

6014000	
COMBOS HANDROL	LS
X4	\$16800
SALMÓN Furikake de tarako - verdeo - crocante de cebolla	
SHIROMI Kiury encurtido - cebolla crocante - salsa teriyaki	
VIEIRAS Salsa acevichada - pasta de trufa	
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 aji - kyuri	
X6	\$24100
SALMÓN Furikake de tarako - verdeo - crocante de cebolla	
TRUCHA Furikake de wasabi - salsa de almendras	
SHIROMI I Ají amarrillo - mayo spicy	
SHIROMI II Quinoa crocante - salsa nikei	
VIEIRAS Salsa acevichada - pasta de trufa	
TARTAR DE LANGOSTINOS Furikake de wasabi - mayo spicy	
X8	\$32100
SALMÓN Furikake de tarako - verdeo - crocante de cebolla	
TRUCHA Furikake de wasabi - salso de almendras	
TRUCHA Sal en escama - verdeo - salsa acevichada	
SHIROMI I Kiury encurtido - cebolla crocante - salsa teriyaki	
SHIROMI II Quinoa crocante - salsa nikkei	

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

N

NIGUIRIS DE AUTOR X2	
SAKE CITRIC Salmón con sal patagónica - ralladu- ra 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 - manteca trufada - lima -aceite de trufa - sal patagónica	\$8400
SHRIMP CHEESE Langostinos con salsa parma - queso reggianito flambeado	\$8800

TARTAR

SALMÓN Rocoto ahumado - salsa acevichada - palta - huevas - mayo spicy	\$16400
SHIROMI Salsa de ají amarillo - palta - huevas - alga nori - hondashi - verdeo - salsa nikei - jengibre	\$14500
TARTAR DEL DÍA	\$15600

TIRADITOS

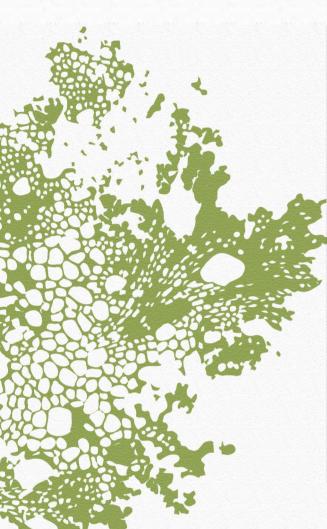
Pesca del día

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

\$16400

CHIRASHI

Base de arroz - variedades de sashimis langostinos - vieiras - mariscos



VIEIRAS

SEA FOOD

jengibre - ajies

Salsa acevichada - pasta de trufa

Braseado con manteca saborizada -

TARTAR DE LANGOSTINOS Furikake de wasabi - mayo spicy

HANDROLLS INDIVIDUALES **PROTEÍNAS** SALMÓN \$5800 **KYURY** TRUCHA \$4800 AJO Y ALMENDRA CROCANTE SHIROMII \$4100 AJÍ AMARILLO FURIKAKE DE CHULPI **SHIROMI II** \$5500 FURIKAKE WASABI VIEIRAS \$4800 LANGOSTINOS \$4300 QUINOA BLANCA CROCANTE **SEA FOOD** \$4600 ALMENDRA TOSTADA CEBOLLA CROCANTE PALTA VEGG ES \$3700 HONGOS SAS AJÍ AMARILLO AHUMADO \$3100 TOFU ACEVICHADA \$3800 NIKKEI MANGO \$3300 **ROCOTO JALAPEÑOS MAYO SPICY PARMA** TERIYAKI

VINOS		BEBIDAS	
TINTOS		AGUA	\$2200
ANGELICA ZAPATA Malbec	\$73750	AGUA CON GAS	\$2200
KAMALA TERROIR	\$24800	AGUA TONICA	\$2400
Selection Chacayes 2023 Malbec		COCA COLA	\$2400
DV CATENA PINOT	\$36360	COCA COLA ZERO	\$2400
NOIR	\$30300	SPRITE	\$2400
KAMALA PINOT NOIR 2023	\$6000 x C. / \$17900	SPRITE ZERO	\$2400
KAMALA MALBEC	\$5400 x C. / \$15500		
		CERVEZAS	
BLANCO		CORONA	\$3650
EL ENEMIGO Chardornney	\$48750	STELLA ARTOIS	\$3150
KAMALA Sauvignon Blanc 2023	\$21600	HEINEKEN	\$3150
MEVI CHARDONNAY	\$5400 X C.		
		POSTRES / CAFÉ	
ROSADOS		TRIO SHOT	
EL SALVAJE ORGÁNICO Rose 2023	\$5300 x C. / \$13950	ESPRESSO	\$2700
		CORTADO	\$3000
NARANJO			
EL SALVAJE NARANJO	\$15490		- ASS T

\$15490

2023

