



ARMÁ TU HANDROLL

## Armá tu Handroll · *alga nori & shari*

ELEGÍ TU PROTEÍNA (sujeta a disponibilidad del día)

PROTEÍNAS		VEGGIE	
Shiromi	\$8.700	Pepino	\$6.700
Langostino	\$11.500	Palta	\$7.700
Trucha	\$10.700	Hongos	\$7.300
Atun Rojo	\$12.500	Mango	\$8.200
Wagyu	\$14.500	Tofu	\$8.400
Vieiras	\$13.000		

ELEGÍ TU SALSAS Y TOPPING

SALSAS	TOPPINGS
Nikkei	Furikake
Mayo spicy	Albahaca
Abura	Kurusupi
Ají amarillo	Sésamo
Teriyaki	Shiso
Trufa	Negui
Acevichada	Echalotes
Maracuyá	Ralladura cítrica
Mayo albahaca	Masa filo
	Sal marina

Masunori · 1

Precios en pesos · IVA incluido · Informá alergias a nuestro equipo



COMBOS HANDROLLS

## Combos Handrolls

× 4 UNIDADES

Clasico x 4 **\$31.000**

Trucha, shiromi, langostino, vieyras

Kosher Style **\$27.200**

2 trucha, 1 shiromi, 1 atun rojo

Trucha **\$27.800**

Veggie **\$24.000**

1 hongo, tofu, mango, palta

× 6 UNIDADES

Clasico x 6 **\$44.000**

2 trucha, 2 shiromi, 1 langostino, 1 vieyras

Kosher Style **\$39.500**

2 trucha, 2 shiromi, 2 atun rojo

Trucha **\$40.500**

× 8 UNIDADES

Clasico x 8 **\$57.000**

2 trucha, 2 shiromi, 2 langostinos, 2 vieyras

Kosher Style **\$52.000**

3 trucha, 3 shiromi, 2 atun rojo

Trucha **\$53.000**

Cambio de shiromi por trucha, langostino, atún rojo o vieyras:

× 4 **\$2.300** · × 6 **\$3.400** · × 8 **\$4.500**

Masunori · 2

Precios en pesos · IVA incluido · Informá alergias a nuestro equipo



NIGUIRIS

## Niguiris × 2 piezas

Clasico shiromi del dia **\$8.900**

Clasico trucha **\$9.000**

Shiromi nikkei **\$10.800**

Salsa nikkei, furikake

Shiromi trufa **\$11.000**

Aceite de trufa, cristales de sal, lima

Trucha teriyaki **\$11.500**

Trucha flameada, teriyaki, togarashi

Trucha trufa **\$11.500**

Aceite de trufa, pomelo, jengibre, negui

Ebi **\$11.900**

Langostino, manteca ahumada, kurusupi

Gravlax **\$12.500**

Trucha ahumada, ají amarillo, eneldo

Niguiro Maguro **\$12.500**

Atún rojo curado, aceite de trufa, cristal de sal, ralladura de lima, flameado

Crispy Rice Trucha **\$20.700**

EXCLUSIVO PUERTO MADERO

Base crocante de shari, palta, tartar de trucha, ikura

Crispy Rice Atun Rojo **\$21.700**

EXCLUSIVO PUERTO MADERO

Base crocante de shari, palta, tartar de atún, ikura

Wagyu **\$17.000**

Carne wagyu flameada, abura, lima, masa filo

Tako **\$18.500**

Pulpo, mayonesa de albahaca, togarashi

Moriwase x 8 **\$38.000**

DEGUSTACION

Trucha, shiromi, wagyu, unagi, tako, gravlax, ebi, atun rojo. Sujeto a disponibilidad del dia

*Sujeto a disponibilidad del día*

Masunori · 3

Precios en pesos · IVA incluido · Informá alergias a nuestro equipo

Rolls × 10 piezas

**Avocado Trucha** **\$30.400**  
Trucha, queso, cobertura de palta, maracuyá, kurusupi

**Masumaki** **\$28.000**  
Trucha, palta, pepino, sésamo

**Passion** **\$30.400**  
Trucha, palta, mango, maracuyá, masa filo

**Buenos Aires Trucha** **\$30.400**  
Trucha, queso, cubierto de trucha, teriyaki, sésamo

**Buenos Aires Shrimp** **\$30.400** EXCLUSIVO PUERTO MADERO  
Langostinos furai, queso, cubierto de trucha, teriyaki, sésamo

