



Alérgenos presentes



1. Gluten



2. Crustáceos



3. Huevos



4. Pescado



5. Cacahuetes



6. Soja



7. Lácteos



8. Frutos de cáscara



9. Apio



10. Mostaza



11. Sésamo



12. Dióxido de azufre y sulfitos



13. Altramuces



14. Moluscos



15. Aquacate

Para evitar inconvenientes desagradables, por favor informe a nuestro personal en el caso de alergias o intolerancias alimenticias o si usted sigue una dieta vegetariana.

Estamos preparados para aconsejarle sobre las mejores opciones. Todos los platos pueden tener trazas de sésamo o soja y contienen glutamato de sodio. Nuestros productos pueden contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno. Los vinos y las bebidas pueden contener sulfitos.

Le informamos a los clientes que puedan tener algún tipo de intolerancia que parte de nuestra oferta gastronómica es elaborada con pescado crudo (sushi). Los pescados crudos o semi crudos, han sido sometidos a un proceso de congelación a -20º durante 24H. para evitar posible contaminación por anisakis.

Rogamos a nuestros clientes con intolerancias o alergias que, se informen con nuestro personal, si existe alguna modificación en la información de la carta en web, física o Tablet. Nuestra máxima prioridad es su seguridad.

Todos nuestros alimentos pasan un estricto control de calidad para su elaboración.

Cualquier duda consulte con nuestro personal

MENÚ INFINITY

Mediodía laborables.



Los niños menores de 3 años o con estatura inferior a 1m no pagan. Entre 1m y 1,30m pagan el menú infantil.

La elección del MENÚ INFINITY es válida solo para todos los comensales de la mesa. No incluye bebida ni postre. Es obligatorio un pedido mínimo de 1 bebida por persona. Cada persona puede pedir un máximo de 5 platos cada ronda, sin limite de rondas. El MENÚ INFINITY es una oportunidad para disfrutar de más especialidades y comer hasta saciarse sin desperdiciar comida. El orden de servicio de los platos varía según los tiempos de preparación de cada uno.

PIDE LO QUE VAS
A CONSUMIR. POR CADA
PLATO NO CONSUMIDO,
PENALIZACIÓN DE:

2 €

La penalización de 2€ es por cada plato pedido y no consumido y no da derecho a llevarse el plato a casa.

Para disponer del plato se debe abonar el importe correspondiente que figura en nuestra carta *Take away*.

IVA incluido



Precios válidos para los restaurantes Sushisom de Jaén



ENTRANTES





Takoyaki / 2 Pzs.
Albóndigas de pulpo con mayonesa, salsa teriyaki y tiras de bonito seco.
Alérgenos: 1,3,4,6,14



Ensalada wakame Ensalada de algas wakame. Alérgenos: 11



Ensalada kaisen Ensalada marina con pulpo, sepia, gambas y surimi. Alérgenos: 1,2,6,14



Ensalada japonesa Ensalada japonesa de algas y sésamo. *Alérgenos: 1,6,11*





6

Sunomono

Ensalada de algas con gambas, pulpo, surimi y sésamo. Alérgenos: 1,2,6,11,14



Ensalada Yasai

Ensalada mixta de verduras y sésamo.

Alérgenos: 1,6,11



Ensalada de pulpo y rúcula Alérgenos: 1,6,14



Ensalada deluxe César

Ensalada con pollo rebozado, salsa César y sésamo.

Alérgenos: 1,7,11



POKE

240

Poke Som

Poke bowl con arroz, mango, salmón, aguacate, habas de soja, copos de almendras, ensalada japonesa y salsa teriyaki.

