

PIQUEOS

- 1 - GYOZAS / 10U.
Fritas, Apanadas o al estilo Japonés,
Camarón, Cerdo, Pollo
\$9.900
- 2 - GEISHAS / 6U.
Rollitos de Salmón rellenos con queso crema,
Palta bañados en Salsa acevichada y Ciboulette.
\$12.900
- 3 - JALEA NIKKEI / 4PERS.
Ceviche de Salmón nikkei, Camarones apanados,
Calamares tempura, Cancha y salsa Acevichada
\$26.900
- 4 - TARTAR MIXTO NIKKEI / 9U.
Tartar de camarones, Tartar de salmón y Tartar de
pulpo acompañados de masitas crocantes.
\$16.800
- 5 - EBI TEMPURA / 10U.
Camarones Fritos al estilo Japonés
acompañados de salsa Tare.
\$8.900
- 6 - TATAKI SALMÓN Y PALTA
Cortes de salmón marinados y sellados,
palta, cubiertos de sésamo.
12.900
- 7 - IKA TEMPURA / 10U.
Calamares Tempura
\$12.900
- 8 - PULPO AL OLIVO NIKKEI
Cortes de Pulpo marinado, Salsa de Olivo,
Cebolla Morada y Crocante de Cilantro.
\$14.900

TIRADITOS

- 9 - TIRADITO DE SALMÓN
Salmón, salsa de tiradito al aji amarillo, crocante de cilantro y chalaquita de palta.
\$12.500
- 10 - TIRADITO DE PULPO
Pulpo, salsa de tiradito, salsa al olivo y chulpi Crocante.
\$13.800
- 11 - TIRADITO DE PESCADO DEL DÍA
Pescado del día (reineta o corvina), salsa tiradito al rocoto, salsa huacatay y Quinoa crocante.
\$12.800



GUNKAN

7 bocados

- 12 - GUNKAN ACEVICHADO
Nori, arroz, ceviche nikkei al aji
amarillo y crocante de chulpi.
\$10.900
- 13 - GUNKAN CAMARONES
Nori, arroz, tartar de camarones,
masago y crocante de cilantro.
\$8.900
- 14 - GUNKAN TAKO
Nori, arroz, palta y tartar de pulpo
y crocante de Quinoa.
\$9.800

SASHIMI

/ 9 cortes

- 15 - SAKE \$12.400
16 - TAKO \$13.900
17 - MIXTO \$15.900
(camarones, Salmón, Kanikama y Pulpo, salsa de Cilantro)



MAKIS SIN ARROZ

9 Cortes \$9.500

- 18 - HOT NIKKEI
Salmón, camarón, cebollín, queso crema envuelto en nori apanado.
Topping: Tartara nikkei.
- 19 - FRESH
Camarón, salmón, queso crema, lechuga, nori envuelto en palta.
Topping: salsa acevichada.
- 20 - BAIRES
Nori Tempura, ceviche de salmón.
- 21 - MOZZARELLA TEMPURA
Camarones, queso crema, champiñones, ciboulette, nori.
Envuelto en mozzarella tempura.



MAKIS CALIFORNIA

9 Bocados \$7.900

- 22 - CALIFORNIA EBI
Camarón, palta cubierto en sésamo.
- 23 - CALIFORNIA EBI CHEESE
Camarón, palta, queso crema cubierto en sésamo.
- 24 - CALIFORNIA SAKEBI
Salmón, camarón, palta cubierto en Sésamo.
- 25 - CALIFORNIA SAKE
Salmón, palta cubierto en Sésamo.
- 26 - CALIFORNIA SPICY
Camarón Tempura, Queso Crema, Salsa Spicy, Ciboulette
cubierto en Sésamo.
- 27 - CALIFORNIA MANGO
Camarón Tempura, Queso crema, Piña cubierto en Sésamo y
bañado en salsa de Mango.
- 28 - CALIFORNIA TORI
Pollo teriyaki, Palta cubierto en Sésamo.
- 29 - CALIFORNIA TEMPURA
Pollo Tempura, Palta, Queso Crema cubierto en Sésamo.
- 30 - CALIFORNIA FRESH
Choclo, queso crema, morrón, palta cubierto en Sésamo y
Bañado en Salsa Acevichada.