**Avocado Shrimp** **\$30.400** EXCLUSIVO PUERTO MADERO  
Langostinos furai, queso, palta, maracuyá, kurusupi

**Roll Crocante** **\$32.500** EXCLUSIVO PUERTO MADERO  
Trucha, queso, palta, almíbar de pomelo

**Crispy Crab** **\$34.300** EXCLUSIVO PUERTO MADERO  
Langostino tempura, centolla, quinoa crocante, manteca batayaki

**Hosomaki (sin arroz)** **\$32.500**  
Nori, shiromi, trucha, palta, ciboulette

Omakase

12 PIEZAS · 3 PASOS

PRIMER PASO

Niguri trucha · niguri shiromi · niguri a elección · gunkan a elección del sushiman

SEGUNDO PASO

2 sashimi trucha · 1 sashimi shiromi · 1 sashimi atún rojo

TERCER PASO

4 handrolls: trucha · shiromi · langostino · a elección

**\$64.000**

Chirashi

**Teen** **\$33.500**  
Media porción, trucha, shiromi, langostinos, vieyras, rosa de palta

**Veggie** **\$35.000**  
Shari, pepino, mango, shitake, furikake, rosa de palta

**Kosher Style** **\$46.900**  
Shari, trucha, shiromi, rosa de palta

**Trucha** **\$49.800**  
Shari, láminas de trucha, acompañado de rosa de palta, salsas y toppings

**Masu** **\$48.500**  
Shari, trucha, shiromi, langostinos, , vieiras, rosa de palta

Ceviche

**Veggie** **\$27.200**  
Mango, palta, chaucha, choclo, leche de tigre veggie

**Clasico** **\$32.000**  
Shiromi del día, rocoto, cilantro, cebolla morada, leche de tigre

**Wasabi** **\$36.500**  
Trucha, shiromi y langostinos, salsa cítrica de wasabi, furikake

**Nikkei** **\$35.500**  
Trucha, salsa nikkei, echalotte, hilos de masa filo

**Rocoto** **\$37.000**  
Trucha, pepino, chili jam, furikake de frutos secos

Tartar

**Trucha & Palta** **\$41.900**  
Cubos de trucha, mayo spicy, kurusupi, láminas de palta

**Atun Rojo & Palta** **\$44.900**  
Atún rojo, mayo wasabi, salsa nikkei, láminas de palta

# Masunori

TIRADITOS · SASHIMI · GUNKANS

## Tiraditos

**Akashi** **\$29.000**

Shiromi, umami, salsa abura, cristales de sal, ciboulette

**Car Passion** **\$31.500**

Trucha, salsa de maracuyá, masa filo, ciboulette

**Masu Lime** **\$32.500**

Trucha flameada, trufa, lima, ciboulette, cristales de sal

## Sashimi × 2 piezas

**Shiromi** **\$9.900**

**Trucha** **\$10.500**

**Langostinos** **\$14.000**

## Geisha Ikura

**Ikura** **\$20.000**

Shari, trucha y huevas

## Gunkans × 2 piezas

**Trucha** **\$13.000**

Nori, trucha, salsa nikkei, ralladura de lima, huevas

**Ikura** **\$15.500**

Nori, huevas curadas en soja con wasabi

**Centolla** **\$16.600**

Nori, centolla, mayo spicy, ajo confitado, togarashi

# Masunori

PLATOS CALIENTES

## Platos Calientes

**Rock Shrimp Tempura ½ Porción** **\$29.200**

EXCLUSIVO PUERTO MADERO

Langostinos, miel de pomelo picante, ají limo, cilantro

**Rock Shrimp Tempura** **\$40.900**

EXCLUSIVO PUERTO MADERO

Porción completa

**Wok de Pollo** **\$30.900**

EXCLUSIVO PUERTO MADERO / BELGRANO

Gohan, zanahoria, cebolla, huevo, jengibre, aceite sésamo

