



TABLAS ITAMAE

LA MAS RICA SELECCIÓN DE
INGREDIENTES PARA TU MAKI

ARMA TU BOX

BOX1: 20 PIEZAS: 2 ROLLS \$8.500 1 salsa a elección

BOX2: 30 PIEZAS: 3 ROLLS \$11.990 2 salsas a elección

BOX3: 40 PIEZAS: 4 ROLLS \$15.990 3 salsas a elección

BOX4: 50 PIEZAS: 5 ROLLS \$19.990 4 salsas a elección

BOX5: 60 PIEZAS: 6 ROLLS \$23.990 5 salsas a elección

SELECCIONA ENVOLTURA*

- MAKIMONO (SESAMO - CIBOULETTE - COCO MERKEN - AMAPOLA)
- AVOCADO
- CREAM CHEESE
- HOT
- SAKE (\$2.000+)

SELECCIONA 2 INGREDIENTES*

- PALTA
- CEBOLLIN
- CIBOULETTE
- CHAMPIÑON NATURAL A LA MANTEQUILLA
- TOMATITOS CHERRY
- TOMATE CONFITADO
- PIMENTON MORRON
- PIMENTON ASADO
- ALBAHACA FRESCA
- FONDOS DE ALCACHOFA (\$1.000+)
- CEBOLLA MORADA
- CEBOLLA CARAMELIZADA
- PEPINO
- ALMENDRAS (\$1.000+)
- MANGO
- PALMITOS
- QUESO DE CABRA
- QUESO CREMA
- ESPARRAGOS (\$1.000+)

DISFRUTA DE 1 PESCADO/CARNE*

- CAMARON FRESCO
- CAMARON FURAY
- SALMON FRESCO
- SALMON FURAY
- POLLO TERIYAKI
- POLLO PICANTE
- POLLO FURAY
- KANIKAMA
- ROAST BEEF (1.000+)
- PULPO (1.000+)
- ATUN (\$2.000+)

SALSA A ELECCIÓN:

Soya - unagui - jengibre - wasabi

itamae
rolls.cl



APPETIZER

5 uni 12 uni

GYOSAS:

Pollo	\$2.990	\$5.990
Cerdo	\$2.990	\$5.990
Camarón	\$2.990	\$5.990

EBI:

furay	\$3.500	\$6.500
Tempura	\$3.500	\$6.500

KOROKES:

Pollo	\$2.990	\$5.990
Salmon	\$2.990	\$5.990

SASHIMIS

Salmón	\$3.500	\$6.500
Pulpo	\$3.500	\$6.500
Atún	\$3.990	\$7.000

POLLO

FURAY	\$2.990	\$5.990
-------	---------	---------

SALSAS

• Soya	1u \$350 - 2u \$650
• Kikkoman:	
• Unagui:	1u \$400 - 2u \$700
• Acevichada:	\$700
• Aji de gallina:	\$1.000
• Olivo:	\$1.000
• Huancaína:	\$1.000
• Leche de tigre:	\$700
• Spicy:	\$700
• Teriyaki:	\$700
• Kiri:	\$1.000
• Pesto:	\$700
• Chalaquita:	\$700



AVOCADO ROLLS

MAKI ENVUELTOS EN PALTA

- 27. **AVOCADO TAKO**\$ 4.900
Pulpo, atún, queso crema.
- 28. **AVOCADO EBI**\$ 4.800
Camarón tempura, queso crema, cebollín.
- 29. **AVOCADO TORI**\$ 4.600
Pollo furay, queso crema, ciboulette.
- 30. **AVOCADO CHIZU**\$ 4.600
Camarón, queso crema, pepino.
- 31. **AVOCADO NIKU**\$ 4.900
Roast beef, queso crema, champiñón.
- 32. **AVOCADO HOUSE**\$ 4.500
Tomate cherry, queso crema, albahaca.
- 33. **AVOCADO SAKE**\$ 4.800
Salmon furay, queso crema, pimentón asado.
- 34. **AVOCADO MASTER**\$ 4.700
Salmon, queso crema, palmito.
- 35. **AVOCADO GREEN**\$ 4.600
Fondo de alcachofa, esparrago, palmito.
- 36. **AVOCADO KINOKO**\$ 4.600
Pollo teriyaki, queso crema, champiñón.



