


C A R T A E D O 2 0 2 0



EDO  
SUSHI BAR

## CONTÁCTANOS

Realiza tu pedido a través de nuestra call center o a nuestro Whatsapp:

 (01) 434 - 4545  986 169 527

## HORARIOS DE ATENCIÓN

### ● Para toma de pedidos:

lunes a sábado: 9:30am a 9:00pm  
domingo: 9:30am a 5:00pm

### ● Para despachos y recojos en tienda:

lunes a sábado:  
despachos: 12:00pm a 8:30pm  
recojo en tienda: 12:00pm a 9:00pm

domingo:  
recojo en tienda: 12:00pm a 5:00pm

## OPCIONES DE PAGO:

Nuestras operadoras te brindarán el detalle de cada una de las opciones:

- Transferencia BCP\*
- Transferencia interbancaria inmediata\*
- POS

## OPCIONES DE PEDIDO:

### ● Para llevar:

Podrás recoger tu pedido en uno de nuestros locales disponibles.

### ● Delivery:

Los pedidos serán enviados a los domicilios que estén dentro de la zona de cobertura.

### ● Delivery programado:

Podrás programar el envío de tu pedido dentro de la zona de cobertura hasta con un día de anticipación (6:30 pm del día anterior).

## CONSULTA NUESTRAS ZONAS DE COBERTURA EN:

[www.edosushibar.com](http://www.edosushibar.com)

  EdoSushiBarPeru

# PIQUEOS

Un buen comienzo para cualquier ocasión

- ★ **Garlic edamame** S/ 19  
Frijol de soya salteado con ajo y mantequilla
- ★ **Edamame** S/ 17  
Frijol de soya salpicado con sal de maras
- ★ **Age gyoza** S/ 28  
Empanaditas fritas, rellenas de pollo, cerdo y verduras
- Ebi furai** S/ 39  
Langostinos empanizados con panko al estilo japonés
- ★ **Tori no karage** S/ 35  
Filete de pollo (muslo) frito a nuestro estilo, acompañado de limón y tártara
- ★ **Chickenkatsu** S/ 35  
Filete de pollo (muslo) empanizado con panko al estilo japonés
- ★ **Sakana Furai** S/ 35  
Pesca del día empanizados con panko al estilo japonés
- Teru maki** S/ 37  
Fina pasta de arroz, rellena de tartare de pescado, con langostinos empanizados, lechuga y espárragos, bañada en salsa hoisin, maracuyá e hilos crocantes de wantán
- Tartare No Crispy** S/ 27  
Taquitos rellenos de tartare de pescado con salsa guacamole y cebolla caramelizada



Garlic edamame



Chickenkatsu



Uzugoro

# ENSALADAS

- Kyuri Salad** S/ 21  
Crujinetes bastones de pepino japonés bañados en aliño de aceite de ajonjolí ligeramente picante, kiñon y ajo
- ★ **Seaweed Salad** S/ 20  
Ensalada de algas japonesas



Seaweed Salad

# TIRADITOS

- Uzugoro** S/ 39  
Finos cortes de salmón, atún y pescado blanco, bañados en salsa cítrica de shoyu, aceite de ajonjolí y rocoto picado, salpicado con tobiko (ovas de pez volador)
- New Style** S/ 39  
Finos cortes de salmón y pescado blanco, bañados en salsa de shoyu, limón y ajo, sellados con aceite de ajonjolí caliente y cebollita china
- Usuzukuri Estilo Nikkei** S/ 39  
Láminas de atún sellado, acompañado de nuestra salsa acevichada y cebollita china

FAVORITOS: ★

## SASHIMI

04 cortes

- ★ ● **Shake:** Salmón S/ 18
- **Maguro:** Atún S/ 18
- **Katsuo:** Bonito S/ 15
- **Pescado blanco de temporada** S/ 18
- **Tako:** Pulpo S/ 18
- **Ebi:** Langostino S/ 13
- **Sashimi Moriawase** S/ 67  
Combinación de 12 cortes de pescado y 9 de mariscos a elección de nuestros itamaes

## GUNKAN & TEMAKI

Gunkan 02 piezas

- **Uni:** Erizo S/ 15
- ★ ● **Kani:** Pulpa de cangrejo S/ 13
- **Ikura:** Ovas de salmón S/ 15
- **Tobiko:** Ovas de pez volador S/ 13
- **TNT** S/ 13  
Conchas de abanico marinadas en limón y mayonesa picante
- **Tartare de atún** S/ 13
- **Tartare de Salmón** S/ 13

