

Con nuestra renovada
carta te invitamos a
conocer el resultado de
la evolución constante de
nuestras recetas, donde
la fusión, las texturas
y los aromas hacen de
FUKAI
una experiencia inolvidable.

B I E N V E N I D O S

Nicolás Rosen

NICOLÁS ROSEN
Chef Ejecutivo



ENTRADAS FRIAS / TABLAS

CEVICHE DE CAMARÓN EN LECHE DE COCO	Camarones marinados en salsa cítrica de leche de coco, con pimentón, cebolla morada y cubos de mango.	\$ 8.590
NEPTUNO SALAD	Ensalada de kanikama y wakame aderezada con honey mustard de la casa acompañado con un tartare de salmón y atún, servido sobre masa de arroz crocante	\$ 8.290
CEVICHE DE CAMARÓN SALMÓN	Palta, pimiento rojo, cebolla morada con clásica salsa acevichada con chips de wantán.	\$ 8.390
TARTARE DE ATÚN	Cubos de atún, cubiertos de salsa acevichada, palta, acompañado con chips de wantán.	\$ 8.290
PULPO AL OLIVO	Láminas de pulpo marinadas con salsa acevichada de aceituna verde con cebolla morada en juliana, cubos de palta y acompañada de chips de wantan	\$ 8.190
CRUNCHY SALMÓN	Tartar de salmón spicy sobre crocantes de arroz con cebollín, servido con salsa unagui	\$ 6.790
TIRADITO SALMON TRUFA	Finas láminas de salmón cubiertas por salsa de ponzu trufada y cebolla dulce crocante	\$ 6.290
TIRADITO DE SALMÓN	Finas láminas de salmón, cubierto por cebollín crocante y salsa cítrica de soya.	\$ 5.990
WAKAME SPECIAL	Ensalada de algas aderezadas con aceite de sésamo y semillas de sésamo, acompañada con cortes de salmón, atún y pulpo.	\$ 7.990
WAKAME SALAD	Ensalada de algas aderezadas con aceite de sésamo y semillas de sésamo.	\$ 5.190
TABLAS		
MAR Y TIERRA	Lomo, pollo, camarón y aros de calamar crocantes, salteados con pimentón, cebolla morada, zanahoria, servido con papas doradas con un toque de soya y aceite de sésamo.	\$ 15.990
CRISPY	Satay de pollo (4 uni.), empanadas mandarin (5 uni.) gyoas de pollo (6 uni.), con salsa agridulce y salsa de soya y sésamo.	\$ 13.990
MARINA	Camarón, pulpo, aros de calamar crocantes salteados con pimentón, cebolla morada, zanahoria, servido con papas doradas con un chimichurri de cilantro, acompañado con mayo merken.	\$ 17.490

ENTRADAS CALIENTES

GYOSAS DE ASADO DE TIRA	6 unidades rellenas de asado de tira estofado con cebolla caramelizada, servido con honey mustard y salsa unagui.	\$ 5.990
CRISPY BRIE	Queso brie apanado en panko con salsa de miel trufada y manzanas, servido con chips de wantan.	\$ 6.290
BABY BACK RIBS "ASIAN STYLE"	Tiernas costillas de cerdo cubiertas por salsa bbq y con un toque asiático.	\$ 6.990
EBI CRISPY	Camarones apanados en panko, servidos con salsa nikkei.	\$ 7.290
EMPANADAS MANDARIN CAMARON QUESO	Empanadas crocantes rellenas con camarón, queso y cebollín (5 uni.) con salsa thai.	\$ 5.790
EMPANADA MANDARIN MECHADA QUESO	Empanadas crocantes rellenas de carne mechada y queso (5 uni.) con salsa nikkei.	\$ 5.990
WRAP VIETNAMITA	4 arrollados de pollo agridulce, servidos con lechuga, menta, albahaca, mani triturado y con salsa thai.	\$ 6.990
EDAMAME	Porotos de soya hervidos, servidos con sal gruesa y sésamo.	\$ 4.190
GYOSAS DE POLLO	Rellenas de pollo (6 uni), con salsa de soya y sésamo.	\$ 4.190
GYOSAS CAMARÓN	Rellenas de camarón (6 uni), con salsa de soya y sésamo.	\$ 4.390
MACHAS A LA PARMESANA	Tiernas machas gratinadas con queso parmesano, un toque de crema de leche, acompañados con pebre.	\$ 8.490

