



# SALVAJE

BOGOTÀ

GLUTEN FREE VEGAN

## SUSHI BAR

### SPICY TUNA 40.700

Relleno de Atún, Wonton Crispy, Cebollino, Mayonesa Picante, Topping de Aguacate y Base de Tofu Feta

### SOFT SHELL 61.600

Relleno de Soft Shell, Snow Crab, Aguacate, Tobiko, Espárragos, Cebollino con Aderezo Picante y Topping de Lechuga e Ikura

### SHRIMP 41.800

Relleno de Camarones, Espárragos, Spicy Mayo, Topping con Itogaki, Aderezo de Anguila e Ikura

### GOTZUKI ROLL 42.000

Hamachi, Quinua Crocante, Jalapeño y Mayo Dashi

### DINAMITA 33.000

Relleno de Cangrejo, Envuelto en Hoja de Soya, Acompañado de Mantequilla Trufad

### FUJI 44.000

Relleno de Snow Crab, Cebollino, Lechuga, Aguacate, Topping de Tobiko y Langostinos Tempurizados y Glaseados en Gochijang

### KAKAROTO TIGER 36.300

Unagi, Salmón, Cebollín, Salsa de Jengibre y Aderezo de Atún Tempurizado

### SPICY SALMON 40.700

Relleno de Salmón, Cebollino Spicy Mayo, y Aguacate, Topping de Salmón, Wonton Crispy con Aderezo de Maracuya y Anguila

### RAINBOW 44.000

Relleno de Snow Crab, Cebollino, Pepino con Topping de Atún, Aguacate y Salmón, Aderezo de Anguila, Ikura y Wonton Crispy

### VEGAN 31.900

Relleno de Pepino, Espárrago Tempurizado, Lechuga y Kampio Topping de Shibazuke, Pimiento Ahumado y Aguacate Acompañado de Soya Yuzu-Kosho

## SAMPLER

### SUSHI 120.000

8 Rollos, 9 Nigiri

### + SUSHI 180.000

6 Hosomaki, 11 Nigiri

### SASHIMI 120.000

6 Tipos de Pescado Japonés

### + SASHIMI 180.000

10 Tipos de Pescado Japonés

## NIGIRI

2 piezas por orden

## SASHIMI

2 piezas por orden

### HIRAME 18.700

Lenguado

### UNAGI 26.400

Anguila de Agua Dulce

### HOTATE 20.900

Escalopas Japonesas

### AJI 22.000

Caballa Japonés Mackerel

### KURUMA-EBI 18.700

Tiger Prawn Japonés

### SEA BREAM 18.700

Pescado Mediterráneo

### IKA 18.700

Calamar Japonés

### KING CRAB 60.500

King Crab de Alaska

### SABA 16.500

Mackerel

### AKAMI 36.300

Carne roja de Atún

### THAI SNAPPER 16.500

Pargo

### TAMAGO 9.900

Omelette Japonés

### TAKO 16.500

Pulpo Japonés

### CHUTORO 46.200

Atún Medium Fatty

### O-TORO 46.200

Atún Fatty

### IKURA 60.500

Salmón y Caviar

### KING SALMON 30.800

Salmón Nórdico.

### HAMACHI 36.300

Pescado Amberjack Japonés

## HOSOMAKI

### NEGITORO 41.800

O-toro, Cebollín y Wasabi

### TEKKAMAKI 28.600

Atún y Cebollín

### SAKE MAKI 28.600

Salmón y Wasabi

### KAPPAMAKI 19.800

Pepino y Wasabi

## ARROZ / SOPA / NOODLES

### WOK VEGGIE FRIED RICE 26.400

Arroz al Wok con Maiz, Coliflor, Cebollín y Repollo Rojo Encurtido

### WOK DUCK FRIED RICE 48.400

Arroz Frito Trufado con Pato Asado

### ANGUS BEEF FRIED RICE 65.000

Arroz Salteado al Wok, Socarrado Acompañado con Ikura Corte de Vacio Angus, Huevo Pochado y Shizo

### RAMEN BEEF 41.800

Fideos Frescos, Carne, Huevo Cocido, Cebollín y Baby Corn

### MISO SOUP 22.000

Sopa Miso con Tofu Tosiado, Cebollín y Pailadura de Limón

## RAW BAR

PARA COMPARTIR

### TRUFFLED KING SALMON 38.500

Tiradito de Salmón, Polvo de Gochujang, Miso, Vinagre de Yuzu y Micro Shiso

### TUNA TIRADITO 41.800

Bluefin tuna, Garlic Ponzu, Salsa de Pimientos y Micro Cilantro

### TIRADITO DE HAMACHI 41.800

Finas Láminas de Hamachi, Papas Crocantes, Salsa de Aji Amarillo y Micro Shiso

### PULPO A LA PIEDRA 49.500

Finas Láminas de Pulpo, Polvo de Miso Vinagreta de Sudashi Acompañado de una Piedra Caliente

## PARA COMPARTIR

### TRUFFLED MUSHROOM DUMPLINGS 48.400

Hongos Maitake, Demi-glass de Res, Crema Trufada.

