



ESPECIALES

Isoyaki de langosta

Cola de langosta en sake a la brasa
y salsa batayaki.

70

Sashimi de langosta

Salsa ponzu y miso.

70

Spaguetti de Calamar al Miso e Ikura

Tiras de calamar, ovas de salmón en
salsa sumiso y limón.

24

Sushi de lenguado kombu y sake

Marinado en sake, kombu y shizo

17

Sushi de salmón shoga flambeado

Salsa sumiso y kiñón frito

14

Sushi hotate limón

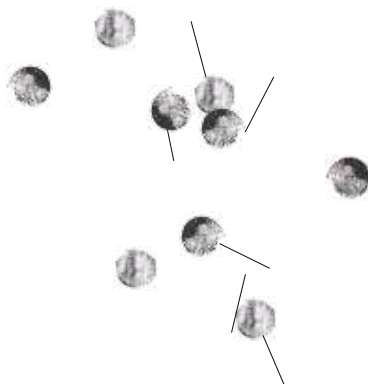
Conchas, ralladura de limón y ajonjolí

17

Tempura de 3 choclos

Choclo bb, criollo y amarillo

25



BEBIDAS

PISCO &
DIGESTIVOS

TÉ VERDE

AGUAS
GASEOSAS & JUGOS

selección de té verdes
de Japón.

cuatro gallos quebranta
20

cuatro gallos mv torontel
22

cuatro gallos mv quebranta
22

**pisco ferreyros
acholado**
25

sambuca extra
21

cointreau
25

grand marnier rouge
30

**brandy
gran duque de alba**
38

amaretto
21

**tè verde sencha
(orgánico)**
de la primera cosecha
del año, de los primeros
brotes de la planta de té.
10

suspiro de geisha
mezcla de té verde con
cerezas y arandanos.
10

sueños de durazno
mezcla artesanal a base de
manzana, casacara de naranja
crisantemo y especias.
10

oyasumi nasai
té de arandanos y menta.
10

san luis
8

jugos naturales / furozun
15

san pellegrino (500ml)
18

acqua panna (500ml)
18

gaseosas
8



POSTRES

midori

creme brulee de matcha.

26

sachiko

springroll relleno de chocolate
con naranjitas chinas.

29

taisei

parfait de maracuyá y mango, acompañado
con salsa de chocolate blanco y frutos rojos.

24

matsu

tiramisú de matcha.

28

dulce de leche harumaki

rollo de plátano con manjar frito
y helado a elegir.

22

tempura de fruta

rodajas, de plátano o mango,
arrebozadas con bola de helado.

18

寿司

三

刺身

PIQUEOS & ENSALADAS

PIQUEOS

edamame

vainitas de soya cocida al vapor servida con sal de maras.

22

gyoza (al vapor o fritas)

empanaditas rellenas de chanco, langostinos y verduras.

22

caracoles shoyu (5unid)

caracoles de mar guisados en salsa de sillao japonés y sake dulce.

25

isoyaki

almejas o conchas de abanico a la brasa con mantequilla y sake, presentados en sus conchas sobre fuego.

55

ebifurai

langostinos al panko con salsa tonkatsu.

48

kawa karage

tiritas crocantes de piel de pescado.

18

kurumiage

pollo supreme enrollado con pecanas y salsa tartara.

42

kushiyaki

brochetas de pollo, panceta y lomo fino marinadas en miso agri dulce servidos con salsa de maní y pepino.

44

shiitake relleno

hongos shiitake y rellenos con langostinos, chanco y vegetales.

28

tori limonage

pollo crujiente al limón y salsa de pecanas cítricas.

28

maguro tartare

tartare de atún, chips de ajo, palta, ajonjolí y salsa de maracuya.

30

yakitori

brochetas, cebolla japonesa negi con salsa matsuei.
pollo 30 / salmón 50

wrap nikkei

papel de arroz relleno de lechuga, palta, ebifurai, salmón, kiuri, queso crema con salsa de aceite de ajonjolí y ajo.

ENSALADAS

sashimi salad

vegetales y lechugas orgánicas con láminas de atún tataki a la pimienta y aliño especial.

45

wakame salad

algas marinas japonesas, con salsa agri dulce y ajonjolí.

34

kiuri salad

bastones de pepino japonés, aderezo de aceite de ajonjolí, pimienta picante japonesa, kion y ajo.

26

seafood salad

cortes finos de pescados, mariscos, palta, kiuri y salsa de la casa.