Alérgenos: 1,4,6,8,15



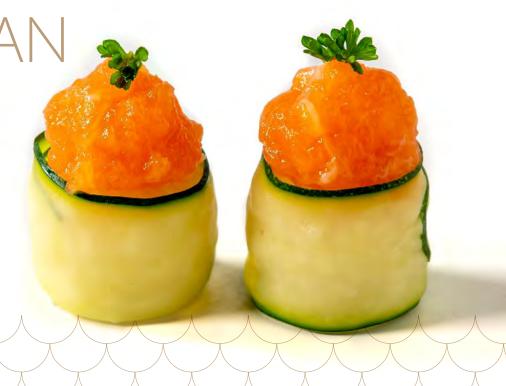


GUNKAN

90

Gunkan de salmón

y calabacín / 2 Pzs. Arroz envuelto en calabicines y salmón. Alérgenos: 4







91 Gunkan tobiko / 2 Pzs. Arroz envuelto en hojaldres de algas y huevas de pez volador. Alérgenos: 4



Gunkan de atún / 2 Pzs. Arroz envuelto en atún con tobiko, mayonesa picante y tabasco. Alérgenos: 3,4



93

Gunkan de salmón / 2 Pzs.

Arroz envuelto en salmón con tobiko, mayonesa picante y tabasco.

Alérgenos: 3,4



94

Gunkan de calabacín / 2 Pzs.

Arroz envuelto en calabacín con gambas cocidas, cangrejo y mayonesa.

Alérgenos: 2,3



Gunkan de queso crema / 2 Pzs.

Bolas de arroz con queso crema, copos de alemendra y salsa teriyaki.

Alérgenos: 1,6,7,8



97

Gunkan de salmón y soja picante / 2 Pzs.

Arroz envuelto en hojaldres de soja y sésamo, salmón, tabasco, copos de almendra y mayonesa picante.

Alérgenos: 1,3,4,6,8,11





Gunkan de atún picante / 2 Pzs. Arroz envuelto en hojaldres de soja y sésamo, atún, tabasco, pistachos y mayonesa picante.

Alérgenos: 1,3,4,6,8,11



100

Gunkan de soja tobiko / 2 Pzs. Arroz envuelto en hojaldres de soja, sésamo y tobiko.

Alérgenos: 1,4,6,11



101

Gunkan de fruta / 3 Pzs.

Bolas de arroz venus con queso crema, frutas del bosque y salsa de fresas.

Alérgenos: 7









+ 2€ SUPLEMENT

Tartar doble / 2 Pzs.

20

Tartar de salmón y lubina crudos y gambas al vapor con aguacate, tobiko, sésamo y salsa ponzu.

Alérgenos: 1,2,4,6,11,15



y pasta kataifi con salsa teriyaki.

Alérgenos: 1,4,6,7

+ 1€
SUPLEMENTO

1 RACIÓN POR
PERSONA

32

Rollo de esparragos de atún / 2 Pzs. Esparragos en tempura envuelta en rollo de

Esparragos en tempura envuelta en rollo de atún con salsa teriyaki y queso crema.

Alérgenos: 1,4,6,7



Carpaccio mixto

Carpaccio de salmón, atún y lubina crudos y sésamo en salsa ponzu.

Alérgenos: 1,4,6,11







Rollo de esparragos de salmón / 2 Pzs.

Esparragos en tempura envuelta en rollo de salmón con salsa teriyaki y queso crema

Alérgenos: 1,4,6,7



34

White tartar

Tartar de arroz y salmón, cubierto de aguacate con migas de pan japonés, sésamo y salsa teriyaki.

Alérgenos: 1,4,6,11,15



35

Black tartar

Tartar de arroz venus, salmón, cubierto de aguacate con pasta kataifi, sésamo y salsa de mango. Alérgenos: 1,3,4,6,11,15

36

Tartar de salmón Tartar de salmón con pasta kataifi y salsa ponzu. Alérgenos: 1,3,4



ONIGIRI

232

Onigiri de atún / 1 Pza. Triángulo de arroz con atún, mayonesa picante y sésamo.

Alérgenos: 3,4,11





230

Onigiri sake / 1 Pza.

Triángulo de arroz con salmón, queso crema y sésamo.

Alérgenos: 3,4,7,11



231

Onigiri miura / 1 Pza. Triángulo de arroz con salmón cocido y queso crema, mayonesa picante y sésamo.

