



MENÚ

S A B O R E N C A D A E S T A C I Ó N

PRIMERA ESTACIÓN

F I D E L I T A

Palmito de cangrejo apanado, queso crema, salsa de la casa, ajonjolí y teriyaki.

\$27.600

B O C A D O T R A I N

Envuelto de salmón relleno de queso crema, anguila y aguacate, acompañado de palmitos de cangrejo, caviar, teriyaki y ajonjolí.

X4 BOCADOS
\$29.600
X8 BOCADOS
\$48.800

K A N I T R A I N

Palmitos de cangrejo apanado, queso crema, queso mozzarella, acompañado de salsa teriyaki y ajonjolí.

\$30.600

B O C A D O R I E L

Palmito de cangrejo desmenuzado, marinado en limón.

\$27.600

S O P A M I Z U S H I R O

Pasta mizushiro, calamar, camarón, alga nory, queso, tofu y cebolla puerro.

\$29.600

T I R A D I T O D E S A L M Ó N

Tiradito de salmón en finas hierbas.

\$35.600

G Y O S A S

Empanadas japonesas rellenas de cerdo y vegetales, acompañado de salsa ponzu

\$28.600

CUCCHARITAS

X3 UNIDADES

Pulpo
(\$36.000)

Jaiba
(\$36.000)

Camarón
(\$36.000)

SPRING ROLLS \$28.600

Rollitos fritos rellenos de pollo y vegetales, acompañado de salsa agri dulce.

EDAMAMES \$23.000

Granos de soya al vapor con sal marina

ENSALADA DE ALGAS
\$25.600

ENTRADAS



EDAMAMES



ENSALADA
DE ALGAS



BOCADO
-TRAIN



BOCADO
RIEL

SEGUNDA ESTACIÓN

ASÍ FUNCIONA



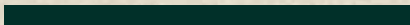
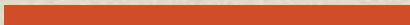
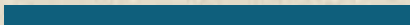
1. SIÉNTATE

Acércate a nuestra barra de sushi

2. ELIGE

Observa pasar a través de la banda transportadora las más deliciosas preparaciones y elige la que más te gusta.

SEGÚN EL COLOR DEL PLATO QUE ELIJAS ES EL PRECIO QUE DEBES PAGAR.

PLATO		\$9.900
PLATO		\$10.800
PLATO		\$11.700
PLATO		\$12.800
PLATO		\$14.400

Cada plato contiene 3 makis

3. DISFRUTA

* PUEDES PEDIR CUALQUIERA DE NUESTROS ROLLOS X 3 MAKIS *

T E R C E R A E S T A C I Ó N

PLATO: 11.500

MEDIO: 23.000

ROLLO: 38.000

VEGETARIANO

Vegetales a tu gusto.

MONORRIEL

Lechuga, queso crema, aguacate, puerro caramelizado y ensalada de algas.

FILADELFIA

Salmón, aguacate, queso crema y ajonjolí.

SHINKANSEN

Tilapia apanada, queso crema, puerro caramelizado, aguacate, salsa blanca y teriyaki.

EXPRESO

Salmón, aguacate, queso crema, piel de salmón crispy y mayonesa picante.

CALIFORNIA

Palmito de cangrejo, aguacate, caviar, langostino y ajonjolí.

METROCABLE

Langostino apanado, aguacate, queso crema, maíz tierno, lechuga, cebollín y mayonesa japonesa.

S U S H I

PLATO:11.500
MEDIO:23.000
ROLLO:38.000



FILADELFIA



SHINKANSEN



 **EXPRESO**



CALIFORNIA



METROCABLE

PLATO:12.600
MEDIO:25.200
ROLLO:42.000

AEROTREN

Langostino crocante, aguacate, queso crema, palmito de cangrejo, caviar y mayonesa.

FERROVIA (Apanado)

Langostino, salmón, queso crema, palmito de cangrejo, puerro caramelizado, salsa blanca y teriyaki.

FERREO

Pollo, queso crema, salsa dulce y mozzarella.

CARRILERO

Anguila, queso crema, aguacate, teriyaki y ajonjolí.

EUSKO (TEMPURA)

Salmón, langostino, queso crema, salsa blanca, teriyaki y ajonjolí.

RENFE

Yacón (Tubérculo crujiente y dulce) Langostino apanado, aguacate, queso crema, caviar, ajonjolí, palmito de cangrejo aderezado con crema de coco y limón y pasta vermicelli.

