



**MENÚ**  
SHIMA - しま

<b>COMBOS HANDROLLS</b>	
<b>X4</b>	\$16800
SALMÓN	Furikake de tarako - verdeo - crocante de cebolla
SHIROMI	Kiury encurtido - cebolla crocante - salsa teriyaki
VIEIRAS	Salsa acevichada - pasta de trufa negra
TARTAR DE LANGOSTINOS	Furikake de wasabi - mayo spicy
<b>X4 - VEGETARIANO</b>	<b>\$13600</b>
HONGOS	A la plancha con salsa de hongos - mirin - soja
PALTA	Palta braseada - almendra spicy
TOFU	Sellado a la plancha con miso - mirin - ajo
TOFU II	Sellado con soja - encurtido de ají - kyuri
<b>X6</b>	<b>\$24100</b>
SALMÓN	Furikake de tarako - verdeo - crocante de cebolla
TRUCHA	Furikake de wasabi - salsa de almendras
SHIROMI I	Aji amarillo - mayo spicy
SHIROMI II	Quinoa crocante - salsa nikkei
VIEIRAS	Salsa acevichada - pasta de trufa negra
TARTAR DE LANGOSTINOS	Furikake de wasabi - mayo spicy
<b>X8</b>	<b>\$32100</b>
SALMÓN	Furikake de tarako - verdeo - crocante de cebolla
TRUCHA	Furikake de wasabi - salsa de almendras
TRUCHA	Sal en escama - verdeo - salsa acevichada
SHIROMI I	Kiury encurtido - cebolla crocante - salsa teriyaki
SHIROMI II	Quinoa crocante - salsa nikkei
VIEIRAS	Salsa acevichada - pasta de trufa negra
TARTAR DE LANGOSTINOS	Furikake de wasabi - mayo spicy
SEA FOOD	Mariscos braseados con manteca saborizada - jengibre - ajies

<b>SASHIMIS / NIGUIRIS X2</b>	
SALMÓN	\$9800 Delicados cortes de salmón
TRUCHA	\$8100 Delicados cortes de pesca patagónica
SHIROMI	\$7500 Delicados cortes de pesca blanca
SASHIMI MORIAWASE X6	\$21900 Selección del chef / salmón - trucha - shiromi

<b>NIGUIRIS DE AUTOR X2</b>	
SAKE CITRIC	\$9600 Salmón con sal patagónica - ralladura de lima - aceite de trufa
MASU YAKI	\$8800 Trucha flambeada con salsa teriyaki - almendra tostada
YAKI SPICY	\$8300 Shiromi flambeado con yirimi - salsa de ajo y almendra - aceite picante
NIKKEI	\$8000 Shiromi con salsa acevichada - crunchy wasabi
HOTATE ABURI	\$8400 Vieiras - manteca trufada - lima - aceite de trufa - sal patagónica
SHRIMP CHEESE	\$8800 Langostinos con salsa parma - queso reggianito flambeado
NIGUIRI MORIAWASE X 8	\$29900 Selección del chef / salmón - trucha - shiromi - vieiras - langostinos

<b>TARTAR</b>	
SALMÓN	\$16400 Rocoto ahumado - salsa acevichada - palta - huevas de salmón - mayo spicy
SHIROMI	\$14500 Salsa de ají amarillo - palta - huevas de salmón - alga nori - hondashi - verdeo - salsa nikkei - jengibre
TARTAR DEL DÍA	\$15600 Pesca del día

<b>TIRADITOS</b>	
SHIROMI USUZUKURI	\$16400 Aceite de trufa - salsa cítrica - sal patagónica - jalapeño - cilantro - huevas de salmón - lima
SALMÓN ISOBE	\$14500 Envuelto en alga nori - salsa de rocoto - guacamole - furikake - verdeo - lima
SALMÓN TATAKI	\$15600 Flambeado con ají amarillo - cebolla encurtida con vino tinto

<b>CHIRASHI</b>	
	\$16400 Base de arroz - variedades de sashimis - langostinos - vieiras - mariscos

### HANDROLLS INDIVIDUALES

<b>PROTEÍNAS</b>	SALMÓN \$5800
	TRUCHA \$4800
	SHIROMI I \$4100
	SHIROMI II \$5500
	VIEIRAS \$4800
	LANGOSTINOS \$4300
	SEA FOOD \$4600
<b>VEGGIES</b>	
PALTA \$3700	
HONGOS \$3100	
TOFU \$3800	
MANGO \$3300	

<b>TOPPINGS</b>	KYURY
	AJO Y ALMENDRA CROCANTE
	AJÍ AMARILLO
	FURIKAKE DE CHULPI
	FURIKAKE WASABI
	QUINOA BLANCA
	ALMENDRA TOSTADA
	CEBOLLA CROCANTE
<b>SALSAS</b>	
	AJÍ AMARILLO AHUMADO
	ACEVICHADA
	NIKKEI
	ROCOTO
	JALAPEÑOS
	MAYO SPICY
	PARMA
	TERIYAKI

### VINOS

#### TINTOS

ANGELICA ZAPATA Malbec \$47500

DV CATENA PINOT Pinot Noir \$39000

KAMALA TERROIR Selection Chacayes 2023 Malbec \$20800

KAMALA Pinot Noir 2023 \$15200

KAMALA Malbec \$5400 x C.

#### BLANCO

EL ENEMIGO Chardonnay \$35500

KAMALA Sauvignon Blanc 2023 \$16500

MEVI Chardonnay \$5400 x C.

#### ROSADOS

EL SALVAJE ORGÁNICO Rose 2023 \$5900 x C. / \$19500

#### NARANJO

EL SALVAJE NARANJO 2023 \$21450

### BEBIDAS

AGUA \$2200

AGUA CON GAS \$2200

AGUA TÓNICA \$2700

COCA COLA \$2700

COCA COLA ZERO \$2700

Sprite \$2700

Sprite Zero \$2700

### CERVECERIAS

CORONA \$3650

STELLA ARTOIS \$3150

HEINEKEN \$3150

### POSTRES / CAFÉ

TRIO SHOT \$5500

ESPRESSO \$2700

CORTADO \$3000