Alérgenos: 3,4,7,11



SUSHI MIXTO





193

Sake maguro nigiri 4 nigiris de salmón y 4 nigiris de atún. Alérgenos: 4

192

Sushi medio

8 nigiris, 4 hosomakis y 4 uramakis. Alérgenos: 2,4,11,15



SASHIMI





198 Sashimi de salmón Salmón crudo. *Alérgenos: 4*





NIGIRI









113 Nigiri de amaebi / 2 Pzs. Nigiris de gambas cocidas. *Alérgenos: 2*



Nigiri de atún / 2 Pzs. Nigiris de atún. Alérgenos: 4



116 Nigiri salmón style / 2 Pzs. Nigiris de salmón flameado con queso crema y pasta kataifi. Alérgenos: 1,4,7



Nigiri de anguila / 2 Pzs. Nigiris de anguila con salsa teriyaki y sésamo. Alérgenos: 1,4,6,11



118 Nigiri de aguacate / 2 Pzs. Nigiris de aguacate. Alérgenos: 15



DONBURI

70 Chirashi mixto Tazón de arroz, aguacate, atún y salmón. Alérgenos: 4,15





71 Chirashi salmónTazón de arroz, aguacate y salmón. *Alérgenos: 4,15*



72 Chirashi tekkaTazón de arroz, aguacate y atún. *Alérgenos: 4,15*



TEMAKI

133

Temaki spicy salmón Salmón, tobiko, mayonesa picante, tabasco y sésamo.





129

Temaki vegetal

Queso crema, aguacate, fine frisse y sésamo.

Alérgenos: 7,11,15



130

Temaki Som

Queso crema, aguacate, salmón y copos de almendras.

Alérgenos: 4,7,8,15





131 Temaki sakeSalmón, aguacate y sésamo. *Alérgenos: 4,11,15*



132 Temaki California Cangrejo, mayonesa, aguacate y sésamo. Alérgenos: 2,3,11,15



134 Temaki miura Salmón cocido con queso crema. *Alérgenos: 4,7*



135 Temaki ebiten Gambas en tempura con mayonesa. Alérgenos: 1,2,3



Temaki rosa ángel Gambas en tempura, aguacate, queso crema y patata frita, envueltos en hojaldre de soja con sésamo. Alérgenos: 1,2,6,7,11,15



138
Temaki ebiten y salmón
Salmón, gambas en tempura, patata
frita y salsa de azafrán, envueltos en
hojaldre de soja con sésamo.
Alérgenos: 1,2,3,4,6,11





139 Temaki spicy de atún Atún, tobiko, mayonesa y tabasco. *Alérgenos: 3,4*

136

Temaki black rice

Arroz venus, salmón, crema de rúcula y pistachos, envueltos en hojaldre de soja con sésamo.

Alérgenos: 1,3,4,6,8,11





FUTOMAKI





225

Futo ebiten / 8 Pzs.

Gambas en tempura, mayonesa, pasta kataifi y salsa teriyaki.

Alérgenos: 1,2,3,6



HOSOMAKI









222 Hoso aguacate / 8 Pzs. Maki de aguacate. Alérgenos: 15





226 Hoso tekka / 8 Pzs. Maki de atún. Alérgenos: 4



227 Hoso gamba / 8 Pzs. Maki de gamba cocida. *Alérgenos: 2*



228
Hoso mango / 4 Pzs.
Rollo frito con salmón, queso crema, mango, sésamo y salsa de mango.
Alérgenos: 1,4,7,11



229 Hoso surimi / 8 Pzs.Maki de surimi con mayonesa. *Alérgenos: 2,3*



URAMAKI





Rúcula roll / 4 Pzs. Salmón cubierto de aguacate, pasta kataifi y salsa de rúcula. *Alérgenos: 1,3,4,7,15*





Rollo cruijente / 4 Pzs.

Arroz venus con gambas en tempura, aguacate, copos de almendra y salsa teriyaki.

Alérgenos: 1,2,6,8,15



158

Sake aguacate / 4 Pzs.
Salmón con aguacate y sésamo.

Alérgenos: 4,11,15



159

Salmón picante / 4 Pzs.

Salmón con mayonesa picante, tabasco, mayonesa, tobiko y sésamo.

Alérgenos: 3,4,11



160

Miura maki / 4 Pzs.

Salmón cocido con queso crema y sésamo.

Alérgenos: 4,7,11



161

Ebiten / 4 Pzs.

Gambas en tempura, mayonesa, pasta kataifi, salsa teriyaki y sésamo.

