



El Japonés (CL)

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Promociones	
ITEM	PRICE
Nikkei Experience 2 Tiradito Saké Pinku Passion Roll (10u) Sake Roll (10u) Abura Saké Roll (10u) Gyozas Cerdo (4u) 2 Bebidas	\$59.300,00
Nikkei Experience para dos Sake California (10u) Acevichado (10u) Parrillero (10u) Damave Roll (10u) Alitas Karaage (5u) 2 Bebidas	\$50.300,00
New Experience Box 50 Cuts Saké California (10u) Maki Fried Chicken (10u) Akira Tori (10u) Sweet Tori (10u) Tericado (10u) Salsas (1) Soya , (1) ma...	\$42.500,00
Promo Roll Sake Roll (1) Relleno de salmón y palta, envuelto en masago y acompañado de salsa unagui Chicken Avocado (1) Relleno de...	\$14.800,00
Ebi Furai + Bebida a elección Ebi Furai (1) Relleno de camarón panko, queso crema y palta, frito al panko. Acompañado de salsa unagui Bebida a elecció...	\$12.800,00
Sashimi	
ITEM	PRICE
Moriawase 12 Cortes entre 3 productos a elección.	\$13.900,00
Sake 5 Cortes de salmón.	\$7.900,00
Shiromi 5 Cortes de pescado del día.	\$7.900,00
Ebi 5 Cortes de camarón.	\$5.900,00
Tako 7 Cortes de pulpo.	\$6.900,00
Otsumami	
ITEM	PRICE
Garlic Edamame Edamame al wok, en mantequilla batayaki, sal de mar y katsuobushi.	\$8.900,00
Tori Karaage Chicharrones de pollo crocante, acompañado de salsa acevichada.	\$7.900,00
Alitas Karaage Nuestras clásicas alitas crocantes, coleslaw y mayo picante	\$7.900,00
Gyozas Cerdo Empanaditas japonesas rellenas de cerdo, especias asiáticas y sésamo. Acompañada de salsa ponzu	\$6.900,00
Gyozas Camarón Empanaditas japonesas rellenas de camarones, especias asiáticas y ciboullete. Acompañada de salsa ponzu	\$6.900,00
Poke And Roll Atún con mayonesa de curry, salmón en salsa acevichada, col morada, zanahoria, tomate cherry, cebollín y palta. Sobre sh...	\$9.900,00
Erabu Karami 2 tartares, shari, salsas, topping y nori.	\$12.900,00
Ceviches y Tiraditos	
ITEM	PRICE

Sake-ponzu Salmón marinado en ponzu, tsuma de nabo y negi.	\$15.900,00
Midoricado Salmón, leche de tigre de palta, yuyo frito, chifle, kiuri, aceite de curry picante, aceite verde y sésamo negro.	\$16.900,00
Kawai Salmón, leche de tigre de alcachofas, furikake, mousse de palta, papa bruja y aceites aromatizados.	\$17.900,00
Niji Tiradito de salmón, salsa acevichada amarilla, aceite de curry picante, chalaquita y furikake nikkei.	\$14.900,00
Sake-Pinku Salmón, acevichada rosa, cebolla frita, quinua crocante, chalaquita, palta tatemada, palmitos y aceite verde.	\$13.900,00
Makis	
ITEM	PRICE
Sake Avocado Relleno de salmón, queso crema y palta. Cubierto en palta, sésamo negro, acompañado con salsa unagui.	\$9.900,00
Nippon Maki Relleno de camarón panko, queso crema y palta. Cubierto en palta, sésamo negro, acompañado con salsa unagui.	\$7.900,00
Chicken Avocado Relleno de pollo panko, queso crema y palta. Cubierto en palta, sésamo negro, acompañado con salsa unagui	\$6.900,00
Akira Tori Relleno de pollo panko y queso crema, cubierto en palta, acompañado de salsa unagui	\$6.900,00
Tericado Relleno de camarón panko y queso crema, cubierto en palta, topping de tenkatsu y unagui.	\$7.900,00
Sake California Relleno de salmón, queso crema y palta, envuelto en sésamo negro y acompañado de salsa unagui.	\$7.900,00
Tuna California Relleno de atún, queso crema y palta, envuelto en sésamo negro y acompañado de salsa unagui.	\$8.900,00
Ebi California Relleno de camarón, queso crema y palta, envuelto en sésamo negro y acompañado de salsa unagui.	\$7.900,00
Sake Roll Relleno de salmón y palta, envuelto en masago y acompañado de salsa unagui.	\$7.900,00
Parrillero Maki Relleno de camarón panko y palta. Cubierto en queso crema sopleteado, chimichurri nikkei y taré.	\$7.900,00
Passion Roll Relleno de camarón panko y queso crema, cubierto en salmón, bañado en salsa passion y masa crocante.	\$11.900,00
Spicy Roll Relleno de camarón panko y palta, envuelto en pop mix, topping de tartar spicy sopleteado y taré.	\$10.900,00
Abura Sake Roll Relleno de camarón panko, pescado blanco y palta, cubierto en salmón, sopleteado con mantequilla batayaki, toque de limó...	\$10.900,00
Damave Roll Relleno de camarón panko, almendras y queso crema, cubierto en plátano, topping de hilos crocantes y salsa de maracuyá.	\$10.900,00
Chutney Truffle Relleno de camarón panko y palta, cubierto en filete, queso trufado, chutney de piña, gotas de limón y quinua crocante.	\$16.900,00
Avocado Truffle Relleno de camarón panko y queso crema, envuelto en quinua frita, guacamole trufado y sésamo negro	\$9.900,00
Maldito-Roll Relleno de camarón panko, salmón y palta, cubierto en ostiones, sopleteado en mantequilla batayaki, limón y taré.	\$15.900,00

