



CARTA
Vegana 

www.alaskasushifusion.cl

Entradas Vegan



AROS DE CEBOLLA APANADO

»» \$ 5.400 ««



BASTONCITOS DE TOFU APANADOS

»» \$ 5.400 ««

Ceviches Vegan



CEVICHE VEGANO DE MANGO

CHAMPIÑÓN, MANGO, CEBOLLA MORADA Y PIMENTÓN

»» \$ 8.400 ««

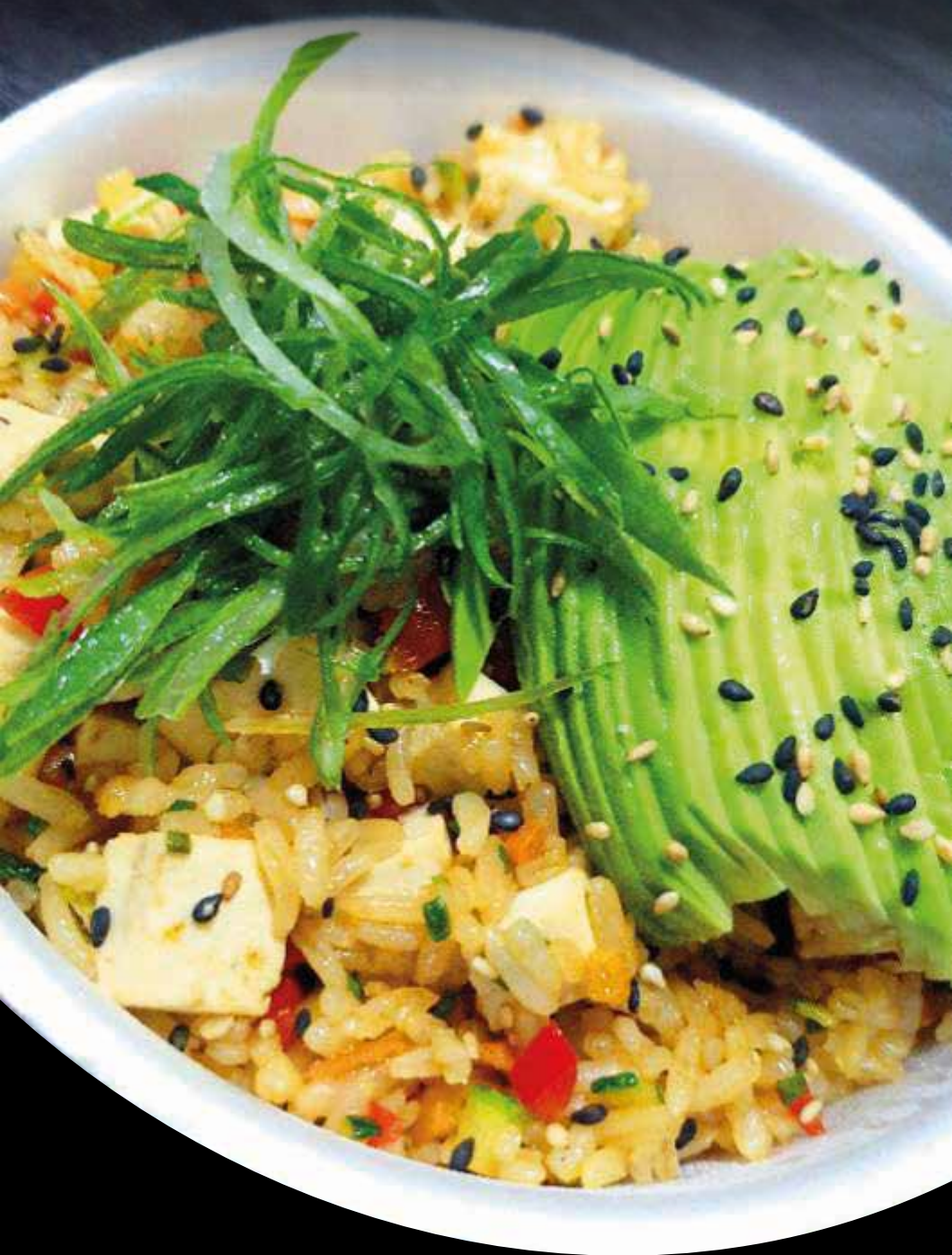


CEVICHE VEGANO DE LA CASA

PALMITO, APIO, PEPINO, PIMENTÓN, CEBOLLA MORADA,
LECHUGA, CILANTRO, YUCA, CAMOTE Y CHOCLO

»» \$ 8.400 ««

Platos Calientes Vegan



YAKIMECHI DE TOFU

ARROZ, MIX DE VERDURAS Y TROZOS DE TOFU SALTEADOS,
CON AGREGADO DE PALTA

»» \$ 7.400 ««

Platos Calientes

Vegan



YAKISOBA DE TOFU

FIDEOS CHINOS SALTEADOS
CON VERDURAS MIX Y CON
TROZOS DE TOFU

»» \$ 7.400 ««

Ensalada Vegan



ENSALADA TOFU CRISPY

TOFU CRISPY EN TROZOS, MIX DE LECHUGA, TOMATE
CHERRY, APIO, PEPINO Y PIMENTÓN SALTEADO

»» \$ 7.400 ««

Rollos Fusión Veganos



VEGAN CEVICHE

FURAI ROLL

PALTA, FIDEO WANTAN, TOFU TEMPURA, EN PANKO Y CEVICHE MIX DE VERDURAS (TOMATE, CEBOLLA MORADA, APIO Y PIMENTÓN) Y UN TOQUE DE CILANTRO ENCIMA

