



ORIENTARU

FUSIÓN GASTRONÓMICA

Calle 6 Cra 2A - Estadio "Cancha el Libertador"
Sabanagrande - Atlántico

COMPARTAMOS...



KANIKAMA AL PANKO

Palmitos de cangrejo al panko, servidos con salsa mayospicy y teriyaki.

\$25.300

CEVICHE DE CHICHARRÓN

Cubos de tocino de cerdo, ahumados, cocidos a baja temperatura, cebollas en plumas, cilantro, maíz tierno y yucas fritas.

\$31.900

COCTEL DE CAMARÓN

Camarones cocidos, cebolla, cilantro, limon, salsa rosada, galletas de soda.

\$26.400

CHICHARRÓN AL BARRIL

Panceta de cerdo ahumada al barril, servido con yuca cocida con mojo de cebolla y pimeinta, suero y aji casero.

\$29.700

CALAMARES AL PANKO

Anillos de calamar marinados con especias asiaticas, empanizados y fritos servidos con salsa orientaru.

\$25.300

CEVICHE DE PESCADO

Cubos de tilapia, marinados con jugo de limon, cilantro, especias, plumas de cebolla maiz, leche de tigre y aguacate, servido con chips de plátano.

\$22.000

COCTEL DE CAMARONES ORIENTARU

Camarones cocidos, palmitos de cangrejo, cebolla, cilantro, limon, salsa Golf, terminado con aguacte y anillos de calamar fritos.

\$29.700

KANIKAMA SALAD

Palmitos de cangrejo desmenuzados, mayonesa japonesa, soja, cebollin chino, siracha, ajonjoli y crispy onion.

\$26.000

CEVICHE NIKKEI DE CAMARÓN

Camarones cocidos, plumas de cebolla, cilantro, siracha, maiz ahumado, leche de tigre nikkei, aguacate y Chips de plátano.

\$26.400

“Sabor y alegría en cada bocado”

“Sabor y alegría en cada bocado”



EBIKRUNCHI POKE

Arroz de sushi, camarones salteados en salsa teriyaki, aguacate, cebollin, zanahoria,maní tostado, salsa teriyaki, mayospicy y ajonjolí.

\$30.000

EBI POKE

Arroz de sushi, camarones salteados en salsa teriyaki, aguacate, cebollin, zanahoria,maní tostado, salsa teriyaki, mayospicy y ajonjolí.

\$30.000

ORIENTARU POKE

Arroz de sushi, salmon fresco marinado con Teriyaki, kanikama salad, y camarones fritos, zanahoria, maiz tierno, aguacate, pepino, y crispy onions.

\$33.000

KANI KRUNCHY

Arroz de sushi, kanikama salad,aguacate, crispy onions, zanahoria, maiz tierno, pepino, salsa de anguila, mayospicy, ajonjolí.

\$26.000

TOKIO POKE

Arroz de sushi, salmon fresco, cebollin chino, aguacate, kanikama crispy, repollo morado, maiz tierno, zanahoria, Sweet mayospicy, salsa de anguila, ajonjolí.

\$30.800

CHICKEN TERIYAKI BOWL

Arroz de sushi, pollo crispy, zanahoria, maiz tierno, repollo morado, aguacate, pepino, Sweet mayospicy, salsa teriyaki ajonjolí.

\$25.000



SALMON CRISPY

Arroz de sushi, kanikama salad, salmon fresco, pepino,aguacate, cebollin chino, maiz tierno, crispy onions, sweet mayospicy, salsa de anguila y ajonjolí.

\$30.800

PORK BELLY

Arroz de sushi, Panceta de cerdo glaseada con salsa teriyaki, zanahoria, maiz tierno, aguacte, pepino, cebolla encurtidas y crispy onions.

\$33.000

POKES



Signature
Rolls

Signature
Rolls

4 Mares

SEGUNDO PUESTO •
SUSHIMASTER 2022

Arroz perfumado con titotec de coco, salmon ahumado, kanikama salad, queso crema, aguacate, mayospicy trufada, semillas de ajonjolí y marañón garrapiñadas, hilos de wonton crocantes.

\$18.480 x5

\$35.000 x10



Signature
Rolls

SAIGÓN STEAK ROLL

Entraña a la parrilla, aguacate y queso crema, terminado con chimichurri vietnamita con notas de soya, ajonjolí y sriracha.

\$32.000 x10

Signature
Rolls

ACEVICHADO FIRE

Langostinos tempura, aguacate y queso crema, cubierto con láminas de salmón flameado y terminado con mayonesa acevichada y toque de togarashi.

