

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	\$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

NIGUIRIS DE AUTOR X2	
SAKE CITRIC	\$9600 Salmón con sal patagónica - ralladura de lima - aceite de trufa
MASU YAKI	\$8800 Trucha flameada con salsa teriyaki - almendra tostada
YAKI SPICY	\$8300 Shiromi flameado con yirimi - salsa de ajo y almendra - aceite picante
NIKKEI	\$8000 Shiromi con salsa acevichada - crunchy wasabi
HOTATE ABURI	\$8400 Vieiras - mantequilla 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

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

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

CHIRASHI	
Base de arroz - variedades de sashimis - langostinos - vieiras - mariscos	\$16400

HANDROLLS INDIVIDUALES

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

TOPPINGS	KYURY
	AJO Y ALMENDRA CROCANTE
	AJÍ AMARILLO
	FURIKAKE DE CHULPI
	FURIKAKE WASABI
	QUINOA BLANCA
	ALMENDRA TOSTADA
	CEBOLLA CROCANTE

SALSAS	AJÍ AMARILLO AHUMADO
	ACEVICHADA
	NIKKEI
	ROCOTO
	JALAPEÑOS
	MAYO SPICY
	PARMA
	TERIYAKI

VINOS

TINTOS

ANGELICA ZAPATA Malbec \$47500

KAMALA TERROIR Selection Chacayes 2023 Malbec \$20800

DV CATENA PINOT Pinot Noir \$39000

KAMALA PINOT Pinot Noir 2023 \$15200

KAMALA MALBEC \$5400 x C. / \$15500

BLANCO

EL ENEMIGO Chardonnay \$35500

KAMALA \$16500 Sauvignon Blanc 2023

MEVI CHARDONNAY \$5400 X C.

ROSADOS

EL SALVAJE ORGÁNICO Rose 2023 \$5300 x C. / \$19500

NARANJO

EL SALVAJE NARANJO 2023 \$21450

BEBIDAS

AGUA \$2200

AGUA CON GAS \$2200

AGUA TÓNICA \$2400

COCA COLA \$2400

COCA COLA ZERO \$2400

Sprite \$2400

Sprite Zero \$2400

CERVECERIAS

CORONA \$3150

STELLA ARTOIS \$2650

HEINEKEN \$2650

POSTRES / CAFÉ

TRIO SHOT \$5500

Mousse 60% Cacao con Merengue de Hibiscus; Apple Crumble con Butter Cream de Miso; Namelaka (Crema de Chocolate Blanco con Matcha en Polvo y Praline de Nuez)

ESPRESSO

CORTADO \$2700

ESPRESSO \$3000