»» \$ 6.900 ««



VEGAN

ACEVICHADO ROLL

PALTA, TOFU TEMPURA. ENVUELTO EN PALTA Y CEVICHE DE CHAMPIÑÓN

»» \$ 6.900 ««

Rollos Fusión Veganos



VEGAN MANGO

CHAMPIÑÓN TEMPURA, PALTA, PIMENTON. CUBIERTO CON UNA LÁMINA DE MANGO Y SALSA DE MARACUYA.

»» \$ 6.900 ««



VEGAN CARROT

PÁLMITO, CIBOULETTE, APIO, PALTA. CUBIERTO CON UNA LÁMINA DE PEPINO, CORONADO CON ZANAHORIA AL HILO Y UN TOQUE DE SALSA DE ACEVICHADA

»» \$ 6.900 ««

Rollos Fusión Veganos



VEGGIE ALMENDRA

TOFU TEMPURIZADO, PALMITO, PALTA. ENVUELTO EN PALTA
CUBIERTO CON ALMENDRAS LAMINADAS Y SALSA TERIYAKI.

»» \$ 6.900 ««



VEGGIE SALTEADO

EN PANKO, PALTA, TOFU TEMPURA, CEBOLLÍN, SALTEADO CON
CHAMPIÑÓN, TOMATE, CEBOLLA Y CORONADO CON PAPA AL
HILO

»» \$ 6.900 ««

Rollos Fusión Veganos



VEGGIE

GUACAMOLE

ROLL APANADO, RELLENO CON CHAMPIÑÓN TEMPURA, PIMENTÓN Y CEBOLLÍN. CUBIERTO POR GUACAMOLE Y TORTILLA CROCANTE DE MAÍZ.

