

POSTRES

Tartas artesanales

Tarta de limón 4,50 € ☆

Tarta de zanahoria 4,50 €

Brownie con helado de flor de vainilla (templado) 4,50 € ☆

Tartaleta de manzana (templada) 4,50 €

Helados ecológicos

Helado de chocolate con stracciatella 4,50 €

Helado de Té verde matcha con stracciatella * 4,50 € ☆

Sorbete de limón con hierbabuena ** 4,50 €

Helado de flor de vainilla 4,50 €

*El té verde matcha tiene su certificado de origen.

**El zumo de limón del sorbete está recién exprimido

(Bola extra = 2 €)



ALÉRGENOS: Si necesita información sobre los alérgenos de nuestros productos, por favor consulte a nuestro personal.

ANISAKIS: Los productos elaborados con pescado crudo cumplen la Normativa sobre la prevención de la parasitosis por anisakis (RD 1420/2006 "pescado congelado a una temperatura igual o inferior a -20°C, durante un período de al menos 24 horas")

CELEBRANDO LA VIDA

Nuestras tartas contiene ingredientes 100% naturales y están realizados de forma artesanal, respetando los procesos tradicionales de elaboración.

Nuestros helados están elaborados con ingredientes ecológicos, y contienen un porcentaje de frutas superior (de un 70%, cuando la mayoría no alcanzan ni el 30%).

C/Alberto Aguilera 52

T. 91 825 91 27
cafesushita@sushita.com

Para más información:
www.sushita.com

CELEBRANDO LA VIDA


En Sushita Café nos gusta cuidar de ti, por eso nuestras verduras están lavadas con agua alcalina, que ayuda a retener los nutrientes, conservar los sabores.

Nuestro salmón de pesca sostenible viene todas las semanas desde Noruega.


Utilizamos arroz ecológico y pollo de granja para la elaboración de nuestros platos y usamos sal kalahari que tiene un contenido superior de minerales y es apta para hipertensos.

PARA COMPARTIR

Sopa miso 3,50 €

Edamame plancha/templado 3,50 € 

Pizza spring roll (6 uds) 6,50 €
(Rollito de pizza con salsa kushiage acompañado de salsa spicy)

Rollito de pato crujiente (6 uds) 8,50 € 
(Con salsa pekin)

Dumplings de pollo y gambas (6 uds) 7,90 €
(Con salsa al vinagre negro)

Eby fry (6 uds) 8,50 €
(Tempura de gamba y queso philadelphia con salsa Kushiage y Tártara)

Rollito de langostino (6 uds) 8,50 €
(Con queso de cabra y salsa de yogur, queso y miel)


Rocas de langostino tigre (ración) 11,90 € 
(Langostino en tempura con salsa Cocomuchi)

ENSALADAS

Ensalada de pato 7,90 €
(miso dressing, mango, cilantro, pato crujiente y brotes frescos)


Ensalada wakame 4,50 €
(Alga wakame con wasabi y salsa de mahonesa japonesa)


Ensalada tataki de salmón 7,90€
(Canónigos, lechuga batavia y lechuga roja, tomate cherry, alga wakame, cebolla frita, brotes de soja, salmón tataki y mahonesa japonesa)

Ensalada miso con cacahuete y tofu 7,90€ 
(Canónigos, lechuga batavia y lechuga roja, judía redonda, tomate cherry, rabanitos rojos, tofu y salsa miso con cacahuete)

NOODLES Y ARROCES


Arroz frito con pato 7,90 €
(Con setas frescas, brotes de soja, pasas, huevo, cebolletas, zanahoria y salsa tokio, envuelto en hoja de Loto)

Noodles Sichuan 8,90 €
(Noodles yakisoba con pato , tofu, pak choy, calabacín, seta shitake y salsa schezwan)

Pad Thai vegetal con tofu 8,90 € 
(Pasta de arroz, salsa pad thai, brotes de soja, cebolletas, tofu, chalotas, ajo, cacahuetes y cilantro)

Noodles con langostino al curry 8,90 €
(Noodles con colas de langostino, champiñón, tomate cherry, cebolleta y salsa de curry suave)

TARTAR, TIRADITOS Y SASHIMI

Tiradito de atún 8,90 € 
(Con hoja shiso, cebolleta china y salsa kimuchi)

Tiradito de salmón 8,90 €
(Con mango, chile, eneldo y salsa japonesa)

Tartar de atún 10,90 €
(Con cebolletas chinas, hoja shiso, cilantro, masago naranja y salsa spicy)

Tartar de salmón 10,90 €
(Con cebolleta, pepinillo, alga wakame, eneldo y salsa de mostaza y miel)


Sashimi de salmón (8 piezas) 9,90 €

Sashimi de pez mantequilla (8 piezas) 9,90 €

Sashimi de atún (8 piezas) 10,90 €

OTROS DE NUESTROS PLATOS...

