



MAESTRO DEL SUSHI



Centro Comercial Caracol. Zaragoza

Mercado San Miguel, Local 18. Zaragoza



MAESTRO DEL SUSHI

GASEOSAS

HATA RAMUNE

Típica Gaseosa Japonesa
VARIOS SABORES

2,7 €

OTRAS BEBIDAS

ULTRA ICE TEA DRAGON BALL 3 €

Té verde Frio, con presentación de
GOKU, CELL, FREEZER, MAJINBU, ETC.

VITA PIKACHU - MANGO 4 €

Bebida Japonesa con un fresco sabor a
Mango Tropical

MOGU MOGU 2 €

Refrescante Bebida Thai con trozos de
nata de coco. VARIOS SABORES

CON ALCOHÓL

Sólo en Mercado San Miguel

VINO BLANCO OROYA 9 €

Mezcla de uvas especiales para sushi

CERVEZA ASAHI 3 €

Pilsner Japonesa



ENTRANTES

ALGA WAKAME

Alga, agar en salsa de soja y semillas de sésamo.

2,50 €

EBI FURAY

Langostino en panko con mayonesa de KIMCHI (4 unidades)

4,50 €

GYOZA FRITA DE MERLUZA

7 €

Merluza, puerro, mozzarella, harina, mantequilla. Salsa de chile, cebolla y tomate (2 unds.)

GYOZA DE CERDO

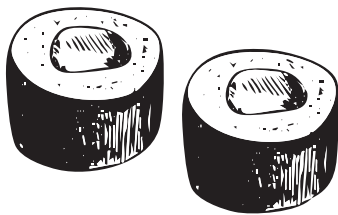
8 €

De carne de cerdo, negui y salsa agri dulce (6 unidades)

GYOZA DE POLLO

8 €

De carne de pollo, negui y salsa agri dulce (6 unidades)



HOSOMAKI

8 UNIDADES

HOSOMAKI DE ATÚN

8 €

HOSOMAKI DE SALMÓN

8 €

HOSOMAKI DE PEPINO

8 €

HOSOMAKI DE AGUACATE

8 €

NIGIRIS ESPECIALES

1 UNIDAD

SALMÓN NORUEGO

2,20 €

Con mango, shichimi y togarashi

SALMÓN ABURI

2,20 €

Gratinado con mayonesa de siracha y lima

ATÚN

2,70 €

Con pepino encurtido y shiso

ATÚN ABURI

2,70 €

Gratinado con mayonesa de kimchi, masago arare y salsa del maestro



MERCADO SAN MIGUEL

-

EL CARACOL



FIDEOS - NOODLES

WOK DE POLLO

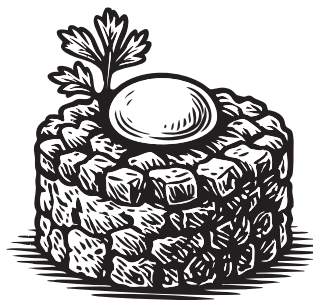
12 €

Fideos al wok con pollo, verduras (zanahoria, cebolla, cebolleta) y salsa yakisoba.

WOK DE VERDURAS

12 €

Fideos al wok con verduras (zanahoria, cebolla, cebolleta) y salsa yakisoba.



TARTAR Y POKES

TARTAR DE ATÚN

15 €

Atún ligeramente picante marinado con soja, aceite de sésamo, sake, nabo daikon, alga wakame y tobiko.

TARTAR DE SALMÓN

14 €

Salmón ligeramente picado con aguacate, alga wakame, cebolla, nabo daikon, mayonesa kimchi y salsa de ají.

POKE DE SALMÓN

12 €

Arroz, aguacate, pepino, mango, mayonesa kimchi, cebolla frita, cebollino chino, alga wakame y salsa del maestro.

POKE DE ATÚN

14 €

Arroz, aguacate, pepino, mango, mayonesa kimchi, cebolla frita, cebollino chino, alga wakame y salsa del maestro.





MAKIS DEL MAESTRO

ACEVICHADO	10 UNIDADES	15 €
Langostinos en panko y aguacate recubierto de atún, bañado en salsa de ceviche y shichimi togarashi.		
SPICY TUNA	10 UNIDADES	16 €
Relleno de aguacate, langostino en panko. Cubierto de atún bluefin, salsa acevichada y shichimi togarashi.		
NIKKEI	10 UNIDADES	15 €
Relleno de queso crema, aguacate, pepino, tartar de salmón ahumado, mayonesa japonesa, trufa y queso.		
CHULETA MAKI	10 UNIDADES	17 €
Relleno de langostino y aguacate. Cubierto con lomo de vaca madurada gratinado con mayonesa kimchi y chimichurri.		
SAKE LIMA	10 UNIDADES	15 €
Langostino en panko, queso crema, cubierto de salmón, láminas de lima, tenkatsu y salsa del maestro.		
FRIED ROLL	10 UNIDADES	15 €
Salmón, aguacate y queso crema rebozados en panko y con salsa taré.		
FUTO MAKI	12 UNIDADES	16 €
Salmón, atún, aguacate, queso crema, mango, pepino y tenkatsu.		
SAKE DELUXE	10 UNIDADES	9 €
Salmón, queso, aguacate recubierto con semilla de sésamo y salsa del maestro.		
SAKE AVOCADO	10 UNIDADES	9 €
Salmón, aguacate y recubierto semilla de sesamo negro, salsa del maestro.		
TUNA DELUXE	10 UNIDADES	11 €
Atún, pepino, aguacate recubierto con tempura frita y salsa del maestro.		
TUNA AVOCADO	10 UNIDADES	11 €
Atún, aguacate y cubierto de tempura frita, salsa del maestro.		



