

ENTRADAS

FRÍAS

NOE TATAKI 16.43

Atún, salmón, pesca blanca, pulpo y lomo fino macerados y semiasados, servidos con salsa del chef y acompañados de vegetales tempura.



* En caso de alergias o intolerancias alimentarias, favor comunicar a nuestro personal de servicio.

Los precios incluyen 12% de IVA.
Estos precios NO incluyen el 10% adicional si el consumo es en local.

9 / 26



**BANCO
INTERNACIONAL**
Queremos ser más

Para los que vuelven
la sugerencia del chef en
un momento memorable

ENTRADAS

FRÍAS

LOMO TATAKI



ATÚN TATAKI

TONI DOKI



ATÚN TATAKI 11.52

Delicadas láminas tatakai del mejor atún, acompañadas de una exótica salsa.

LOMO TATAKI 9.14

Lomo fino macerado y semiasado, servido con salsa del chef.

TONI DOKI 12.62

Finas láminas de atún, salmón y pesca blanca glaseadas con aceite de oliva y ajonjolí, acompañadas de vegetales tempura.

EDAMAME 8.62

Tradicional fréjol fresco de soya al vapor.

La vajilla de las fotos de presentación de algunos platos es referencial.
No está disponible en nuestros locales.

ENTRADAS

CALIENTES



MIZUTAKO 👤 22.49 👤 11.84

Para los amantes del pulpo, pueden disfrutarlo macerado en especias orientales y al grill, acompañado de vegetales salteados y salsa ponzu.

* En caso de alergias o intolerancias alimentarias, favor comunicar a nuestro personal de servicio.

· Los precios incluyen 12% de IVA.
· Estos precios NO incluyen el 10% adicional si el consumo es en local.

ENTRADAS

CALIENTES

EBI YAKI AMAI 8.03

Camarones pankonizados, servidos sobre bastones de vegetales acompañados de salsa *sweet chili*.



SALMÓN TAMANEGUI 10.61

Medallones de salmón al estilo tataki combinados con salsa de almendra y cebollas crocantes.



BANCO
INTERNACIONAL

Queremos ser más



MASAKARI



MIZONO

SOPAS

MASAKARI 11.48

Ligera sopa oriental al estilo japonés con pangora, salmón, camarón, calamar y almejas.

MIZONO 9.08

Clásica sopa japonesa, base de miso, salmón, pulpo, almejas, camarón, kani kama y champiñones.

SUIMONO 6.38

Sutil mezcla de pollo, champiñones frescos y algas wakame en fondo dashi.

SUMASHI 12.76 Mediana: 9.08

Fusión japonesa-ecuatoriana hecha con pangora, pesca blanca, calamar, camarón, pulpo y togarashi.

RAMEN

MARINO 10.56

Jugosos cortes de salmón, camarones y mejillón chileno importados, acompañados de vegetales frescos, sobre un fondo de mariscos.

RAMEN VEGETARIANO 7.26

Ramen especial con miso, variedad de vegetales macerados y un delicado toque de gengibre.



RAMEN MARINO



Prepárate para disfrutar sabores únicos gracias a tus **Tarjetas de Crédito y Débito.**



ENSALADAS

DE LA CASA 16.98

media: 10.19

Deliciosa combinación con frutos del mar y vegetales frescos, aderezada con una exótica salsa de ajonjolí.

DE ALGAS 8.99

Algas marinas frescas, maceradas con ajonjolí, togarashi y salsa de soya clarificada.

KANI SEAWEED SALAD 9.08

Fresca y crujiente combinación de cangrejo, algas, achogchas marinadas, aguacate, lechuga, togarashi wantán y caviar, servida con salsa de mostaza y miel.

ORIENTAL *Salmón o pollo: 12.99*

Fresca variedad de lechugas, combinadas con pollo o salmón a la parrilla, aderezadas con una delicada salsa de la casa al estilo oriental.

TUNA SALAD 14.55

Tiernos cortes macerados y sellados a la plancha, sobre fresca lechuga, espinaca oriental, cebollas crocantes y aderezados con salsa de especias orientales.

VEGETARIANA 7.30

Combinación de brotes de soya, lechuga, tomate, col morada y zanahoria, acompañada de aderezo de salsa de soya y ajonjolí.



DE LA CASA



TUNA SALAD



KANI SEAWEED

* En caso de alergias o intolerancias alimentarias, favor comunicar a nuestro personal de servicio.