\$37.000 x10

Signature
Rolls

SALMÓN TARTARÉ ROLL

Langostinos tempura, aguacate y queso crema, coronado con tartar de salmón fresco, mayonesa spicy y un toque de salsa teriyaki.

\$37.000 x10



DRAGON ROLL

Camarones fritos, salmon tempura, aguacate, cubierto de ajonjoli y terminado con salsa orientaru y cabellos de angel fritos.

\$16.000 x5
\$29.000 x10



SUNQU KARI

El Sunqu-Kari Roll fusiona sabores del Caribe y los Andes en cada bocado. Lleva tartare de camarones flameados con crema de ají amarillo, coco y maracuyá, sobre arroz de sushi con toque de corozo. Se completa con salmón chileno y aguacate, logrando un equilibrio perfecto entre frescura, cremosidad y un leve picante sofisticado.

\$18.700 x5
\$33.000 x10



FUSION ROLL

Salmon fresco, palmitos de cangrejo, aguacate, cubierto con ajonjoli y kanikama salad.

\$17.600 x5
\$30.000 x10



CLASIC ROLLS

KANIKRUNCH

Palmitos de cangrejo,queso crema,aguacate, terminado con mayo spicy y crispy onion.
\$13.000 x5 \$21.000 x10

CHICKEN CRISPY TERIYAKI

Tiras de pollo al panko, bañadas en salsa teriyaki, aguacate,queso crema y mayonesa japonesa.
\$11.000 x5 \$19.800 x10

PHILLY ROLL

Salmon fresco, aguacate, queso crema.
\$16.000 x5 \$27.000 x10

SENSATIONS ROLL

Langostino al panko, aguacate, queso crema,salsa orientaru.
\$15.400 x5 \$27.500 x10

AGROPECUARIO

Arroz de sushi perfumado con titotec de coco, relleno de pescado frito, palmito de cangrejo, aguacate, coronado con camarones cocidos bañados en suero costeño, aji picante, cilantro y gotas de limón, lo terminamos con chips de plátanos y tempura de cilantro.
\$30.800 x10

SUSHI TOWER

Base de arroz de sushi, tartare de salmon y aguacate, coronado con kanikama salad acevichada y hojuelas tempura.
\$33.000

WHITE FISH

Tilapia al panko, aguacate y salsa de anguila.
\$13.500 x5 \$21.000 x10

WHITE FISH SENSATIONS

Tilapia al panko, aguacate, salsa orientaru y crispy onions.
\$12.650 x5 \$22.000 x10

ORIENTARU ROLL

Salmon fresco, Kanikama , aguacate mayo spicy y crispy onions.
\$16.000 x5 \$30.000 x10

CARIBBEANN SWEET

Palmitos de cangrejo,aguacate,queso crema, cubierto con Madurito frito.
\$11.550 x5 \$22.000 x10

SUSHIDOG

Relleno de palmitos de cangrejo,aguacate, queso crema, coronamos con kamikama salad, camarones tempura en salsa chile dulce, wonton frito y mayospicy
\$25.300

SUSHICHARRÓN

Palmitos de cangrejo, aguacate, queso crema, tempurizado y terminado con ceviche de chicharrón al barril
\$14.300 x5 \$26.400 x10

CALIFORNIA

Palmitos de cangrejo, aguacate, queso crema y masago.
\$13.000 x5 \$22.000 x10

KANY KANY

Kanikama salad, palmitos , aguacate mayo spicy y crispy onions.
\$14.000 x5 \$23.000 x10

ORIENTARU ACEVICHADO

Salmon fresco, Kanikama , aguacate mayo spicy, crispy Onion y coronado con ceviche de pescado blanco.
\$17.000 x5 \$31.000 x10

ÉBANO Y MARFIL

Palmitos de cangrejo,aguacate,queso crema, cubierto con Ajonjolí.
\$12.100 x5 \$19.500 x10

SUN ON THE BEACH

Camarones fritos, tiras de platano frito, queso crema, forrado en aguacate y terminado con coctel de camarones y crocantes de plátano.
\$16.500 x5 \$32.000 x10

+ KANIKRUNCH

Palmitos de cangrejo,queso crema,aguacate, terminado con mayo spicy y crispy onion.
\$29.700 x15 \$46.200 x25

SMOKE ROLL HATSU

Langostinos tempurizados, queso crema, aguacate, cubierto de salmón ahumado, mayospicy y siracha.
\$17.600 x5 \$31.900 x10

ROLLOS TEMPURA

X5 BOCADOS X10 BOCADOS

“Sabor y alegría en cada bocado”

AQUÍ ENCUENTRAS LAS

MEJORES BURGERS

DE LA ZONA ORIENTAL



SWEET ONION

pan de papa, nuestra salsa tradicional de la casa, carne nacional, doble queso Cheddar, doble cocineta, terminada con nuestra mermelada de cebolla caramelizada y tocino; papas a la francesa y nuestra espectacular mayonesa.

