

## PARA BEBER

### SAKE

Bebida alcohólica japonesa tradicional elaborada a partir de arroz especial fermentado y agua.

#### JUNMAI

Sake hecho solo con arroz, agua, levadura y koji (hongo para la fermentación).

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| Kikusakari (120 ml caliente o frío)   | \$4.600  |
| Nihonsakari Sakari Yuzu (120 ml frío) | \$5.800  |
| Tozai Living Jewel 720 ml             | \$29.000 |
| Tozai Living Jewel 300 ml             | \$15.000 |
| Mio Sparkling 300 ml                  | \$15.000 |
| Nanbubijin Tokubetsu 720 ml           | \$33.000 |
| Nihonsakari Sakari Yuzu 720 ml        | \$35.000 |

#### GINJO

Sake hecho con arroz pulido a un grado más alto, lo que resulta en un sake más refinado y aromático.

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Tozai Well of Wisdom 720 ml | \$33.000 |
| Tozai Well of Wisdom 300 ml | \$15.000 |

#### HONJOZO

Sake similar al Junmai, pero se le añade una pequeña cantidad de alcohol destilado para realzar el sabor y el aroma.

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Akashi Tai 720 ml | \$33.000 |
|-------------------|----------|

#### JUNMAI GINJO

Sake Calidad refinada, suaves aromas y sabores complejos.

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Hana Kizakura 720 ml | \$36.000 |
|----------------------|----------|

 **PARA BEBER****ESPUMANTES**

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Viñamar Brut</b><br>Valle Central          | <b>\$15.000</b> |
| <b>Viñamar Rose zero</b><br>Valle del Elqui   | <b>\$15.000</b> |
| <b>Gemma</b><br>Valle del Limarí              | <b>\$17.000</b> |
| <b>Las Mulas Extra Brut</b><br>Viña de Curicó | <b>\$18.000</b> |

---

**CABERNET SAUVIGNON**

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Castillo de Molina</b><br>Valle de Cachapoal                     | <b>\$14.000</b> |
| <b>First Edition Viña Valle Secreto</b><br>Valle del Alto Cachapoal | <b>\$15.000</b> |
| <b>1865 Selected Vineyard</b><br>Valle del Maipo                    | <b>\$21.000</b> |

---

**CARMENERE**

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>First Edition Viña Valle Secreto</b><br>Valle del Alto Cachapoal | <b>\$14.000</b> |
| <b>Gran Selection Viña Lapostolle</b><br>Valle de Rapel             | <b>\$15.000</b> |
| <b>Casas del Bosque</b><br>Valle de Rapel                           | <b>\$15.000</b> |
| <b>Castillo de Molina Tributo</b><br>Valle de Colchagua             | <b>\$16.000</b> |
| <b>Loma Negra Gran Reserva</b><br>Valle de Colchagua                | <b>\$16.000</b> |
| <b>Humo Blanco</b><br>Valle de Colchagua                            | <b>\$16.000</b> |
| <b>Cordillera Reserva Especial</b><br>Valle de Cachapoal            | <b>\$18.000</b> |
| <b>Tarapacá Gran Reserva Etiqueta Negra</b><br>Valle del Maipo      | <b>\$19.000</b> |
| <b>1865 Selected Vineyard</b><br>Valle de Colchagua                 | <b>\$19.000</b> |
| <b>Clos De Luz Massal 1945</b><br>Valle de Cachapoal                | <b>\$21.000</b> |
| <b>Tierras Moradas</b><br>Valle del Maule                           | <b>\$32.000</b> |

---

**CHARDONNAY**

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>AC 4.090 Alta Cima</b><br>Valle Lontué             | <b>\$13.000</b> |
| <b>Los Vascos</b><br>Valle de Colchagua               | <b>\$14.000</b> |
| <b>Casas del Bosque</b><br>Valle de Casablanca        | <b>\$15.000</b> |
| <b>Loma Negra Gran Reserva</b><br>Valle de Casablanca | <b>\$16.000</b> |
| <b>Leyda Costal</b><br>Valle de Leyda                 | <b>\$15.000</b> |
| <b>Tarapaca Gran Reserva</b><br>Valle de Leyda        | <b>\$16.000</b> |
| <b>Espino Gran Cuvée</b><br>Valle del Maipo           | <b>\$17.000</b> |
| <b>Cordillera Reserva Especial</b><br>Valle de Limarí | <b>\$18.000</b> |
| <b>Tabali Talinay</b><br>Valle de Limari              | <b>\$24.000</b> |
| <b>Quebrada Seca RETA Wines</b><br>Valle de Limarí    | <b>\$27.000</b> |