· Los precios incluyen 12% de IVA.
· Estos precios NO incluyen el 10% adicional si el consumo es en local.

ROLLOS TRADICIONALES



CALIFORNIA ● 8.81 ◀ 5.28
El conocido rollo California, preparado a nuestro estilo.



FILADELFIA ● 10.56 ◀ 6.34
Salmón, espárragos, aguacate y un toque de queso crema.



SAKE MAKI ● 8.03 ◀ 4.73
Tradicional rollo de salmón fresco y un toque de wasabi.

TEKA MAKI ● 9.41 ◀ 5.78
Tradicional rollo de atún fresco y un toque de wasabi.

ROLLOS ESPECIALES FRÍOS



ANGUILA ESPECIAL ● 14.64 ◀ 8.81
Anguila tempurizada, cubierto con aguacate, ajonjolí y salsa especial de anguila.



AKA EBI ● 11.52 ◀ 6.93
Langostino tempura, espárragos, aguacate, cubierto con caviar rojo.



CALIFORNIA AL ESTILO NOE ● 12.07
Cangrejo, aguacate y pepinillo, cubierto con kanikama.



CALIFORNIA ESPECIAL ● 10.00 ◀ 6.01
Cangrejo, aguacate y pepinillo, cubierto con masago.

ROLLOS ESPECIALES FRÍOS



CUMBAYÁ

● 10.42 ◀ 6.24

Salmón, kanikama, langostino tempura, aguacate y queso crema.



EBI TAKOSHI

● 12.90 ◀ 7.76

Langostino crocante con ajonjolí negro, aguacate y queso crema, cubierto con pulpo y acompañado de salsa de maracuyá.



FILADELFIA ESPECIAL

● 10.92 ◀ 6.56

Salmón fresco, espárragos y un toque de queso crema, cubierto con masago.

KANEBI

● 14.59 ◀ 8.99

Langostino tempura, pulpo salteado, aguacate, cubierto de cangrejo y caviar, acompañado de salsa de naranja y un toque de togarashi.



KANI KIURI MAKI

● 10.70 *Rollo de 6 bocados

Cangrejo, caviar y aguacate, envuelto en lámina de pepinillo.



ROCK & ROLL

● 16.12 ◀ 9.69

Cangrejo, aguacate y queso crema, cubierto con anguila tempura y salsa de anguila.



SAKE KANI ESPECIAL

● 10.98 ◀ 6.65

Cangrejo, aguacate, cubierto con salmón fresco y caviar masago.



**BANCO
INTERNACIONAL**

Queremos ser más



KANI SEAWEEED



SHOGUI



NUBORI



YOKOHAMA

KANI SEAWEEED ● 13.96 ◀ 8.36

Langostino tempura, cubierto con algas marinas, cangrejo, caviar y salsa de anguila.

NUBORI ● 15.14 ◀ 9.08

Langostino y anguila tempura, queso crema, cubierto con cangrejo y caviar, acompañado de salsa de pimienta y miel y salsa de anguila, sobre una delicada cama de aguacate.

SHOGUI ● 11.61 Rollo de 6 bocados

Cangrejo, salmón, aguacate y queso crema, envueltos en espinaca oriental y salsa de anguila.

YASAI TEMPURA ● 7.26

Vegetales tempura seleccionados, aguacate y ajonjolí.

YASAI MAKI ● 6.93

Vegetales frescos seleccionados, aguacate y ajonjolí.

YOKOHAMA ● 12.07 ◀ 5.92

Langostino tempura marinado y aguacate, cubierto de kanikama, queso crema, masago, cebollín, acompañado de salsa de ajonjolí y togarashi.

* En caso de alergias o intolerancias alimentarias, favor comunicar a nuestro personal de servicio.

· Los precios incluyen 12% de IVA.

· Estos precios NO incluyen el 10% adicional si el consumo es en local.



Prepárate para disfrutar sabores únicos gracias a tus **Tarjetas de Crédito y Débito.**



ROLLOS ESPECIALES GRATINADOS

ATÚN ESPECIAL ● 13.96 ● 8.36

Cangrejo, aguacate y queso crema, cubierto de atún fresco a la plancha, gratinado y acompañado con salsa especial de la casa.

EBI SAKANA ● 9.69

Pesca blanca pankonizada, aguacate, queso crema, y camarones salteados; gratinado y acompañado de salsa de maracuyá.

NOE ESPECIAL ● 13.68 ● 8.22

Langostino semipicante y queso crema, cubierto con salmón grillado y gratinado con salsa de caviar.

