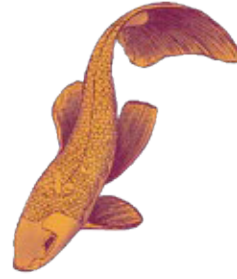




色
気
好
尚



PARA EMPEZAR

Edamame | \$ 85

Tierno frijol de soya cocido al vapor con sal marina
Steamed tender soybeans with sea salt

Spicy edamame | \$ 95

Tierno frijol de soya cocinado al vapor y asados preparados con sal marina, aceite de ajonjolí picante, sake, soya, ajo y jengibre
Steamed and roasted tender soybeans cooked with sea salt, spicy sesame oil, sake, soy, garlic and ginger

家 Shishito pepper | \$ 140

Pimiento japonés salteado con salsa de soya y un toque de mantequilla adornado con hojuelas de bonito
Japanese bell pepper sautéed in soy sauce and a touch of butter, decorated with bonito fish flakes

Kushiages de queso | \$ 99

Orden de 2 brochetas de queso gouda empanizados con panko y salsa ton katzu
Order of 2 breaded gouda cheese skewers with panko and ton katzu sauce

Kushiages de camarón | \$ 99

Orden de 2 brochetas de camarón y queso crema empanizadas con panko y salsa ton katzu
Order of 2 breaded shrimp and cream cheese skewers with panko and ton katzu sauce

家 *Los favoritos en THE SUSHI ON SUNSET*

*El consumo de alimentos crudos o poco cocidos es bajo responsabilidad del cliente.
Todos los precios incluyen I.V.A.*



ENTRADAS * calientes

Fried calamari | \$ 180

Calamares empanizados con panko y salsas de la casa
Breaded squids with panko and housemade sauces

Mango shrimps | \$ 240

6 piezas de camarones crujientes bañados en salsa de mango
6 pieces of crispy shrimp dressed in mango sauce

Gyozas | \$ 130

6 piezas de raviolos japoneses fritos y al vapor rellenos de cerdo
servido con salsa avinagrada de ajonjolí y sriracha
*6 pieces of fried and steamed Japanese ravioli stuffed with pork,
served with vinegar sesame sauce and sriracha*

Steam dumplings | \$ 130

6 piezas de raviolos japoneses al vapor rellenos de
camarón servido con salsa avinagrada de ajonjolí
*6 pieces of steamed Japanese ravioli stuffed with shrimp,
served with vinegar sesame sauce*

ENTRADAS * frias

Tuna tartar | \$ 310

Atún rojo corte grueso con aguacate, salsa miso, jalapeño y chips de wonton
Thick red tuna steak with avocado, miso sauce, jalapeno pepper and wonton chips

家 Albacore sellado | \$ 240

6 piezas de atún blanco con hojuelas de cebolla crujiente en salsa ponzu
6 pieces of white tuna with crispy onion flakes in ponzu sauce

Yellowtail jalapeño | \$ 250

6 piezas de hamachi con jalapeño y salsa de cebolla
6 pieces of hamachi with jalapeno and onion sauce

Atún sellado | \$ 230

6 piezas de atún rojo con crujiente de papa en salsa ponzu
6 pieces of red tuna with crispy potato in ponzu sauce

Beef tataki | \$ 220

6 rebanadas de carne de res sellada con hojuelas de cebolla en salsa yuzu ponzu
6 slices of seared beef with onion flakes in yuzu ponzu sauce

家 THE SUSHI ON SUNSET favorites

*Consumption of raw or undercooked food is under customer's responsibility
All prices include taxes*



ENSALADAS

Sunomono | \$ 99

Rebanadas de pepinos marinados a la vinagreta dulce y ajonjolí
Cucumber slices marinated in sweet vinaigrette and sesame seeds

家 Seaweed | \$ 130

Algas marinas, wakame, papa crujiente y salsa ponzu
Seaweed, wakame, crispy potato and ponzu sauce

Asian chicken | \$ 199

Mix de lechugas con hojuelas de wonton y pollo aderezado con salsa de lemongrass
Lettuce mix with wonton flakes and lemongrass sauce seasoned chicken

