



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 / salmon - 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 / salmon - trucha - shiromi	

TARTAR

SALMÓN	\$17400
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	\$23400
Envuelto en alga nori - salsa de rocoto - guacamole - furikake - verdeo - lima	
SALMÓN TATAKI	\$23400
Flambeado con ají amarillo - cebolla encurtida con vino tinto	

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

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	\$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

NIKKEI	
ROCOTO	
JALAPEÑOS	
MAYO SPICY	
PARMA	

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

CORONA	\$3650
STELLA ARTOIS	\$3150
HEINEKEN	\$3150