CEVICHE FURAI	Roll apanado, palta, cebolla morada, fideos de wantán. Cubierto por un ceviche de salmón y camarón.	\$ 8.490
NIKKEI	Camarón, palta, cubierto por lonjas de salmón, salsa nikkei y furikake.	\$ 8.190
SURF & TURF	Camarón, palta cubierto por lonjas de lomo flambeadas, bañado con salsa de ponzu trufada, salsa acevichada y cubierto por cebollitas crispy	\$ 8.290
TUNA DRAGON	Cubos de atún en salsa spicy, cubierto por lonjas de atún selladas en sésamo, almendras laminadas.	\$ 8.190
PUERTO VARAS	Roll apanado, relleno con palta, cebolla morada y wantan, cubierto por un salteado de mariscos en mantequilla con un toque de ají amarillo.	\$ 8.490
SPICY TUNA	Camarón, palta cubierto por tartare de atún spicy, cebollín y tempura crispy, bañado con salsa unagui	\$ 8.190
SALMON BRULE	Camarón, palta cubierto por lonjas de salmón flambeado, aceite de trufa, bañado con salsa unagui, almendras fileteadas y ciboulette	\$ 8.290
SWEET AND SOUR	Salmón apanado, cebollín, queso crema. Cubierto por láminas de salmón, limón sutil con salsa teriyaki.	\$ 8.190
NEPTUNO ROLL	Roll apanado, camarón, queso crema cubierto por ensalada neptuno (kanikama, wakame y honey mustard) y cebollitas crispy	\$ 7.990
TAKO TARTARE	Roll apanado, palta, cebolla morada, fideos de wantán. Cubierto por un tartare de pulpo con salsa nikkei y cebollín crocante.	\$ 7.990
SALTADO	Roll apanado, pollo, queso crema ciboulette, cubierto por lomo al estilo "Saltado".	\$ 8.190

TROPICAL BRIE	Camarón, queso crema y ciboulette cubierto por platano frito y lonjas flambeadas de queso brie, bañado con salsa unagui.	\$ 7.990
BACON	Relleno de salmón, queso crema y ciboulette, envuelto en tocino crocante, bañado en salsa unagui.	\$ 8.490
TAKO OLIVO	Roll apanado, palta, cebolla morada, fideo wantan, cubierto por ceviche de pulpo al olivo.	\$ 7.990
CRISPY CREAM (SIN ARROZ)	Relleno de camarón, salmón, queso crema y ciboulette, envuelto en salmón apanado, cubierto por salsa cremosa	\$ 7.990
PIL PIL	Roll apanado, pollo, queso crema ciboulette. Cubierto por camarones al pil-pil y un toque de cilantro.	\$ 7.990
EBI TIRADITO	Fideo de wantan y palta, cubierto por queso crema y tiradito de camarón, bañado con vinagreta cítrica y salsa unagui.	\$ 7.990
CEVICHE TAKO	Camarón, queso crema, ciboulette, envuelto en palta. Cubierto por nuestro ceviche de pulpo.	\$ 8.190
GUACAMOLE ROLL	Roll apanado relleno con pollo, queso crema y ciboulette, cubierto por guacamole y tortillas crocantes mexicanas.	\$ 7.990
FONDUE	Roll apanado relleno con ensalada neptuno (kanikama, wakame y honey mustard) cubierto por salsa de queso brie.	\$ 7.990
KORIANDA	Roll apanado, camarón, queso crema ciboulette, cubierto por pollo en salsa de cilantro.	\$ 7.990
WAKAME ROLL	Palta, fideo wantan cubierto por lonjas de salmón y ensalada de wakame.	\$ 8.190
CAPRESE	Roll apanado relleno con tomate, queso crema y albahaca, bañado con salsa cremosa y un toque de queso parmesano	\$ 7.990

