

Menú



*La vida puede tener
un mejor sabor*





Sabías que!!!

1-. Los **cuchillos** utilizados por los chefs de sushi son los descendientes directos de las **espadas samurai**, y las cuchillas deben ser afiladas y cuidadas todos los días.



RIF.:J-30621262-0

*Atún
Abrazado*

Entradas

Gyosas

Empanaditas de cerdo ó vegetales.



Shaomai

Bocaditos de camarones ó cangrejo.



Edamame

Vainitas de Soya.



Atún Abrazado

Lonjas de atún fresco, ligeramente selladas y abrazadas con ajonjolí, acompañadas con salsa curry y chutney de piña.





Sabías que!!!

2-..Sorprendentemente
el Sushi **no** es originario
de Japón su origen se remonta al siglo
IV A.D en el **sureste** de
Asia.



RIF.:J-30621262-0

*California
Roll*

Rolls Tradicionales

Dinamita Roll

Cangrejo, wakame, masago y salsa dinamita.



California Roll

Cangrejo, queso crema, pepino y aguacate con semillas de ajonjolí.



Alaska Roll

Salmón, queso crema, aguacate y semillas de ajonjolí.



Plátano Roll

Salmón, anguila, cangrejo y queso crema con tope de plátano.



Unagui California Roll

Cangrejo, queso crema, ajonjolí, pepino, aguacate y tope de anguila.





Sabías que!!!

3-. La palabra "sushi" no se refiere a un plato en absoluto. Se refiere al arroz que ha sido sazonado con vinagre, azúcar y sal.



RIF.:J-30621262-0

*Spicy
Tuna*

Rolls Tradicionales

Rainbow

Cangrejo, salmón, tilapia, anguila, atún, queso crema y tope de variedad de pescados.



Spicy Tuna

Tartar de spicy Tuna, envuelto en arroz con tope de Spicy Tuna.



Alaska Especial

Salmón, ajonjolí, queso crema, aguacate y tope de salmón.



Pepino Roll

Cangrejo, atún, queso crema y wakame, envuelto en pepino.





Sabías que!!!

4-. Cuando coma **nigiri** remoje ligeramente la tira en la **salsa de soja** para **disfrutar** más el **sabor**.



RIF.:J-30621262-0

Oceania
Roll

Rolls Especiales

Crazy Kani Roll

Relleno de salmón, queso crema y anguila, con toping de cangrejo y Salsa de Anguila.



Oceania Roll

Cangrejo, pescado blanco, cebollín y queso crema con Salsa de Anguila y Dragón, en toping de Atún.



Escolare Roll

Relleno de Escolar y cebollín con toping de huevas de cangrejo.



Acevichado Nikkei

Relleno de Langostinos empanizados, aguacate, cebollín, toping de pescado blanco, baño con crema acevichada.



Dragon Roll

Relleno de langostinos empanizados, queso crema, cebollín, cangrejo, toping de aguacate y Salsa Dragón.





Sabías que!!!

5-. El sushi nació como una comida callejera, y sigue siendo aceptable comerlo con los dedos, si lo prefere.



RIF.:J-30621262-0

*Sakana
Roll*

Rolls Especiales

Futomaki Oceania

Alga por fuera, salmón, atún, pescado blanco, cangrejo, cebolín y huevas de cangrejo.



Jiro Roll

Relleno de salmón, queso crema, aguacate, anguila, toping de atún y salmón con ensalada Dinamita.



Sakana Roll

Roll sin arroz, envuelto en alga con relleno de variedad de pescados y mariscos.



Ebi Fuji Roll

Relleno de cangrejo, aguacate, queso crema, toping de huevas de cangrejo, langostinos tempurizados y Salsa Fuji.



Asakusa Roll

Roll empanizado, relleno de salmón, atún, pescado blanco, queso crema, toping dinamita con Salsa de Anguila.





Sabías que!!!

6-. Los chefs de sushi miden cuidadosamente las proporciones de pescado, arroz y wasabi en cada pieza; coma éstas de un solo bocado.



RIF.:J-30621262-0

*Tiger
Roll*

Rolls Especiales

Vegetariano Roll

Arroz, con relleno de vegetales frescos y Wakame.



Tiger Roll

Envuelto en alga, tempurizado, relleno de salmón, queso crema, aguacate y huevas de cangrejo con Salsa de Anguila.



Mitsutani Roll

Relleno de Salmón, atún, cangrejo y aguacate, bañado en Salsa Curry.





Sabías que!!!

7-. Para apreciar el sabor de cada tipo de pescado, empiece con las variedades suaves y de color claro, y siga luego con el **pescado oscuro**, que es más grasoso y de sabor más fuerte.



RIF.:J-30621262-0

Temakis



Sabías que!!!

8-. El sentido del gusto distingue sólo cuatro sabores: dulce, salado, ácido y amargo.



RIF.:J-30621262-0

Sashimi

Sashimi (5 piezas)

Atún

Pescado Blanco

Salmon

Anquilla

Macarela

Escolar

Pez Espada

Cangrejo

Calamar

Pulpo

Sashimi Mixto 9 pzas

Sashimi Deluxe 21 pzas





Sabías que!!!

9-. Muchos chefs de sushi mantienen la filosofía de que el cliente no sólo **come con la boca**, sino también con los ojos. Preparar sushi debe ser un **ejercicio creativo**, como crear un jardín zen.



RIF.:J-30621262-0

*Nigiri
Salmon*

Nigiri (2 piezas)

Atún

Salmon

Escolar

Langostinos

Calamar

Pulpo

Cangrejo

Róbalo

Tamago

Pescado Blanco

Pez Espada

Masago

Ikura

Macarela

Unagi

Anago





Sabías que!!!

10-. El sushi es una comida

saludable, por su bajo contenido calórico, reducido valor de grasas y elevado contenido proteico.

El pescado fresco sin cocción y el arroz avinagrado son de fácil digestión, y combinados con algas y vegetales se

vuelve un plato muy sano.



RIF.:J-30621262-0

*Ceviche
Mixto*

Ceviches, Tiraditos y Tartares

Ceviche Mixto

Curvina, camarón,
cebolla, ají dulce,
cilantro y limón.



Ceviche Tradicional

Curvina, cebolla, ají
dulce y limón.



Tiradito

Finos cortes de Salmón
y Pescado Blanco,
bañados en nuestra
deliciosa salsa de leche
de tigre.



Chirashi Sushi

Bowl de arroz con
variedad de pescados,
mariscos y Anguila.



Tartar de Atún

Tartar de Salmón

Tartar de Pez Espada





Sabías que!!!

11-. El sushi es el plato de comida asiática más reconocido internacionalmente.



RIF.:J-30621262-0

*Maguro
Salad*

Ensaladas

Maguro Salad

Lechuga, wakame, atún Tataki, aguacate con aderezo de Vinagreta Asiática.



Coco Salad

Salmón tempurizado, queso crema y aguacate.



Wakame Salad

fresca ensalada de algas marinas (wakame).



Ensalada Neptuno

Wakame, atún, salmón y cangrejo en salsa especial.





Te hacemos el mejor
sushi para llevar.

*¡Ahora cuentas también
con nuestro
Servicio Delivery!*

Incluye costo adicional por envío.

Las Mercedes: Calle La Guairita,
C.C. Trolly. Telf.: 0212. 993.32.83

La Trinidad: Calle Bolívar, Edif Fryan.
Telf.: 0212. 943.37.37

RIF.: J-30621262-0

La vida puede tener un mejor sabor
www.alimentosoceania.com