

MENÚ

SHIMA - しま

COMBOS HANDROLLS	
X4	\$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	
X4 - VEGETARIANO	\$13600
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	
X6	\$24100
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	
X8	\$32100
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	

SASHIMIS / NIGUIRIS X2

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

NIGUIRIS DE AUTOR X2

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

TARTAR

SALMÓN Rocoto ahumado - salsa acevichada - palta - huevas de salmón - mayo spicy	\$17400
SHIROMI Salsa de ají amarillo - palta - huevas - alga nori - hondashi - verdeo - salsa nikkei - jengibre	\$14500
TARTAR DEL DÍA Pesca del día	\$15600

TIRADITOS

SHIROMI USUZUKURI Aceite de trufa - salsa citrica - sal patagónica - jalapeño - cilantro - huevas de salmón - lima	\$19400
SALMÓN ISOBE Envuelto en alga nori - salsa de rocoto - guacamole - furikake - verdeo - lima	\$23400
SALMÓN TATAKI Flambeado con ají amarillo - cebolla encurtida con vino tinto	\$23400

CHIRASHI

Base de arroz - variedades de sashimis - langostinos - vieiras - mariscos	\$24800
CHIRASHI VEGETARIANO	\$19400

Base de arroz - hongos - palta - mango - tofu

OMAKASE

14 pasos a elección del Itamae. Incluye 1 bebida

OMAKASE PARA 2

29 pasos a elección del Itamae. Incluye 2 bebidas

HANDROLLS INDIVIDUALES

PROTEÍNAS	SALMÓN \$5800	TOPPINGS	KYURY \$4800
	TRUCHA \$4800		AJO Y ALMENDRA CROCANTE \$4100
	SHIROMI I \$4100		AJÍ AMARILLO \$5500
	SHIROMI II \$5500		FURIKAKE DE CHULPI \$4800
	VIEIRAS \$4800		FURIKAKE WASABI \$4300
	LANGOSTINOS \$4300		QUINOA BLANCA \$3800
	SEA FOOD \$4600		ALMENDRA TOSTADA \$3300
VEGGIES	PALTA \$3700		CEBOLLA CROCANTE \$3100
	HONGOS \$3100	SALSAS	AJÍ AMARILLO AHUMADO \$3800
	TOFU \$3800		ACEVICHADA \$6500
	MANGO \$3300		NIKKEI \$4050

WINE

TINTOS

ANGELICA ZAPATA Malbec	\$48500
DV CATENA PINOT Pinot Noir	\$44000
KAMALA TERROIR Selection Chacayes 2023 Malbec	\$26800
KAMALA Pinot Noir 2023	\$8000 x C. / \$22000
KAMALA Malbec	\$6500 x C.

BLANCO

EL ENEMIGO Chardonnay	\$40500
KAMALA Sauvignon Blanc 2023	\$22500
MEVI Chardonnay	\$6000 x C.

ROSADOS

EL SALVAJE ORGÁNICO Rose 2023	\$19500
----------------------------------	---------

NARANJO

EL SALVAJE NARANJO 2023	\$21450
----------------------------	---------

DESCORCHE

	\$22500
--	---------

BEBIDAS

AGUA SIN GAS	\$2200
AGUA CON GAS	\$2200
AGUA TÓNICA	\$2700
COCA COLA	\$2700
COCA COLA ZERO	\$2700
Sprite	\$2700
Sprite Zero	\$2700

CERVEZAS

CORONA	\$4050
STELLA ARTOIS	\$3550
HEINEKEN	\$3550

POSTRES / CAFÉ

POSTRE DEL DÍA	\$6500
ESPRESSO	\$2700
CORTADO	\$3000

POSTRES / CAFÉ

POSTRE DEL DÍA	\$6500
ESPRESSO	\$2700
CORTADO	\$3000

POSTRES / CAFÉ

POSTRE DEL DÍA	\$6500
ESPRESSO	\$2700
CORTADO	\$3000

POSTRES / CAFÉ

POSTRE DEL DÍA	\$6500
ESPRESSO	\$2700
CORTADO	\$3000

POSTRES / CAFÉ

POSTRE DEL DÍA	\$6500
</tbl_info