Alérgenos: 1,2,3,6,11

162

Rollo tigre / 4 Pzs.

Gambas en tempura con mayonesa, cubiertas de salmón y salsa teriyaki.

Alérgenos: 1,2,3,4,6





Rollo ángel / 4 Pzs.

Gambas en tempura, queso crema, cubiertas de aguacate y salsa teriyaki. Alérgenos: 1,2,6,7,15



164

Arcoíris / 4 Pzs.

Salmón con aquacate, cubierto de salmón, queso crema y aguacate.

Alérgenos: 4,7,15



165

Rollo especial / 4 Pzs.

Salmón con aguacate, cubierto de salmón y queso crema.

Alérgenos: 4,7,15



166

Rollo vegetal / 4 Pzs.

Espárrago con aguacate y queso crema, cubierto de aguacate.

Alérgenos: 7,15





Rollo estrella / 4 Pzs.

Salmón con queso crema, patata fritas y salsa teriyaki. Alérgenos: 1,4,6,7



169

Creación del chef / 4 Pzs.

Gambas en tempura, tartar de salmón, salsa picante, nachos cruijentes, salsa teriyaki y sésamo. *Alérgenos: 1,2,3,4,6,11*



178

Rollo especial de mango / 4 Pzs.

Salmón con queso crema, cubierto de mango fresco y sésamo.

Alérgenos: 4,7,11



180

Rollo de salmón / 4 Pzs.

Rollo de hojaldres de soja y sésamo con salmón, aguacate y queso crema.

Alérgenos: 1,4,6,7,11,15



181

Rollo mando / 4 Pzs.

Atún cocido con aguacate y queso crema, copos de almendras, sésamo y salsa teriyaki.

Alérgenos: 1,4,6,7,8,11,,15



182

Rollo de mango / 4 Pzs.

Salmón con mango, queso crema y sésamo.

Alérgenos: 4,7,11



Rollo de ghibli / 4 Pzs. Pollo rebozado con aguacate, tartar de salmón, salsa teriyaki y arroz frito.

Alérgenos: 1,4,6,15





Rollo de ghlibi fresa / 4 Pzs.
Pollo rebozado con aguacate, queso crema,

fresa, arroz frito y salsa de fresas.

Alérgenos: 1,7,15



185

Suspiro blanco / 4 Pzs.

Arroz blanco con tartar de salmón, queso crema, aguacate, pasta kataifi y salsa teriyaki.

Alérgenos: 1,4,6,7,15



188

Rollo negro plus / 4 Pzs.

Arroz venus con gambas en tempura, cangrejo con mayonesa y salsa de guacamole.

Alérgenos: 1,2,3,15



FRITOS





Pinzas de cangrejo frito / 2 Pzs. Alérgenos: 1,2,3,4,6



43 Harumaki de pollo / 2 Pzs. Rollitos fritos. Alérgenos: 1,6,11





Ebi tempura Gambas en tempura. *Alérgenos: 1,2*



Yasai tempura Verduras en tempura. Alérgenos: 1



48 Sake su Salmón frito. *Alérgenos: 1,4*



Patatas fritas Alérgenos: 1



Tacos de pollo rebozados
Tacos de pollo rebozados
con salsa teriyaki.
Alérgenos: 1,6



TEPPANYAKI

140

Tataki de ternera Ternera a la plancha con salsa especial.

Alérgenos: 1,6,7





Ebi kushi / 2 Pzs. Pinchos de gambas. Alérgenos: 1,2,6



142 Oebi no shioaki / 2 Pzs. Langostinos a la plancha. Alérgenos: 1,2,6







145
Yaki tori / 2 Pzs.
Pinchos de pollo con salsa teriyaki.

146 Kaisen tori / 2 Pzs. Pinchos de pescado mixto con salsa teriyaki. Alérgenos: 1,4,6

SOPAS

196 Osu mashi Sopa de miso con algas, tofu y gambas. Alérgenos: 1,2,6



195 Miso Sopa de miso con algas y tofu. *Alérgenos: 1,6*





VAPORES





200 Pan al vapor / 2 Pzs. Alérgenos: 1,7



203 Pan frito / 2 Pzs. Alérgenos: 1,7





201 Shumai gyoza / 3 Pzs. Raviolis de carne al vapor. *Alérgenos: 1,6,11,14*



204
Ebi gyoza / 3 Pzs.
Raviolis de gambas al vapor.
Alérgenos: 1,2,3,6,11,12,14

BAO

Yaki bao / 1 Pza.
Pan al vapor con lechuga, tomate, pollo rebozado, mayonesa picante y sésamo.

