



C/ Santiago Ramón y Cajal, 50

Cartagena

+34 744 48 94 87

CHIYOKO.ES



ENTRANTES

Edamame / 6 €

Ensalada Wakame / 6,5 €

Gyozas de Cerdo / 8 €

Con salsa de soja especial



Gyozas de Pollo y Verduras / 8 €

Con salsa de soja especial

Gyozas de Pato / 9 €

Con salsa de soja especial

Gyozas de Ternera / 9 €

Con salsa de soja especial

Gyozas de Verduras / 7 €

Con salsa de soja especial

Takoyakis / 8 €

Bolitas de pulpo con lascas de bonito

El texto del párrafo

Jengibre Encurtido
Casero / 2€

NUEVO

TARTARES / SASHIMIS

Tartar de Atún Rojo / 18 €

Tartar de Salmón / 16 €

Sashimi Atún Rojo / 9 €

Sashimi Salmón / 8 €

Sashimi Vieira / 8 €

BOWLS

PokeBowl Cabopalero / 16 €

Base de arroz, salmón, langostino cocido,
edamame, aguacate, pepino, mango,
huevas de salmón, sésamo, aliño

PokeBowl de Atún / 17 €

Base de Arroz, atún, remolacha,
aguacate, pepino, mango, tobiko y aliño

NUEVO Kamakura Bowl / 14,5 €

Base de arroz, cerdo marinado, col, cebollino,
sésamo, mayo y soja dulce de la casa

PokeBowl Vegano / 15 €

Base de arroz, tofu crujiente, rabanito,
zanahoria, remolacha, edamame, pepino,
aguacate, sésamo, wakame, mango y aliño

Los platos con este símbolo también se pueden pedir sin gluten

6 UNIDADES





OMAKASES

URAMAKIS 4 / 8 P

Uramaki Salmon Lovers 9/18 €

Salmón, aguacate, cebollino, foie, reducción de PX y huevas de salmón

Salmón Flambeado 8/16 €

Langostino cocido, aguacate, salmón, salsa de soja especial, cebollino

Uramaki Salmón Cremoso 8/16 €

Salmón, queso crema, pepino y sésamo

Uramaki Cremoso de Anguila 9/18 €

Anguila, queso crema, pepino, sésamo ume, salsa sweetko y huevas de salmón

Uramaki Anguila con Foie 9,5/19 €

Anguila, salmón, foie, queso crema, pepino y reducción de PX

Uramaki Saltún 9,5/19 €

Salmón, atún rojo, cebollino y wasabi

California Surimi Roll 8,5/17 €

Surimi, pepino, aguacate, mayo y tobiko

Uramaki Atún Picante 8,5/17 €

Pepino, cebolla frita, sésamo, atún rojo, kimchee

Uramaki Atún con Foie 9,5/19 €

Langostino cocido, aguacate, atún rojo, foie, reducción de PX

Especial de Langostino 9,5/19 €

Langostino en tempura, aguacate, atún rojo, salsa San Picantín, rabo de ceboleta y tobiko.

24 piezas Variado/ 47 €

12 pza futomaki, 8 pzs de uramaki y 4 pzs de nigiri

18 piezas Makis/ 37 €

6 pzs futomaki, 8 pzs de uramaki y 4 pzs de maki

6 piezas Nigiri / 21 €

MAKIS 6 P

Maki Vegetal/ 6,5 €

Maki Salmón/ 8 €

Maki de Langostino/ 8 €

Maki de Atún Rojo/ 9 €

***El Sushi Omakase es una selección degustación de "elección del chef"**



FUTOMAKIS 6/12P

Futo Salmón Cremoso 9/18 €

Salmón, queso crema, tobiko, cebollino, langostino cocido y aguacate

Anguila Tempurizada 9,5/19 €

Salmón, queso crema, anguila tempurizada, pepino y salsa sweetko

Langostino Tempura 8/16 €

Langostino en tempura, aguacate, salsa de edamame

Futomaki de Atún 9,5/19 €

Atún rojo, salsa kimchee, cebollino, pepino, zanahoria, remolacha y sésamo

Futomaki Tempurizado 9,5/19 €

Salmón, queso crema, aguacate y huevas de salmón

Futo Salmón Marinado 9,5/19 €

Salmón marinado, espárrago verde, cebollino, tenkatsu, rabanito, sésamo

Futo Atún Tobiko 9,5/19 €

Atún rojo, aguacate, rabanito, tobiko rojo, crujiente de arroz, sésamo, mayonesa de chili.

