

BIENVENIDOS



Nuestra barra
tiene nueva estrella!

ADVERTENCIA

EL CONSUMO DE
ALCOHOL EN
MENORES DE 18 AÑOS
SE ENCUENTRA
PROHIBIDO

Ministerio de Salud

NUEVO

paloma

Escarchado con Tajín; la combinación perfecta de
Tequila, Soda de Pomelo y Syrup

Hola!

Siéntete afortunado/a!,
si consumes alcohol en nuestro restaurante,
te pediremos tu identificación!...

...Es que te ves tan joven!

Y por coincidencia también lo exige la ley 19.925



CHIQUI BOX

EOYS



OPCIÓN 1

\$9.990

Pollitos panko, papas fritas, jugo bombillin, fruta en conserva, galletas de la fortuna y ketchup.



OPCIÓN 2

\$9.990

Panko chicken, jugo bombillin, fruta en conserva, galletas de la fortuna, soja y ketchup.

SELECCIONA TU

CATEGORÍA FAVORITA



CEVICHERÍA



CRUNCH

CRUJIENTES PARA COMPARTIR



ROLLS ★★★★★



PANKO O TEMPURA

SUSHI CALIENTE



ROLLS FRÍOS

ENVUELTOS EN...



PLATOS CALIENTES



PARA COMPARTIR



POSTRES Y SALSAS



LÍQUIDOS



**MENU
PRINCIPAL**

**CEVICHE
DE SALMON**

CEVICHERIA

SALMÓN

\$11.900

Cubos de salmón, pimientos, cebolla en juliana, cilantro y exprimido de limón en el instante.

PULPO

\$14.500

Cortes de pulpo, pimientos, cebolla en juliana, cilantro y exprimido de limón en el instante.

DUO

\$13.900

Camarones, cortes de pulpo, pimientos, cebolla en juliana, cilantro y exprimido de limón en el instante.

MIXTO

\$13.500

Cubos de salmón, camarones y cortes de pulpo, pimientos, cebolla en juliana, cilantro y exprimido de limón en el instante.

SASHIMI DE SALMÓN

6X \$4.300 | 9X \$5.500 | 12X \$7.700

Cortes de lomo de salmón crudo espolvoreado con sésamo.

EXTRA DE SOPAIPILLA X2

\$1.900



**MENU
PRINCIPAL**

SAMOSAS
CAMARON QUESO
AJÍ DE GALLINA

CRUNCH

CRUJIENTES PARA COMPARTIR

MOZZARELLA STICKS

\$ 4.700

5 UDS

Crujiente bastones de queso mozzarella apanados y fritos.

ARROLLADOS PRIMAVERA

\$ 5.000

5 UDS

Rellenos de repollo, zanahoria y vacuno.

ARROLLADOS JAMÓN QUESO

\$ 5.500

5 UDS

Rellenos de cubos de jamón y queso mantecoso.

NUEVA

SAMOSA CHUPE DE CENTOLLA

\$ 4.900

3 UDS

Triángulos rellenos de un clásico magallánico. 

SAMOSA AJÍ DE GALLINA

\$ 4.500

3 UDS

Triángulos rellenos de un clásico del Perú.

SAMOSA CAMARÓN QUESO

\$ 4.500

3 UDS

Triángulos fritos rellenos.

SAMOSA MONGOLIANA

\$ 4.500

5 UDS

Empanadas fritas de carne salteada, cebollín y un toque picante.

MIX PANKO

\$ 8.100

8 UDS

4 uds. de camarones apanados y 4 uds. de pollos pankos.

CAMARÓN PANKO

\$ 8.900

8 UDS

Camarones apanados y fritos

POLLO PANKO

\$ 6.500

8 UDS

Tiras de supremas de pollo apanadas y fritas.

AROS DE CEBOLLA

\$ 3.500

8 UDS

FINGER CHEESE

\$ 4.700

6 UDS

Crujiente bastones de queso crema fritos en panko

ROLLS



CEVICHE ROLLS

\$12.900

Rolls relleno de salmón apanado, palta y queso crema, cubierto por ceviche mixto y crocante de canchitas.

TAMAGO ROLLS

\$8.900

Rolls relleno de pimientos, queso crema y palta, envuelto en tamago (tortilla de huevo), maní japoneses, baño de salsa teriyaki y un toque de cebollín.

CRUNCH DE RES

\$11.000

Rolls relleno de filete de vacuno, queso crema y un toque de cebollín, con baño de salsa picante, coronado con batatas hilo y salsa Prat.

