

# ROLLS CLÁSICOS - (10 un) \$

- PHILADELPHIA**  
Salmón rosado, palta y queso crema.
- NEW YORK**  
Salmón rosado y palta.
- PHILA Y SALMON**  
Salmón rosado y queso crema

# COMBINADOS

- COMBINADOS 20 un.
- 5 Furai maki
  - 5 Tempura
  - 5 Philadelphia
  - 2 Sashimis
  - 3 Niguiris



- COMBINADOS 30 un.
- 5 Furai maki
  - 5 Tempura
  - 5 Tropikal
  - 5 Philadelphia
  - 4 Sashimis
  - 6 Niguiris



- COMBINADOS 40 un.
- 10 Furai maki
  - 5 Tempura
  - 5 Tropikal
  - 5 Philadelphia
  - 5 Salmón y Palta
  - 4 Sashimis
  - 6 Niguiris



# Páru's Grill

**SESAMO Y SALMON**  
Salmón envuelto en semillas de sésamo, dorado a la plancha, con salsa de sweet miso. Viene con guarnición de arroz thai o vegetales salteados.



**PULPO Y LANGOSTINOS "A LA PÁRU"**  
Manteca compuesta con salsa inglesa, jugo de lima y gratinado con queso parmesano.



# CROCANTES Y TAPAS

**KANI WAN**  
Empanaditas de masa lo oriental rellenas de langostinos, queso y maní con miel de rocoto y maracuy.



**SHRIMP PASSION**  
Langostinos crocantes, terminados de cocer en miel de maracuy y toque de salsa de soja y castañas.



**SPICY EMPANADA**  
Empanadas rellenas de picante de mariscos.



**WANTAN CRIOLLO**  
Relleno de ají de gallina y queso andino.



# GUARNICIONES

ARROZ BLANCO



VEGETALES SALTEADOS



ARROZ THAI



RISOTTO DE QUINOA



# POSTRE

SUSPIRO LIMEÑO



# BEBIDAS

AWAFRUT 500 cc \$

H2O h 500 cc \$

ECO DE LOS ANDES 500 cc \$

GASEOSA LINEA PEPSI 500 cc \$

CONSULTE PEDIDO MINIMO Y ZONA DE ENTREGA

# (011) • 4802-2789

Lunes a Sábados: 19 a 23 hs.  
(DELIVERY Y TAKE AWAY)

Lunes a Sábados: 12 a 15 hs.  
(TAKE AWAY)

Av. Cerviño 3812 - CABA

WWW.PARU.COM.AR

@ParuFusion

Parufusion

@paru\_fusion

# SASHIMIS Y NIGUIRIS - (5 un)

	Sashimis	Niguiris
<b>LANGOSTINOS</b>	\$ 145	\$ 130
<b>SALMÓN ROSADO</b>	\$ 160	\$ 150
<b>PESCADO BLANCO</b>	\$ 145	\$ 130
<b>PULPO</b>	\$ 195	\$ 165

# ROLLS ESPECIALES - (10 un) \$240

- FURAI MAKI**  
Palta, queso crema y salmón; todo crocante por fuera y salsa dulce
- TEMPURA**  
Tempura de langostino, queso crema, palta por fuera y salsa dulce.
- PARMA**  
Langostino furai, palta y cayos gratinados por fuera.
- TERIYAKI MAKI**  
Langostino furai y queso crema. Por fuera salmón, juliana de lima y salsa teriyaki.
- DOS SAKES**  
Tartare de salmón y palta, por fuera láminas de salmón con aliño oriental.
- SALMON PHILI**  
Salmón y palta. Por fuera queso y aderezo nikkei con hilos crocantes.
- SAKE MAKI**  
Salmón rosado cocido, queso crema, palta. Por fuera ciboulette.
- TROPIKAL**  
Tempura de langostino, queso crema, mango por fuera y miel de maracuyá.
- VEGGIE ROLL**  
Palta, pepino, queso crema. Por fuera láminas de tomate y castañas de caju



\$220

# CEVICHES

## CLÁSICO PERUANO

Pescado blanco marinado en lima y ajíes peruanos.

\$250



## YELLOW CEBICHE

Cortes de salmón fresco marinados en ají amarillo peruano, lima y toque especial.

\$285



## CEVICHE DE MANCORA

Ceviche de pescado blanco, mariscos y palta, con leche de tigre al rocoto y crocante de camote

\$285



## CEVICHE NIKKEI

Cubos de pescado en leche de tigre oriental y wantán crocante.

\$285



# TIRADITOS

## CAR - PASSION

Láminas de salmón en miel de maracuyá y lima, servido con hilos crocantes filo y brotes de berros.

\$285



## SALMON EN SAL DE MAR

Salmón curado marinado con oliva extra virgen y aceite de sésamo, con palta y galletas de masa filo.

\$285



## OLIVADO

Láminas de pulpo con aceite de oliva y crema de aceitunas negras.

\$320



## ORIENTAL

Láminas de salmón con salsa de aceite de sésamo, lima y ostión.

\$260



# ESPECIALES Y WOKS

## YASAITAME

Verduras en corte muy especial saltadas estilo japonés.

- Vegetariano \$ 140
- Pollo \$ 180
- Langostinos \$ 220
- Lomo \$ 210
- Pescado blanco \$ 210
- Salmón \$ 220



## TAI RICE

Arroz oriental salteado con cebollas, primientos y chauchas.

- Vegetariano \$ 140
- Pollo \$ 180
- Langostinos \$226
- Lomo \$ 210
- Pescado blanco \$ 210
- Salmón \$220



## QUINOTO CON LANGOSTINOS

Risotto de quinoa con langostinos crocantes.

\$250



## LOMO SALTADO

Clásico peruano acompañado de arroz e inkas fries.

\$250