Temaki 01 pieza

- **Tradicionales** S/ 17  
3 ingredientes (2 proteínas)
- **Especiales** S/ 19  
4 a 5 ingredientes (3 proteínas)
- **Con Productos Importados** S/ 21  
4 a 5 ingredientes (2 proteínas - incluye ikura o unagi)

## NIGIRI

02 piezas

- ★ ● **Shake:** Salmón S/ 11
- ★ ● **Maguro:** Atún S/ 11
- **Katsuo:** Bonito S/ 11
- **Pescado blanco de temporada** S/ 11
- **Tako:** Pulpo S/ 10
- **Ebi:** Langostino S/ 10
- **Unagi:** Anguila de río S/ 16



Sashimi Shake



Nigiri



Gunkan



# MAKIS

Rollos de arroz creados para diferentes paladares

10 piezas S/ 35 . 05 piezas S/ 19

★ ● **Seiji**

Pescado empanizado y palta, arrebozado en tempura, con crema de trucha ahumada, orégano y togarashi (Picante japonés), coronado con piel crocante y salsa dulce de anguila

★ ● **Harayuku**

Langostino empanizado, palta y togarashi, coronado con crema de cangrejo picante y queso parmesano gratinado, gotas de limón, cebollita china y salsa dulce de anguila

● **Tartare**

Langostino empanizado y palta, cubierto de ajonjolí blanco, coronado con Tartare de pescados, salsa spicy, salsa dulce de anguila e hilos de pasta crocante

● **Ninja**

Pulpa de cangrejo, langostinos empanizados y palta, salpicado de togarashi (picante japonés)

★ ● **Acevichado**

Langostinos empanizados y palta, cubierto con láminas de atún, bañado en salsa acevichado, terminado con cebollita china y togarashi

★ ● **Shogun**

Langostinos empanizados, queso crema y tenkatsu, cubierto con palta y bañado en salsa dulce de anguila

● **Pako**

Langostinos empanizados, queso crema y tenkatsu, cubierto con salmón de barra y láminas de limón, bañado en salsa dulce de anguila

● **Masaki**

Langostinos empanizados, cangrejo y palta, cubierto de láminas de pescado blanco, sellado en salsa de ostión, gotas de limón, cebollita china y ajonjolí

● **Parrillero**

Langostinos empanizados, queso crema y espárrago, cubierto de atún y flameado con salsa de orégano y ajos

● **Parmesano**

Langostinos empanizados y palta, cubierto de láminas de conchas de abanico gratinadas con queso parmesano y gotas de limón

★ ● **Pizza**

Langostinos empanizados y palta, cubierto de tenkatsu y queso crema, sellado con salsa de orégano y ajos, y salsa de anguila

★ ● **Furai**

Relleno de palta, trucha ahumada y queso crema, empanizado por fuera

**Samurai**

Salmón de barra, pepino japonés y palta, envuelto en ajonjolí negro

● **Edo**

Langostinos empanizados y palta, cubierto de tenkatsu, calamares a la plancha con mantequilla y ajos, y salsa dulce de anguila

★ ● **California**

Relleno de salmón, queso crema y palta, terminado con unos toques de ajonjolí



## PLATOS CALIENTES

- **Yaki bifu udon** **S/ 43**  
Pasta udon salteada con lomo de res y verduras al estilo nikkei
- **Yasaitame de pollo** **S/ 35**  
Salteado de verduras nikkei con filete de muslo de pollo
- **Yasaitame de langostinos** **S/ 39**  
Salteado de verduras nikkei con langostinos
- **Yasaitame de pescado** **S/ 39**  
Salteado de verduras nikkei con la pesca del día
- **Yasaitame mixto** **S/ 39**  
Salteado de verduras nikkei con langostino, pollo y calamar
- **Tori Teriyaki** **S/ 33**  
Filete de pollo (muslo) en salsa teriyaki
- **Salmón Teriyaki** **S/ 45**  
Filete de salmón en salsa teriyaki
- **Oiruyaki** **S/ 39**  
Pesca del día a la plancha con salsa de shoyu, ajo, kiñu y limón, aceite de ajonjolí caliente y cebollita china
- **Edo Batayaki** **S/ 45**  
Calamar, langostino y salmón con holantao, shiitake, espárrago y zanahoria salteados con mantequilla y especias japonesas
- **Batayaki Shake** **S/ 45**  
Salmón salteado con mantequilla y especias japonesas
- **Batayaki Ebi** **S/ 45**  
Langostinos salteados con mantequilla y especias japonesas
- **Tenyaki** **S/ 39**  
Tempura de portobellos rellenos de conchas de abanico y portobellos salteados en mantequilla
- **Tempura Moriawase** **S/ 37**  
Ligero arrebozado estilo japonés de pescado, langostino y verduras