SPICY ROLLS

\$11.000

Rolls relleno de pimientos, pollo crispy y cebolla, cubierto en guacamole y encurtidos de ajíes eoys.

SRIRACHA SAKE

\$6.500

Hosomaki relleno de salsa picante sriracha, salmón natural, frito en tempura con salsa acevichada y spicy.

CENTO ROLLS

**100%
MAGALLÁNICO**

\$18.900

Relleno de lechuga, queso crema y palta, envuelto en la reina de los mares australes ***Centolla Magállanica***, con base de batata hilo, guacamole y salsa prat, con toques de salsa acevichada y coronada con láminas de oro.

TEMPURA
EBI

PANKO O TEMPURA

SUSHI CALIENTE

KANI

\$ 5.500

Kainkama, queso crema y cebollín.

VEGETARIANO

\$ 5.500

Palmitos, queso crema y cebollín.

VEGETARIADOS

\$ 5.500

Choclo baby, queso crema y pimientos.

CHICKEN

\$ 6.500

Suprema de ave estofada, queso crema y cebollín.

KIOTO

\$ 6.500

Salmón ahumado en madera de calafate, pimientos, cebollín y queso crema.

EBIFURAI

\$ 6.500

Camarones apanados, queso crema, cebollín.

EBI

\$ 6.800

Camarones, queso crema y cebollín.

BEEF

\$ 6.700

Filete de vacuno, queso crema y cebollín.

TAKO **NUEVO**

\$ 7.400

Pulpo, Queso Crema y Cebollín.

FUTO 6

\$ 6.300

Futomaki frito en panko **6 CORTES**

Camaron apanado, salmón, queso crema, pimientos, palta y cebollín.

 **MENU
PRINCIPAL**

**CALIFORNIA
HUMO**



ROLLS FRÍOS

CALIFORNIA

8 CORTES

ENVUELTO EN ARROZ

\$5.400

Pídelo con sésamo, ciboulette o merkén.

CALIFORNIA CHICKEN

Suprema de ave estofada, queso crema y cebollín.

CALIFORNIA CHICKENFURAI

Suprema de ave en panko, palta y queso crema.

CALIFORNIA SAKE

Salmón, palta y cebollín.

CALIFORNIA SAKE CHEESE

Salmón, palta y queso crema.

CALIFORNIA VEGETARIANO

Palmitos, queso crema y cebollín.

CALIFORNIA EBI

Camarones, queso crema y palta.

CALIFORNIA EBIFURAI

Camarones apanados, queso crema y palta.

CALIFORNIA CHAMPI

Champignon estofado, queso crema y palta.

CALIFORNIA HUMO

Salmón ahumado en madera de calafate, queso crema y cebollín.

CALIFORNIA BEEF

Filete de vacuno, queso crema y palta.

CALIFORNIA KANI

Kainkama, queso crema y cebollín.

 **MENU
PRINCIPAL**

**SAKE
EBIFURAI**

ROLLS FRÍOS

SAKE
8 CORTES

ENVUELTO EN SALMÓN

\$ 6.900

SAKE SAKE

Salmón, palta y queso crema.

SAKE CHICKEN

Suprema de ave estofada, palta y queso crema.

SAKE VEGETARIANO

Palmitos, queso crema y cebollín.

SAKE EBI

Camarones, queso crema y palta.

SAKE EBIFURAI

Camarones apanados, queso crema y palta.

SAKE CHAMPI

Champignon estofado, queso crema y palta.

SAKE HUMO

Salmón ahumado en madera de calafate, queso crema y cebollín.

SAKE KANI

Kainkama, queso crema y cebollín.

SAKE TAKO **NUEVO**

\$ 7.400

Pulpo, Queso Crema y Cebollín.



**MENU
PRINCIPAL**

**CHEESE
CHAMPI**



ROLLS FRÍOS

CHEESE
8 CORTES

ENVUELTO EN QUESO CREMA \$ 6.500

Pídelo con sésamo, ciboulette o merkén.

CHEESE CHICKEN

Suprema de ave estofada, palta y cebollín.

CHEESE CHICKENFURAI

Ave apanada, palta y cebollín.

CHEESE CRISPY

Salmón, hojuelas de maíz y palta.

CHEESE EBIFURAI

Camarones apanados, queso crema y palta.

CHEESE VEGETARIADOS

Choclo baby, queso crema y pimientos.

CHEESE VEGETARIANO

Palmitos, queso crema y cebollín.