SAKE YAMA ● 10.98

Rollo envuelto en hilos de papa, salmón gratinado, cangrejo, masago, aguacate y queso crema, acompañado con salsas de maracuyá y anguila.

SHINKAI ● 10.56

Cangrejo salteado con champiñones, cebolla, envuelto en crepe en salsa de la casa y un toque de caviar.



ATÚN ESPECIAL



SAKE YAMA



EBI SAKANA

ROLLOS ESPECIALES TEMPURIZADOS

FLAMBÉ

Langostinos pankonizados o cangrejo, con aguacate y un toque de queso crema, cubierto con salsa de soya y miel de abeja, flambeado en su mesa.

Langostino ● 11.84 ◀ 7.26
Cangrejo ● 8.86 ◀ 5.32



EBI KATSUO ● 12.80 ◀ 7.76

Langostino semipicante, un toque de queso crema, acompañado de katsuo, caviar ikura y salsa especial de la casa.



EBI YAKI ● 15.51

Camarones a la parrilla con algas tempura, salmón ahumado, cangrejo, caviar, mix de cebolla, tomate, cilantro y limón, acompañado con salsa de kiwi.



HOKAIDO ● 14.22 ◀ 8.53

Crocante merito marinado, cubierto con harusame y caviar, acompañado de una salsa de pimienta y maracuyá.



HARUSAME ● 12.25 ◀ 7.39

Cangrejo, aguacate y queso crema cubierto con harusame y masago, bañado con una delicada salsa de la casa.



TOKYO ● 11.48 ◀ 6.89

A nuestro estilo, tempurizado y relleno con langostino semipicante.



* En caso de alergias o intolerancias alimentarias, favor comunicar a nuestro personal de servicio.

· Los precios incluyen 12% de IVA.

· Estos precios NO incluyen el 10% adicional si el consumo es en local.

ROLLOS ESPECIALES TEMPURIZADOS Y GRATINADOS

EBI HIRAME ● 8.58

Pesca blanca pankonizada, cangrejo y camarón semipicante. Llevado al grill y gratinado con salsa kimiyaki, acompañado de salsa de maracuyá.



SAMURAI

Rollo crocante, con un toque de queso crema, gratinado con salsa de ajonjolí.

Salmón	● 13.96	● 8.27
Kanikama	● 14.59	● 8.81
Langostino	● 14.59	● 8.81
Pangora	● 17.21	● 10.37



SAMURAI DE KANIKAMA



BANCO
INTERNACIONAL

Queremos ser más

SUSHI

1 CORTE

SUSHI MAGURO



SUSHI TAKO



SUSHI SAKE



SUSHI TAMAGO



SUSHI PESCA BLANCA



SUSHI KAI



SUSHI UNAGUI



SUSHI HAMACHI



SASHIMI

5 CORTES

SASHIMI MAGURO



SASHIMI UNAGUI



SASHIMI SAKE



SASHIMI PESCA BLANCA



EBI langostino
sushi 3.26 sashimi 12.62

HAMACHI cola amarilla
sushi 4.27 sashimi 18.31

IKURA caviar de salmón
sushi 5.19

KANIKAMA barritas de cangrejo
sushi 3.02 sashimi 9.60

MAGURO atún
sushi 2.62 sashimi 9.14

OTATE scallops
sushi 3.54

PESCA BLANCA
sushi 2.34 sashimi 7.20

SAKE salmón
sushi 2.67 sashimi 8.62

TAKO pulpo
sushi 2.67 sashimi 7.39

TAMAGO omelet japonés
sushi 2.34

UNAGUI anguila
sushi 4.13

* En caso de alergias o intolerancias alimentarias, favor comunicar a nuestro personal de servicio.

· Los precios incluyen 12% de IVA.

· Estos precios NO incluyen el 10% adicional si el consumo es en local.



Prepárate para disfrutar sabores únicos gracias a tus **Tarjetas de Crédito y Débito.**



SUSHI

ESPECIAL (GUNKAN)



ARCOÍRIS 4.18
Cangrejo, caviar masago
en sus tres variedades.



ATÚN SEMIPICANTE 3.63
Atún macerado en salsa togarashi,
cebollín y caviar.



EBI SEMIPICANTE 4.00
Langostinos finamente picados en
salsa togarashi, cebollín y caviar.



HYASHI WAKAME 2.02
Algas marinas, aguacate y ajonjolí



KAI SEMIPICANTE 3.81
Concha canadiense en salsa
togarashi, cebollín y caviar.



