

Menú



“cocina oriental con fuego Argentino”

Entradas:

- **Chipirones (calamar patagónico)**

Crocantes y jugosos, bañados en miso y limón y acompañados con pickels de estación

- **Gyozas**

Opción vegetariana: humita con salsa picante al estilo abura

Opción con carne: De langostinos con salsa buenos aires.

- **Baos (panes de trigo cocinados al vapor)**

Opción vegetariana: ciruela y repollo morado con vinagreta de miso.

Opción con carne: trucha con coulis de limón y frutillas.

- **Kimbap (sushi coreano)**

Vegetales de estación, pollo marinado con hierbas serranas y huevo revuelto.

Opción vegetariana: tofu crocante. Con o sin picante.

- **Bbq korean:**

Ojo de bife al estilo wagyu beef para cocinar sobre una piedra caliente acompañada con salsa teriyaki de tuna.

Principales:

- **Tiradito Kiro:**

Pescado Blanco, Salsa de aji amarillo ahumado con pickels de rabanito y mandioca frita.

- **Sopa Soba:**

Sopa fría de caldo clarificado de vegetales y miso con fideos de trigo sarraceno, pejerrey frito estilo kushiagem y pepino encurtido.

- **Gyrgolas Tempura:**

Marinadas y fritas estilo tempura con croquetas de polenta blanca y rellenas de queso de cabra con salsa mayo kimchi.

- **Tonkatsu de cerdo:**

Milanesa de cerdo estilo japonés con ensalada tibia de acusay rojo con salsa reducción en sous vide de cerdo ahumado y curry.

- **Vizcacha tailandés**

Con curry suave con leche de maní o maíz con shoyu butter rice.

- **Lenguado korean**

En costra de maní y batata glaseada con encurtidos de espárragos con salsa estilo salsa hoisin.

- **Tofu Satay**

Con vegetales grillados y salsa de damasco y kimchi.

Postres:

- **Chessecake japonés**

Base con mate y limón con cremoso de naranja e insert de mango con crumble de manzana y almendra

- **Nameclaka de chocolate blanco y miso**

Base crocante de arroz inflado y maní, durazno asado y salsa reducción de durazno.

- **Arrollado de vainilla y harina de Algarroba**

Relleno de mousse de chocolate amargo al 60 % con aji y sal.

- **Degustación de Mochis con arroz con leche.**

Degustación de Mochis elaborados con arroz con leche

Mousse y barbavoise de frutas de estación y crocantes de maní y coco.