**PINOT NOIR**

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Leyda Coastal Vineyard Brisas</b><br>Valle de Leyda | <b>\$15.000</b> |
| <b>Casas del Bosque,</b><br>Valle de Casablanca        | <b>\$15.000</b> |
| <b>Little Quino</b><br>Valle de Malleco                | <b>\$16.000</b> |
| <b>Loma Larga</b><br>Valle de Casablanca               | <b>\$17.000</b> |
| <b>Tabali Talinay</b><br>Valle de Limari               | <b>\$24.000</b> |
| <b>Viñedo Los Parientes</b><br>Valle de Traiguén       | <b>\$25.000</b> |

---

**SAUVIGNON BLANC**

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Los Vascos</b><br>Valle de Casablanca              | <b>\$14.000</b> |
| <b>Little Quino</b><br>Valle de Malleco               | <b>\$15.000</b> |
| <b>Leyda Costal</b><br>Valle de Leyda                 | <b>\$15.000</b> |
| <b>Casas del Bosque</b><br>Valle de Casablanca        | <b>\$15.000</b> |
| <b>Castillo de Molina</b><br>Valle del Elqui          | <b>\$16.000</b> |
| <b>Tarapacá Gran Reserva</b><br>Valle de Leyda        | <b>\$17.000</b> |
| <b>Cordillera Reserva Especial</b><br>Valle de Osorno | <b>\$18.000</b> |
| <b>1865 Selected Vineyard</b><br>Valle de Leyda       | <b>\$20.000</b> |
| <b>Tabali Talinay</b><br>Valle de Limari              | <b>\$24.000</b> |
| <b>Ventolera</b><br>Valle de Leyda                    | <b>\$28.000</b> |

---

**OTRAS VINOS**

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Clos de Lolol Blend Blanco</b><br>Valle de Colchagua | <b>\$23.000</b> |
|---|-----------------|

---

**POR COPA**

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Espumante Viñamar Brut</b><br>Valle Central                               | <b>\$4.600</b> |
| <b>Carmenere Castillo de Molina</b><br>Valle del Maule                       | <b>\$4.600</b> |
| <b>Cabernet Sauvignon Castillo de Molina</b><br>Valle de Rapel               | <b>\$4.600</b> |
| <b>Pinot Noir Leyda Coastal vineyard brisas</b><br>Pinot Noir Valle de Leyda | <b>\$4.600</b> |
| <b>Chardonnay Alta Cima</b><br>Valle de Curicó                               | <b>\$4.600</b> |
| <b>Sauvignon Blanc Viña Los Vascos</b><br>Valle de Casa Blanca               | <b>\$4.600</b> |

---

## PARA BEBER

### CERVEZAS

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Shop Heineken 250 cc         | \$3.500 |
| Shop Heineken 500 cc         | \$5.900 |
| Heineken Silver              | \$4.900 |
| Kunstmann Torobayo           | \$4.900 |
| Austral Calafate             | \$4.900 |
| Asahi                        | \$4.500 |
| Sapporo                      | \$4.500 |
| Hitachino Lager              | \$6.500 |
| Hitachino Pale Ale           | \$6.500 |
| Guinness Draught Stout 440cc | \$6.500 |
| Heineken 0                   | \$4.000 |

### SOUR Y SPRITZ

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Sake Sour             | \$6.900 |
| Pisco Sour            | \$5.200 |
| Sour Peruano          | \$5.900 |
| Sour Peruano Catedral | \$9.000 |
| Ramazzotti Sour       | \$7.400 |
| Ramazzotti Spritz     | \$6.900 |
| Chambord Spritz       | \$8.900 |