MASTER SUSHI
& NIKKEI



CREAM CHEESE

MAKI ENVUELTO EN QUESO CREMA

- 37. **CHEESE SAKE**\$ 4.900
Salmon furay, fondo de alcachofa, esparrago.
- 38. **CHEESE MAGURO**\$ 4.800
Atún spicy, cebollín, palta.
- 39. **CHEESE TORI**\$ 4.500
Pollo teriyaki, cebolla caramelizada, champiñón.
- 40. **CHEESE EBI**\$ 4.600
Camarón tempura, pimentón asado, aji verde.
- 41. **CHEESE BEEF**\$ 4.900
Roast beef, cebolla caramelizada, tomate asado.
- 42. **CHEESE AKA**\$ 4.500
Pollo teriyaki, tomate cherry, albahaca.
- 43. **CHEESE KANL**\$ 4.900
Jaiba, camarón, pimentón asado.
- 44. **CHEESE ROLL**\$ 4.400
Champiñón tempura, palta, palmito.
- 45. **CHEESE ESPECIAL**\$ 4.500
Palmito, esparrago, palta.
- 46. **CHEESE SUN**\$ 4.700
Atún, mango, pepino.



MASTER SUSHI
& NIKKEI



MAKI ESPECIALIDADES DEL MAESTRO ITAMAE

1. **BEEF CHALAQUITA** \$ 5.500
Champañón, cebolla caramelizada, queso crema.
Envuelto en láminas de Roast beef, bañado en
salsa Chalaquita.
2. **SÉSAMO FURAY ESPECIAL** \$ 5.400
Esparrago, tomate confitado, queso crema,
cebollín. Frito en costra de sésamo.
3. **BASILICO SENSEI** \$ 5.400
Roast beef, queso de cabra, tomates cherry.
Envuelto en palta bañado en pesto.
4. **AVOCADO TOKIO** \$ 5.500
Champañón Tempurizado, palmito, esparrago.
Envuelto en palta, bañado en tártaro de atún.
5. **KIRI ROLL** \$ 5.200
Roast beef, queso crema, cebollín. Frito en
tempura, bañado en salsa kiri.
6. **EBI HOT** \$ 5.300
Camarón, queso crema, palta. Frito en furay
bañado en finos cubos de pollo teriyaki en su salsa
con una lluvia de almendras.
7. **SAKE KANI** \$ 5.500
Jaiba, pepino, queso crema. Envuelto en salmón
con salsa ponzu.
8. **BASILICO ITAMAE** \$ 5.700
Fondo de alcachofa, queso crema, esparrago,
camarón. Frito en tempura albahaca \$5.700
9. **DRAGON MAKI** \$ 5.400
Atún, ciboulette, mango. Envuelto en palta con
salsa acevichada.
10. **TORI RAINBOW** \$ 5.100
Pollo teriyaki, champañón tempura, cebollín.
Envuelto rainbow palta y queso crema.

itamae

rolls.cl

MASTER SUSHI & NIKKEI

**"TODOS LOS DÍAS UNA
PROMOCION DIFERENTE PARA TI"**

todas las promociones son válidas
en efectivo o transferencia

LUNES
3X2
EN ROLLS DE
LA CARTA

MARTES
-10%
EN GOHAN

MIÉRCOLES
**LA SELECCIÓN
DEL MAESTRO**
(3 ROLLS a
elección del Maestro
Itamae a \$10.990)