KANI KIMIYAKI 3.30
Pangora sazonada con togarashi, caviar,
cebollín y gratinada con salsa de la casa.



KANIKAMA ESPECIAL 4.09
Cangrejo sazonado con togarashi,
caviar, cebollín y gratinado con
salsa de la casa.



SAKE KANI 2.48
Cangrejo envuelto con salmón
y coronado con caviar.



SCALLOPS SEMIPICANTES 4.00
Scallops macerados con salsa japonesa,
cebollín y togarashi.



TAKO SEMIPICANTE 3.63
Pulpo macerado con salsa de la
casa, cebollín y togarashi.



TOKI ATÚN 3.63
Atún con cangrejo macerado
en salsa de ajonjolí.



TOKI SALMÓN 3.63
Salmón con cangrejo macerado
en salsa de ajonjolí.



ZUKI TARTAR ATÚN 3.44
Atún semipicante, cebollín y
caviar, envuelto en zuquini al grill.

* En caso de alergias o intolerancias
alimentarias, favor comunicar a nuestro
personal de servicio.

· Los precios incluyen 12% de IVA.
· Estos precios NO incluyen el 10% adicional
si el consumo es en local.

COMBINACIONES ESPECIALES

BONSÁI

ROLLOS

Individual 12 bocados 12.76

½ rollo Cumbayá, ½ rollo Samurai de Salmón y ½ rollo California Especial.

2 personas 20 bocados 24.33

½ rollo Anguila Especial, ½ rollo Samurai de Salmón, ½ rollo California Especial, ½ rollo Tokyo y ½ rollo Yokohama.

2-3 personas 28 bocados 42.55

½ rollo Anguila Especial, ½ rollo Tokyo, ½ rollo California, ½ rollo Sake Kani Especial, ½ rollo de Salmón Crocante, ½ rollo Noe Especial y ½ rollo Aka Ebi.

3-4 personas 36 bocados 54.03

1 rollo Tokyo, 1 rollo Anguila Especial, 1 rollo Salmón Crocante, ½ rollo NOE Especial, ½ rollo Flambé y ½ rollo Sake Kani Especial.

4-5 personas 56 bocados 72.80

1 rollo Salmón Crocante, 1 rollo de Anguila Especial, 1 rollo California Especial, 1 rollo Sake Kani Especial, 1 rollo Samurai de Langostino, 1 rollo Tokyo y 1 rollo Filadelfia.



4-5 PERSONAS



2 PERSONAS

BONSÁI

SUSHI, SASHIMI Y ROLLOS

Individual

12 bocados 15.29

4 variedades de sushi especial,
½ rollo California Especial
y ½ rollo Tokyo.

2 personas

24 bocados 27.08

2 Gunkan de Pulpo Picante,
2 Gunkan de Salmón Picante,
4 cortes de sashimi de atún y
salmón, 1/2 rollo de Anguila
Especial, 1/2 rollo Samurai de Ebi,
1/2 rollo California Especial,
½ rollo Yaki Salmón,

CHIRASHI SUSHI 27.08

Salmón, atún rojo, pez espada,
macarela, kanikama, langostino,
pulpo, anguila, pangora, tres
variedades de caviar masago,
sobre arroz japonés con champiñones
macerados y tamago.

SASHIMI PLATTER

21 bocados 28.09

Combinación de pescados y
mariscos de la casa acompañada
de arroz al vapor.



CHIRASHI SUSHI



SASHIMI PLATTER

* En caso de alergias o intolerancias alimentarias,
favor comunicar a nuestro personal de servicio.

· Los precios incluyen 12% de IVA.

· Estos precios NO incluyen el 10% adicional si el consumo es en local.



BANCO
INTERNACIONAL

Queremos ser más

BONSÁI

ESPECIAL

BONSÁI KAIKO

34 bocados 55.04

½ rollo Kanebi, ½ rollo Cumbayá, ½ rollo Samurai de Langostino, ½ rollo California Especial, ½ rollo Anguila Especial, 2 sushi Kanikama Especial, 2 sushi Tako Picante, 2 cortes salmón, 2 cortes atún rojo, 2 cortes pesca blanca, 2 bocados Kani Maguro y 2 sushi Toki Salmón.



BONSÁI MINATO

32 bocados 41.22

2 mini crepes Kanikama, 2 conos Tako Picante, ½ rollo Flambé, ½ rollo Aka Ebi, ½ rollo Atlantic, 4 bocados de Kani Kiuri Maki, 2 bocados de Shogui, 6 cortes sashimi hecho tataki, 2 sushi Toki Salmón y 2 bocados de sushi de Tamago.



