



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 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 - 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	\$19400 Aceite de trufa - salsa citrica - sal patagónica - jalapeño - cilantro - huevas de salmón - lima
SALMÓN ISOBE	\$22400 Envuelto en alga nori - salsa de rocoto - guacamole - furikake - verdeo - lima
SALMÓN TATAKI	\$22400 Flambeado con ají amarillo - cebolla encurtida con vino tinto

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

Base de arroz - hongos - palta - mango - tofu

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
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

POSTRES / CAFÉ	
TRIO SHOT	\$5500
ESPRESSO	\$2700
CORTADO	\$3000