JUEVES
-10%
EN ROLLS DE
LA CARTA

VIERNES
-10%
EN CEVICHES
DE LA CARTA

SÁBADO
-15%
EN APETIZZIER

DOMINGO
-15%
EN NIKKEI
ROLLS





SAKE ROLLS

MAKI ENVUELTO EN LAMINAS DE
SALMON FRESCO

47. SAKE EBI \$ 4.900
Camarón tempura, cebollín, palta.

48. SAKE FURAY \$ 4.900
Camarón furay, queso crema, palta.

49. SAKE GREEN \$ 4.700
Palta, palmito, esparrago.

50. SAKE TAKO \$ 5.000
Jaiba, queso crema, pulpo.

51. SAKE MAGURO \$ 4.900
Atún, palta, cebollín.

52. SAKE PESTO \$ 4.600
Palta, queso crema, pesto.

53. SAKE CHIZU \$ 4.700
Fondo de alcachofa, queso crema, champiñón
a la mantequilla.

54. SAKE SUN \$ 4.900
Pulpo spicy, queso crema, palta.

55. SAKE NAKO \$ 4.500
Champiñón tempura, queso crema, ají verde.

56. SAKE NAKO \$ 4.700
Camarón, queso crema, pepino.



MAKIMONO

MAKI ENVUELTO EN SESAMO
TOSTADO, AMAPOLA, COCO-MERKEN O
CIBOULETTE A ELECCIÓN

57. CALIFORNIA TORI \$ 4.300
Pollo teriyaki, queso crema, palta.

58. CALIFORNIA EBI \$ 4.500
Camarón, queso crema, palta.

59. CALIFORNIA HOT \$ 4.500
Camarón furay, queso crema, palmito.

60. CALIFORNIA OISHI \$ 4.600
Pulpo, queso crema, fondo de alcachofa.

61. CALIFORNIA FURAY \$ 4.300
Pollo furay, pepino, esparrago.

62. CALIFORNIA ITA \$ 4.700
Jaiba, ciboulette, palta.

63. CALIFORNIA CHEESE \$ 4.400
Pollo teriyaki, queso crema, pimentón asado.

64. CALIFORNIA SUSHI \$ 4.700
Camarón tempura, pesto, cebollín, tomate cherry.

65. CALIFORNIA SAKE \$ 4.600
Salmon furay, queso crema, ají verde.

66. CALIFORNIA GREEN \$ 4.300
Champiñón a la mantequilla, queso crema,
cebollín.

itamae
rolls.cl

MASTER SUSHI
& NIKKEI



CEVICHES

TRES EXQUISITAS VARIEDADES DE CEVICHES

1. CEVICHE MEXICANO \$ 6.500

Camarón, salmón, cebolla morada, pepino, apio, tabasco, cilantro, jugo de limón, jugo de tomate, choclo, decorado con flor de palta.

2. CEVICHE PERUANO \$ 6.300

Salmón, camarón, pulpo, cebolla morada, leche de tigre. \$6.300

3. CEVICHE CAPRESE \$ 6.700

Camarón, salmón, tomates cherry, dados de queso de cabra, pesto, cebolla morada, leche de tigre.

itamae
rolls.ci

MASTER SUSHI
& NIKKEI



HANDROLLS

FUTOMAKI DE MANO DE TAMAÑO
SUPERIOR (HOT O NORI)