### COCTELERIA DE AUTOR

|   |          |
|---|----------|
| <b>Shinsen Na Kyuri</b>   | \$7.000  |
| Vodka, pepino, limón y syrup  |          |
| <b>Sake Tonic</b>   | \$8.900  |
| Sake, gin japonés, agua tónica y ramazzotti                         |          |
| <b>Raspberry Albahaca</b>   | \$7.000  |
| Albahaca, vodka raspberry, limón, y syrup                           |          |
| <b>Yookina Ai</b>   | \$6.900  |
| Espumante, frutilla, albahaca, agua con gas y syrup frutilla canela |          |
| <b>Nagasaki</b>   | \$7.500  |
| Pisco, maracuya, frutilla, limón, syrup cranberries                 |          |
| <b>Sendai</b>   | \$8.900  |
| Whisky, sake, limón, albahaca, romero y syrup                       |          |
| <b>Sakerinha</b>  | \$7.900  |
| Sake, cachaza, limón de pica y syrup                                |          |
| <b>Hakone</b>   | \$9.900  |
| Gin Carpintero negro, sake, limón, syrup simple y jugo de piña      |          |
| <b>Nagoya</b>   | \$10.900 |
| Gin Carpintero negro, campari, limón, syrup simple y jugo de piña   |          |
| <b>Nishio</b>   | \$8.900  |
| Pisco Valle Luna, jugo de pomelo, syrup de ocha y espumante         |          |

### GIN TONIC

(Agrega Dry Tonic o Ginger Beer Thomas Henry por \$1.500)

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| The Hakuto Matsui (japonés) | \$ 9.900 |
| Mombasa Club                | \$ 9.900 |
| Beefeater 24                | \$10.900 |
| Malfy Original              | \$ 9.900 |
| Carpintero Negro            | \$ 9.900 |

### WHISKY JAPONES

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Suntory Old        | \$14.900 |
| Akashi Single Malt | \$19.900 |
| Sasakawa           | \$12.900 |
| Iwai               | \$12.900 |
| Akashi Blend       | \$11.900 |
| Hatozaki           | \$ 9.900 |
| The San In         | \$ 9.500 |

### WHISKY

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Jeam Beam             | \$6.900  |
| Chivas Regal 12 años  | \$7.500  |
| Genleman Jack         | \$9.300  |
| Jameson               | \$8.900  |
| The Glenlivet 12 años | \$8.900  |
| The Glenlivet 18 años | \$14.900 |

### PISCO

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Mistral 40°           | \$5.500 |
| Pancho Fierro         | \$6.500 |
| Espiritu de Los Andes | \$6.900 |
| Valle Luna            | \$7.200 |
| Gobernador            | \$6.900 |

### VODKA

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Absolut Blue      | \$6.500 |
| Absolut Raspberry | \$6.500 |
| Grey Goose        | \$8.900 |

### RON

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Havana Club 7 años | \$6.500 |
|--------------------|---------|

### ENERGETICAS

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Red Bull Regular    | \$3.500 |
| Red Bull Sugar Free | \$3.500 |
| Red Bull The Yellow | \$3.500 |

