



ENTRADAS

KARAAGE

\$5000

Buñuelos de pollo fritos y rebozados en masa acompañado con salsa semi picante

GYOZA

\$5000

Dumplings rellenos de carne de cerdo y nira (cebollín japonés), cocidos al vapor y sellados en aceite (5 unidades)

EBI FURAI

\$5000

Langostinos rebozados en panko, fritos (3 unidades)

TAKOYAKI

\$6500

Buñuelos hechos de masa de harina con huevo y rellenos de pulpo (5 unidades)

RABAS

\$6000

Aros de calamar rebozados en panko, fritos.



UDON

TEMPURA UDON

\$8500

Sopa de udon con tempura de vegetales y kamaboko (pasta de pescado).

KITSUNE UDON

\$8500

Sopa de udon con age (bocado de tofu frito agridulce), kamaboko (pasta de pescado) y variedad de vegetales.

YASAI UDON

\$8500

Udon de caldo de verduras con toppings vegetarianos.





SUSHI ROLLS

CALIFORNIA ROLL

\$7000

Rollo de imitación de cangrejo, aguacate, pepino y semillas de sésamo.

SPICY TUNA ROLL

\$7500

Rollo de atún picante, pepino y semillas de sésamo.

DRAGON ROLL

\$8500

Rollo de anguila, aguacate, pepino y salsa de anguila.

PHILADELPHIA ROLL

\$8000

Rollo de salmón ahumado, queso crema y pepino.



NIGIRI SUSHI

SALMON NIGIRI (SAKE)

\$9000

Nigiri de salmón fresco sobre arroz avinagrado.

ATÚN NIGIRI (MAGURO)

\$9500

Nigiri de atún fresco sobre arroz avinagrado.

ANGUILA NIGIRI (UNAGI)

\$10000

Udon de caldo de verduras con toppings vegetarianos.





SUSHI DE ESPECIALIDAD

RAINBOW ROLL

\$9500

Rollo de California cubierto con una variedad de sashimi.

TEMPURA ROLL

\$9000

Rollo de tempura de camarón, aguacate, pepino, mayonesa picante y salsa de anguila.

SUSHI DE PULPO (TAKO)

\$9500

Nigiri de pulpo fresco sobre arroz avinagrado.

SUSHI DE PEZ MANTEQUILLA (BURI)

\$10000

Nigiri de pez mantequilla sobre arroz avinagrado.

SUSHI DE VIEIRAS (HOTATE)

\$10500

Nigiri de vieiras frescas sobre arroz avinagrado.



SUSHI VEGETARIANO

AVOCADO ROLL

\$6000

Rollo de aguacate, pepino y semillas de sésamo.

VEGETABLE ROLL

\$6500

Rollo de zanahoria, pepino, aguacate y pimiento.

INARI SUSHI

\$7000

Bolsillos de tofu dulce rellenos de arroz avinagrado.



YUMMY SENSEI
ROLLING WAVES OF FLAVOR



PLATOS PRINCIPALES

TONKATSU

\$7000

Milanesa de cerdo rebozada en panko, frita, crocante con salsa tonkatsu, acompañada por arroz.

CHICKEN TERIYAKI

\$7500

Salteado de pollo con morrones y cebolla al wok, glaseado en salsa teriyaki (agridulce), acompañado por arroz.

UNAGI DON

\$19000

Ánguila grillada estilo kabayaki, sobre colchón de arroz con salsa agríduelce.

SABA TEISHOKU

\$10500

Caballa grillada a la plancha con arroz blanco, sopa de miso, ensalada fresca y acompañamientos del día.

YASAI ITAME

\$10000

Vegeales y carne de cerdo salteado con salsa de soja acompañado de arroz blanco.

POSTRES

MATCHA SWISS ROLL

\$11500

Bizcocho arrollado esponjoso con un remolino de relleno de crema de matcha fresca. Ligero, cremoso y dulce. (2 unidades + bebida)

PASTEL DE FRESAS

\$9500

Húmedo, aireado y ligero, el pastel de fresa japonés más popular. (1 porción + bebida)

TARTA DE MANZANAS

\$9000

Manzanas y hojaldre horneado, acompañado con una bocha de helado (1 porción + helado + bebida)



INFUSIONES - CAFÉ

MATCHA LATTE

\$3000

Latte suave y cremoso hecho con polvo de matcha de alta calidad.

TÉ DE FLOR DE CEREZO

\$3500

Delicado té infusionado con flores de cerezo, con un sabor ligero y refrescante.

HOJICHA LATTE

\$2300

Latte rico y tostado hecho con hojas de té verde japonés tostadas.

MUGI-CHA (TÉ DE CEBADA)

\$2450

Té refrescante y terroso hecho con granos de cebada tostados

TÉ SENCHA

\$3070

Té verde japonés clásico con un sabor refrescante y herbáceo.

MIZUDASHI COLD BREW

\$3110

Café frío suave con toques de chocolate y nueces.

LIMONADA DE YUZU

\$2100

Limonada aromática y ácida hecha con yuzu fresco.

VINOS

UMESHU

\$4100

Vino de ciruela dulce y aromático hecho con frutas de ume japonesas.

SAKE

\$7000

Vino de arroz japonés tradicional con un sabor limpio y fresco.

VINO DE CIRUELA

\$4700

Vino de ciruela japonés dulce y afrutado, perfecto como aperitivo.