48



SUSHI & SASHIMI

2 PIEZAS / CORTES

SUSHI

SASHIMI

pescado

bonito, bury, fortune, pejerrey, viuda,
robalo, tamagoyaki (tortilla japonesa).

10

12

pescado premium

atún, salmón, lenguado, chita, mero.

12

14

mariscos

cangrejo, calamar, langostinos, kanikama,
almejas, pulpo, conchas.

11

13

tnt (gunkan)

pulpo karami, pulpa de cangrejo, conchas.
tobiko, ikura, erizo/uzura.

16

25

ESPECIALES

moriawase

surtido de pescado o mariscos
(12 piezas a selección del itamae).

60

70

parte especial (toro (panza de atún),
panza de salmón / engawa).

13

15

anguila

salsa taré.

20

28

tai ume de chita

con salsa de ciruela japonesa.

17

ebinegui de langostino

cebolla china, kanikama frito, miso y kion.

14

ika aburi de calamar

flambeado con salsa de ajos, soya y aceite de
ajonjolí.

14

pejerrey dos tiempos

fresco, espinazo crocante y salsa miso.

10

calamar pickup

tartar de salmón, langostino con salsa agri dulce.

14

alesio

base de arroz con salmón, piel de pescado frito y
tartar de atún.

14

seizo de pescado flambeado

aceite de ajonjolí.

14

ninniku de calamar al panko

tartar de atún, palta y queso crema al ajo flambeado.

14

SOPAS

miso shiro

clásica sopa japonesa a base de caldo de pescado y pasta miso.
16

matsuei ramen

caldo de cerdo y pollo, fideos ramen, kimpira saltado, butakakuni, huevo, miso y nori.
42

ushio

caldo claro de cabeza de chita y kión.
16

nabeyaki udon

caldo a base de pescado y konbu, huevo, hojas verdes, tempura de langostino, shiitake, kamaboko.
40

VEGETARIANOS

gomanasu

berenjenas a la plancha servidas con salsa dulce de ajonjolí.
23

nasu moroni

berenjenas cocidas en sake dulce y shoyu.
23

age dashi dofu

tofu frito en salsa tentsuyo.
20

TEMPURAS

rock shrimp tempura

tempura de langostinos crocantes, servida con salsa picante cremosa.
40

moriawase

pescado, langostinos y verduras.
45

ebiten

de langostinos.
44

yasai

de verduras.
25



ARROCES

yakimeshi

arroz salteado con pollo, pecanas y vegetales.

18

chahan matsuei

arroz salteado con langostinos, tortilla, vegetales y un toque dulce.

22

kai kamameshi

arroz japones con mariscos, vegetales, shiitake y yema de huevo, cocido en olla especial.

45

CARNES & AVES

tataki angus matsuei

Cortes finos de bife angosto angus sellado, y bañados en salsa de soja, kiñón y cítricos. 60

gyuniku de lomo fino

en salsa de ajonjolí y mantequilla con vegetales salteados. 55

yasaitame

vegetales salteados al wok en salsa de ostión. De: pollo 35 / carne 45

kamokyo de magret de pato

en salsa de miso y vinagre dulce con vegetales al wok. 55

teriyaki de pollo

a la plancha en salsa dulce de ostión y soja. 35

PASTAS

yakiudon

udón (fideo grueso de trigo) salteado con shiitake y vegetales.

De pollo 35 / pescado 58 / langostino 40 / mixto 58 / carne 45 / verduras 28 / tofu 28.

sautéé ramen

salteado matsuei con vegetales y langostinos salsa de soja dulce, sobre ramen a la mantequilla.

38

PESCADOS & MARISCOS

oiromushi

al wok con aceite de ajonjolí.

De: pescado 55 / pescado premium. 65

shiitakemushi

filete al vapor servido con salsa de hongos shiitake.

De: pescado 55 / pescado premium 65

batayaki

en mantequilla, sake y pimienta japonesa.

De: langostinos 60 / salmón 60 / mixto 60

yasaitame

vegetales salteados al wok en salsa de ostión.

De: langostino 40 / pescado 58 / mixto 58

teriyaki de salmón

a la plancha en salsa dulce de

ostión y soja. 55

chita al ajo

filete de chita frita en salsa de ajo, sake y mantequilla. 65

TIRADITOS & CEVICHES

寿司 = 刺身

tako / geso nuta

láminas de pulpo o cabezas
de calamar en salsa agri dulce
con cebolla china.