MAKIS CUBIERTOS EN SALMON

9 Cortes \$8.900

- 31 - EBI CHEESE SAKE
Camarón, Palta, Queso Crema.
- 32 - EBI SAKE
Camarón, Palta.
- 33 - SAKE CHEESE SAKE
Salmón, Queso Crema, Palta.
- 34 - SAKE SAKE
Salmón, Palta.
- 35 - TAKO SAKE
Pulpo, Palta.
- 36 - CRAB SAKE
Camarón, Jaiba, Mayonesa Peruana, Cilantro, Palta.
- 37 - CHEESE TEMPURA SAKE
Mozzarella Tempura, Palta.
- 38 - GREEN SEE SAKE
Pulpo, Masago, Queso Crema, Ciboulette bañado en salsa Spicy.
- 39 - SPICY CRAB SAKE
Jaiba, Mayonesa Alacena, Palta, Lechuga bañado en Salsa Spicy.
- 40 - PARIS TEMPURA SAKE
Camarón Tempura, Queso crema, Champiñones.



MAKIS CUBIERTOS EN PALTA

9 Cortes \$8.900

- 41 - EBI LEMON AVOCADO
Camarón; queso crema y cebollín bañado en salsa Acevichada.
- 42 - EBI CHEESE AVOCADO
Camarón, palta, queso crema.
- 43 - OSTIÓN AVOCADO
Ostiones apanados, queso crema.
- 44 - SAKE CHEESE AVOCADO
Salmón, queso crema, cebollín.
- 45 - SAKEBI CHEESE AVOCADO
Camarón, salmón, queso crema, ciboulette.
- 46 - LIGTH AVOCADO
Palmito, pimentón, ciboulette.
- 47 - EBI THAITEM AVOCADO
Camarón tempura, queso crema, lechuga, papel de arroz, envuelto en palta.
- 48 - MARE AVOCADO
Jaiba, mayonesa peruana, camarón, cilantro.
- 49 - PARIS AVOCADO
Salmón, champiñones, queso crema.
- 50 - TERI FURAI AVOCADO
Pollo apanado, queso crema.
- 51 - SWEET AVOCADO
Camarón apanado, queso crema, piña bañado en salsa de mango.



MAKIS CUBIERTOS EN QUESO PHILADELPHIA

9 Cortes \$8.900

- 52 - EBI CHEESE
Camarón, Palta.
- 53 - SAKE CHEESE
Salmón, Palta.
- 54 - TAKO CHEESE
Pulpo Palta.
- 55 - SWEET CHEESE
Camarón, Palta, Piña Bañado en Salsa de Mango.
- 56 - TERI FURAI CHEESE
Pollo Apanado, Palta.
- 57 - TAKO SPICY CHEESE
Pulpo Tempura, Palta, Bañado en Spicy y ciboulette.

SUGERENCIAS

Para compartir

58 - BAIRES 2 PERSONAS \$25.800

- Sashimi Salmón 4 cortes
- Gyozas 4u. (a elección del chef)
- California Ebi Cheese (Camarón, palta, queso crema, cubierto en sésamo.)
- Sakebi Cheese Avocado (Camarón, salmón, queso crema, ciboulette.)
- Tori Tempura (Relleno: Pollo, queso crema, champiñones envuelto en tempura / Topping: salsa tare y sésamo)

59 - BAIRES 3-4 PERSONAS \$39.700

- Sashimi Salmón 6 cortes
- Gyozas 6u. (a elección del chef)
- California Ebi Cheese (Camarón, palta, queso crema cubierto en sésamo.)
- Tori Furai avocado (Pollo apanado, queso crema.)
- Paris Tempura Sake (Camarón tempura, queso crema, champiñones.)
- Capresse (Relleno: Mozzarella, tomate, albahaca, envuelto en tempura.)
- Hot nikkei (Salmón, camarón, cebollín, queso crema, sin arroz envuelto en nori apanado / Topping: Tartar nikkei)



HOT ROLLS

9 Cortes \$9.800

60 - EBI TEMPURA

Relleno: Camarón, ciboulette, queso crema.
Envuelto: Tempura.