Pollo de granja al curry verde con arroz orgánico y sésamo 8,90 €
(Con champiñón, tomate cherry, cebolleta y a elegir entre: salsa de curry verde (suave) o rojo (fuerte))

Black cod con salsa misoyaki 16,90 € 
(Bacalao negro con salsa miso)


Chicken satay burger 7,90 €
(Carne de pollo acompañada de crema de cacahuete, zanahoria rallada, pepino y cilantro en pan de trigo centeno y soja)


Ramen burger 8,90 €
(Carne de ternera y cerdo acompañada de queso Edam, rúcula y cebolletas en pan de pasta yakisoba)


*3 salsas a elegir: spicy, jalapeño, sriracha
*(Todas las hamburguesas incluyen ensalada de alga wakame con mahonesa wasabi)

SUSHI FRESCO:

MAKI ROLL (8 piezas - 7,50 €)

Rollo spicy 
(Tartar de atún, aguacate y cebolla crunch con topping de mix de sésamo, salsa spicy y salsa jalapeño)


Rollo salmón y setas 
(Salmón, seta shitake dulce y piñones con salsa mahonesa wasabi, Topping de sésamo mix, acompañado de salsa de soja)


Rollo veggie 
(Judías redondas cocidas, lechuga batavia, seta shitake dulce, seta inoki con salsa de mahonesa wasabi)

Rollo ibérico
(Paleta ibérica, espárrago en tempura, rúcula, aguacate, mahonesa japonesa)

Rollo pato
(Pato al horno, judías redondas cocidas, seta shitake dulce, salsa hoisin en el interior con topping de tempura flakes)

California Especial
(Langostino rebozado en panko, queso crema, aguacate y topping con verduras fritas con salsa de anguila)

Maki kushiage roll 
(Langostino rebozado en panko, queso crema y aguacate topping con salsa kushiage)

Rollo Foie con pera caramelizada y frambuesa 

Katsou roll
(Langostino rebozado en panko y aguacate en salsa de anguila, con topping de furikake katsou y tempura flakes)

SUSHI (Precio por pieza / Mínimo 2 piezas)

Nigiri vieira 1,50 €
(Vieira braseada, mahonesa wasabi y topping de pesto-rúcula)

Nigiri Salmón Fresco 1,50 €
(Salmón fresco con mahonesa de wasabi)

Nigiri Pez Mantequilla con Trufa 1,50 € 


Nigiri de Boquerón y Tumaca 1,50 €
(Boquerón y topping de tomate)


Nigiri de salmón braseado 1,50 €
(Salmón fresco, aguacate, queso crema y masago verde)

Nigiri de atún 2 €
(Con topping de zanahoria y tobiko negro)

California roll crunch con salsa japonesa 1,50 €

California de salmón y queso crema 1,50 €

Tulip sushi tartar de salmón 2 € 
(Aguacate, salmón, tartar de salmón y cebollino)

Tulip sushi tartar de atún 2 € 
(Aguacate, atún, tartar de atún y yema de huevo)

Oshi de paleta ibérica con aceite de trufa 2 €
(Paleta ibérica, aguacate, topping de tomate y trufa)

Oshi salmón fresco 2 €
(Salmón fresco, aguacate y tobiko negro)

NUESTROS PLATOS ESTRELLA

 VEGGIE

RON

Brugal Añejo / Cacique 7 €

Havana 7 / Legendario / Bacardi 8 €

Santa Teresa / Pampero Aniversario 9 €

Barcelo 10 €

Zacapa 11,50 €

VODKA

Absolut 7 €

Stolichnaya 8 €

Ketel One 11,50 €

GINEBRA

Beefeater 7 €

Bulldog / Bombay / Tanqueray 8 €

Santa Teresa / Pampero Aniversario 9 €

Martin Miller / Tanqueray Ten / London N°1 / Citadelle /
Hendricks / Botanic / Jinzu / Bombay Sapphire / Opihr 10 €

G'vine 11 €

Gin Tonic

BULLDOG con pomelo rojo y lima 8 €

BOTANIC con mandarina kumquat y nuez moscada 10 €

OPIHR con corteza de naranja y cilantro 10 €

JINZU con jengibre, crujiente de wasabi caramelizado
y corteza de lima 10 €

SAFFRON con corteza de naranja y rama de canela 10 €

HENDRICKS con pepino, corteza de lima y enebro 10 €

MARTIN MILLER con manzana verde, corteza de lima y enebro 10 €

CITADELLÉ con pomelo rojo y lima 10 €

LONDÓN N°1 con corteza de lima y jengibre 10 €

TANQUERAY con lima y limón 10 €

BEEFEATER con lima y limón 10 €

BOMBAY SHAPIRE con lima, limón y enebro 10 €

TANQUERAY TEN con lima y manzana verde 10 €



CELEBRANDO LA VIDA

En Sushita Café nos gusta cuidar de ti, por eso te ofrecemos nuestros tés e infusiones medicinales orgánicos para que te encuentres bien en cualquier momento del día, nuestra exquisita gama de frappés y café orgánico, nuestros zumos naturales repletos de vitaminas para que afrontes todo con energía y nuestra agua alcalina, que ayuda a mantener el ph óptimo y la prevención de enfermedades y ponemos a tu disposición una amplia carta de vinos orgánicos y combinados.