BONSÁI YUNIKO

14 bocados 16.98

2 bocados de Ebi Kimitzu, ½ rollo Samurai de Salmón, ½ rollo California Especial, 2 bocados de Zuki-Merito, 1 sushi de salmón y 1 sushi especial de pulpo picante.



BONSAI VEGETARIANA

12 bocados 13.68

½ rollo Arcoíris de vegetales, ½ rollo Tokyo vegetariano, 4 variedades de gunkan, acompañados de vegetales tempura.



Prepárate para disfrutar sabores únicos gracias a tus **Tarjetas de Crédito y Débito.**



PLATOS FUERTES

MARISCOS



CORVINA KATSURA



UDON SAKE YAKI



SHIOYAKI DE ATÚN



MARISCOS YAKI NOE

CORVINA KATSURA 18.27

Cazuela con base de arroz japonés caldoso, corvina, mejillones chilenos, pulpo, camarón y vegetales.

MARISCOS YAKI NOE 21.02

Langostino, pangora, camarones, almejas, calamar, pulpo en su salsa con arroz al wok.

SHIOYAKI (PESCADO AL GRILL)

Pescado al grill servido con salsa de la casa, acompañado de vegetales salteados y arroz frito.

Salmón	20.15
Atún	22.08
Corvina	20.70
Pez espada	21.62

UDON SAKE YAKI 19.78

Jugoso salmón y camarones sobre una cama de udon y vegetales al wok, acompañados de salsa de dashi y cebollín.

* En caso de alergias o intolerancias alimentarias, favor comunicar a nuestro personal de servicio.

· Los precios incluyen 12% de IVA.
· Estos precios NO incluyen el 10% adicional si el consumo es en local.

PLATOS FUERTES

CARNES

LOMO FINO AL GRILL EN SALSA ORIENTAL 17.26

Medallones de lomo fino al grill, servidos sobre risotto japonés, kanikama, perfumado con un toque de curry y edamame.

LOMO KUBAY 18.27

Lomo fino al grill, sobre bastones de arroz crocante, servido con salsa de la casa y un toque de jengibre.

LOMO NOE 17.48

Lomo fino de la casa macerado al grill, acompañado con salsa de aceitunas y pasta al dente.

POLLO KUBAY 16.48

Pechuga de pollo al grill, sobre bastones de arroz crocante, servido con salsa de la casa y un toque de jengibre.

YAKI UDON CON LOMO FINO 21.07

Cortes de lomo fino salteado con pasta japonesa y vegetales.



TEPANYAKI

Preparado a la plancha al estilo nipón, con salsas y especias, acompañado de vegetales salteados y arroz frito.

Lomo	18.04
Lomo y langostinos	22.72
Lomo, salmón y langostinos	23.82
Pollo	15.20
Pollo y lomo	16.98
Salmón	19.42



TERIYAKI

Preparado a la plancha, al estilo japonés, con salsa teriyaki, acompañado de vegetales, arroz japonés o puré de papa.

Atún	20.98
Lomo	16.39
Lomo y pollo	13.54
Lomo y langostino	23.36
Pollo	13.96
Salmón	18.04



TERIYAKI DE ATÚN

TERIYAKI DE POLLO

* En caso de alergias o intolerancias alimentarias, favor comunicar a nuestro personal de servicio.

· Los precios incluyen 12% de IVA.

· Estos precios NO incluyen el 10% adicional si el consumo es en local.



**BANCO
INTERNACIONAL**

Queremos ser más

POSTRES



BROWNIE AL ESTILO NOE 5.97

Cacao al 56 %, nueces, suspiros, salsa de chocolate y helado.



CHEESECAKE 5.51

Cremoso e irresistible, una delicia con nuestro estilo.



CHEESECAKE DE HIGO 6.80

Acompañado de frutas frescas y salsa de la casa.



DULCE TRILOGÍA 🍷 7.26

Brownie con nuez, pie de limón y cheesecake, acompañado de helado.



PASIÓN DE CHOCOLATE 6.43

Cacao al 33 %, crema de avellanas y helado.



PIE DE LIMÓN 5.51

Irresistible pie de limón preparado con nuestro propio paster-chef.



Prepárate para disfrutar sabores únicos gracias a tus **Tarjetas de Crédito y Débito.**