»» \$ 6.900 ««



VEGGIE ALASKA

ACEVICHADO

ENVUELTO EN QUESO CREMA VEGANO RELLENO CON TOFU TEMPURA Y PALTA, CON CEVICHE DE PALMITO, APIO, PIMENTÓN Y CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y UN TOQUE DE SALSA ACEVICHADA

»» \$ 6.900 ««

Rollos Fusión Veganos



VEGGIE SPICY

ENVUELTO EN PALTA, RELLENO CON QUESO CREMA VEGAN,
ZANAHORIA TEMPURA Y CEBOLLÍN, CORONADO CON CRISPY
SPICY

»» \$ 6.900 ««



VEGAN DEGRANADO

CAMOTE FURAI, QUESO CREMA VEGANO Y PIMENTÓN.
ENVUELTO EN PALTA. CON BASE DE REPOLLO Y PAPAS AL HILO.
CORONADO CON CHOCLITO DEGRANADO.
SALSA ACEVICHADA Y UN CHIS DE PAPITAS AL HILO.

»» \$ 6.900 ««

Nuestros Menús Veganos



MENÚ 16 PIEZAS

VEGETON (8 UNIDADES)

CHAMPIÑÓN, PIMENTÓN, ENVUELTO EN PALTA

CALIFORNIA CHOC (8 UNIDADES)

CHOCLITO, PALTA, ENVUELTO EN SÉSAMO

»» \$ 8.900 ««



MENÚ 24 PIEZAS

(8 UNIDADES) CHAMPIÑÓN, TOFU, CEBOLLÍN, EN PANKO

(8 UNIDADES) PALTA, PIMENTÓN, ENVUELTO EN SÉSAMO

(8 UNIDADES) PALTA, ENVUELTO EN NORI

»»\$ 10.800««

Nuestros Menús Veganos



MENÚ 40 PIEZAS

(8 UNIDADES) TOFU TEMPURA, CEBOLLÍN, PIMENTÓN,
ENVUELTO EN PALTA

(8 UNIDADES) PALMITO, PALTA, ENVUELTO EN CIBOULETTE

(8 UNIDADES) CHAMPIÑÓN TEMPURA, PALTA, ENVUELTO
EN SESAMO

(8 UNIDADES) PEPINO, PALTA, ENVUELTO EN NORI

(8 UNIDADES) CHAMPIÑÓN, PALTA, ENVUELTO EN NORI

» \$ 14.200 «

Nuestros Menús Veganos



MENÚ 53 PIEZAS

VEGAN LIGHT: TOFU TEMPURA, PIMENTÓN, CEBOLLÍN, ENVUELTO EN PALTA.

AVOCADO VEGETAL: CHAMPIÑÓN, TOFU, CEBOLLÍN, ENVUELTO EN PALTA

CALIFORNIA MUSHROOM: CHAMPIÑÓN TEMPURA, PALTA, ENVUELTO EN SESAMO.

CARROT: ZANAHORIA TEMPURA, TOFU, CEBOLLÍN, EN PANKO.

VEGAN TROPICAL: PIÑA, NUEZ, CIBOULETTE, EN PANKO.

LIGHT MAKI: PEPINO, PALTA ENVUELTO EN NORI.

5 UNIDADES GYOSAS: DE VERDURA FRITAS.

»» \$ 20.200 ««

Tabla Caliente Vegana



VEGANACARROT: ZANAHORIA TEMPURA, TOFU, CEBOLLIN, EN TEMPURA.

VEGAN TROPICAL: PIÑA, NUEZ, CIBOULETTE, APANADO EN COCO.

MUSHROOM: CHAMPIÑÓN SALTEADO, PIMENTÓN, CEBOLLÍN, EN PANKO.

5 UNIDADES GYOSAS: DE VERDURA FRITAS.

6 AROS: DE CEBOLLA EN PANKO.

»» \$ 17.900 ««

Los 4 Magnificos Vegan



HIROYUKI / SIN ARROZ

CHAMPIÑÓN TEMPURA, CEBOLLÍN, QUESO CREMA Y ZANAHORIA TEMPURA. ENVUELTO EN LÁMINAS DE BETERRAGA. CON SALSA ACEVICHADA Y CHIPS DE NUEZ.

»» \$ 7.300 ««



YUKO / SIN ARROZ

TOMATE DESHIDRATADO, TOFU TEMPURA, ALBAHACA EN PANKO CUBIERTO CON CARNE DE SOYA Y SALSA NIKKEI Y CEBOLLÍN CROCANTE.