家 Sea food sashimi salad | \$ 310

Mix de lechugas con rebanadas de atún, salmón, camarón, callo de hacha, albacore, cangrejo, pulpo, hamachi, huachinango, aderezado con salsa miso y salsa de cebolla
Lettuce mix with tuna slices, salmon, shrimp, scallops, albacore, crab, octopus, hamachi, red snapper, seasoned with miso sauce and onion sauce

CEVICHE Y TIRADITO JAPONES

Atún

Salmón

Pulpo

Huachinango

Ceviche | \$ 180

(proteína a elección - protein of choice)

Cebolla morada, pimientos morrones y salsas especiales
Purple onion, bell peppers and special sauces

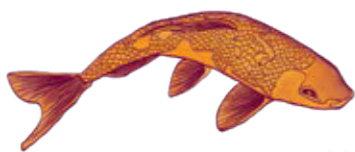
Tiradito | \$ 150

(proteína a elección - protein of choice)

12 piezas de corte fino en salsa especial
12 pieces of fine cut in special sauce

家 *Los favoritos en THE SUSHI ON SUNSET*

*El consumo de alimentos crudos o poco cocidos es bajo responsabilidad del cliente.
Todos los precios incluyen I.V.A.*



SOPAS

Miso | \$ 80

Caldo con algas, tofu, wakame y cebollín
Broth with seaweed, tofu, wakame and chives

Miso de mariscos | \$ 160

Con camarón, callo de almeja, tofu, wakame, calamar y cebollín
With shrimp, clam (meat), tofu, wakame, squid and chives

De pollo | \$ 130

Pollo, champiñones, calabaza, pimiento rojo, tofu, wakame y cebollín
Chicken, mushrooms, zucchini, red bell pepper, tofu, wakame and chives

RAMEN

Tempura udon | \$ 220

Caldo de pescado bonito con fideos gruesos a base de arroz, 2 piezas de camarones tempura y 4 piezas de verduras tempura: brócoli, champiñones, camote y zanahoria
Bonito fish broth with thick rice-based noodles, 2 pieces of tempura shrimp and 4 pieces of tempura vegetables: broccoli, mushrooms, sweet potato and carrot

Tempura soba | \$ 220

Caldo de pescado bonito con fideos delgados a base de trigo, 2 piezas de camarones tempura y 4 piezas de verduras tempura: brócoli, champiñones, camote y zanahoria
Bonito fish broth with thin wheat-based noodles, 2 pieces of tempura shrimp and 4 pieces of tempura vegetables: broccoli, mushrooms, sweet potato and carrot

家 The sushi on sunset udon | \$ 270

Caldo de pescado bonito con fideos gruesos, huevo, camarón, callo de almeja, pollo, calamar, brócoli, cebollín, cebolla y pimiento verde
Bonito fish broth with thick noodles egg, shrimp, clam (meat), chicken, squid, broccoli, chives, onion and green bell pepper

Vegetales udon | \$ 160

Caldo de pescado bonito, brócoli, cebollín, cebolla, pimiento verde y fideos gruesos
Bonito fish broth, broccoli, chives, onion, green bell pepper and thick noodles

Pollo udon | \$ 220

Caldo de pescado bonito con fideos gruesos, pollo, brócoli, cebollín, cebolla y pimiento verde
Bonito fish with thick noodles, chicken, broccoli, chives, onion and green bell pepper

家 THE SUSHI ON SUNSET favorites

*Consumption of raw or undercooked food is under customer's responsibility
All prices include taxes*

NOODLES

Sautéed in teriyaki sauce

Udon asado

pollo- chicken \$ 150 | camarón- shrimp \$ 170 | res- beef \$ 170 | verduras- vegetables \$ 130

Soba asado

pollo- chicken \$ 155 | camarón- shrimp \$ 175 | res- beef \$ 175 | verduras- vegetables \$ 135

PLATOS FUERTES

Pollo teriyaki | \$ 199

Pechuga de pollo al grill con papas gajo, salsa teriyaki y verduras
Grilled chicken breast with potato wedges, teriyaki sauce and vegetables