**Wok de Trucha** **\$36.300**

EXCLUSIVO PUERTO MADERO / BELGRANO

Gohan, zanahoria, cebolla, huevo, jengibre, trucha

**Shiromi Satsumaimo** **\$38.700**

EXCLUSIVO PUERTO MADERO

Filet de shiromi, puré de boniato

**Sopa Miso** **\$24.000**

EXCLUSIVO PUERTO MADERO

Acompañada de arroz con tofu

# Masunori

POSTRES · BEBIDAS

## Postres

**Alfajor Negro** **\$6.500**

SIMKOLATE

**Alfajor Pistacho** **\$6.500**

SIMKOLATE

**Bocha de Helado** **\$7.900**

Chocolate, dulce de leche o pistacho

**Cheesecake Dulce de leche** **\$17.500**

THE CHEESECAKE FACTORY

Base de vainilla crocante, mousse, caramelo, crema chantilly

**Cheesecake Chocolate Godiva** **\$17.500**

THE CHEESECAKE FACTORY

Chocolate con leche, mousse, ganache y crema de chocolate

**Cheesecake Banana** **\$17.500**

THE CHEESECAKE FACTORY

Base de vainilla, relleno de queso con banana, cubierto con crema bávara y banana en rodajas

## Infusiones

**Te de sabores** **\$3.100**

**Te verde en hebras** **\$3.900**

**Expreso** **\$5.200**

**Café cortado** **\$5.400**

**Lagrima** **\$5.400**

## Sin Alcohol

**Agua sin gas / con gas** **\$5.500**

**Gaseosas linea Coca-Cola** **\$5.500**

## Mocktails

**Limonada menta y jengibre** **\$8.800**

**Pomelada** **\$8.800**

# Masunori

TRAGOS · TRAGOS DE AUTOR

## Tragos

Aperol	\$12.900
Negroni	\$12.200
Margarita	\$13.900
Pisco Sour	\$13.900
Cynar Julep	\$12.000
Gin Tonic	\$11.600
Caipiroska	\$11.700
Caipiroska Grey Goose	\$17.600
Yuzu Gin	\$18.300
Vermouth	\$11.500
Vodka	\$11.700
Vodka Grey Goose	\$18.600
Fernet	\$11.600
Campari	\$11.700

## Tragos de Autor

Natsu Marubekku	\$18.000
Jingoku Spicy	\$18.400
Midori Sake	\$18.400
Umeshu Tonic	\$18.400

# Masunori

CERVEZA · SAKE · WHISKY

## Cerveza

Stella Artois	\$7.100
Kira Kölsch · American IPA · Ginger	\$8.900
Asahi	\$9.100

## Sake

Sake bot. 180ml	\$29.600
Sake shot 50ml	\$14.800
Sake degustacion 12ml	\$5.000

## Whisky

Black Label medida	\$24.800
Blue Label medida	\$53.500

# Masunori

VINOS POR BOTELLA

## Vinos por Botella

### BODEGA CATENA

Saint Felicien Chardonnay	\$28.600
Saint Felicien Malbec	\$28.700
Saint Felicien Rose <small>ED. ESPECIAL</small>	\$78.800
El Enemigo Malbec	\$51.900
El Enemigo Cabernet Franc	\$52.400
El Enemigo Chardonnay	\$53.000

### BODEGA ZUCCARDI

Zuccardi Q Malbec 2024	\$40.100
Zuccardi Q Chardonnay 2024	\$40.100
Alma 4 Pinot Rose	\$45.500
Poligonos Vista Flores Chenin 2024	\$55.500
Paraje Botanico 2023	\$161.700
Finca Los Membrillos Semillon 2020	\$316.700

## Vinos por Botella

### BODEGA CHACRA

Barda Pinot Noir	\$97.000
Barda Chardonnay	\$97.000
Nacha Pinot Noir Rose 2024	\$85.000
Amor Seco Malbec 2024	\$67.800

### BODEGA RICCITELLI

Kung Fu Malbec	\$63.200
Kung Fu Pet Nat	\$63.200

### BODEGA BIRA

Rosso D'Uco	\$30.000
Bianco D'Uco	\$30.900
Rosa Di Rosso	\$30.900
Tano	\$54.100
Bin Otto	\$75.000