61 - SAKE TEMPURA

Relleno: Salmón, queso crema, cebollín.
Envuelto: Tempura.

62 - TORI

Relleno: Camarón, queso crema, cebollín.
Envuelto: Pollo apanado.

63 - MOZZARELLA

Relleno: Camarón, queso crema, champiñones, ciboulette.
Envuelto: Mozzarella tempura.

64 - TROPIC

Relleno: Piña, camarones, queso crema.
Topping: Plátano tempura sobre salsa de mango.

65 - CARAMEL

Relleno: Camarón, queso crema, cebolla caramelizada.
Envuelto en masa de wantan frita.

66 - CAPRESSE

Relleno: Mozzarella, tomate, albahaca.
Envuelto: Mozzarella tempura.

67 - WANTAN ROLL

Relleno: Pasta del Mar, envuelto en masa de wantan sobre salsa de huacatay.

68 - TORI TEMPURA

Relleno: Pollo, queso crema, champiñones envuelto en tempura.
Topping: salsa tare y sésamo

NIKKEI ROLLS

9 CORTES \$9.700



69 - ACEVICHADO

Relleno: Camote glaseado, camarón tempura.
Topping: Ceviche de salmón, salsa acevichada y chulpi crocante.



70 - LOMO SALTADO

Relleno: Cebolla tempura, queso crema y tomate.
Topping: Lomo saltado, mayonesa peruana y papas hilo.



71 - PORTEÑO A LO MACHO

Relleno: pescado blanco del día furai, queso crema, cilantro.
Topping: salsa a lo macho, camarones, Yuka frita.



72 - TAKO TAKO

Relleno: Cebolla tempura, palta.
Topping: envuelto en quinoa crocante, tartar de pulpo al olivo y cilantro tempura.



73 - DE LOMO

Relleno: Lomo apanado, queso crema.
Topping: camarones en salsa Tobayan.



74 - GREEN

Relleno: Rúcula, tomate, queso crema.
Topping: Palta, coronado con tartara de palmitos y palta con lluvia de quinoa crocante.



75 - SAKE HUACATAY

Relleno: Palta, chicharrón de calamar, queso crema.
Topping: salmón, salsa huacatay y crocante de tocino.



76 - CANCHITA ACEVICHADA

Relleno: Cilantro tempura, queso crema.
Topping: Tiradito de salmón, tartar de Camarones, shichimi y chulpi crocante.



77 - SAKANA

Relleno: Salmón y cebollín aderezado con limón de pica y aceite de sésamo.
Topping: tiradito de pescado blanco, mix de merquén, ciboulette chalaquita de palta.



78 - TORI ACEVICHADO

Relleno: Cilantro tempura, palta.
Topping: ceviche de pollo tempura, salsa acevichada, shichimi y ciboulette.



79 - MAR ROLL

Relleno: yuca frita, queso crema.
Topping: palta, pasta de jaiba y salsa acevichada, emulsión de cilantro e hilos de camote frito.



80 - DEL PUERTO

Relleno: Camarón tempura, palta.
Topping: Tartara nikkei, salsa de cilantro y cebollín tempura.



81 - TARTAR PANKO

Relleno: Salmón, queso crema, cebollín.
Apanado.
Topping: Tartar de camarones.



82 - PULPITO NIKKEI

Relleno: Pulpo, queso crema, cilantro. Apanado.
Topping: chalaquita de palta sobre salsa acevichada.



83 - DE LA CASA

Relleno: camarón tempura, camote glaseado, queso crema. Apanado.
Topping: Ceviche nikkei y salsa huancaina.

www.bairesushiclub.cl



BAIRES SUSHI CLUB