TREN HOTEL

Langostino apanado, aguacate, lechuga, queso crema, mayonesa japonesa y pico de gallo.

PLATO:12.600
MEDIO:25.200
ROLLO:42.000

BOMBARDIER 🍣

Salmón, palmito de cangrejo, verduras tempura y mayonesa picante.

LOCOMOTORA 🍣

Palmito de cangrejo, aguacate, chips tempura, salmón aderezado y mayonesa picante.

BALA

Calamar crocante, anguila, queso crema, pasta japonesa, salsa blanca y teriyaki.



PLATO :13.500

MEDIO:27.000

ROLLO:44.700

SKY TRAIN

Salmón, aguacate, wakame, palmito aderezado y pepino (viene en alga de arroz).

SUBTERRÁNEO

Langostino apanado, queso crema, salmón, anguilla, ajonjolí y teriyaki.

INTERURBANO (SIN ARROZ)

Salmón, aguacate, wakame, pamoto aderezado, atún, lechuga y ajonjolí.

BLUE TRAIN

Salmón, aguacate, queso crema, palmito de cangrejo aderezado y salsa de la casa.

PERÚ RAIL

Tilapia apanada, aguacate y ceviche de tilapia (cilantro, mango, pimentón y cebolla)
(Alga por fuera)

CERCANIAS 🍴

Atún, camarón tempura, aguacate, queso crema, yacón (tuberculo crujiente y dulce)

HIKARI 🍴

Palmito aderezado en mayonesa de trufa, calamar apanado, queso crema, y un toque especial de salmón flameado en salsa de mantequilla de maní y miel de rocoto, Finalizado con pasta vermicelli.



PLATO :13.500
MEDIO:27.000
ROLLO:44.700



ELECTROTREN

Pulpo, ensalada de algas, aguacate, queso crema, anguila, salsa agridulce, mayonesa japonesa, cebollín, teriyaki y salsa flameada.



CONVOY

Langostino apanado, salmón, palmito de cangrejo, queso crema y mayonesa picante.
(Alga por fuera)



METRO

Langostino apanado, anguila, plátano maduro, queso crema, teriyaki y ajonjolí.



TALGO

Anguila, salmón, queso crema, ajonjolí y teriyaki.



PLATO :14.900

MEDIO:29.800

ROLLO:49.900

VAGÓN

Palmito de cangrejo, aguacate, queso crema, anguila, salmón, limón y caviar.

AMTRAK 🍴

Atún, aguacate, chips tempura, palmito de cangrejo aderezado, caviar y mayonesa picante.

METROPOLITANO 🍴🍴

(Alga por fuera) Salmón, palmito de cangrejo, aguacate, acevichado (pulpo, salmón, langostino, atún, palmito, maíz, cebolla, cilantro, mango)
(Alga por fuera)

TRANSIBERIANO 🍴

Langostino apanado, pulpo, caviar, aguacate, queso crema y mayonesa picante.

REGIONAL 🍴🍴

Langostino, palmito, salmón, anguila y salsa pico de gallo.

FERROCARRIL

Camarón apanado, queso crema, palmito de cangrejo, aguacate, ensalada de algas, mayonesa japonesa, puerro caramelizado y salsa dulce.

SANTA JUSTA 🍴🍴

Tataki de atún, quínoa, salmón, queso crema, caviar, aguacate, miel de rocoto y ají amarillo.

ROLLO SIN ARROZ

Completo \$46.000 Medio \$26.000

ATOCHA (FLAMEADO)

Palmito de cangrejo, camarón apanado, caviar, salsa blanca, queso crema, aguacate y coco dulce crocante.

PLATO :14.900
MEDIO:29.800
ROLLO:49.900

AVE

Langostino apanado, queso crema, palmito de cangrejo aderezado, anguila, aguacate y teriyaki.

TRANVÍA

Salmón, queso crema, palmito de cangrejo aderezado, caviar, aguacate y ensalada de algas.

RAINBOW

Palmito de cangrejo, langostino, aguacate, salmón, anguila, atún, caviar y saba.

SPICY TUNA

(Alga por fuera)
Atún, aguacate, caviar y salsa picante.



VELARO

Salmón, anguila, palmito de cangrejo, aguacate, mayonesa picante, caviar y aceite de ajonjolí.

ARAGÓN

Pulpo salteado en salsa agnidulce, queso parmesano, queso crema, aguacate y salmón.