## PARA BEBER

### COCTELERIA CLASICA

**CAIPIRINHA** \$5.100  
Cachaza, limón de pica y syrup

**MOJITO CUBANO** \$6.900  
Ron blanco, menta, limón de pica y syrup

**MOJITO BLUE** \$6.500  
Ron blanco, curacao, menta, limón de pica y syrup

**MOJITO CUBANO SABORES** \$6.900  
(Frutilla - Mango - Maracuyá)  
Ron blanco, menta, limón de pica y syrup

**DRY MARTINI** \$6.500  
Beefeater, martini dry y aceituna

**MANHATTAN** \$8.900  
Jeam Beam, Martini Rosso y bitter angostura

**MARGARITA** \$6.900  
Tequila, triple sec y limón

**MARGARITA BLUE** \$5.500  
Tequila, curacao y limón

**MOSCOW MULE** \$8.900  
Vodka, limón, menta y ginger beer

**NEGRONI** \$6.500  
Beefeater, vermut rosso y Campari

**OLD FASHIONED** \$6.500  
Jeam Beam, bitter angostura, azúcar y agua con gas

**JHON COLLINS** \$6.900  
Whiskey, limón, syrup y agua con gas

**TOM COLLINS** \$6.900  
Gin, limón, syrup y agua con gas

**DAIQUIRI** \$6.900  
(Frambuesa - Mango - Maracuyá)  
Ron blanco, syrup y limón

**RUSTY NAIL** \$5.900  
Whisky y Drambuie

**RAMAZZOTTI VIOLETTO TONIC** \$6.900  
Ramazzotti Violetto, agua tónica, espumante viñamar brut y romero

### COCTELERIA SIN ALCOHOL

**Tropical Summer** \$5.500  
Maracuya, mango, albahaca y syrup de almendras

**Yookina Ai** \$6.900  
Espumante rose zero, frutilla, albahaca, agua con gas y syrup de frutilla canela

**Genmaicha Ice Tea** \$5.500  
Té verde, arroz tostado, limón, menta y miel

**Hibiscus Ice Tea** \$5.500  
Infusión flor de hibiscus, naranja, canela, menta y miel

### SIN ALCOHOL

**BEBIDAS** \$2.500  
(Pepsi regular, zero, lighth; Canada Dry regular, zero, light; Crush; Limón Soda)

**JUGOS** \$3.100  
(Frambuesa, mango maracuya y piña)

**LIMONADA** \$3.500  
(Menta, albahaca, jengibre)

**AGUA MINERAL PORVENIR** \$2.100  
(con y sin gas)

**THOMAS HENRRY** \$3.500  
(Dry tonic, ginger beer, cherry blossom, pink grapefruit)

### BAJATIVOS

Luxardo Marrasquino \$9.900  
Grand Marnier \$7.900  
Drambuie \$6.500  
Jagermeister \$5.900  
Campari \$7.200  
Amaretto Disaronno \$6.900  
Menta \$4.900  
Chambord \$6.500  
Frangelico \$5.900  
Kahlua \$4.900  
Baileys \$5.900  
Umeshu \$5.900

### CAFETERIA

Tetera ocha \$3.900  
Té dilmah \$2.500  
Expresso simple \$2.400  
Expresso doble \$3.200  
Americano \$2.400  
Cortado \$2.600  
Ristreto \$2.400  
Capuchino \$2.800

## PARA PICAR



### Gyozas de cerdo o vegetales

Tradicional masa rellena con verduras y/o carne de cerdo

**\$6.500**



### Agedashi Tofu

Bloques de tofu fresco fritos hasta lograr una deliciosa y crujiente cobertura. Coronado con cebollín fresco y trozos de alga nori servido en su salsa.

**\$6.900**



### Kushi-Yaki

Cuatro brochetas (carne de res, cerdo, pollo y verduras) a la parrilla al estilo japonés, acompañadas con nuestra salsa teriyaki especial

**\$17.500**



### Namban Maki

Rolls de carne de res asada relleno con cebollín y setas, marinado en nuestra salsa de la casa.

**\$14.200**



### Kara-Age

Pollo marinado en una mezcla de especias japonesas secretas, empanizados y fritos hasta alcanzar la perfección.

**\$8.900**



### Ikamayo

Calamar frito aliñado de mayonesa japonesa dulce y picante.

**\$ 8.900**



### Ebi Furai

Camarones apanados en panko acompañados de salsa tonkatsu y salsa spicy

**\$12.900**



### Takoyaki

Bolitas de masa japonesa rellenas de pulpo doradas por fuera y esponjosas por dentro. Coronadas con katsuobushi (láminas de bonito seco), alga nori, mayonesa y salsa tonkatsu. Una explosión de sabores!

**\$8.900**

### Hotate Furai

Ostiones apanados acompañados con salsa tonkatsu

**\$8.900**



### Edamame

Granos de soja en su vaina, cocidos y espolvoreados con sal marina. La elección perfecta para abrir el apetito y disfrutar de un bocado ligero y nutritivo

**\$5.900**



### Ensalada Calamary y Camaron

Finos fideos de pepino con trozos de calamar, camarón, masago y salsa spicy (mayonesa, soya, aceite de sésamo y mostaza japonesa).

**\$9.900**



### Wakame Salad (vegetariano)

¡Sumérgete en la frescura marina! Esta alga delicadamente sazonada con sésamo crea una ensalada ligera y refrescante.

