



Nigiri

2 unidades



(Anguila de agua dulce con salsa de anguila)

Nigiri unagi 2.800



(Anguila, nueces, cebollín y salsa de anguila)

Nigiri Almond \$ 3.000



Nigiri Blanco \$ 2.400



Nigiri kaniKama \$ 2.400

Nigiri blanco	\$ 2.400
Nigiri kanikama	\$ 2.400
Nigiri sake (Salmón)	\$ 2.800
Nigiri tako (Pulpo)	\$ 2.800
Nigiri unagui	\$ 2.800
(Anguila de agua dulce con salsa de anguila)	
Nigiri masago (Huevo de pescado)	\$ 2.800
Nigiri ebi (Camarón)	\$ 2.900
Nigiri almond	\$ 3.000
(Anguila, nueces, cebollín y salsa de anguila)	
Nigiri avocado (Salmón, palta y queso crema)	\$ 3.000



Nigiri Masago
(Huevo de pescado)

\$ 2.800

Nigiri avocado
(Salmón, palta y queso crema)

\$ 3.000



Nigiri ebi
(Camarón)

\$ 2.900

Nigiri sake
(Salmón)

\$ 2.800



Nigiri tako
(Pulpo)

\$ 2.800

Sashimi



Sashimi de Salmón



Chirashi

9 cortes

Del chef <i>(Cortes de pescado blanco)</i>	\$ 7.000
Especial <i>(Salmón y pulpo)</i>	\$ 7.000
Salmón	\$ 8.000
Atún	\$ 8.500
Salmón y atún	\$ 8.500

12 cortes

Del chef <i>(Cortes de pescado blanco)</i>	\$ 8.000
Especial <i>(Salmón y pulpo)</i>	\$ 8.000
Salmón	\$ 9.000
Atún	\$ 9.500
Salmón y atún	\$ 9.500

Chirashi ebi <i>(Camarón, queso crema, paíta, cebollín en base de gohan)</i>	\$ 7.500
Chirashi teri <i>(Pollo teri yaki, queso crema, paíta, cebollín en base de gohan)</i>	\$ 7.500
Chirashi premium <i>(Corte de salmón con paíta, kanikama, pepino, masago, cebollín, camarón y en base de gohan)</i>	\$ 10.500
Tiradito de salmón <i>(20 láminas de salmón con salsa de ají amarillo, cilantro y cebolla morada)</i>	\$ 12.500
Ceviche mixto <i>(Trozos de pescado blanco, camarón, calamar, pulpo, cancha, choclo y camote)</i>	\$ 13.500
Sakana tataki <i>(Mix de pescado con kanikama, pepino, camarón, pulpo, semilla de sésamo y cebollín)</i>	\$ 13.500



Temaki

Temaki

Temaki / Hand Rolls
cono tradicional Japonés

Todos los temaki llevan palta y cebollin

Temaki del chef	<i>(Pescado blanco y masago)</i>	\$ 3.400
Temaki kanikama	<i>(Kanikama y masago)</i>	\$ 3.400
Temaki light	<i>(Pepino, queso crema y masago)</i>	\$ 3.400
Temaki sake	<i>(Salmón y masago)</i>	\$ 3.700
Temaki unagui	<i>(Anguila, masago y salsa unagui)</i>	\$ 3.700
Temaki ebi	<i>(Camarón y masago)</i>	\$ 3.700

California Rolls 8 trozos

Todos los california llevan palta y van envueltos en sésamo o masago a elección.



California maguro

California		\$ 5.800
<i>(Kanikama)</i>		
California kappa		\$ 5.800
<i>(Kanikama, pepino)</i>		
Makimono		\$ 5.800
<i>(Pescado blanco envuelto en masago)</i>		
California ebi		\$ 5.800
<i>(Camarón)</i>		
California sake		\$ 5.800
<i>(Salmón)</i>		
California natura		\$ 5.800
<i>(Pepino, palta queso crema)</i>		

Special Rolls

8 unidades



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

Spider roll \$ 6.900



(Salmón, queso crema y envuelto en palta)