CHEESE BEEF

Filete de vacuno, queso crema y palta.

CHEESE CHAMPI

Champignon estofado, queso crema y palta.

CHEESE HUMO

Salmón ahumado en madera de calafate, queso crema y cebollín.

CHEESE KANI

Kainkama, queso crema y cebollín.

CHEESE TAKO **NUEVO**

\$ 7.400

Pulpo, Queso Crema y Cebollín.

ROLLS FRÍOS

AVOCADO

8 CORTES

ENVUELTO EN PALTA

\$ 6.500

AVOCADO CHICKEN

Suprema de ave estofada, queso crema y cebollín.

AVOCADO CHICKENFURAI

Suprema de ave apanada, queso crema y cebollín.

AVOCADO SAKE

Salmón, palta y queso crema.

AVOCADO VEGETARIADOS

Choclo baby, queso crema y pimientos.

AVOCADO VEGETARIANO

Palmitos, queso crema y cebollín.

AVOCADO BEEF

Filete de vacuno, cebollín y queso crema.

AVOCADO EBI

Camarones, queso crema y cebollín.

AVOCADO EBIFURAI

Camarones apanados, queso crema y cebollín.

AVOCADO CHAMPI

Champignon estofado, queso crema y palta.

AVOCADO HUMO

Salmón ahumado en madera de calafate, queso crema y cebollín.

AVOCADO KANI

Kainkama, queso crema y cebollín.

AVOCADO TAKO **NUEVO**

\$ 7.400

Pulpo, Queso Crema y Cebollín.



**MENU
PRINCIPAL**



**NIGIRI
SALMON**

ROLLS FRÍOS

FUTOMAKI

6 CORTES

ROLLS GRANDE ENVUELTO EN NORI

\$ 5.300

VEGETARIANO

Palmitos, queso crema y cebollín.

SUPER EBI

Camarones, camarones apanado, queso crema y palta.

SAKE

Salmón, queso crema y palta.

HUMO

Salmón ahumado en madera de calafate, queso crema y un toque de cebollín.

ROLLS FRÍOS

HOSOMAKI

8 CORTES

**ROLLS PEQUEÑO RELLENO DE UN
INGREDIENTE, ENVUELTO EN NORI**

\$ 3.100

AVOCADO • HUMO • EBI • KANI • SAKE • EBI FURAI

ROLLS FRÍOS

NIGUIRIS

2 BOCADOS DE ARROZ

SALMÓN

\$ 2.100

CAMARÓN

\$ 2.500



**MENU
PRINCIPAL**

ARMA TU ROLLS

**ELIGE TRES INGREDIENTES DE RELLENO
Y UNA ENVOLTURA.**

\$7.500

ENVOLTURA

Arroz y ciboulette
Arroz y sésamo
Arroz y merquén
Salmón
Palta
Arcoiris, salmón y palta
Queso crema
Queso crema y ciboulette
Queso crema y sésamo
Queso crema y merquén
Nori
Panko
Tempura

INGREDIENTES

Salmón Ahumado
Salmón Natural
Salmón apanado
Cortes de Pulpo
Suprema de ave estofada
Suprema de ave apanada
Palta
Cebollín
Queso crema
Pimientos
Palmitos
Choclo baby
Camarones
Camarones apanados
Filete de vacuno
Champignon

SIN ARROZ

5 INGREDIENTES

\$7.500

ENVOLTURA

Queso crema Sesamo
Queso crema Ciboulette
Queso crema Merken
Palta
Salmón
Arcoiris
Panko
Nori

INGREDIENTES

Todos llevan de relleno:
Queso crema, palta y
cebollín como base.

**ELIGE 2
INGREDIENTES MÁS**



**MENU
PRINCIPAL**

GYOSAS

PLATOS CALIENTES

GYOSAS

Masa rellena, cocidas al vapor y selladas en aceite de maravilla, salseado con salsa Teriyaki.