Arrachera teriyaki | \$ 260

Al grill con papas gajo, salsa teriyaki y verduras
Grilled with potato wedges, teriyaki sauce and vegetables

Salmon teriyaki | \$ 340

Al grill con puré de papas, salsa teriyaki y verduras al vapor
Grilled with mashed potatoes, teriyaki sauce and steamed vegetables

Huachinango crujiente | \$ 299

A la plancha, puré de papas, salsa de mantequilla con naranja y verduras al vapor
Grilled, mashed potatoes, butter sauce with orange and steamed vegetables

家 Pulpo thai | \$ 340

Pulpo y verduras al grill, marinado en salsa thai, acompañado con puré de papas
Grilled octopus and vegetables, marinated in Thai sauce, accompanied with mashed potatoes

家 Atún costra negra | \$ 340

Atún rojo con costra de chile dulce acompañado con *ensalada de algas bañado en salsa ponzu*
Red tuna with sweet pepper crust, served with seaweed salad dressed in ponzu sauce

Donburi | \$ 220

Bowl con arroz gohan, salmón, atún, alga nori y spicy mayo
Bowl with gohan rice, salmon, tuna, nori seaweed and spicy mayo



家 Los favoritos en THE SUSHI ON SUNSET

*El consumo de alimentos crudos o poco cocidos es bajo responsabilidad del cliente.
Todos los precios incluyen I.V.A.*



TEMPURA

Camarones roca | \$ 250

150 grs. de tempura de camarón con mayonesa picante
150 grs. of shrimp tempura with spicy mayonnaise

Tempura de camarón | \$ 180

6 piezas de tempura de camarón
6 pieces of shrimp tempura

Tempura de vegetales | \$ 120

10 piezas: 2 brócoli, 2 camote, 2 zanahoria,
1 de champiñón, 1 cebolla, 1 berenjena y 1 chícharo chino
*10 pieces: 2 broccoli, 2 sweet potato, 2 carrots,
1 mushroom, 1 onion, 1 eggplant and 1 chinese peas*

ACOMPAÑAMIENTOS

Gohan | \$ 65

Arroz blanco al vapor / *Steamed White Rice*

Gohan integral | \$ 70

Arroz integral al vapor / *Steamed Brown Rice*

Yakimeshi de verduras | \$ 80

Arroz frito con cebolla, calabaza y zanahoria
Fried rice with onion, zucchini and carrot

Yakimeshi de pollo | \$ 99

Arroz frito con pollo, cebolla, calabaza, zanahoria y huevo
Fried rice with chicken, onion, zucchini, carrot and egg

Yakimeshi de res | \$ 115

Arroz frito con carne de res, cebolla, calabaza, zanahoria y huevo
Fried rice with beef, onion, zucchini, carrot and egg

Yakimeshi de mariscos | \$ 130

Arroz frito con camarón, callo de almeja, calamar, cebolla, calabaza, zanahoria y huevo
Fried rice with shrimp, clam (meat), squid, onion, zucchini, carrot and egg

Yakimeshi mixto | \$ 140

Arroz frito con pollo, res y mariscos con cebolla, calabaza, zanahoria y huevo
Fried rice with chicken, beef and seafood with onion, zucchini, carrot and egg

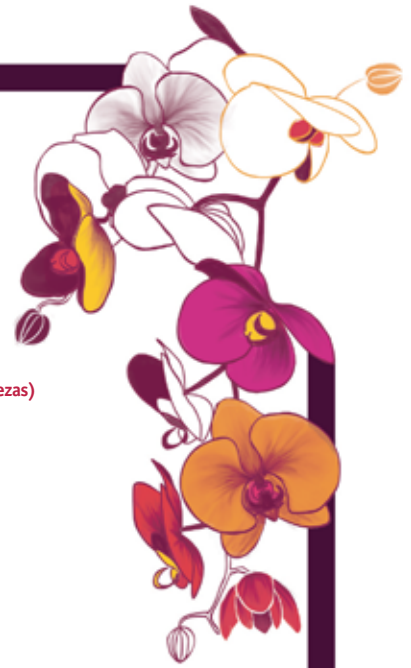
Verduras al vapor | \$ 65

Brócoli, zanahoria, chícharo chino y pimiento amarillo al vapor
Steamed broccoli, carrot, chinese peas and yellow bell pepper