CALIENTES

SAKE TEMPURA	Salmón, queso crema, ciboulette, envuelto en batido tempura. Servido con salsa unagui.	\$ 6.190
TORI TORI	Pollo, queso crema, ciboulette, envuelto en pollo apanado. Servido con salsa unagui.	\$ 5.990
TEMPURA CAMARÓN	Camarón, queso crema y ciboulette, servido con salsa unagui. Envuelto en batido tempura	\$ 5.990
TORI FURAI	Camarón, queso crema, ciboulette, envuelto en pollo apanado. Servido con salsa unagui.	\$ 6.190
SAKE FURAI	Salmón, queso crema, ciboulette, envuelto en salmón apanado.	\$ 6.390
CHAMPIÑON CRISPY	Champiñon, queso crema y ciboulette, servido con salsa unagui.	\$ 5.990
MERKÉN	Salmón, queso crema, ciboulette, envuelto en salmón apanado en merkén y pankó.	\$ 6.190

ENVUELTO EN SALMÓN

SAKE SAKE	Salmón, queso crema.	\$ 6.490
EBI SAKE	Camarón, palta y queso crema.	\$ 6.390
EBI TEMPURA SAKE	Camarón tempura, palta, cebollín.	\$ 6.390
CARNAVAL	Atún, palta, cebollín.	\$ 6.390

ENVUELTO EN PALTA

AVOCADO	Salmón, queso crema.	\$ 5.990
EBI TEMPURA	Camarón tempura, queso crema, ciboulette.	\$ 5.890
EBI SAKE CHEESE	Camarón, salmón, queso crema.	\$ 5.790
TORI TERIYAKI	Pollo teriyaki, queso crema, cebollín.	\$ 5.990
CHICKEN NUTS	Pollo, queso crema, salsa teriyaki y almendras.	\$ 5.790
CHAMPIÑON TEMPURA	Champiñon tempura, queso crema y ciboulette	\$ 5.990

SASHIMIS

SAKE 6 Cortes		\$ 5.790
MAGURO 6 Cortes		\$ 5.590
TAKO 6 Cortes		\$ 5.590

ENSALADAS

CESAR (FURAI O PLANCHA).	Mix de lechugas, crutones, queso parmesano, palta con aderezo cesar.	
	Cesar Pollo	\$ 7.590
	Cesar Camarón & Calamar	\$ 7.990
POLLO TERIYAKI (FURAI O PLANCHA)	Mix de lechuga, diente de dragón, palta, fideos de wantan con salsa teriyaki.	\$ 7.590
ATÚN SELLADO EN SÉSAMO	mix de lechuga, palta, tomate, almendras laminadas, manzana verde con salsa citrica.	\$ 8.290

CARNES PESCADOS POLLO & PASTAS ARROCES

LOMO LIMEÑO	Clásico lomo saltado sobre fideos salteados con salsa huancaína	\$ 9.990
LOMO SALTADO	Tiernos bastones de lomo, salteado con cebolla morada, tomate, cebollín, con un toque de soya. Acompañado con papas fritas y arroz blanco.	\$ 9.890
LOMO MONGOLIANO	Lomo salteado con verduras en salsa de ostra. Acompañado de arroz blanco.	\$ 9.790
PULPO A LA PARRILLA	Pulpo grillado con papas doradas, salsa acevichada al merkén y cilantro.	\$ 8.990
THAI FISH	Pescado blanco en salsa de leche de coco cítrica acompañado de verduras salteadas, mango y arroz blanco.	\$ 8.590
MISO SALMON	Salmon marinado en miso acompañado de verduras salteadas y arroz blanco.	\$ 10.390
PESCADO CURRY CAMARON	Pescado blanco y camarones en salsa de curry amarillo y un toque de cilantro. Acompañado con arroz blanco.	\$ 8.790
PESCADO DEL DIA TEMPURA	Pescado blanco en tempura crocante con salsa criolla. Acompañado con arroz blanco.	\$ 8.490
TOM KHA GAI	Sopa Tailandesa con base de leche de coco con toques cítricos, pollo, verduras y cilantro	\$ 7.990
POLLO AGRIDULCE	Pollo crocante, verduras salteadas, en salsa agridulce. Acompañado con arroz blanco.	\$ 7.990
POLLO TERIYAKI	Pollo salteado con verduras, en salsa teriyaki y semillas de sésamo. Acompañado con arroz blanco.	\$ 7.990
POLLO AL CURRY	Pollo y verduras en salsa curry amarillo. Acompañado con arroz blanco.	\$ 7.990
POLLO KUNG PAO	Pollo salteado con verduras, salsa de soya picante coronado con maní. Acompañado con arroz blanco.	\$ 7.990