NIGIRIS 1P

Atún Rojo/ 3,3 €

Salmón / 3 €

Vieira / 3,5 €

Wagyu/ 8 € 

"Mejor carne de vacuno Japonesa Lomo Bajo y Categoría A5"

NIGIRIS ESPECIALES 1P

Atún Rojo con Foie / 3,5 €
y reducción de Pedro Ximénez

Pez Mantequilla/ 3,3 €
con salsa de trufa

Salmón Lima/ 3,3 €
lima caramelizada y s. kimchee

Salmón Picante/ 3,5 €

Vieira Picante/ 3,5 €

Vieira Extra Hot/ 3,5 €

Vieira Dulce/ 3,5 € 

Gunkan Suisse/ 3,3 €
Salmón, queso crema,
salsa frutos rojos y PetaZetas

Gunkan Mango Cremoso/ 3,3 €
Salmón, queso crema y mango caramelizado



VEGGIE

Edamame / 6 €

Ensalada Wakame / 6,5 € 

Gyozas de verduras / 7 €

Con salsa de soja especial 6 UNID.

PokeBol Vegano / 14,5 €

Base de arroz, tofu crujiente, rabanito, zanahoria, remolacha, edamame, pepino, aguacate, sésamo, wakame, mango y aliño

Maki Vegetal / 6,5 €

6 UNID.

Uramaki Vegaroll 6,5/ 13 €

Remolacha, pepino, guacamole, furicake

Uramaki Trufado Vegetal 6,5/ 13 €

Zanahoria , pepino, aguacate, salsa de trufa y sésamo

Futo Tofu Cremoso 7,5/ 15 €

Tofu crujiente, queso crema, remolacha, cebollino y salsa San Picantín

Futo Tofu Vegetal 7,5/ 15 €

Tofu Crujiente, espárrago, aguacate, salsa edamame y sésamo

Futomaki Vegetal 7/ 14 €

Aguacate, espárrago, pepino, zanahoria, sésamo

POSTRES

Mochi Tarta de Queso / 2,20 €

1 pieza

Mochi de Mousse de Coco y Piña / 2,20 €

1 pieza

Coulant de Chocolate/ 4,50 €

con sirope de vainilla

Todo el pescado ha sido congelado conforme el Real Decreto 1420/06

El pez mantequilla puede resultar indigesto según la Agencia de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición

Disponemos de carta de Alergias e Intolerancias. **Si tiene alguna alergia o intolerancia, hágasnoslo saber.**



BEBIDAS

CERVEZAS

Cerveza Japonesa Kirin Ichiban/ 2.95 €

Cerveza Japonesa Asahi/ 2.95 €

Cerveza Alhambra 1925/ 2.8 €

Cerveza Alhambra Tostada/ 3 €

Cerveza Alhambra Especial / 2.8 €

Cerveza Japonesa

Kirin Free 0,0%/ 2.8 €

Cerveza Alhambra Especial

Sin Alcohol/ 2,8 €

Cerveza AMBAR 

SIN GLUTEN/ 2,8 €

OTRAS BEBIDAS

Refrescos/ 2 €

Agua 1L/ 2 €

Agua 0,5L/ 1.6 €

Agua con Gas.

S. Pellegrino 500ml/ 3 €

SAKE

Sake Jarra/ 7€

Botella Sake Seco / 9€

330ml

POR COPAS / 2,9 €

Blanco. D.O Rueda. Verdejo

Blanco. D.O Rioja Tempranillo Blanca

Tinto. D.O Jumilla, Monastrell.

BLANCOS

D'Alberto / 17 €

D.O. Rueda. Verdejo. 2022. Sobre lías

Eidosela/ 21 €

D.O. Rias Baixas. Albariño. 2021

Casar de Burbia/ 25 €

D.O. Bierzo. Godello. 2021

Abel Mendoza Jarrarte/ 24 €

D.O. Rioja. Viura, Garnacha Blanca,
Tempranillo Blanco, Torrontés. 2022

Dr Loosen Gray Slaté/ 27 €

Alemania. Riesling. 2022

ESPUMOSOS

Muscándia/ 21 €

Cava Brut.

TINTOS

Paraje Marin. Bruma/ 17 €

D.O. Jumilla. Monastrell. 2021

Casa Castillo. La Tendida/ 28 €

D.O. Jumilla. Monastrell, Garnacha tinta.
2022

D. Mateos. La Requemada/ 33 €

D.O. Rioja. Garnacha Tintorera. 2022

VINOS



SUSHI GOURMET

EVENTOS PRIVADOS

TALLERES

CHEF A DOMICILIO

BODAS Y MESAS DE SUSHI

**¡SÍGUENOS EN REDES PARA ESTAR
INFORMADO DE EVENTOS Y TALLERES!**

@CHIYOKO_SUSHI