Edu roll \$ 6.900



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

Raffa roll \$ 7.400



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

Zam roll \$ 7.200



Rainbow roll

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

\$ 6.900

Unagui roll

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

\$ 6.900



Teri roll

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

\$ 6.900

Tempura roll

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

\$ 6.900

Tempura roll

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

\$ 7.400



Special Rolls

8 unidades



Sake roll



Hanna maki



Light roll

Johd roll <i>(Kanikama, queso crema, palta y envuelto en sésamo o masago)</i>	\$ 6.900
Kim roll <i>(Salmón, cebollín, queso crema y envuelto en salmón o palta)</i>	\$ 6.900
Light roll <i>(Tofu, pepino, envuelto en sésamo)</i>	\$ 6.900
Ebi roll <i>(Camarón, queso crema envuelto en palta)</i>	\$ 6.900
Sake roll <i>(Salmón, palta y envuelto en salmón)</i>	\$ 7.400
Green roll <i>(Pepino, palta, queso crema envuelto en palta)</i>	\$ 6.900
Spring roll <i>(Tofu, queso crema, pepino envuelto en palta)</i>	\$ 6.900
Hana maki roll <i>(Salmón, cebollín, palta, queso crema envuelto en salmón)</i>	\$ 7.400
Mix roll <i>(Camarón y palta envuelto en salmón)</i>	\$ 7.400
Beto roll <i>(Salmón, camarón, queso crema envuelto en palta)</i>	\$ 6.900
Chesse ebi roll <i>(Camarón, palta y cebollín envuelto en queso crema)</i>	\$ 6.900
Delicia roll <i>(Atún, queso crema envuelto en palta)</i>	\$ 6.900
Many roll <i>(Atún, palta envuelto en salmón)</i>	\$ 7.400
Teri panco roll <i>(Pollo, queso crema, cebollín envuelto en panco)</i>	\$ 6.900
Tako spice roll <i>(Pulpo, palta, cebollín envuelto en palta con salsa spice)</i>	\$ 6.900
Teri palta roll <i>(Pollo, queso crema, cebollín envuelto en palta)</i>	\$ 6.900
Roll acevichado <i>(Camarón tempura y palta envuelto en arroz, bañado en ceviche y shichimi)</i>	\$ 7.800

Special Rolls

(8 unidades)

Red roll \$ 7.400

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

Duri roll \$ 7.400

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

Peruvian roll \$ 7.400

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

Tuna roll \$ 7.400

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

Veggie chesse roll \$ 7.400

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

Dabe roll \$ 7.400

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

Tropical chesse roll \$ 7.800

Salmón, palta, envuelto en queso crema flameado, con toping de piña y salsa acevichada, bañado en salsa unagi.

Tataki roll \$ 7.400

kanikama, palta envuelto en panco, con un toping de salsa acevichada y trocitos de salmón camarón y cilantro.

Mango spice roll \$ 7.800

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

Coco sweet roll \$ 7.800

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

Magusa roll \$ 7.800

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

Palmi roll \$ 7.400

Palmito, cebollin y queso envuelto en palta.

Combinaciones

(Sin Modificaciones)



Combinaciones

1 PERSONA 18 pzas \$ 10.500

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

2 PERSONAS 26 pzas \$ 18.500

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

4 PERSONAS 52 pzas \$ 34.000

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 panco.



Tonkatsu roll

\$ 7.400

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

Tori roll

\$ 6.900

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



House roll

\$ 6.900

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

Ichiborin roll

\$ 6.900

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



Oriental roll (Sin arroz)

\$ 7.400

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

Platos Calientes



(Arroz salteado con pollo, camarón y verduras) **Yakimeshi especial \$ 8.400**



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

Sake yaki \$ 9.400



(Pollo en salsa teri yaki acompañado con verduras salteadas y arroz) **Teri yaki \$ 8.400**



(Rollito de pollo relleno con nueces, acompañados con verduras salteadas y arroz) **Kuru miyage \$ 8.400**



(Calamares apanados con salsa katsu)

Ika furay \$ 7.900

Platos Calientes



(Fideos yaki soba con pollo y verdura salteadas)

Yaki soba \$ 7.900



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

Mix yasaitame \$ 8.900



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

Don gas \$ 8.500



Gyozas

(Empanaditas japonesas acompañadas de verduras)

Cerdo

\$ 4.100

Mozarella ebi (6 Unids.)
*(Camarón queso mozzarella
apanados con salsa katsu)*

\$ 7.900



Tempura ebi (8 Unids.)

