

NIDO

BARRA FRÍA

HAMACHI TATAKI (100 g)

Habanero Kosho, Puré de Trufa, Mantequilla Ponzu | \$32

CEVICHE DE ATÚN Y AGUACATE (120 g)

Salsa de Rocoto-Huancaína, Chips de Nori | \$22

ALMEJA CHOCOLATA 2 PZS

Mantequilla de Sake y Pan Agrio Parrillado \$15

OSTIONES 5 PZS

Sake Kazu - Salsa Chiltepín | \$15

NIGIRIS 2 PZS

ATÚN (50 g)

Puré de Trufa Negra

KAMPACHI (50 g)

Salsa Verde Cruda

FILETE DE RES (50 g)

Mole de Atocpan

ANGUILA (50 g)

Reducción de Anguila

SALMÓN (50 g)

Miso de Cítricos

AGUACATE (50 g)

Pure de Trufa Negra

SANDÍA (50 g)

Miso de Cítricos

2 Piezas | \$13

Degustación de 5 Piezas | \$26

SASHIMI

Atún (100 g) | \$17

Salmón (100 g) | \$15

Jurel (100 g) | \$13

Platón de Crudos; Mix de Sashimi (60 g),

Tartar (60 g), Ostion (1 pza) y Almeja (1 pza) | \$24

A BASE DE PLANTAS

ENSALADA DE TOMATE CHERRY

Tofu Crujiente, Vinagreta de Jerez | \$16

ENSALADA DE MELÓN CON PIÑA

Betabel, Cilantro, Aderezo de Jengibre y Curry | \$16

CARPACCIO DE SANDÍA ROSTIZADA

Queso Ramonetti Añejo, Ponzu de Tomate y Albahaca | \$16

SELECCIÓN A MANO

TAKO-TACO (120 g)

Alga Nori, Tortilla Bao, Hongos, Aguacate | \$24

BARBACOA DE HONGOS SILVESTRES

Tortilla Bao, Aguacate | \$15

CAMARONES TEMPURA (120g)

Mayonesa de Ajillo | \$24

GOHAN & TAMAGO

Hojuelas de Bonito, Huevo de 5 min, Furikake,

Alga Marina Treada | \$12

AL VAPOR & SELLADO

SOPA DE LIMA

Dumplings de Pollo | \$16

EDAMAMES

Tempura o Vapor | \$12

DUMPLINGS DE CHICHARRÓN (100 g)

Salsa de Tomatillo con Nori, Cilantro, Serrano | \$15

PAN BAO CON PANCETA (100 g)

Mayonesa de Dashi-Miso, Zanahorias, Hajikami | \$16

ROBATAYAKI

PARRILLA JAPONESA

DEL MAR

Pesca del Día (120 g) | \$21

Camarón (120g) | \$26

Salmón (120 g) | \$23

Pulpo (120 g) | \$24

TERRA

Rib Eye (120 g) | \$30

Pechuga de Pollo (120 g) | \$19

DEL CAMPO | \$10

Esparragos

Cebolla Cipollini

Hongos Silvestres

Brocolinni

Queso Ramonetti

Berenjena al Pastor

GUARNICIONES

Camote y Togarashi | \$10

Papas a la Francesa con Wasabi | \$13