreana acompañado con arroz)</i>	
Blanco grille	\$11.500
<i>(Pescado a la plancha con ensalada de cebolla morada)</i>	
Picante marisco	\$13.400
<i>(Pulpo, calamares, camarones, verduras y ají amarillo acompañado con arroz)</i>	
Teri yaki	\$11.400
<i>(Pollo en salsa teri yaki acompañado con verduras salteadas y arroz)</i>	
Sake yaki	\$12.400
<i>(Salmón con salsa teri yaki acompañado con verduras salteadas y arroz)</i>	
Sake sweet	\$13.400
<i>(Salmón en salsa de mango, mirin, cebollín, camarones y hondashi acompañado con arroz)</i>	
Kuru miyage	\$11.400
<i>(Rollito de pollo relleno con nueces, acompañados con verduras salteadas y arroz)</i>	
Ika furai	\$10.900
<i>(Calamares apanados con salsa katsu)</i>	

Hosomaki

6 trozos

Palta	\$4.200
Del chef <i>(Pescado blanco)</i>	\$4.200
Kappa maki <i>(Pepino y sésamo)</i>	\$4.200
Sake maki <i>(Salmón)</i>	\$4.200
Kani maki <i>(Kanikama, palta y masago)</i>	\$4.200
Ebi maki <i>(Camarón)</i>	\$4.200
Unagui <i>(Anguila cubierto de salsa unagui)</i>	\$4.200



Todos los hosomaki llevan arroz y van envueltos en nori

Postres



Helado tempura

\$6.500

(Bocado de helado recubierto de bizcocho en batido tempura)

Postre del chef

\$5.500

(Panqueque relleno de manjar y nueces en batido tempura con salsa de chocolate)



Postre duri

\$6.400

(Bocado de helado con nueces, bañado en salsa de frambuesa o chocolate)

Sopas

Udon

(Fideos Japoneses, verduras, camarones tempura)

\$7.900

Miso

(Sopa de poroto de soya, hondashi, tofu, cebollín)

\$2.000

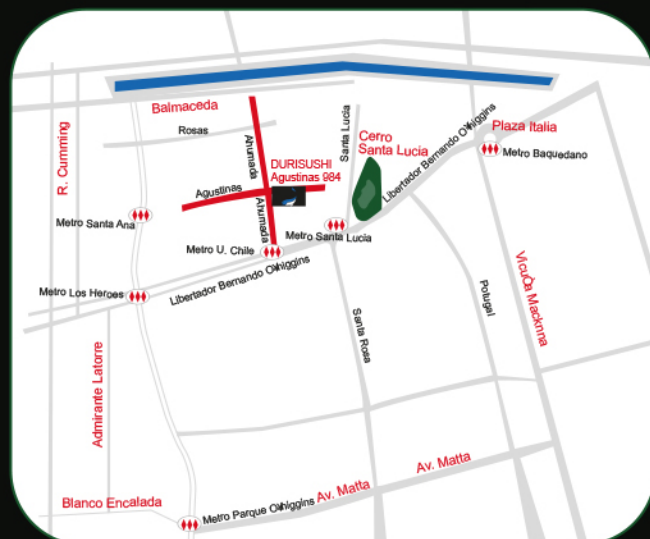
Ramen

(Fideos Japoneses, verduras, camarones, pollo y huevo)

\$7.900



Udon



Despacho mínimo de \$10.000 pesos,
todo despacho tiene un costo de 1.500 pesos,
dentro del perímetro.

Reparto a domicilio sólo dentro de la
zona delimitada de Lunes a Sábados
desde las 13:00 hasta las 21:00 hrs.

Todo despacho tiene un costo de \$1.500 Pesos.
*Consulta por despacho fuera de horario y de la zona delimitada

Recibimos pedidos para delivery y retiro por whatsapp.

Whatsapp +56 9 4239 5237

Tel : +56 2 2672 0915

Agustina 984 - Santiago Centro
www.durisushi.cl