Papas gajo | \$ 65

Papas en gajos cubiertas con spicy mayo y paprika
Potatoes in wedges covered with spicy mayo and paprika

NIGIRI & SASHIMI DE NUESTRA BARRA



	Nigiri (2 Piezas)	Sashimi (4 Piezas)
家 Albacore	\$ 130	\$ 140
Albacore sellado	\$ 130	\$ 140
Hamachi	\$ 145	\$ 160
Anguila	\$ 145	\$ 160
Atún	\$ 130	\$ 150
Pulpo	\$ 120	\$ 140
Callo de hacha	\$ 120	\$ 140
Huachinango	\$ 120	\$ 140
Atún sellado	\$ 130	\$ 150
Salmón	\$ 120	\$ 140
Camarón	\$ 120	
King Crab	\$ 150	
Cangrejo	\$ 120	
Masago	\$ 120	
Ikura	\$ 180	

家 CRISPY RICE

4 piezas de arroz frito y asado, saborizado con aceite de trufa

4 pieces of fried and roasted rice, flavored with truffle oil

Spicy tuna *atún rojo picante | \$ 180

Spicy salmón *salmón picante | \$ 180

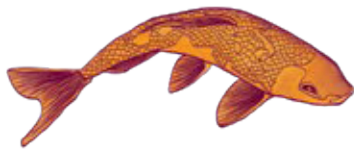
Spicy albacore *atún blanco picante | \$ 190

Spicy yellowtail *hamachi picante | \$ 190

Spicy scallop *callo de hacha picante | \$ 180

家 THE SUSHI ON SUNSET favorites

*Consumption of raw or undercooked food is under customer's responsibility
All prices include taxes*



THE SUSHI ROLLS

California roll (8 pzs.) | \$ 120

Surimi, aguacate y pepino
Surimi, avocado and cucumber

Skin roll (8 pzs.) | \$ 120

Piel de salmón, pepino y hojuelas de pescado bonito
Salmon skin, cucumber and bonito fish flakes

Philadelphia roll (8 pzs.) | \$ 130

Salmón, queso crema, y aguacate
Salmon, cream cheese and avocado

Spicy tuna roll (8 pzs.) | \$ 130

Atún rojo picante y aguacate / *Red tuna and avocado*

Spicy scallop roll (8 pzs.) | \$ 140

Callo de hacha picante y aguacate / *Spicy scallop and avocado*

Spicy yellowtail roll (8 pzs.) | \$ 140

Hamachi picante y aguacate / *Spicy hamachi and avocado*

Spicy salmon roll (8 pzs.) | \$ 130

Salmón picante y aguacate / *Spicy salmon and avocado*

Tuna roll (6 pzs.) | \$ 120

Atún rojo y aguacate / *Red tuna and avocado*

Yellowtail roll (6 pzs.) | \$ 120

Relleno de hamachi / *Filled with hamachi*

Salmon roll (6 pzs.) | \$ 120

Relleno de salmón / *Filled with salmon*

VEGGIE ROLLS

Aguacate roll (6 pzs.) | \$ 105

Avocado roll

Pepino roll (6 pzs.) | \$ 105

Cucumber roll

Mixto roll (5 pzs.) | \$ 115

Aguacate, pepino, espárrago y zanahoria
Avocado, cucumber, asparagus and carrot

家 *Los favoritos en THE SUSHI ON SUNSET*

*El consumo de alimentos crudos o poco cocidos es bajo responsabilidad del cliente.
Todos los precios incluyen I.V.A.*

家 ON SUNSET HAND ROLLS *1 pieza

Baked crab | \$ 120

Kanikama y aguacate envuelto en hoja de soya con salsa especial
Kanikama and avocado wrapped in soy leaf with special sauce