ITEM	PRICE
Veggie Roll Relleno de palta, kiuri, lechuga y pimentón al wok. Envuelto en sésamo mixto, acompañado de salsa yuzu.	\$6.900,00
Acevichado Relleno de camarón pankó y palta. Cubierto en pesca del día, bañado en salsa acevichada, togarashi e hilos de camote.	\$9.900,00
Pinku Maki Relleno de salmón y queso crema. Cubierto en palta tatemada, salsa pinku y furikake nikkei.	\$9.900,00
Naruto Roll Relleno de camarón pankó y palta, envuelto en camote frito, topping de ceviche, aceite de cilantro y salsa cevichera.	\$13.900,00
Tako Karami Relleno de camarón pankó y palta, cubierto en salmón batayaki, topping de tartar de pulpo acevichado y ciboullete.	\$15.900,00
Sweet Tori Futomaki, relleno de pollo pankó, queso crema, durazno y cebollín, frito al tempura. Bañado en salsa passion.	\$10.900,00
Panko California Relleno de salmón, queso crema y palta, frito al pankó. Acompañado de salsa unagui.	\$11.900,00
Ebi Furai Relleno de camarón pankó, queso crema y palta, frito al pankó. Acompañado de salsa unagui.	\$9.900,00
Fried Chicken Relleno de pollo pankó, queso crema y palta, frito al pankó. Acompañado de salsa unagui	\$8.900,00
Fuji Pawa Futomaki, relleno de camarón cocido, palta y durazno. Frito al tempura, topping de salmón fuji, salsa acevichada, ciboul...	\$13.900,00
Chizu Maki Futomaki al pankó, relleno de camarón pankó y palta, topping de cheese hot y maracuyá.	\$10.900,00
Amai Nikkei Relleno de camarón pankó y queso crema, frito al pankó. Topping de chutney de piña.	\$9.900,00
Batayaki Rice Free Relleno de salmón, pesca del día, camarones y palta. Envuelto en papel de arroz, sopleteado con mantequilla batayaki y t...	\$17.900,00
Kaisen Rice Free Salmón, pesca del día, ebi furai, jaiba y palta. Envuelto en papel de arroz y bañado en salsa kaisen.	\$17.900,00
Yuzu Roll Salmón, pesca del día, relleno de atún, jaiba, palta y ebi pankó. Envuelto en papel de arroz, topping de furikake. Bañad...	\$17.900,00

Meindisshu

ITEM	PRICE
Umi Dashi Pasta en cremosa salsa de mariscos Nikkei.	\$19.900,00
Chicken Katsu Milanesa de pollo al pankó, acompañada de ensalada y encurtidos	\$17.900,00
Kunsei Wok Filete en salsa de lomo, sobre arroz al wok con verduras, algas y hongo shiitake	\$19.900,00
Yasaitame Tofu Verduras salteadas al wok con tofu y toque de shoyu	\$11.900,00
Tori Saute Chicharrón de pollo, camarones, verduras y algas al wok. Bañadas en hoisin.	\$17.900,00

Ramen

ITEM	PRICE
------	-------

Miso Ramen	\$14.900,00
Potente caldo concentrado, huevo encurtido, chashu de cerdo, cebollín, choclo americano, oden, col, diente de dragón y n...	