1 SALSA A ELECCIÓN:

Soya – unagui – jengibre – wasabi

A. Pollo teriyaki – ciboulette – queso crema \$ 4.500

B. Pollo picante – pimentón – queso crema \$ 4.500

C. Pollo teriyaki – cebollín – queso crema \$ 4.500

D. Pollo picante – Palta – queso crema \$ 4.500

E. Camarón furay – cebollín – queso crema \$ 4.800

F. Camarón fresco – pimentón – queso crema \$ 4.800

G. Camarón furay – palta – queso crema \$ 4.800

H. Camarón fresco – ciboulette – queso crema \$ 4.800

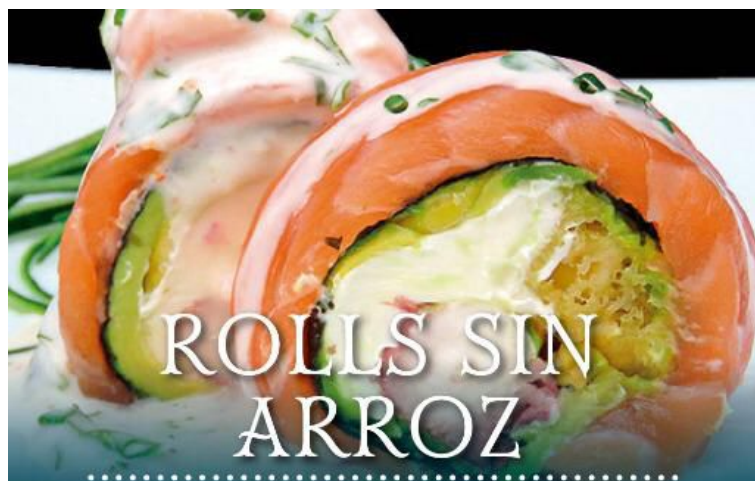
I. Salmon furay – palta – queso crema \$ 4.800

J. Salmon fresco – cebollín – queso crema \$ 4.800

K. Palta – champiñón a la mantequilla – pimentón morrón. \$ 4.500

PROMOCIÓN HANDROLLS

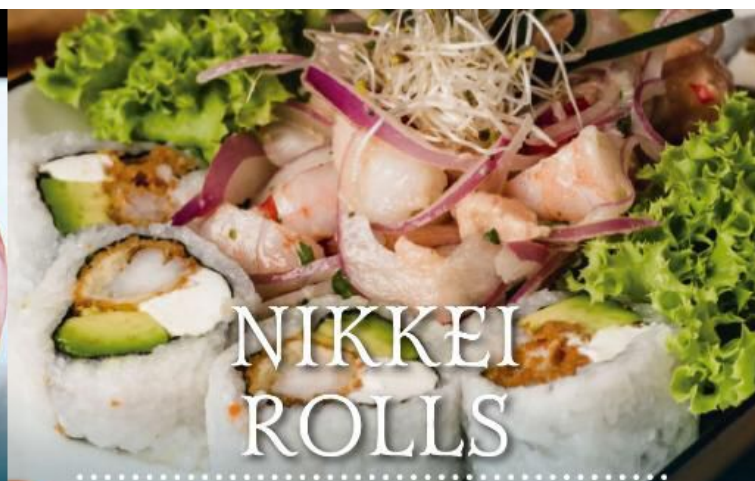
HANROLLS A ELECCIÓN • 3 KOROKES DE POLLO • LATA DE BEBIDA \$ 5.990



ROLLS SIN ARROZ

MAKI SIN ARROZ

- 11. ORIENTAL SAKE** \$ 5.800
Pulpo, queso crema, palta, cebollín. Envuelto en salmón.
- 12. KANI FURAY** \$ 5.700
Jaiba, tomate cherry, queso crema, albahaca. Envuelto en furay.
- 13. EBI CHIFÚ** \$ 5.600
Camarón, salmón, pepino, palta. Envuelto en queso.
- 14. SPICY ORIENTAL** \$ 5.400
Pollo teriyaki, queso crema, pimentón asado, palta con un toque de salsa spicy del chef.
- 15. TEMPURA HOT** \$ 5.500
Camarón tempura, champiñón a la mantequilla, cilantro, queso crema. Envuelto en furay.
- 16. MAKI SUN** \$ 5.400
Tartar de atún, pepino, mango, ciboulette.
- 17. BASILICO BEEF** \$ 5.700
Roast beef, fondo de alcachofa, queso crema, palmito. Con topping de papas hilo bañadas en salsa pesto.
- 18. OSAKA SAKE** \$ 5.900
Camarón, palmito, queso crema, cilantro, palta. Envuelto en salmón flambéado al coñac salsa ponzu.
- 19. YASAI ORIENTAL** \$ 5.200
Cebolla caramelizada, champiñón tempura, queso crema, pimentón asado.
- 20. TAKO ESPECIAL** \$ 5.800
Pulpo, queso crema, palta, cebollín. Envuelto en salmón con salsa acevichada. \$5.800