Baked king crab | \$ 170

Cangrejo de alaska y aguacate envuelto en hoja de soya con salsa especial
Alaskan crab and avocado wrapped in soy leaf with special sauce

Spicy tuna | \$ 120

Atún rojo picante y aguacate envuelto en hoja de soya con salsa especial
Spicy red tuna and avocado wrapped in soy leaf with special sauce

Spicy salmon | \$ 120

Salmón picante y aguacate envuelto en hoja de soya con salsa especial
Spicy salmon and avocado wrapped in soy leaf with special sauce

Spicy yellowtail | \$ 150

Hamachi picante y aguacate envuelto en hoja de soya con salsa especial
Spicy hamachi and avocado wrapped in soy leaf with special sauce

Spicy albacore | \$ 140

Atún blanco picante y aguacate envuelto en hoja de soya con salsa especial
Spicy white tuna and avocado wrapped in soy leaf with special sauce



DEGUSTACIONES

家 On sunset | \$ 780

18 piezas de nigiris (2 atún, 2 hamachi, 2 albacore, 2 salmón, 2 camarón, 2 huachinango, 2 pulpo, 2 masago, 2 anguila) 1 Dragón roll
18 pieces of nigiris (2 tuna, 2 hamachi, 2 albacore, 2 salmon, 2 shrimp, 2 red snapper, 2 octopus, 2 masago, 2 eel) 1 Dragon roll

On Santa Fe | \$ 390

6 piezas de sashimi (2 atún, 2 salmón, 2 huachinango),
4 piezas de nigiris (1 camarón, 1 pulpo, 1 anguila, 1 albacore) y 1 spicy tuna roll
*6 pieces of sashimi (2 tuna, 2 salmon, 2 red snapper),
4 pieces of nigiris (1 shrimp, 1 octopus, 1 eel, 1 albacore) and 1 spicy tuna roll*

家 THE SUSHI ON SUNSET favorites

*Consumption of raw or undercooked food is under customer's responsibility
All prices include taxes*



ON SUNSET SIGNATURE ROLLS

家 **Godzilla roll** (8 pzs.) | \$ 290

Camarón tempura, spicy tuna, aguacate, cubierto con salmón fresco, queso gouda gratinado, spicy mayo, salsa de anguila y crujiente de betabel y zanahoria

Tempura shrimp, spicy tuna, avocado, topped with fresh salmon, gouda gratinated cheese, spicy mayo, eel sauce and crispy beet and carrot

家 **Hasso roll** (6 pzs.) | \$ 220

Camarón empanizado, queso crema, cubierto con aguacate, mango, mix de alga nori y salsa de anguila

Breaded shrimp, cream cheese, topped with avocado, mango, nori seaweed mix and eel sauce

Crab roll (5 pzs.) | \$ 150

Cangrejo y surimi horneado, aguacate, salsa cremosa en papel de soya

Baked crab and surimi, avocado, creamy sauce in soy wrapper

Bin bin roll (8 pzs.) | \$ 199

Surimi, aguacate y pepino, cubierto con camarones en trozos horneados con salsa dinamita y salsa de anguila

Surimi, avocado and cucumber, covered with baked shrimp pieces with dynamite sauce and eel sauce

Caterpillar roll (8 pzs.) | \$ 199

Anguila y pepino, cubierto con aguacate y salsa de anguila

Eel and cucumber, covered with avocado and eel sauce

Crunchy roll (5 pzs.) | \$ 199

Camarón tempura, aguacate y pepino, cubierto con salsa de anguila y crujiente de tempura

Tempura shrimp, avocado and cucumber, covered with eel sauce and tempura crisp

Dragon roll (8 pzs.) | \$ 199

Surimi y pepino, cubierto con 3 piezas de anguila, 3 piezas de aguacate y salsa de anguila

Surimi and cucumber, covered with 3 pieces of eel, 3 pieces of avocado and eel sauce