Menú kids

ITEM	PRICE
Sakana Fingers	\$12.900,00
Deditos de pescado al panko, acompañado de gohan o papas fritas.	
Tori Bakudan	\$10.900,00
Bombitas de pollo frito, bañadas en salsa dulce y acompañado de gohan o papas fritas	

Ensaladas

ITEM	PRICE
Nikke Salad	\$14.900,00
Mix verde, verduras de estación, alga wakame, alga seaweed, tofu frito y dressing midori.	
Kiuri Salad	\$6.900,00
Rodajas de kiuri, en dressing de sésamo y togarashi.	

Acompañamientos

ITEM	PRICE
Pachikay Rice	\$5.900,00
Arroz al wok con pollo, camarón, huevo, cebollín y pachikay.	
Gohan	\$3.900,00
Arroz blanco japonés y furikake.	
Papas Fritas	\$4.900,00
Crocantitas.	

Salsas

ITEM	PRICE
Salsa Shoyu	\$500,00
Salsa de soja	
Salsa Unagui	\$700,00
Salsa agridulce	
Salsa Acevichada	\$1.200,00
Mayo acevichada	
Salsa Pinku	\$1.200,00
Salsa acevichada rosa	
Salsa Spicy	\$1.200,00
Mayo picante	
Salsa Fuji	\$1.200,00
Mayo dulce picante	
Salsa Passion	\$1.200,00
Mayo de maracuyá	
Salsa Yuzu	\$1.200,00
Salsa de naranja y ostión	
Salsa Kaisen	\$1.200,00
Salsa de jengibre y soja cítrica	

ITEM	PRICE
Salsa Miel Maracuya Miel dulce de maracuyá	\$1.200,00
Salsa Kiiro Acevichada amarilla	\$1.200,00
Salsa Ponzu Salsa de soja cítrica	\$1.200,00
Salsa Midori Dressing de ensalada	\$1.200,00

Bebidas

ITEM	PRICE
Coca Cola Original 350 ml.	\$2.900,00
Coca Cola Zero 350 ml.	\$2.900,00
Coca Cola Light 350 ml.	\$2.900,00
Sprite 350 ml.	\$2.900,00
Sprite Zero 350 ml.	\$2.900,00
Fanta Original 350 ml.	\$2.900,00
Fanta Zero Azúcar 350 ml.	\$2.900,00
Nordic 350 ml.	\$2.900,00
Nordic Zero 350 ml.	\$2.900,00
Agua Gasificada 330 cc.	\$2.900,00
Agua Sin Gas 330 cc	\$2.900,00

Refrescate

ITEM	PRICE
Midori Mango Infusión hierba luisa, mango y albahaca.	\$4.900,00
Aka Berry Infusión de hibiscus, maracuya y jarabe de jengibre	\$4.900,00
Limonada Mango Limón, menta y mango.	\$4.900,00
Limonada Clásica Receta tradicional.	\$4.900,00
Limonada Menta Jengibre Limón, menta y jengibre.	\$4.900,00

ITEM	PRICE
Te Kin Infusión de té negro, piña, jugo de naranja, goma, jengibre y coca cola.	\$3.900,00

Postres

ITEM	PRICE
Kurimi La clásica crema volteada pero con nuestro toque de jengibre.	\$4.990,00
Chocoreto Torta de chocolate, toque de sake y mucho fudge.	\$5.900,00
Mochis Mochis	\$6.990,00
Mochis x1 Mochis x1	\$2.400,00

Cafeteria

ITEM	PRICE
Americano Americano	\$2.000,00
Espresso Espresso	\$2.000,00
Capuccino Capuccino	\$2.400,00
Cortado Simple Cortado Simple	\$2.200,00
Cortado Doble Cortado Doble	\$2.400,00
Infusión Infusión	\$1.800,00