Alérgenos: 1,3,7,11





236
Sake bao / 1 Pza.
Pan al vapor con lechuga, tomate, salmón frito, salsa César y sésamo.
Alérgenos: 1,3,4,7,10,11







FIDEOS





61

Fideos de arroz

Fideos de arroz salteados con gambas, verduras y huevos.

Alérgenos: 1,2,3,6





Espagueti de soja Espagueti de soja con gambas, verduras y huevos.

Alérgenos: 1,2,3,6



Yakiudon

Fideos de arroz salteados con gambas, y verduras.

Alérgenos: 1,2,6



VARIADO

Pollo con bambú
Pollo salteado con
bambú y setas.
Alérgenos: 1,6





Gambas con sal y pimienta Gambas rebozadas y verduras. Alérgenos: 1,2,6



Pollo al curry con leche de coco Pollo al curry, leche de coco y verduras. Alérgenos: 1,6,7



218 Champiñones SomChampiñones y cebollino. *Alérgenos: 1,6*





Ebi picante Gambas y verduras con salsa picante. *Alérgenos: 1,2,6*



Gambas con setasGambas salteadas con bambú y setas. *Alérgenos: 1,2,6*



Pollo con almendrasPollo con almendras y verduras. *Alérgenos: 1,6,8*



Pak choiVerduras salteadas. *Alérgenos: 1,6*



Ternera SomTernera con salsa de ostras y verduras. *Alérgenos: 1,6*



Gambas al curryGambas al curry, leche de coco y verduras. *Alérgenos: 1,2,6,7*





213 Sartén de calamares y verduras mixtas Ligeramente picante.



Alérgenos: 1,6,14



Sartén de gambas y verduras mixtas Ligeramente picante. Alérgenos: 1,2,6

216 Sartén de ternera y verduras mixtas Ligeramente picante. Alérgenos: 1,6

215 Sartén de pollo y verduras mixtas Ligeramente picante. Alérgenos: 1,6





POSTRESHELADOS





301 Dulzura oriental Alérgenos: 1,3,7

Fabricado en un obrador utilizando cacahuete, sulfitos, apio, sésamo, mostaza y soja.

5,95€





302Lingote cacahuete caramelo *Alérgenos: 5,6,7*

Fabricado en un obrador utilizando gluten, huevos, sulfitos, apio, sésamo, mostaza, altramuces y frutos de cáscara.

5,95€







304 Limón Alérgenos: 1,3,6,7 Fabricado en un obrador utilizando cacahuetes, frutos de cáscara, soja, sésamo y sulfitos.

5,95€



310 Tiramisú

Alérgenos: 1,3,6,7,8

Fabricado en un obrador utilizando cacahuetes, sulfitos, apio, sésamo, mostaza y altramuces.

5,95€



311 Huevo de chocolate blanco y mango Alérgenos: 3,7

Fabricado en un obrador utilizando cacahuetes, frutos de cáscara y soja.

5,95€



Fabricado en un obrador utilizando frutos de cáscara, pescado (gelantina) y soja.

5,95€



SIN GLUTEN



316 Coulant de chocolate *Alérgenos: 3,6*

Fabricado en un obrador utilizando cacahuetes, frutos de cáscara, soja, sésamo y sulfitos.