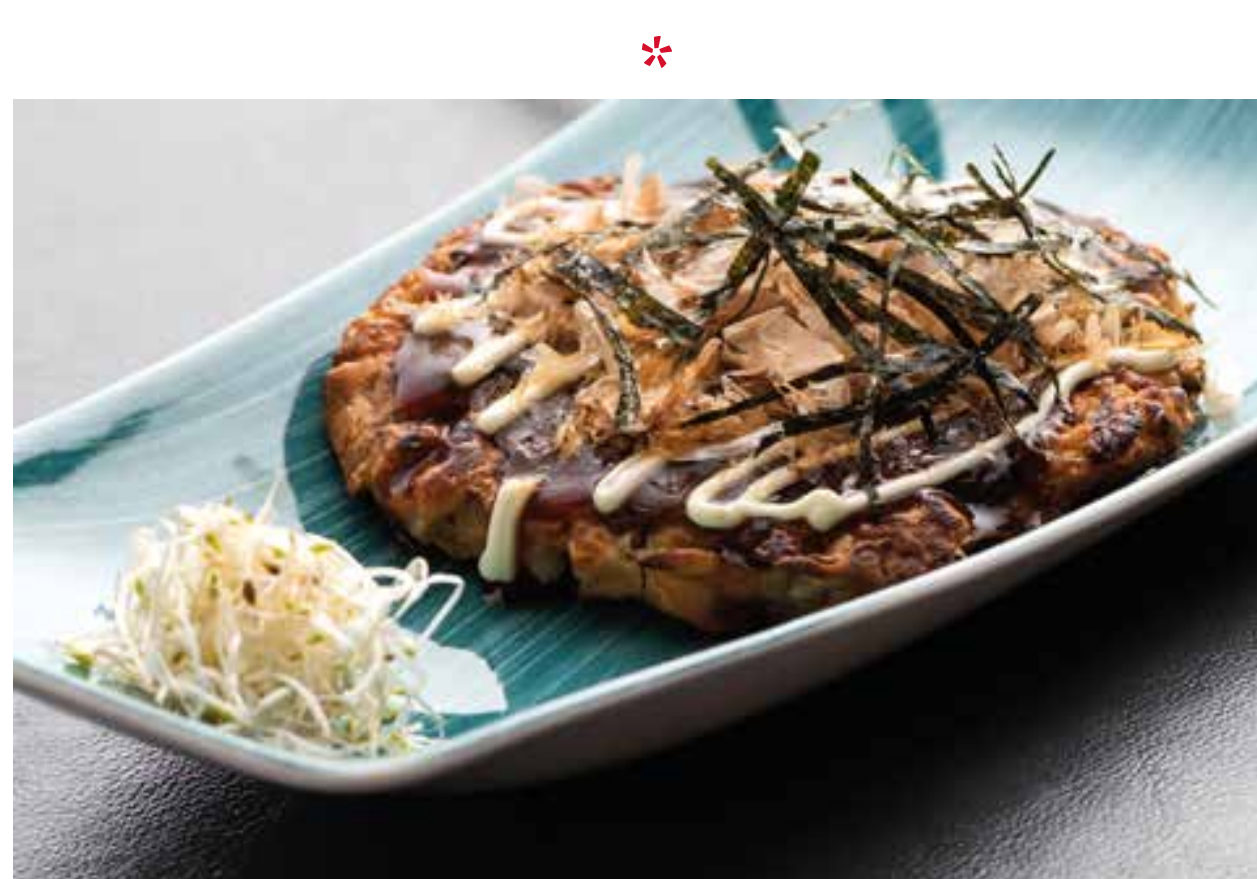
**\$7.900**



### Ensalada Salmón o Atún

Finos fideos de pepino con salmón o atún y masago aliñado con salsa spicy (mayonesa, soya, aceite de sésamo y mostaza japonesa).

**\$11.500**



### Okonomiyaki

Tortilla japonesa rellena de camarón, pulpo, calamar y verduras aliñada con salsa tonkatsu, mayonesa, nori y katsuobushi.

**\$9.900**

### Okonomiyaki Vegano

Tortilla japonesa rellena de verduras aliñada con salsa tonkatsu, nori y cebollín

**\$7.900**

### Ensalada de Natto

Finos fideos de pepino con atún, masago y natto (poroto de soya fermentado) aliñado con salsa spicy (mayonesa, soya, aceite de sésamo y mostaza japonesa)

**\$10.900**

## TEMPURA

Sumérgete en la ligereza y exquisitez de nuestra tempura, cubiertos con una masa frita fina y crujiente.



### Mixto Camarón Verduras

**\$10.900**

### Camarones

**\$11.900**

### Verduras (Vegetariano)

**\$8.900**

## SOPAS, FIDEOS & ARROZ

### Sopa Miso

Mezcla de dashi (caldo de pescado) y pasta miso. Una opción clásica y reconfortante en la gastronomía japonesa.

**\$3.500**

---

### Nabeyaki Udon

Fideos udon gruesos y esponjosos cocidos en un caldo dashi fragante. Se complementa con albóndiga de salmón, camarón tempura y verduras.

