



BARRA FRIA

HAMACHI TATAKI (100 g)

Puré de Trufa-Citricos, Ponzu Mantequilla | \$20

CEVICHE ATUN AGUACATE (120 g)

Salsa de Rocotto-Huancaína, Chips de Nori | \$18

ATUN SHIBAKI & SANDIA (100 g)

Hoja Shiso, Gary, Soya Kombu, Kosho | \$18

TOSTADA DE KAMPACHI (80 g)

Lechuga de Mar, Tsukemono y Shitake Fermentado | \$14

ALMEJA CHOCOLATA 1 PZA

Puré de Edamame, Salsa Mexicana,

Gelée de Jugo de Almeja | \$7

OSTIONES 5 PZA

Bonnet Ponzu, Pepino con Yuzu, Salsa de Pimienta | \$14

AL VAPOR Y SELLADO

SOPA MISO

Tofu, Serrano, Jugo de Limón Amarillo | \$12

DUMPLINGS CHICHARRON (100 g)

Salsa de Tomatillo-Nori, Cilantro, Chile Serrano | \$10

DUMPLINGS POLLO AL JENGIBRE (100 g)

Mole Amarillo con Cacahuete | \$10

BOLLOS DE PANZA DE CERDO (100 g)

Mayonesa de Dashi-Miso, Zanahoria, Hajikami | \$12

SASHIMI

Kampachi (100 g) | \$12

Salmon (100 g) | \$12

Cabrilla (100 g) | \$12

Jurel (100 g) | \$10

Atun (100 g) | \$12

ROBATAYAKI

PARRILLA JAPONESA

MAR

Huachinango (100 g) | \$14

Cabrilla (120 g) | \$20

Salmon (120 g) | \$20

Pulpo (120 g) | \$14

TERRA

Filete de Res (120 g) | \$28

Pechuga de Pollo (120 g) | \$18

CAMPO

Esparragos

Calabacin

Hongo Cremini

Brocoli

| \$6

ACOMPAÑANTES

Camote Togarashi

Rabano Parrillado con Salsa de Cacahuete

Vegetales Tempura

| \$8

PIPIAN CURRY, RECADO NEGRO-FRIJOL FERMENTADO, DEN MISO OR YUZU MISO

Precios expresados en dólares americanos, 16% de impuestos y 15% de servicio están incluidos. El consumo de carnes, aves, mariscos o huevo crudo o poco cocido puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Pagos en moneda nacional, consultar el tipo de cambio vigente en recepción

Precios expresados en dólares americanos, 16% de impuestos y 15% de servicio están incluidos. El consumo de carnes, aves, mariscos o huevo crudo o poco cocido puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Pagos en moneda nacional, consultar el tipo de cambio vigente en recepción

NIGIRIS 2 PZA

KAMPACHI (50 g)

Salsa de Tomatillo

ATUN (50 g)

Pure de Trufa

FILETE DE RES (50 g)

Mole Rojo Joven

ATUN (50 g)

Salsa de Curri

ANGUILA (50 g)

Glaseado de Yuzu Oscuro

SALMON (50 g)

Kosho de Naranja

2 Piezas | \$12

Degustacion 5 Piezas | \$25

SELECCION A MANO

KATSU-SANDO SANDWICH (140 g)

Filete de Res Crujiente, Kimchi, Guacamole | \$22

TAKO-TACO (120 g)

Tortilla de Harina, Nori, Enoki, Aguacate | \$16

DONAS DE ANGUILA Y ARROZ (60 g)

Salas de Habanero, Hojuelas de Bonito,
Mayonesa de Miso | \$16

PESCA DEL DIA (120 g)

Mole de Almendra, Salsa de Halgas,
Ensalada de Cilantro | \$26

BASADO EN PLANTAS

ARUGULA

Sandia Comprimida, Aguacate,
Vinagreta de Elote Rostizado | \$12

ENSALADA AGUACATE

Tomate Heirloom, Toronja, Wakame, Edamame | \$14

OMAKASE PARA DOS

“Deja que el Chef decida que es lo mejor”

| \$110