家 **Lobster roll** (5 pzs.) | \$ 290

Cola de langosta, aguacate, pepino, cangrejo y masago envuelto en papel de soya

Lobster tail, avocado, cucumber, crab and masago wrapped in soy paper

Rainbow roll (8 pzs.) | \$ 199

Surimi y pepino, cubierto con atún, salmón, aguacate, huachinango y camarón

Surimi and cucumber, covered with tuna, salmon, avocado, red snapper and shrimp



Beef tataki roll (8 pzs.) | \$ 199

Filete de res sellado por fuera relleno con espárragos y aguacate
Beef steak on the outside stuffed with asparagus and avocado

Rich & famous roll (8 pzs.) | \$ 210

Atún rojo picante y aguacate, cubierto con cangrejo, salsa spicy mayo y salsa de anguila
Red spicy tuna and avocado, covered with crab, spicy mayo sauce and eel sauce

Rock n´ roll (8 pzs.) | \$ 210

Atún rojo picante y aguacate cubierto con albacore picante, salsa dinamita y hojuelas crujientes de papa
Red spicy tuna and avocado, covered with spicy albacore, dynamite sauce and crispy potato flakes

家 Gossy roll (8 pzs.) | \$ 220

Atún rojo picante y aguacate, cubierto con salmón, láminas de limón, salsa roja picante y salsa miso
Red spicy tuna and avocado, topped with salmon, lemon slices, spicy red sauce and miso sauce

家 Rock shrimp roll (5 pzs.) | \$ 210

Atún rojo picante y cangrejo envueltos en papel de soya, cubierto con camarón tempura en salsa de mayonesa picante
Red spicy tuna and crab wrapped in soy paper covered with tempura shrimp in spicy mayonnaise sauce

Volcano roll (8 pzs.) | \$ 210

Surimi, aguacate y pepino, cubierto con callo de almeja horneado y salsa de anguila
Surimi, avocado and cucumber, covered with baked clam (meat) and eel sauce

TEMPURA ROLLS

California tempura roll (6 pzs.) | \$ 140

Surimi, aguacate y pepino
Surimi, avocado and cucumber

Salmon killer roll (6 pzs.) | \$ 160

Salmón, aguacate, jalapeño, queso crema y salsa de anguila
Salmon, avocado, jalapeno, cream cheese and eel sauce

家 The sushi on sunset roll (6 pzs.) | \$ 180

Surimi, anguila, aguacate, queso crema y salsa de anguila
Surimi, eel, avocado, cream cheese and eel sauce

家 THE SUSHI ON SUNSET favorites

*Consumption of raw or undercooked food is under customer's responsibility
All prices include taxes*



POSTRES

Reito Dezato | \$ 150

base de crema batida, 1 bola helado de vainilla, 1 bola helado de ajonjolí negro, bañado con chocolate y dulce de cajeta con una fina lluvia de almendras caramelizadas

Whipped cream base, 1 vanilla ice cream ball, 1 black sesame ice cream ball, dressed in chocolate and dulce de cajeta (caramelised goat's milk) with a fine rain of caramelized almonds

Brownie samurai | \$ 120

Brownie de chocolate con corteza de naranja caramelizada, acompañado de frutos rojos y helado de ajonjolí negro

Chocolate brownie with caramelized orange rind, accompanied by red fruits and black sesame ice cream

Mochi ice cream | \$ 160

3 bolas de helado cubiertos de masa de arroz
3 ice cream balls covered with rice dough

Tempura helado | \$ 99

Helado de vainilla envuelto en panque, cubierto de tempura y chocolate
Vanilla ice cream wrapped in pancake, covered in tempura and chocolate

Cheesecake caramel fudge | \$ 150

Con queso crema, chocolate, dulce de cajeta y nuez
With cream cheese, chocolate, dulce de cajeta (caramelised goat's milk) and nutmeg

CAFE Y TÉ

Expresso | \$ 45

Expresso doble | \$ 70

Americano | \$ 45

Americano decaf | \$ 45

Capuccino | \$ 50

Té verde japonés | \$ 60

Matcha kaori, Kocho, Sakura, Genmai, Hojicha