**\$11.900**

---



### Shoyu Ramen / Umakara

Fideos de trigo sumergidos en un caldo de soya (shoyu), camarón, pollo, alga kombu y katsuobushi (láminas de bonito deshidratado). Complementados con chashu (panceta de cerdo rebosada), ajitsuke tamago (huevo al estilo japonés), naruto (pasta de pescado), nori y cebollín creando una combinación de sabores umami

**Consulta por opción picante**

**\$11.900 / \$12.900**

---

### Vegan Shoyu Ramen / Umakara

Caldo en base a soya, cebollín, jengibre, shitake, ajo y alga kombu. Acompañado de fideos de trigo, tofu frito, cebollín, nori, tomates cherry, setas y hojas verdes.

**Consulta por opción picante**

**\$11.900 / \$12.900**

---



### Ochazuke

Arroz blanco cubierto de pescado y mariscos del día, luego en la mesa se vierte caldo de pescado con salsa de soya sobre la preparación

**\$9.900**

---

### Unagi Don

Bowl de arroz cubierto con exquisitas anguilas a la parrilla glaseadas con salsa dulce.

**\$13.900**

---

### Chirashi

Disfruta de la frescura del océano en una colorida selección de pescados crudos y mariscos sobre una cama de arroz de sushi.

**\$12.900**

---



### Yose Nabe

Cazuela japonesa que combina trozos de pescados, mariscos y verduras cocidos en un caldo de pescado, sake, soya y jengibre presentados en una olla caliente

**\$15.900**

---



### Miso Ramen / Umakara

Fideos de trigo sumergidos en un caldo en base a pasta miso, camarón, pollo, alga kombu y katsuobushi. Complementado con niku miso (carne molida de vacuno con miso), ajitsuke tamago (huevo al estilo japonés), naruto (pasta de pescado), nori y verduras cocidas. Disfruta todo el umami de esta combinación de sabores.

**Consulta por opción picante**

**\$11.900 / \$12.900**

---

### Vegan Miso Ramen / Umakara

Caldo en base a pasta miso, alga kombu, jengibre y shitake. Acompañado de fideos de trigo, tofu frito, nori y setas.

**Consulta por opción picante**

**\$11.900 / \$12.900**

---



### Chawan Mushi

Flan Japonés caliente en base a huevo, caldo de pescado, pollo, setas y mochi cubierto de bekkouan (salsa espesa sabor soya)

**\$ 4.500**

---

### Yaki Udon

Fideo udon salteado con verduras, calamar y camarones

**\$12.900**

---

## ROLLS

### URAMAKI

Roll relleno de palta más un agregado a elección envuelto en arroz, nori (alga de mar) cubierto de masago, sésamo o crispy

**Agregados disponibles:** atún, camarón, camarón tempura, calamar, pulpo, masago, kanikama o queso crema.

#### Uramaki Sésamo

\$7.200

#### Uramaki Masago

\$7.200

#### Uramaki Crispy

\$7.200



### HOSOMAKI

Típico roll japonés con un relleno a elección envuelto en arroz y nori.

#### Tekka Maki (Atún)

\$ 6.900

#### Kapa Maki (Pepino)

\$ 5.900

#### Sake Maki (Salmón)

\$ 6.900



### HANAMAKI

Roll relleno con palta más un agregado a elección y envuelto en pescado, camarón o palta.

**Agregados disponibles:** atún, camarón, camarón tempura, calamar, pulpo, masago, kanikama o queso crema.



#### Hanamaki Camarón

\$11.900



#### Hanamaki Palta

\$9.300



#### Hanamaki Atún

\$11.900



#### Hanamaki Salmón

\$11.900



## ROLLS

### ROLLS ESPECIALES



#### Futomaki

Generoso roll relleno con tamago, masago, camarón, pepino y cebollín envuelto en arroz y nori. Una armonía única de sabores.

**\$11.900**



#### Tataki Maki

Relleno de tataki atún (Atún, cebollín, jengibre y aceite sésamo) con un toque de wasabi cubierto en salmón flambeado

**\$12.900**



#### Batera Unagi

Este roll de sushi se compone de capas de salmón, masago (huevas de pescado), palta y arroz, que se prensan en un molde rectangular de madera conocido como "oshi zushi" cubierto en unagi (anguila).