NIKKEI ROLLS

FUSION SUSHI JAPON/PERU

- 21. CEVICHE ROLLS** \$ 6.200
Camarón furay, queso crema, palta. Bañado en 200gr. De ceviche peruano mixto
- 22. HUANCAÍNA ROLLS** \$ 5.800
Salmón, palta. Frito en furay, bañado de salsa huancaína más topping de ensaladilla a la peruana y papas hilo.
- 23. LOMO SALTADO ROLLS** \$ 6.300
Camarón furay, palta. Tempurizado con topping de lomo saltado (100 gr. De LOMO DE RES).
- 24. PULPO AL OLIVO ROLLS** \$ 5.800
Pulpo, cebollín, palta. Envuelto en queso crema, bañado en salsa de olivo.
- 25. AJÍ DE GALLINA ROLLS** \$ 6.400
pollo teriyaki, palta, aceituna. Bañado en aji de gallina, con topping de papas hilo.
- 26. TIRADITO ROLLS** \$ 6.000
Relleno de pastel de jaiba. Envuelto en tiradito de atún, bañado en salsa acevichada.

itamae
rolls.cl

MASTER SUSHI
& NIKKEI



itamac
rolls & ci

MASTER SUSHI
& NIKKEI

GOHAN

SUSHI AL PLATO CON LA MEJOR
SELECCIÓN DE INGREDIENTES.

- 1. SUSHIZU** \$ 5.700
Dados de salmón marinados en salsa ponzu, pimentones asados, cebollín, queso crema, crocantes de tempura.
- 2. HIRAME** \$ 6.000
100gr. De ceviche mixto, crocantes de furay, palta, queso crema, apio, sésamo.
- 3. UMAMI** \$ 5.800
Camarones a la mantequilla, vegetales salteados, palta, queso crema, cebollín, sésamo. \$5.800
- 4. OMASAKE** \$ 5.800
Dados de atún levemente grillados con aceite de ajonjolí, pepino, mango, palta, queso crema, sésamo.
- 5. UNOHANA** \$ 5.900
Mix pulpo camarón, cebollín, palta, queso crema, sésamo. \$5.900
- 6. MAKISU** \$ 5.500
Yasai de vegetales, palta, queso crema, cebollín salteado con soya, sésamo. \$5.500

HELADOS

HELADO ARTESANAL VARIEDADES
(consultar por sabores disponibles)

\$7.000



HOT ROLLS

MAKI CALIENTE: ENVUELTO EN FURAY
O TEMPURA A ELECCION

- 67. HOT EBI** \$ 4.600
Camarón fresco, queso crema, cebollín. \$4.600
- 68. HOT SAKE** \$ 4.700
Salmon fresco, queso crema, ciboulette. \$4.700
- 69. HOT TORI** \$ 4.500
Pollo teriyaki, queso crema, pimentón asado.
- 70. HOT YAKI** \$ 4.600
Pollo teriyaki, queso crema, palta.
- 71. HOT YASAI** \$ 4.600
Champiñón, queso crema, fondo de alcachofa. \$4.600
- 72. HOT ALMOND** \$ 4.000
Queso crema, almendras tostadas.
- 73. HOT BEEF** \$ 4.800
Roast beef, cebolla caramelizada, tomate asado.
- 74. HOT HOT** \$ 4.900
Jaiba, queso crema, albahaca, aji verde.
- 75. HOT MAGURO** \$ 4.800
Atún, queso crema, palta. \$4.800
- 76. HOT TAKO** \$ 4.900
Pulpo, palta, cebollín, queso crema.

BEBIDAS

- Lata: \$1.000
- Bebida 1.5 lt \$2.300
- Bebida 2.5 lt \$2.800
- Jugos 1.5 lt \$2.200