C/Alberto Aguilera 52

T. 91 825 91 27
cafesushita@sushita.com

Para más información:
www.sushita.com

CAFÉ ORGÁNICO Y FRAPPÉS

Café ristretto 1,60 €

Cappuccino / Americano / Café sólo 1,80 €

Café con leche / Cortado / Café manchado 2 €

Frappe Mocha Chip / Café Caramel Crunch / Spicy Cha. (té) 3,90 €

ZUMOS NATURALES

Smoothie de mango y papaya 3,90 €
(Con base de zumo de naranja)

Smoothie de frambuesa, fresa y mora 3,90 €
(Con base de zumo de naranja)

Limonada 4,50 €
(Zumo de limón con azúcar blanco o moreno)

Zumo verde 4,50 €
(Limón, naranja, manzana verde, espinacas, apio y jengibre)

Zumo Fresh 4,50 €
(Zanahoria, naranja y fresa)

TÉS E INFUSIONES ECOLÓGICOS

Infusión de jengibre y limón Depurativa 2 €

Infusión de Poleo menta Digestiva 2 €

Infusión de Manzanilla / Tomillo 2 €

Rooibos Puro Relajante 2 €

Digestivo con té verde 2 €
(Gunpowder, de oringen chino, con alto contenido en antioxidantes)

Depurativo con té rojo 2 €
(Pu-erh Imperial, de origen chino, metaboliza las grasas y reduce el colesterol)

Saludable con té blanco 2 €
(Pai Mu Tan Bergamota y Vainilla, de origen chino, con alto contenido en antioxidantes y avonoides)

Estimulante con té negro 2 €
(Canela y nueces, de origen indio, energético por su alto contenido en teína, recomendado para tomar con leche)

Chai Tea 2 €
(Especiado, combinación de jengibre, cardamomo, canela y clavo)

Adelgazante con té azul 2,85 €
(Fancy Oolong, ayuda a quemar las grasas y aumenta las defensas)

*(Endulzar con: azúcar moreno, stevia o sirope de agave)

AGUA

Agua alcalina 1/2 L 0,75 € / 1L 1,50 €

Agua Solan de Cabras 1/2 L 2 €

Agua con gas S.Pellegrino 1/2 L 2 €

REFRESCOS

Aloe Vera Refresh Grace 2,50 €

Juicy water lima / limón 2,50 €

Zumo de frutos rojos o zumo de Limojito 2,50 €

Té mangajo pomelo & té verde 2,50 €

Té mangajo limón & te verde 2,50 €

Agua de coco 2,50 €

Coca cola / Fanta / Aquarius / Nestea 2,50 €

VINOS

Vino blanco

Rueda Damana verdejo 2,50 € (copa) / 11,20 € (botella)

Valedeorras Godeval 2,70 € (copa) / 12,25 € (botella)

Rueda José Pariente 2,50 € (copa) / 14 € (botella)

Vino rosado

Navarra Piedemonte 2,50 € (copa) / 13,50 € (botella)

Vino tinto

Rioja Luis Cañas 2,50 € (copa) / 8,95 € (botella)

Orgánico de Toro Sin Complejos 2,50 € (copa) / 11,20 € (botella)

Orgánico Tierra de Cádiz Barbazul 2,50 € (copa) / 12,50 € (botella)

Rioja Lágrimas de María 2,50 € (copa) / 12,95 € (botella)

Ribera del Duero Damana 5 2,50 € (copa) / 9,40 € (botella)

Ribera del Duero Cair 2,50 € (copa) / 12,95 € (botella)

Cava

Xenius Brut nature 2,50 € (copa) / 10,20 € (botella)

Vermut rojo o blanco 4,50 €

Tinto de verano con limón 2,50 €

SAKES

Sake hana 4 €

Sake rei 4 €

Sake nigori 4 €

Sake Gokai (caliente) 4 €

CERVEZAS

Caña Mahou 1,75 €

Doble Mahou 2,50 €

Sin alcohol Mahou 1,75 €

Asahi (japonesa) 2,50 €

Clara con limón 1,95 €

Doble con limón 2,85 €

LICORES

Chupito 1,50 €

Chupito especial 2,50 €

Orujo blanco / Licor de manzana / Orujo hierbas 3,50 €

Crema de orujo / Licor de melocotón 4 €

Frangelico / Pacharán 4,50 €

Tequila Don Julio 5,50 €

COMBINADOS

WHISKY

White Label / JB / Ballantines / Cutty Sark 7 €

Johnnie Walker (etiqueta roja) 8 €

Jack Daniels 8,50 €

Cardu / White Label / Johnnie Walker (etiqueta negra) / Glenfiddich / Chivas Regal / Bulleit Bourbon 10 €

Macalan 11,50 €

Johnnie Gold L 12 €

BRANDY

Torres 10 8 €