CERDO

\$5.500

5 UDS

POLLO

\$5.500

5 UDS

CAMARÓN

\$5.700

5 UDS

VEGGIE (VEGANAS)

\$5.100

6 UDS

DELI 2

PARA COMPARTIR

DELI 1 \$21.900

8 panko chicken
8 avocado sake
8 cheese chicken furai
4 arrollados primavera
1 salsa teriyaki

DELI 2 \$33.000

1 Ceviche de Salmón
8 Panko vegetariano
8 California Sake cheese
8 Avocado Chicken
8 Pollo Panko
2 Sopaipillas

DELI 3 \$35.500

8 Panko Chicken
8 Panko Ebi
8 Panko Vegetariados
8 Aros de cebolla
5 Gyozas EOYS
5 Samosas Mongoliana
6 Finger cheese
2 Jugo pulpa EOYS

DELI 4 \$43.500

8 Panko Ebi
8 California Vegetariano
8 Cheese chicken furai
8 Hosomaki Sake
8 Hosomaki Avocado
8 Avocado chicken
8 Aros de Cebolla
1 Mix Panko
4 Arrollados primavera
1 Guacamole
1 Salsa Prat



**MENU
PRINCIPAL**

**CREME
BRULEE**

POSTRES Y SALSAS

POSTRE CRÈME BRÛLÉE

\$4.300

HELADO ARTESANAL EN COPA

NUEVO

\$5.500

SOLO PARA LLEVAR

SALSAS

40ML \$1.100 / 250ML \$4.500

RUIBARBO

Exclusiva creación de eoys agridulce.

CALAFATE

El que come esta salsa vuelve si o si, exclusiva de eoys, agridulce.

PRAT

La grande y única salsa a base de mayo, limón, ciboulette y polvitos mágicos.

UNAGUI (AGRIDULCE)

PICANTE

Creмосa salsa a base de un pebre y mayo.

HOT JALAPEÑO

100% picante

TERIYAKI

Nuestra clásica salsa con base de miel de abeja.

TERIYAKI BBQ

NUEVA

Agridulce con toque ahumado

ENTRE OLLAS

Deliciosa salsa picante de miel de palma, mostaza y sabor eoys.

ACEVICHADA

Dale ese toque refrescante del ceviche a tus rolls.

GUACAMOLE

\$2.100

Para los paltalovers, muy sabrosa para untar con tus rolls favoritos.



LIQUIDOS

COCTELERÍA

GIN TANQUERAY	\$ 7.500
----------------------	-----------------

Acai Gin,Tropical Gin, Gin Gin, Gin Tonic

GIN 2X	\$ 10.000
---------------	------------------

Gin Tonic, Gin Gin

BRAMBLE DE CALAFATE	\$ 5.500
----------------------------	-----------------

Gin y Calafate se entrelazan sobre hielo frappé, creando un cóctel elegante, fresco y visualmente hipnótico.

CHARDONAY SOUR	\$ 5.500
-----------------------	-----------------

PALOMA NUEVO	\$ 7.500
----------------------------	-----------------

Tequila, Soda de pomelo y Syrup. Escarchado con tajín.

SOUR	\$ 5.500
-------------	-----------------

Calafate sour, Pisco sour, Maracuyá sour

ESPUMANTES

APEROL SPRITZ	\$ 6.000
----------------------	-----------------

RAMAZOTTI SPRITZ	\$ 6.000
-------------------------	-----------------

RAMAZOTTI VIOLETTO	\$ 5.500
---------------------------	-----------------

COPA DE ESPUMANTE	\$ 3.900
--------------------------	-----------------

MOJITOS	\$ 6.500
----------------	-----------------

Tradicional, Maracuyá, Frambuesa, Calafate.

SANGRÍA MARACUYÁ	\$ 5.600
-------------------------	-----------------

SANGRÍA	\$ 5.000
----------------	-----------------

Un clásico; con vino tinto endulzado, cubos macerados de manzana, rodaja de naranja y su jugo, aromatizado con Countreau.

CERVEZA

CERVEZA BOTELLA 330 CC	\$ 4.500
-------------------------------	-----------------

CERVEZA SIN GLUTEN	\$ 4.900
---------------------------	-----------------

BASE MICHELADA	\$ 1.000
-----------------------	-----------------

Pídela con la cerveza que más te guste.

 **MENU
PRINCIPAL**

**MOJITO
FRAMBUESA
SIN ALCOHOL**



LIQUIDOS SIN ALCOHOL

MOJITOS SIN ALCOHOL

\$ 6.000

Tradicional, Maracuyá, Frambuesa, Calafate.

BEBIDAS GASEOSAS

\$ 2.500

LIMONADA

\$ 4.500

LIMONADA MARACUYÁ

\$ 4.500

LIMONADA CALAFATE

\$ 4.500

PULPA SABORES

\$ 4.500

AGUA CON O SIN GAS

\$ 2.000

CAFÉ EXPRESSO (NESPRESSO)

\$ 1.500

TÉ

\$ 1.500