(Camarones tempura con salsa teshuyo)

\$ 7.900

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

\$ 12.500

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

\$ 13.500



Gohan	\$ 2.500
<i>(Arroz japoneses al vapor)</i>	
Arroz oriental	\$ 8.800
<i>(Arroz salteado con gambas, pollo y nueces en salsa de ostión)</i>	
Oyako don	\$ 8.000
<i>(Arroz con huevo, pollo y verduras surtidas)</i>	
Tempura mix	\$ 7.900
<i>(Camarón y verduras tempura acompañado en salsa tenshuyo)</i>	
Tofu steak	\$ 8.500
<i>(Tofu frito con verduras salteadas acompañado de salsa teniyaki y arroz)</i>	
Yakimeshi	\$ 7.800
<i>(Arroz salteado con pollo y verduras)</i>	
Agedashi	\$ 7.500
<i>(Tofu frito con salsa tenshuyo)</i>	
Ten don	\$ 8.400
<i>(Dómburi con arroz, camarones y verduras tempura con salsa tenshuyo)</i>	
Súbuta	\$ 9.000
<i>(Cerdo rebozado en salsa agridulce con verduras y fruta)</i>	
Teri spicy hot	\$ 8.500
<i>(Pollo en aceite de sésamo, sake y salsa coreana acompañado con arroz)</i>	
Blanco grille	\$ 8.900
<i>(Pescado a la plancha con ensalada de cebolla morada)</i>	
Picante marisco	\$ 9.400
<i>(Pulpo, calamares, camarones, verduras y ají amarillo acompañado con arroz)</i>	
Teri yaki	\$ 8.400
<i>(Pollo en salsa teri yaki acompañado con verduras salteadas y arroz)</i>	
Sake yaki	\$ 9.400
<i>(Salmón con salsa teri yaki acompañado con verduras salteadas y arroz)</i>	
Sake sweet	\$ 9.300
<i>(Salmón en salsa de mango, mirin, cebollín, camarones y hondashi acompañado con arroz)</i>	
Kuru miyage	\$ 8.400
<i>(Rollito de pollo relleno con nueces, acompañados con verduras salteadas y arroz)</i>	
Ika furai	\$ 7.900
<i>(Calamares apanados con salsa katzu)</i>	

Hosomaki 6 trozos

Palta	\$ 3.200
Del chef <i>(Pescado blanco)</i>	\$ 3.200
Kappa maki <i>(Pepino y sésamo)</i>	\$ 3.200
Sake maki <i>(Salmón)</i>	\$ 3.200
Kani maki <i>(Kanikama, palta y masago)</i>	\$ 3.200
Ebi maki <i>(Camarón)</i>	\$ 3.200
Unagui <i>(Anguila cubierto de salsa unagui)</i>	\$ 3.200



Todos los hosomaki llevan arroz y van envueltos en nori

Postres



Helado tempura

\$ 4.000

(Bocado de helado recubierto de bizcocho en batido tempura)

Postre del chef

\$ 4.500

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



Postre duri

\$ 3.900

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

Sopas

Udon

\$ 6.000

(Fideos Japoneses, verduras, camarones tempura)

Miso

\$ 1.500

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

Ramen

\$ 6.400

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



Udon



Despacho mínimo de \$10.000 pesos,
todo despacho tiene un costo de 1.200 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 \$1.200 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

TRAGOS

PISCO SOUR	\$ 3.300
MANGO SOUR	\$ 3.500
FRAMBUESA SOUR	\$ 3.500
AMARETTO SOUR	\$ 3.300
PICO SOUR CATEDRAL	\$ 7.000
DAIQUIRI FRAMBUESA	\$ 5.000
DAIQUIRI MANGO	\$ 4.800
TEQUILA MARGARITA	\$ 5.300
CAIPIRIÑA	\$ 4.800
CAIPIROSCA	\$ 4.800
CAIPIRISIMA	\$ 4.800
MOJITO	\$ 5.800
VODKA TONICA	\$ 4.800
CUBA LIBRE	\$ 4.800
TRAGO NACIONAL	\$ 4.800
SOUVIGNON SOUR	\$ 3.300
COPA DE VINO (TINTO/BLANCO)	\$ 3.500