PASTAS & ARROCES

PAD THAI CAMARÓN Y POLLO	Fideos de arroz, con camarón, pollo, huevo en salsa de tamarindo, con cebollín, brotes y maní.	\$ 8.290
LO MEIN DE POLLO Y CAMARÓN	Fideos salteados con camarón, pollo y verduras con salsa de ostras	\$ 8.190
CHAUFA COSTEÑA	Arroz frito con verduras, camarón, calamar, huevo, aderezado con salsa de soya, aceite de sésamo coronado con aros de calamar en panko.	\$ 8.190
ARROZ BANGKOK	Arroz salteado con filete, pollo, champiñón y verduras con salsa de ostras.	\$ 8.190
VEGGIE CURRY	Fideos de arroz con mix de vegetales salteados con salsa de curry y leche de coco.	\$ 7.790
LO MEIN VEGETARIANO	Fideos salteados con verduras con salsa de ostras	\$ 7.790

TOKYO

\$ 26.990

NIKKEI

Camarón, palta, cubierto por lonjas de salmón, salsa nikkei y furikake.

SAKE TEMPURA

Salmón, queso crema, ciboulette, envuelto en batido tempura. Servido con salsa unagui.

SALTADO

Roll apanado, pollo, queso crema ciboulette. Cubierto por filete al estilo "Saltado".

TORI TERIYAKI

Pollo teriyaki, queso crema, cebollín. Envuelto en palta

SHIBUYA

\$ 24.990

CEVICHE FURAI

Roll apanado, palta, cebolla morada, fideos de wantán. Cubierto por un ceviche de salmón y camarón.

SAKE TEMPURA

Salmón, queso crema, ciboulette, envuelto en batido tempura. Servido con salsa unagui.

AVOCADO

Salmón, queso crema, envuelto en palta.

SAKE SAKE

Salmón, queso crema, envuelto en salmón.

OSAKA

\$ 22.990

EMPANADAS MANDARIN CAMARON QUESO

Empanadas crocantes rellenas con camarón, queso y cebollín (5 uni.) con salsa thai.

TORI FURAI

Camarón, queso crema, ciboulette, envuelto en pollo apanado. Servido con salsa unagui.

AVOCADO

Salmón, queso crema, envuelto en palta.

PIL PIL

Roll apanado, pollo, queso crema ciboulette. Cubierto por camarones al pil-pil y un toque de cilantro.

EXTRAS

Arroz Blanco	\$ 1.290	Ensalada del día	\$ 1.990
Arroz Salteado	\$ 1.290	Verduras Salteadas	\$ 1.790
Papas Fritas	\$ 1.990	Salsa	\$ 990

POSTRES

VOLCAN DE CHOCOLATE	Biscocho caliente de chocolate con chocolate derretido en su interior, servido con helado de vainilla.	\$ 5.490
CHOCOLATE CHIP COOKIE	Clásica preparación de galleta de chocolate hecha en el momento con trozos de chocolate blanco y chocolate de leche servido con helado de vainilla.	\$ 5.490
MANGO STICKY RICE "OUR WAY"	Arroz cocinado en leche de coco caramelizado acompañado de cubos de mango fresco.	\$ 4.990
BREAD PUDDING	Clásico budin de pan cocinado con chocolate blanco, caramelizado y servido con salsa de frambuesa y helado de vainilla.	\$ 5.190
APPLE CRUMBLE	Trozos de manzana caramelizados con cubierta crocante y servido con helado de vainilla.	\$ 5.190
CHEESE CAKE	Clásica torta de "The Cheese Cake Factory" servida con salsa de frambuesa o manjar.	\$ 5.190
COPA DE HELADO	3 bolas de helado. * Pregunte por disponibilidad de sabores.	\$ 3.990

感謝 Thank You Merci
Merci Grazie תודה Obrigado
Gracias Mercı 謝謝 Gracias You Thank Danke
Thank 感謝 You Thank
You Merci
謝謝 Obrigado Grazie
Gracias Dankke
감사 Thank You Merci
Mercı Dankke 감사

Tenemos un ambiente inigualable,
cocina fusión, ideal para realizar
lanzamientos, eventos particulares
y corporativos.

contactanos:

eventos@fukai.cl



Facebook icon @ fukaichile
www.fukai.cl