## RAMEN

- **Shoyu Ramen** **S/ 36**  
Tradicional pasta ramen, fondo de carnes y salsa de soya, cortes de cerdo, kamaboko, verduras y huevo
- **Miso Ramen** **S/ 36**  
Tradicional pasta ramen, fondo de miso, cortes de cerdo, kamaboko, verduras y huevo
- **Tonkotsu Ramen** **S/ 36**  
Tradicional pasta ramen, fondo concentrado de cerdo, cortes de cerdo, kamaboko, verduras y huevo



Yaki Bifu Udon



Ramen

## COMPLEMENTOS

Agrega más sabor a tu pedido

- **Yakimeshi** S/ 13  
Arroz frito con verduras y pecanas
- **Yakimeshi Especial** S/ 18  
Arroz salteado con calamar, langostino, verduras y pecanas
- ★ ● **Misoshiru** S/ 9  
Caldo de soya con tofu, wakame (alga japonesa) y cebollita china
- **Gohan** S/ 7  
Arroz blanco



Yakimeshi



## PAQUETES A TU MEDIDA

(DE 02 A 03 PERSONAS)

- **PAQUETE N°1** S/ 125  
08 cortes de sashimi,  
10 piezas de nigiri y  
20 piezas de makis
  - **PAQUETE N°2** S/ 125  
40 piezas de makis
- Agrega Harumakis:  
02 porciones por S/29 / 03 porciones por S/39



PROMOCIONES SUJETAS A STOCK MÍNIMO DE 50 UNIDADES POR LOCAL.  
LAS PROMOCIONES NO SON ACUMULABLES CON OTROS DESCUENTOS.

## PAQUETES EDO EXPRESS

**Makis a elección:**

Acevichado, Shogun, Furai, California, Samurai, Parrillero, Harayuku, Pako y Seiji

**Bebidas a elección:**

Agua San Luis, Inca Kola, Inca Kola sin azúcar, Coca Cola y Coca Cola sin azúcar

- **EDO EXPRESS 1** S/ 36  
Paquete de 12 piezas de makis de hasta  
02 variedades y 01 bebida a elección
- **EDO EXPRESS 2** S/ 69  
Paquete de 24 piezas de makis de hasta  
04 variedades y 02 bebidas a elección
- **EDO EXPRESS 3** S/ 99  
Paquete de 36 piezas de makis de hasta  
06 variedades y 03 bebidas a elección



PAQUETES EDO EXPRESS EXCLUSIVAMENTE PARA DELIVERY



## BEBIDAS

### CERVEZAS

- Stella Artois **S/ 15**
- Corona **S/ 14**
- Budweiser **S/ 13**
- Michelob Ultra **S/ 13**
- Cusqueña Dorada / Trigo **S/ 13**
- Pilsen Callao **S/ 12**
- Asahi **S/ 18**

### GASEOSAS

- Coca-Cola / Coca Cola sin azúcar **S/ 8**
- Inca Kola / Inca Kola sin azúcar

### AGUA

- San Luis sin gas / San Luis con gas **S/ 8**



## PROMOCIONES



**S/17**

### HARUMAKIS

Rollos crujientes  
reellenos con verduras  
de estación

01 porción por S/17  
02 porciones por S/29  
03 porciones por S/39



**S/83**

### VINOS DE TEMPORADA

01 vino &  
10 piezas de makis

\*Aplica para 10 piezas de makis de 01 o 02 variedades.  
Vinos de temporada: Casillero del Diablo, Sauvignon Blanc,  
Trivento Tribu Malbec y El Coto Blanco

## 20% DE DESCUENTO EN MAKIS A LA CARTA

Aplica sobre todos los makis a la carta

Descuento máximo de S/ 100 por pedido

No acumulable con otras promociones,  
paquetes y/o descuentos