\$30.000

SMOKED PULLED PORK

Pan de papa, mayonesa japonesa trufada, jugosa carne de res nacional, pulled pork con BBQ Koreana, queso pepper jack ligeramente picante, mermelada de piña ahumada con jalapeños y crujientes cebollas fritas.

\$32.000

BACON CHEESE

pan de papa, nuestra salsa tradicional de la casa, carne nacional, doble queso Cheddar, doble cocineta, papas a la francesa y nuestra espectacular mayonesa.

\$30.000

JUEVES DE BURGER CON 30% OFF (SUJETO A DISPONIBILIDAD)

FRIED KOREAN CHICKEN BURGER

\$30.000

Pollo frito crocante y jugoso, glaseado con salsa BBQ coreana. Lleva queso americano y queso Philadelphia infusionado con gochujang, más bacon ahumado, mayonesa trufada, cebollas fritas, cogollo europeo y rodajas de tomate fresco. Todo servido en un pan brioche de papa dorado y esponjoso. Un festival de texturas y sabores: crocante, cremoso, ahumado y con el picante justo.



“Sabor y alegría en cada bocado”

HAPPY BOX

POLLO FRITO CROCANTE

\$25.900

CAMARONES FRITOS

\$33.000

PANCETA DE CERDO

\$31.900

PALMITOS DE CANGREJO

\$22.550

AGRANDA TU HAPPY BOX
\$41.250

¿CON QUE SALSA?

- Teriyaki
- Honey Mustard
- Chile dulce
- Koreana
- Koreana Hot
- Buffallo ExtraHot

HAPPY BOX DE TU MADRE

Papas fritas, mayonesa de chipotle, pollo frito con BBQ de chipotle, cebolla encurtidas y Tajín.

\$25.900

ALITAS

ALITAS X6

\$25.300

ALITAS X12

\$44.000

ALITAS X18

\$62.700



PLATOS FUERTES

ENTRAÑA A LA PARRILLA

250gr de entraña de res a la parrilla bañada con chimichurri, servida con Cesar Salad y papas en casco.

\$31.900

SUPREMA DE POLLO TERIYAKI

Cocida al vacio, bañada en salsa teriyaki y acompañada con arroz frito al wok al estilo tailandés.

\$26.400

BABY BACK KOREAN RIBS x550gr

Costillas de cerdo Ahumadas x 6 horas y luego cocidas a baja temperatura x 30 horas, bañadas en nuestra espectacular salsa BBQ Koreana, acompañadas con papas fritas y ensalada.

\$43.450

PICADA DE MARISCOS

Camarones, calamar, Pescado blanco y palmitos de cangrejo empanizados, servidos con salsa criolla acevichada y salsa tártara de la casa.

\$38.500

RICE AND FRIED KOREAN CHICKEN

\$26.950

BONDIOLA DE CERDO

Hecha a la parrilla, chimichurri, cesar salad, papa en cascots.

\$31.900

SALMÓN EN MARACUYA & JENGIBRE

Salmon en salsa de maracuya y gengibre,: servido sobre pasta orzo, en crema de aji amarillo, queso parmesano.

\$43.450

PORCHETA DE CERDO SHAIRSIU

Servida con cesar salad, y papas en cascots.

\$31.900

A R R O Z T H A I

CAMARONES **\$31.900**

**CAMARONES
Y CALAMARES** **\$31.900**

POLLO **\$26.400**

MIXTO **\$31.900**

Pollo, camarón y calamar

**CON
CHICHARRÓN
AL BARRIL** **\$26.400**

SALMÓN CAMBOYANO

Aromatizado con especias asiaticas, hecho a la plancha, bañado con salsa teriyaki, aromatizada con cilantro y mani, terminado con pure cremoso de yuca y suero costeño, aguacate ahumado y cebollas acevichadas.

\$43.450

“Sabor y alegría en cada bocado”

“Sabor y alegría en cada bocado”

SPICY HONEY RIBS

Costillas de Miel Picante: costillas de cerdo cocinadas a 65° durante 24 horas y ahumadas por 4, que se deshacen en la boca con una suavidad inigualable. Glaseadas con una irresistible salsa de miel picante y acompañadas de crujientes virutas tempura de cilantro y ajonjolí, servidas con cascotes, este plato fusiona a la perfección sabores dulces y picantes.