### GLAZED AND SPICY EDAMAME 22.000

Edamames Glaseados en Salsa Sakura, Cilantro y Katsubushi

### CAULIFLOWER BOOM 36.300

Coliflor con Coulis de Coliflor Ahumado, Aji Amarillo y Aderezo Tofu Feta

### SHORT RIB BUNS 38.000

Rellenos Short Rib Ahumado, Col y Repollo Morado Encurtido

### SALMON CRISPY RICE 38.500

Arroz Crispy con Spicy Mayo de Tobanyan, Ikura y Cilantro

### CEVICHE SALVAJE 45.000

Esferas de Aguacate Rellenas de Ceviche de Pescado y Pulpo Sobre Leche de Tigre de Coco y Huacatay

### SALVAJE JAPANESE PIZZA 37.400

Atún, Gochujang, Cebolla Roja, Tomates Cherry y Cilantro.

### SALVAJE JAPANESE TACOS 52.800

Vacio Salteado al Wok, Pasta de Yuzu y Napa, Sobre Nori Crocante

### ROCK SHRIMP TEMPURA 42.900

Camarones Tempurizados con Wasabi, Kale Frito y Cebollín

### LOBSTER DUMPLINGS 55.000

Relleno de Langosta, Base de Bisque de Langosta, Wonton Crispy y Micro Menta

## SALADS

### WAKAME KUY-KUY SALAD 27.500

Mango Maduro, Mango Verde, Rábano Rojo, Pepino

### SALVAJE SALAD 36.300

Kanikama, Ensaladas Tiernas, Mayo Ailoli

## ROBATA

### MAR

### MEERO A LA ROBATA 71.500

Pescado Blanco Glaseado en Ciruela Japonesa y Crema de Acelga

### ROASTED SALMON 63.800

Salmón a la Robata, Aderezo de Ponzu de la Casa y Acompañado Acelga

### ROASTED BRANZINO 96.800

Branzino en Salsa Ponzu Yuzu Estilo Salvaje

### ROASTED ROBALO 49.500

Robalo con Espárragos y Mayonesa de Ponzu

### GRILLED HAMACHI COLLAR 30.000

Cuello de Hamachi, con Ponzu, Chips de Ajo y Micro Cilantro

### GRILLED LOBSTER 165.000

Langosta a la Robata con Salsa Holandesa de Yuzu y Chips de Ajo.

## TIERRA

### AMERICAN PRIME BLACK ANGUS TOMAHAWK 1,2KG 340.000

### GRILLED AND GLAZED LAMB SHANK 64.000

Cordero Glaseado con Salsa Teriyaki con Wonton Crispy y Acompañado de Coles de Bruselas en Salsa Kimchee

### TANDOORI CHICKEN ON A STICK 38.500

Brochetas de Pollo en Salsa Tandoori

### MARINATED SKIRT STEAK 107.800

Entraña a la Robata, Acompañada de Papas Trufadas y Salsa de Aguacate y Jengibre

### STEAK SALVAJE 71.500

Filete de Res Madurado 40 Días, Glaseado de Holandesa de Yuzu con Setas a la Robata

## GRANJA

### GRILLED BABY CORN 13.200

Baby Corn a la Robata con Mantequilla de Shiso y Soya

### PAPAS TRUFADAS CONFITADAS 18.700

Papas Trufadas, Triple Cocción.

### GRILLED AVOCADO 22.000

Aguacates Trufado con Salsa Ponzu

### COLES DE BRUSELAS 27.500

Coles de Bruselas Crujientes en Salsa Kimchi

### GRILLED WILD MUSHROOMS 16.500

Setas Salvajes, en Salsa Ponzu, Holandesa, Cebollino y Yuzu

## POSTRES

### LA TORTURA SALVAJE 22.000

Banana al Horno Envuelta en Masa Filo, Chantilly y Crema de Chocolate y Sarrapiá

### CHOCO SALVAJE 19.800

Coulant de Chocolate y Acompañamiento de Helado

### SHISO CHEESECAKE 19.800

Cheesecake de Maracuyá, y Helado de Chocolate Blanco

### COCONUT 3 LECHEs 22.000

3 Leches de Coco, Dulce de Leche y Helado de Coco

### SALVAJE STRENGTH ROCK 19.800

Mousse de Maracuyá, Rellena con Helado de Chocolate Cubierta con Merengue Quemado y Hoja de Oro.

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina voluntaria correspondiente al 10% del Valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan 100% entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 031-6513240 o la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5920400 en Bogotá o para el resto del país: línea gratuita nacional: 016000-910165, para que radique su queja. **Nuestros precios no incluyen IVA**