

PARA EMPEZAR



	PRECIO NORMAL	PRECIO SAKAE
PULPO AL OLIVO LÁMINAS DE PULPO BAÑADAS CON UNA SUAVE SALSA DE OLIVA	\$13.800	\$ 6.900
PULPO A LA PARRILLA	\$14.400	\$ 7.200
GYOZAS DE VERDURAS (5 UNIDADES)	\$ 4.800	\$ 2.400
GYOZAS DE POLLO (5 UNIDADES)	\$ 5.200	\$ 2.600
GYOZAS DE CERDO (5 UNIDADES)	\$ 5.200	\$ 2.600
GYOZAS DE CAMARÓN (5 UNIDADES)	\$ 5.200	\$ 2.600
GYOZAS DE CHAMPIÑONE QUESO CREMA (5 UNIDADES)	\$ 5.700	\$ 2.850
GYOZAS DE CAMARÓN QUESO CREMA (5 UNIDADES)	\$ 5.700	\$ 2.850
EMPANADITAS SAKAE CAMARÓN (5 UNIDADES)	\$ 7.400	\$ 3.700
EMPANADITAS SAKAE POLLO (5 UNIDADES)	\$ 7.200	\$ 3.600
EMPANADITAS SAKAE CHAMPIÑONES (5 UNIDADES)	\$ 7.200	\$ 3.600
YAKITORI (3 UNIDADES) BROCHETAS DE POLLO EN SALSA AGRIDULCE	\$ 7.000	\$ 3.500
TEMPURA DE VERDURAS VERDURAS REBOZADAS ACOMPAÑADAS CON SALSA TEMPURA	\$ 8.500	\$ 4.250
TEMPURA MIXTO VERDURAS REBOZADAS MAS DOS CAMARONES, ACOMPAÑADAS CON SALSA TEMPURA	\$ 9.600	\$ 4.800
TEMPURA EBI (5 UNIDADES) CAMARONES REBOZADOS ACOMPAÑADOS CON SALSA TEMPURA	\$ 9.600	\$ 4.800
BALLS CRABS CARNE DE JAIBA CON QUESO CREMA Y CIBOULETTEACOMPAÑADA CON SALSA ESPECIAL	\$ 9.800	\$ 4.900
IKAFURAY CALAMARES APANADOS CON SALSA ESPECIAL	\$ 9.200	\$ 4.600
NIKKU DANGO (7 UNIDADES) BOLITAS DE CARNE, TRADICIONAL RECETA JAPONESA, BAÑADA CON UNA SUAVE SALSA NIMBO	\$ 9.800	\$ 4.900