\$44.000



COMBOS

TUYYO

5 Kanycrunh 5 Ebano Y Marfil 5
California Entrada De Palmitos

\$44.000

COMBO PARTY

10 Bocados De Kanycrunch 10 Bocados De
California 10 Bocados De Ebano Y Marfil

\$61.900

COMBO 20 BOCADOS PRIME

5 Bocados De Fushion Roll 5 Bocados
Dragon Roll 5 Bocados Philly Roll 5 Bocados
California

\$55.000

ADICIONALES& MÁS

SALSA KOREANA HOT

\$1.500

SALSA KOREANA

\$1.500

FRITURA DE ROLLS

\$3.000

AYUDA PALILLOS

\$1.050

PAPAS x250gr

\$7.000

CAMARONES x10

\$17.600

EMPAQUE DOMICILIO

\$2.000

POSTRES

SWEET GYOZAS

\$8.400

BROWNIE CON HELADO

\$8.400

NUEVO COCTEL NUEVO COCTEL NUEVO COCTEL
COROZAZO

ALMÍBAR DE COROZO, JUGO DE
LIMÓN, SODA Y AGUARDIENTE
AMARILLO INFUSIONADO CON
ROMERO.

\$23.100



COCTELES

OSAKA

Ginebra infundida con té de frutos salvajes, licor de lichie, tónica.

\$25.000

MARGARITA

(Maracuyá o Fresa) ; Tequila, triple sec, jugo de fruta, limon y syrup simple.

\$25.000

TOKYO GIN

Ginebra Gordons, tónica, pepino, naranja.

\$25.000

MOSCOW MULE

Vodka, jugo de limón, Canada Dry , cubos de hielo.

\$25.000

HIROSHIMA

Froz de fresa, Almíbar de Maracuya, Zumo de limón, Almíbar simple y Vodka

\$25.000

MOJITO

Ron, hierbabuena, limón, Canada Dry.

\$25.000

COCTELES SIN ALCOHOL

DAIQUIRI LITE

Soda hatsu frutos rojos, almíbar de frutos rojos, jugo de limón.

\$12.100

UVA PASIÓN

Soda Hatsu uva pasion, almíbar de maracuya, jugo de limón.

\$12.000

MOJITO LITE

Soda Hatsu limón hierbabuena, hojas de hierbabuena, jugo de limón, cascotes de limón.

\$12.000

MARGARITA VIRGEN

Soda hatsu limón, jugo de limón, almíbar de naranja, escarchado con Tajín.

\$12.000



ORIENTARU

FUSIÓN GASTRONÓMICA

JUGOS

FRESA	\$7.500
MARACUYÁ	\$7.500
LIMONADA FRAPPÉ	\$8.500
LIMONADA DE COCO	\$12.000
LIMONADA DE COCO Y HIERBA BUENA	\$11.000
LIMONADA CEREZADA	\$9.000

CERVEZAS

STELLA ARTOIS	\$9.000
BUDWEISER	\$5.500
ÁGUILA	\$4.500
MILLER LITE	\$4.500
HEINEKEN	\$5.500
CORONITA	\$5.500
CLUB COLOMBIA	\$5.500
CUSQUEÑA	\$9.500
MODELO	\$14.000
ASHAI (Japonesa)	\$16.000
+ michelada	\$2.200

GASEOSAS Y MÁS

COCA COLA ORIGINAL 400ML	\$5.000
COCA COLA ZERO 400ML	\$5.000
POSTOBÓN 400ML	\$4.500
TE HATSU 400ML	\$8.000
SODA HATSU	\$6.000
CANADA DRY 300ML	\$5.000
SANGRÍA DE LA CASA	\$20.000
COPA DE VINO	\$11.000

SODAS SABORIZADAS

CEREZA LIMÓN	\$9.000
MARACUYA	\$8.500
FRUTOS ROJOS	\$8.500
LIMÓN	\$6.000
PANELA - JENGIBRE - LIMÓN	\$8.000
SODA MICHELADA	\$7.700
LYCHEE	\$13.000
COROZO Y ROMERO	\$11.000

LICORES

Monkey Shoulder

Blended Malt Escocés

shot: \$25.000

Jameson Irish

Whisky Irlandés

shot: \$24.000

The Glenlivet

Single Malt

shot: \$25.000

Buchanan's Deluxe

12 Años

shot: \$30.800

Jack's Daniels

shot: \$23.000

Jack's Daniels Honey

shot: \$23.000

Nuevas
**SODAS DE
TU MADRE**

JAMAICA



TAMARINDO



**MARACUYA,
LIMÓN Y TAJÍN**



TODAS A \$9.500
Micheladas con chamoy

RAMEN MARKET
RAMEN MARKET
RAMEN MARKET
RAMEN MARKET



Pregunta por nuestros 
RAMEN IMPORTADOS
Para que lo hagas en casa