28

tiradito

cortes finos de pescado en
limon.

pescado 30 / pejerrey 25

tiradito matsuei

cortes de pescados y mariscos
en salsa de soya y ajonjolí.

60

tako / geso tare

láminas de pulpo o cabezas
de calamar en salsa taré.

28

tataki de atún

filete de atún sellado,
en salsa ponzu

45

usuzukuri

cortes muy finos de lenguado
en salsa ponzu.

38

ceviche de pescado

cortes de pescado en limon.

48

ceviche mixto

cortes de pescado y mariscos
en limon.

60

ceviche de erizo

35

MAKIS

& TEMAKIS

CLÁSICOS

acevichado	34
langostino al panko y palta, por fuera atún y salsa acevichada.	
inkamaki	34
langostino, trucha ahumada y palta.	
ebi furai + kani karami maki	34
langostino al panko, palta, pulpa de cangrejo, mayonesa picante y nori por fuera	
futomaki (vegetariano)	34
raiz de gobo, tamagoyaki (tortilla), kiuri, kion y nabo.	
philadelphia	34
salmón, cebolla china y queso.	
furai	34
salmón, queso crema y palta al panko.	
dragón	34
langostino al panko y palta. por fuera atún flambeado en salsa de anticucho al miso.	
ronin	34
trucha ahumada, piel de pescado frito y palta.	
matsuei maki ebiten	34
langostino tempura, queso crema, por fuera palta y salsa taré.	
acevichado con camote	34
langostino al panko y palta, por fuera hilos de camote y salsa acevichada.	

PREMIUM

spicy tuna	38
tartar de atún, cebolla china y mayonesa.	
himitsu	40
palta, kiuri, langostinos tempura. por fuera salmón y pescado blanco flambeado en salsa de ajonjolí.	
sumiso	38
langostino al panko, langostino en mayonesa picante y palta. Por fuera, fideo frito y salsa de miso y vinagre.	
raion	40
langostino tempura, trucha ahumada frita, kiuri, hilos de camote, y salsa especial picante.	
kanimitsu maki	46
lechuga, pulpa de cangrejo, palta, langostino al panko, salmón. Por fuera, kanikama frito y salsa dulce especial.	
ebi harusame maki	42
langostino en fideo de arroz, palta con trucha por fuera.	

EXTRA PREMIUM

batayaki	60
salmón, calamar y langostino en salsa de mantequilla con lechuga, kiuri y queso crema. Por fuera fideos de arroz frito.	
harumaki matsuei	48
papel de arroz con relleno de lechuga, palta, langostino al panko, ovas de pez volador y salsa de miso.	
tres salmones	48
salmón tempura, salmón picante y palta, por fuera, salmón y vinagreta japonesa.	
futomaki especial	60
raiz de gobo, tamagoyaki, kiuri, ovas de pez volador, kion encurtido, nabo encurtido, anguila, langostino.	
narutomaki	48
sábana de pepino japonés enrollado con palta, trucha ahumada, langostino sancochado y ovas de pez volador, con vinagreta matsuei,	
matsuei maki de unagui	65
ebiten, queso crema y palta. Por fuera, anguila de río y salsa taré.	
samurai	48
tnt de conchas, piel de pescado frito, palta y trucha ahumada.	
tartar	48
langostino al panko y palta, con tartar de cangrejo, langostinos, conchas en salsa de maracuyá.	

BARCOS

PARA 2

clásico

opción a: 16 cortes de sashimi variado y 8 unidades de sushi.	135
opción b: 10 cortes de sashimi variado, 6 unidades de sushi y 1 ½ makis clásicos. (18 piezas)	140
opción c: 4 makis clásicos. (40 piezas)	130

premium

opción a: 16 cortes de sashimi y 8 unidades de sushi.	150
opción b: 10 cortes de sashimi, 6 unidades de sushi y 1 ½ makis. (18 piezas)	155
opción c: 4 makis. (40 piezas)	145

PARA 4

clásico

opción a: 26 cortes de sashimi variado y 16 unidades de sushi.	220
opción b: 16 cortes de sashimi variado, 12 unidades de sushi y 2 makis clásicos. (20 piezas).	230
opción c: 8 makis clásicos. (80 piezas)	220

premium

opción a: 26 cortes de sashimi y 16 unidades de sushi.	240
opción b: 16 cortes de sashimi, 12 unidades de sushi, y 2 makis. (20 piezas)	250
opción c: 8 makis. (80 piezas)	245

* No van especiales, ni extra premium.

松深