5,95€



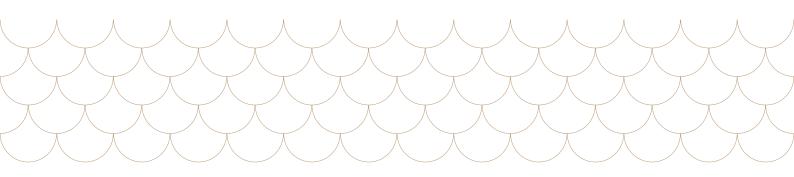
319
Pirámide chocolate blanco
Alérgenos: 1,3,4,6,7,8
Fabricado en un obrador utilizando sulfitos.
5,95€



322
Cheesecake spéculoos
Alérgenos: 1,3,7
Fabricado en un obrador utilizando
cacahuete, soja, sulfatos y frutos de cáscara.
5,95€

323 Dorayakis de chocolate Alérgenos: 1,3,5,6,7,8,11 3,95€ / ud.







324

Gofre Som

Gofre con helado, frutas y salsa de chocolate.

Alérgenos: 1,3,6,7,8

6,50€





325

Gofre de banana

Gofre con helado, plátano, frutas y salsa de chocolate.

Alérgenos: 1,3,6,7,8

6,50€



Mochi de mango Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de mango con trocitos de mango.

Alérgenos: 7

4,95€/ud.





328

Mochi de oreo

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de galleta de oreo.

Alérgenos: 1,7

4,95€/ud.



329

Mochi de cheesecake

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de queso con corazón de mermelada de frambuesa y arándanos.

Alérgenos: 7

4,95€/ud.





330

Mochi de tiramisú

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de queso mascarpone con corazón de melindro bañado en café.

Alérgenos: 1,7

4,95€/ud.

332

Mochi de té matcha

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de té matcha, un sabor tradicional japonés.

Alérgenos: 7

4,95€/ud.





333 Sorbete de limón Alérgenos: 7 4,50€



334 Sorbete de chocolate Alérgenos: 3,6,7 4,50€



BEBIDAS





VINOS BLANCOS

Copa vino Blanco de la Casa - Seco	3,50€
Copa vino Blanco de la Casa - Semidulce	3,50€
Vino Blanco de la Casa - Seco	10,95€
Vino Blanco de la Casa - Semidulce	10,95€
Valdubón - Verdejo	13,95€
Gilda - Verdejo (Rueda)	14,95€
Apertas - Godello (Monterrei)	15,95€
Bicos - Albariño (Rias Baixas)	16,95€
Condes de Albarei - Albariño (Rías Baixas)	17,95€
José Pariente - Verdejo (Rueda)	18,95€
Joaquín Rebolledo - Godello (Valdeorras)	18,95€
Mar de Frades - Albariño (Rias Baixas)	30,95€

VINOS TINTOS

Copa vino tinto de la casa	3,50€
Tinto de verano	3,95€
Vino tinto de la casa	10,95€
Montelciego - Crianza (Rioja)	14,95€
Finca Resalso (Ribera del Duero)	15,95€
Valdubón - Roble (Ribera del Duero)	15,95€
Ramón Bilbao - Crianza (Rioja)	16,95€
828 - Crianza (Rioja)	16,95€
Azpilicueta - Crianza (Rioja)	17,95€
Protos - Roble (Ribera del Duero)	17,95€
Pago de Carraovejas (Ribera del Duero)	49,95€

VINOS ROSADOS

Copa vino rosado de la casa	3,50€
Vino rosado de la casa	10,95€
Lambrusco	11,95€
Mateus Rosé	12,95€



CAVAS

Visiega brut nature	11,95€
Freixenet rosé	14,95€
Agustí Torelló selec. sumiller	17,95€

REFRESCOS

Agua	2,95€
Agua con gas	3,50€
Refrescos	3,50€
Zumo naranja / piña / melocotón	3,50€
Cerveza (Estrella Galicia)	3,50€
Cerveza sin alcohol (Estrella Galicia)	3,50€
Cerveza 1906	3,95€
Cerveza Sapporo	3,95€
Cerveza Asahi	3,95€

SANGRÍA Y SAKE

Sangría de vino	.15,95€
Sangría de cava	.17,95€
Jarra de sake	3,95€

CAFÉ E INFUSIONES

Café solo	1,70€
Cortado	1,90€
Café con leche	2,00€
Café americano	2,00€
Carajillo de coñac	2,90€
Carajillo de Baileys	3,00€
Carajillo de whisky	3,00€
Trifásico	3,00€
Té japonés	3,50€
Infusiones	2,80€

Cafés con hielo + 0,20€