### BODEGA ANAIA

Gran Viognier	\$39.000
Gran Rose	\$39.000
Disruptivo Pinot Noir	\$114.000

## Vinos por Copa

Rosso D'Uco	\$10.000
Bianco D'Uco	\$10.000
Rosa Di Rosso	\$10.000
Zuccardi A Chardonnay	\$15.500
Zuccardi Brazos Malbec Rose	\$15.500
EL Enemigo Malbec	\$16.600
EL Enemigo Chardonnay	\$16.600
Gran rose Anaia	\$15.500
Zuccardi Q Malbec 2024	\$16.600

## Espumantes

Chandon	\$39.000
Las Perdices Rose	\$29.400
Zuccardi Blanc de Blancs	\$84.000
Veuve Clicquot Rose	\$290.000
Veuve Clicquot Extra Brut	\$275.000

## Menú Ejecutivo 12 a 16 hs

Cada opción incluye agua o gaseosa

Handroll x4 + Bebida <small>1 trucha, 1 shiromi, 1 langostinos, 1 vieyras</small>	\$31.000
Handroll x4 + Porcion de Niguiris + Bebida <small>2 trucha, 2 shiromi, 2 niguiris clasicos</small>	\$38.700
Handroll x6 + Bebida <small>2 trucha, 2 shiromi, 1 langostino, 1vieyras</small>	\$44.000
Ceviche Clásico + Bebida <small>Shiromi del día, rocoto, cebolla morada, leche de tigre</small>	\$32.000
Ceviche Trucha + Bebida <small>Wasabi, rocoto o nikkei</small>	\$39.000
Tiradito + Roll + Bebida <small>5 láminas de shiromi + 5 piezas de roll</small>	\$29.400
Chirashi + Bebida <small>Trucha, shiromi, langostinos, rosa de palta</small>	\$48.500
Chirashi Kosher + Bebida <small>Trucha, shiromi, rosa de palta</small>	\$46.900
Masuteen + Bebida <small>Media porción shari, proteínas, media flor de palta</small>	\$33.500
Wok de Pollo + Bebida <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">EXCLUSIVO PUERTO MADERO Y BELGRANO</span>	\$30.900

## Combos Take Away

---

**Combo x10** **\$24.000**  
5 Roll Avocado Trucha · 5 Roll Passion Trucha

---

**Combo x12** **\$35.000**  
4 Roll Trucha palta pepino · 2 Niguiris Trucha Flambeada con Teriyaki ·  
2 Niguiris Shiromi Mayo Spicy y Shiso · 2 Niguiris Shiromi emulsion  
aji amarillo · 2 Sashimi Trucha

---

**Combo x12 PRO** **\$42.000**  
2 Niguiris Trucha Trufa · 4 Niguiris Trucha Teriyaki · 2 Niguiris Shiromi  
Mayo Spicy y Shiso · 2 Sashimi Shiromi · 2 Sashimi Trucha

---

**Combo x20** **\$44.000**  
5 Roll Passion Trucha · 5 Roll Avocado Trucha · 2 Niguiris Trucha Trufa  
· 2 Niguiris Trucha Teriyaki · 2 Niguiris Shiromi Mayo Spicy y Shiso · 2  
Sashimi Shiromi · 2 Sashimi Trucha

---

**Combo x20 PRO** **\$48.000**  
5 piezas Trucha, Palta y Pepino · 5 piezas Pesca Blanca y Palta · 2  
Niguiris Trucha Flameada Teriyaki y Togarashi · 2 Niguiris Pesca Blanca  
Emulsión Ají Amarillo y Negui · 2 Niguiris Pesca Blanca Mayo Spicy y  
Shiso · 2 Sashimis Pesca Blanca · 2 Sashimis Trucha

---

**Combo x50** **\$105.000**  
10 Roll Avocado Trucha · 10 Roll Bsas Trucha · 10 Roll Passion Trucha  
· 5 Niguiris Shiromi con Emulsión Ají Amarillo y Negui · 5 Sashimis  
Shiromi · 5 Niguiris Trucha Flameada Teriyaki · 5 Sashimis Trucha

---

**Combo x100** **\$210.000**  
20 Roll Avocado Trucha · 20 Roll Bsas Trucha · 20 Roll Passion Trucha  
· 10 Niguiris Shiromi con Emulsión Ají Amarillo y Negui · 10 Niguiris  
Trucha Flameada Teriyaki · 10 Sashimi Trucha · 10 Sashimi Shiromi