»» \$ 7.300 ««

Los 4 Magnificos Vegan



KENJI / SIN ARROZ

PALTA, PIMENTÓN, CIBOULETTE Y CHAMPIÑÓN TEMPURA .
EN PANKO, CON SALSA DE QUESO CREMA Y CHISPITAS DE
CIBOULETTE.

»» \$ 7.300 ««



KENTA / SIN ARROZ

PALMITO, QUESO CREMA, PIMENTÓN Y CEBOLLÍN. ENVUELTO EN
PALTA. CON SALSA NIKKEI Y LLUVIA DE FURIKAKE

»» \$ 7.300 ««



¿Deseas
Alguna
Salsa
Extra?

SALSA DE SOYA

»» \$ 990 ««

SALSA UNAGUI

»» \$ 990 ««

WASABI

»» \$ 600 ««

JENGIBRE

»» \$ 990 ««

SALSA ACEVICHADA

»» \$ 990 ««

SALSA NIKEI

»» \$ 990 ««

SALSA SPICY

»» \$ 990 ««

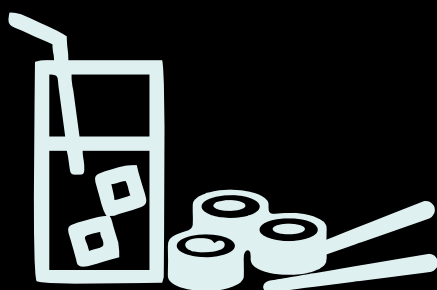
SALSA DE MARACUYÁ

»» \$ 990 ««

SALSA DE FRAMBUESA

»» \$ 990 ««





Algo para Beber ?

JUGOS NATURALES

AGUA

CHIRIMOYA	»» \$ 3.700 ««
FRAMBUESA	»» \$ 3.700 ««
MANGO	»» \$ 3.700 ««
MARACUYÁ	»» \$ 3.700 ««
MANGO MARACUYÁ	»» \$ 3.700 ««
FRUTILLA	»» \$ 3.700 ««
PIÑA ALBAHACA	»» \$ 3.700 ««
CHICHA MORADA	»» \$ 3.700 ««
LIMONADA MENTA JENGIBRE	»» \$ 3.700 ««

AGUA MINERAL	»» \$ 1.300 ««
GASEOSA LATA	»» \$ 1.800 ««

Alfajores Veganos

Un Dulce Final...



CHOCOLATERÍA SIN INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL

NARANJA	»» \$ 1.200 ««
DAMASCO	»» \$ 1.200 ««
FRAMBUESA	»» \$ 1.200 ««
GUINDA	»» \$ 1.200 ««
CIRUELA	»» \$ 1.200 ««
PREMIUN MAZAPÁN	»» \$ 1.600 ««
PREMIUN MARRÓN GLACÉ	»» \$ 1.600 ««
CHOCOLATE BLANCO	»» \$ 1.900 ««
NUTELLA	»» \$ 1.900 ««

NUESTRO DULCE FINAL

Helados Vegan



CHOCOLATE
COCO CHOCO
CREMA DE MANÍ
FRUTOS DEL BOSQUE
LUCUMA
MANGO
MARACUYÁ
NUTELLA
PIÑA
VAINILLA

»» \$ 4.200 ««



Lunes a Domingo y Festivos
12:00 - 22:45 Hrs.



GENERAL JOFRE 307
SANTIAGO CENTRO
 **9 8645 9186**



TEATINOS 511
SANTIAGO CENTRO
 **9 4819 0295**



AV. LA DEHESA 1822
LO BARNECHEA
Local 105B
 **9 9454 1469**

TODO 
MEDIO DE PAGO

Débito, Crédito, Efectivo, Transferencia bancaria,
JUNAEB, Edenred, Amipass, Sodexo, Pluxee
y Ticket de restaurant.