**MAESTRO
DEL SUSHI**
SUSHI & FOOD

DELIVERY - TAKE AWAY



**MAESTRO
DEL SUSHI**

BANDEJAS DE SUSHI ESPECIALES DUO

PRIME

15 PIEZAS

16 €

- 5 Makis de langostino, aguacate, atún bluefin y shichimi togarashi.
- 5 Makis de langostino, queso crema, tenkatsu, salmón y lima.
- 5 Makis de salmón, queso crema, mango y jalapeño rojo.
- 1 Salsa secreta del Maestro.

DELICIOUS

12 PIEZAS

12 €

- 4 Makis rellenos de queso aguacate, pepino, aguacate y semilla de sésamo: Con tartar de atún, cebolla, mayonesa kimchi, aceite sésamo y shichimi togarashi.
- 4 Makis rellenos de queso, aguacate, pepino, aguacate y semilla de sésamo: con tartar de salmón, mayonesa de kimchi, cebolla y yuzu miso.
- 4 Makis rellenos de queso aguacate, pepino, aguacate y semilla de sésamo: Tartar de cangrejo, cebolla, mayonesa de kimchi y tobiko.
- 1 Salsa secreta del Maestro.

FULL SALMÓN

12 PIEZAS

13 €

- 5 Makis de salmón aguacate, queso crema y semillas de sésamo blanco.
- 5 Makis de salmón aguacate, tenkatsu.
- 2 Nigiris de salmón.
- 1 Salsa secreta del Maestro.

FULL TUNA

24 PIEZAS

25 €

- 10 Piezas de tartar de atún picante.
- 10 Makis de atún, aguacate, mango y semillas de sésamo negro.
- 4 Nigiris de atún aburi.
- 1 Salsa secreta del Maestro.

BOX OISHI

15 PIEZAS

16 €

- 5 Maki de langostino panko, queso crema, salmón y lima.
- 5 Makis rebozados con tartar de atún picante.
- 5 Makis de salmón y aguacate.
- 1 Salsa secreta del Maestro.



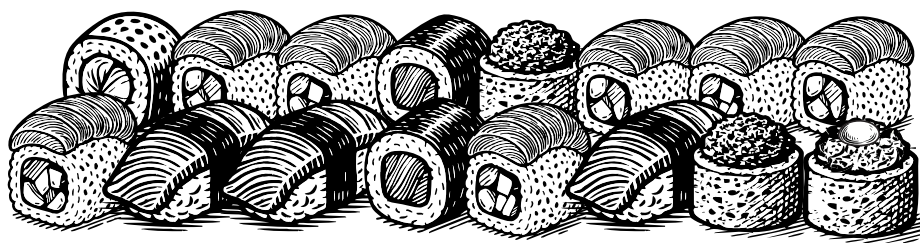


**MAESTRO
DEL SUSHI**



**MAESTRO
DEL SUSHI**
SUSHI & FOOD

DELIVERY - TAKE AWAY



BANDEJAS DE SUSHI ESPECIALES FAMILY

BOX DEBA

24 PIEZAS

25 €

- 5 Makis de salmón queso y aguacate.
- 5 Makis de salmón queso y aguacate rebozado.
- 5 Maki de atún, aguacate.
- 5 Makis de tartar mix.
- 2 Nigiris de salmón.
- 2 Nigiris de atún.
- 1 Salsa secreta del Maestro.

BOX CLASSIC

26 PIEZAS

29 €

- 4 Hosomakis de salmón.
- 4 Hosomakis de atún.
- 4 Hosomakis de pepino.
- 4 Hosomakis de aguacate.
- 5 Makis tartar de atún picante.
- 5 Makis tarta de salmón.
- 1 Salsa secreta del Maestro.

SPECIAL BOX DEL MAESTRO

40 PIEZAS

39 €

- 5 Makis de salmón aguacate, queso crema y semillas de sésamo blanco.
- 5 Makis de atún, aguacate.
- 10 Makis de relleno de langostino panko, queso crema y salmón con lima.
- 5 Ebi Furai rebozado en panko con queso crema, aguacate y salmón.
- 12 Makis rebozado con tartar de atún picante.
- 4 Nigiris de atún.
- 4 Nigiris de salmón.
- 2 Salsa secreta del Maestro.

BOX SUSHI PARTY

52 PIEZAS

49 €

- 5 Makis de salmón aguacate, queso crema y semillas de sésamo blanco.
- 5 Makis de atún, aguacate, queso crema y semillas de sésamo blanco.
- 10 Makis de relleno de langostino panko, queso crema y salmón con lima.
- 10 Furai rebozado en panko con queso, aguacate y salmón.
- 10 Makis rebozado con tartar de atún picante.
- 2 Nigiris de atún.
- 2 Nigiris de salmón.
- 4 Sashimi de salmón.
- 4 Sashimi de atún.
- 2 Salsa secreta del Maestro.





**MAESTRO
DEL SUSHI**





**MAESTRO
DEL SUSHI**

Nacimos en 2023 con la visión de transformar la experiencia del sushi para llevar, ofreciendo un producto de alta calidad que rescata la esencia japonesa con un giro contemporáneo, impulsados por la pasión y el arte culinario.

SERVICIO DE CATERING



¿Tienes un cumpleaños, celebración, evento laboral o incluso una boda?

Nuestro servicio de Catering te sorprenderá.

Organizamos bandejas de 100, 200 o hasta 500 piezas.

Reserva tus bandejas con tiempo y las tendremos frescas para ti el día de tu evento.

CARTA DE ALÉRGENOS

Debido a los procesos de elaboración, nuestros platos podrían contener trazas o restos de los siguientes alérgenos.

Crustáceo, Huevo, Pescado, Soja, Lácteo, Apio, Mostaza, Sésamo, Frutos secos, Molusco y Sulfitos.