C U A R T A E S T A C I Ó N

DISFRUTA DE TU SABOR PREFERIDO EN NUESTRAS
DIFERENTES PRESENTACIONES.

HAMBURGUESA
\$ 38.000

Cualquier
sushi de la
carta lo
puedes pedir
en hambur-
guesa.
(Apanado)

PERRO
\$ 38.000

Cualquier
sushi de la
carta lo
puedes pedir
en perro.
(Apanado)

CONO
\$ 38.000

Cualquier
sushi de la
carta lo
puedes pedir
en cono

B O W L \$49.000

ARMA TU BOWL EN 4 PASOS Y DISFRUTA.

(1 Base + 2 proteínas + 5 mix + 2 salsas)

1. BASE	2. PROTEÍNA	3. MIX	4. SALSAS	
Arroz Lechuga	Salmón Pulpo Palmito Atún Tilapia Camarón Langostino Tofu	Aguacate Zanahoria Mango biche Mango maduro Piel de salmón crispy Puerro caramelizado	Ensalada de algas Edamame Jengibre Ajonjolí pepino Maní Piña	Salsa de ajonjolí Ponzu picante Mayo sirasha Miel de sirasha Sirasha Teriyaki Ponzu

A R R O Z

ARROZ SUBURBANO

\$49.600

Carne de res, pollo,
jamón, raíces chinas,
arveja, tortilla de huevo,
cebolla, maicitos y salsa
soya.

ARROZ CAPITÁN

\$55.000

Camarón, calamar,
pulpo, langostino,
salmón,
pimentón y 3 cebollas

O T R O S

POLLO TERIYAKI

\$46.800

Pollo en salsa teriyaki con
champiñones, acompaña-
do de Yakimeshi o
Yasaitame

SALMÓN

\$55.000

Salmón al wok en salsa
teriyaki acompañado de
arroz o vegetales.

M Á S Q U E S U S H I

TRENES

PARA COMPARTIR

ESTACIÓN

\$ 170.400

- 1 Filadelfia
- 1 Transiberiano
- 1 Eusko
- 1 Metropolitano

PACÍFICO

\$ 119.500

- 1/2 Perú rail
- 1/2 Sky train
- 1/2 Ferreo
- 1/2 Tren hotel
- 1/2 Spicy tuna

GLACIAR

\$ 93.800

- 1/2 Talgo
- 1/2 Shinkansen
- 1/2 Locomotora
- 1/2 Bala

CEVICHE

PIRINEO \$ 44.900

Pescado blanco, camarón, pulpo, cebolla y cilantro.

COLECTOR \$ 54.900

Pulpo, queso parmesano, cebolla, cilantro y mango.

NIGIRIS

X2 UNIDADES

Atún	\$23.000
Salmón	\$20.000
Anguila	\$23.000
Langostino	\$20.000
Palmito de cangrejo	\$20.000

SASHIMI

Atún	\$50.400
Salmón	\$40.400
Anguila	\$48.000

QUINTA ESTACIÓN

SUSHI DE BROWNIE

\$22.000

POSTRE DE LA CASA

\$22.000

BANANA TEMPURA

\$22.000

BROWNIE CON HELADO

\$22.000

BEBIDAS SOFT

LIMONADAS

Natural	\$ 10.000	Lychee	\$12.500
Coco	\$ 14.500	Yerbabuena	\$12.500
Cereza	\$ 12.500	Mangobiche	\$12.500
Sandía	\$ 12.500	(Michelada con tajín)	
		Limonada de vino	\$22.000

JUGOS

\$12.000

Mango biche	Frutos rojos	Adición de leche
Mandarina	Frutos amarillos	\$2.000
Guanábana	Piña jengibre	Adición de limón
Fresa	Fresa mandarina	\$2.000
Mango	Mora	Michelado
		\$2.000

GASEOSA

(Postobón/Coca-cola)	\$8.500
Botella de agua	\$9.000
Té caliente	\$8.500
Té Hatsu	\$11.500
Soda Hatsu	\$8.500
Gatorade	\$8.500

SODAS

\$14.000

Sandía
Frutos rojos
Maracuyá
Pepino
Lychee

GALLETA CROCANTE

Galleta crocante caliente, con arequipe, masmelo y helado.

₡22.000



N U E S T R O S F A V O R I T O S





SEDE MEDELLÍN - SEDE LLANOGRANDE

Diez hotel

Mall punto de encuentro