



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

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

»» \$ 6.900 ««



VEGAN CARROT

PALMITO, 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 ACEVICHADO 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 CHOCLOTO 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 Magníficos 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 Magníficos 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 CEBOLLIN. ENVUELTO EN
PALTA. CON SALSA NIKKEI Y LLUVIA DE FURIKAKE

»»» \$ 7.300 «««



¿Deseas
Alguna
Salsa
Extra?

SALSA DE SOYA
SALSA UNAGUI
WASABI
JENGIBRE
SALSA ACEVICHADA
SALSA NIKEI
SALSA SPICY
SALSA DE MARACUYÁ
SALSA DE FRAMBUESA

»»» \$ 990 «««
»»» \$ 990 «««
»»» \$ 600 «««
»»» \$ 990 «««
»»» \$ 990 «««
»»» \$ 990 «««
»»» \$ 990 «««
»»» \$ 990 «««
»»» \$ 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 «««

 **ALASKA**
SUSHI FUSIÓN
Restaurant & Delivery



**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.