SAKES

SAKE SOUR	\$ 3.300
SAKE CALIENTE O FRIO (480ML)	\$ 8.500
SAKE INDIVIDUAL	\$ 2.500
CHAMISOL SOJU	\$ 6.000

CERVEZAS

KUNSTMANN SIN ALCOHOL	\$ 3.500
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 3.500
KUNSTMANN LAGER	\$ 3.500
KUNSTMANN SIN FILTRAR	\$ 3.500
KUNSTMANN MIEL	\$ 3.500
KUNSTMANN ARANDANO	\$ 3.500
KUNSTMANN BOCK	\$ 3.500
AUSTRAL LAGER	\$ 3.500
AUSTRAL CALAFATE	\$ 3.500
AUSTRAL PATAGONA	\$ 3.500
AUSTRAL YAGAN	\$ 3.500
SOL	\$ 3.500
ROYAL	\$ 3.500
HEINEKEN	\$ 3.500
HEINEKEN SIN ALCOHOL	\$ 3.500
ADICIONAL VASO CHELADO (LIMON Y SAL)	\$ 1.000

BEBIDAS, JUGOS Y CAFES

COCA COLA (NORMAL, LIGHT, ZERO), SPRITE (NORMAL, ZERO)	\$ 1.500
NORDIC MIST (GINGER, ZERO Y TONICA)	\$ 1.500
FANTA, AGUA MINERAL (S/GAS, C/GAS)	\$ 1.500
MANGO Y PIÑA	\$ 3.500
LIMONADA (MENTA-JENGIBRE)	\$ 3.800
CAFÉ EXPRESS, AMERICANO	\$ 1.800
CAFÉ CORTADO	\$ 2.000
TETERA DE TE	\$ 2.200

SAUVIGNON BLANC

750cc

TARAPACA GRAN RESERVA	\$ 19.600
CASTILLO DE MOLINA RESERVA	\$ 14.900
SANTA HELENA GRAN RESERVA	\$ 13.900
LEYDA RESERVA	\$ 13.900
TARAPACA RESERVA	\$ 10.500
CASA RIVAS RESERVA	\$ 10.500
MISIONES DE RENGO RESERVA	\$ 9.900
SANTA HELENA RESERVA	\$ 9.900

CHARDONNAY

TARAPACA GRAN RESERVA	\$ 19.600
CASTILLO DE MOLINA RESERVA	\$ 14.900
LEYDA RESERVA	\$ 13.900
TARAPACA RESERVA	\$ 10.500
MISIONES DE RENGO RESERVA	\$ 9.900

CABERNET SAUVIGNON

TARAPACA GRAN RESERVA ETIQUETA NEGRA	\$ 26.900
TARAPACA GRAN RESERVA	\$ 19.600
CASTILLO DE MOLINA RESERVA	\$ 14.900
SANTA HELENA GRAN RESERVA (Selección del Directorio)	\$ 13.900
LEYDA RESERVA	\$ 13.900
TARAPACA RESERVA	\$ 10.500
CASA RIVAS RESERVA	\$ 10.500
MISIONES DE RENGO RESERVA	\$ 9.900
SANTA HELENA RESERVA	\$ 9.900



MERLOT

750cc

TARAPACA GRAN RESERVA	\$ 19.600
CASTILLO DE MOLINA RESERVA	\$ 14.900
SANTA HELENA GRAN RESERVA (Selección del Directorio)	\$ 13.900
LEYDA RESERVA	\$ 13.900
TARAPACA RESERVA	\$ 10.500
CASA RIVAS RESERVA	\$ 10.500
MISIONES DE RENGO RESERVA	\$ 9.900
SANTA HELENA RESERVA	\$ 9.900

CARMENÈRE

TARAPACA GRAN RESERVA	\$ 19.600
CASA RIVAS GRAN RESERVA	\$ 15.900
CASTILLO DE MOLINA RESERVA	\$ 14.900
SANTA HELENA GRAN RESERVA (Selección del Directorio)	\$ 13.900
LEYDA RESERVA	\$ 13.900
TARAPACA RESERVA	\$ 10.500
CASA RIVAS RESERVA	\$ 10.500
MISIONES DE RENGO RESERVA	\$ 9.900
SANTA HELENA RESERVA	\$ 9.900