**\$13.900**



#### Tamago Maki

Relleno salmón y palta, cubierto en tamagoyaki (tortilla de huevos revueltos, soya, azúcar y sake) coronado con cebollín y masago

**\$12.900**



#### Narutomaki

Roll de salmón fresco, camarón, palta y masago envuelto en lámina de pepino acompañado de salsa spicy

**\$9.900**



#### Salmon Spicy Maki

Relleno de pulpo, palta y tamagoyaki cubierto de salmón flambeado coronado con salsa spicy, sésamo y shichimi togarashi

**\$12.900**



#### Arcoiris

Roll relleno de atún y palta envuelto en plaqueta de salmón, atún, camarón y palta

**\$11.900**

#### Martina Matsu

Roll envuelto en palta relleno con zanahoria, crispy, pepino y palta.

**\$9.900**

#### Amanda Ume

Roll envuelto en palta relleno con mix de verduras tempurizadas, palta y tofu.

**\$9.900**



#### Trilogía Temaki

Una obra maestra de sabores que combina tres exquisitos conos de nori rellenos de arroz (Salmón skin, pepino y masago; atún, cebollín y palta; unagi, sésamo y pepino).

**\$14.900**

#### Luciana Take

Roll cubierto de sésamo relleno con mix de vegetales salteados y palta.

**\$7.900**

## NIGIRI SUSHI

La perfección en cada bocado, una delicada creación de arroz de sushi moldeado a mano y coronado con lonjas de pescado fresco, mariscos o selectos ingredientes.



### Omakase nigiri

Una experiencia única de cuatro piezas de nigiri seleccionadas y preparadas personalmente por nuestro chef.

**\$10.900**

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| Nigiri Atún                   | <b>\$5.900</b> |
| Nigiri Salmón                 | <b>\$5.900</b> |
| Nigiri Salmón Aburi           | <b>\$6.100</b> |
| Nigiri Langostino             | <b>\$8.900</b> |
| Nigiri Erizo                  | <b>\$6.900</b> |
| Nigiri Erizo Aburi            | <b>\$7.100</b> |
| Nigiri Ikura                  | <b>\$8.100</b> |
| Nigiri Unagi                  | <b>\$8.100</b> |
| Nigiri Tamago                 | <b>\$4.900</b> |
| Nigiri Pescado Blanco del día | <b>\$6.900</b> |

## SASHIMI

Una presentación artística de finas lonjas de pescado crudo, cuidadosamente cortadas a mano.

### Omakase Sashimi Grande 15 cortes



**\$16.900**

### Omakase Sashimi Chico 9 cortes



**\$10.900**

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| Sashimi Chico Salmón y Atún / Erizo | <b>\$10.900</b> |
| Sashimi Grande Salmón y Atún        | <b>\$16.900</b> |

## TABLAS

### Sushi para uno

8 piezas de nigiri, 8 piezas hanamaki (relleno del chef)

**\$17.900**



### Sushi para dos

14 nigiri del chef, 8 piezas hanamaki (relleno del chef) y 8 piezas uramaki (relleno del chef)

**\$33.000**

### Sushi Sashimi para uno

6 cortes de sashimi, 4 piezas de nigiri, 8 piezas uramaki (relleno del chef)

**\$17.900**



### Sushi Sashimi para dos

12 cortes de Sashimi, 10 nigiri del chef y 8 piezas uramaki (rellenos del chef)

**\$33.000**

## MENU NIÑOS



### Menú para niños

Salmón o pollo a la parrilla acompañado de onigiri (bolita de arroz), zanahoria, apio o tomate cherry según disponibilidad.

Incluye jugo y helado

**\$8.900**

## POSTRES



### Helado Tempura

Helado de vainilla envuelto en bizcocho tempurizado

**\$7.100**



### Taiyaki

Pastel japonés con forma de pez relleno acompañado de helado de té verde. Consulta por sabores disponibles.

**\$7.200**



### Ice Mochi

Masas de arroz rellenas de helado

**\$9.500**



### Dorayaki

Dorayaki es un exquisito postre japonés que tiene una conexión con el querido personaje de anime y manga, DORAEMON acompañado por helado de té verde. Consulta por sabores disponibles.

**\$5.500**



### Crème Brûlée Triple

Degustación de tres sabores: clásico, té verde y sésamo

**\$7.100**



### Copa de Helado

Consultar sabores disponibles

**\$4.500**