

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 citríca - 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 Base de arroz - hongos - palta - mango - tofu	\$19400

OMAKASE	
14 pasos a elección del Itamae. Incluye 1 bebida	\$75000

OMAKASE PARA 2	
29 pasos a elección del Itamae. Incluye 2 bebidas	\$150000

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 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 TRIO SHOT \$5500

ESPRESSO \$2700

CORTADO \$3000

CERVEZAS CORONA \$4050

STELLA ARTOIS \$3550

HEINEKEN \$3550

POSTRES / CAFÉ TRIO SHOT \$5500

ESPRESSO \$2700

CORTADO \$3000

CERVEZAS CORONA \$4050

STELLA ARTOIS \$3550

HEINEKEN \$3550

POSTRES / CAFÉ TRIO SHOT \$5500

ESPRESSO \$2700

CORTADO \$3000

CERVEZAS CORONA \$4050

STELLA ARTOIS \$3550

HEINEKEN \$3550

POSTRES / CAFÉ TRIO SHOT \$5500

ESPRESSO \$2700

CORTADO \$3000

CERVEZAS CORONA \$4050

STELLA ARTOIS \$3550

HEINEKEN \$3550

POSTRES / CAFÉ TRIO SHOT \$5500

ESPRESSO \$2700

CORTADO \$3000

CERVEZAS CORONA \$4050

STELLA ARTOIS \$3550

HEINEKEN \$3550

POSTRES / CAFÉ TRIO SHOT \$5500

ESPRESSO \$2700

CORTADO \$3000

CERVEZAS CORONA \$4050

STELLA ARTOIS \$3550

HEINEKEN \$3550

POSTRES / CAFÉ TRIO SHOT \$5500

ESPRESSO \$2700

CORTADO \$3000

CERVEZAS CORONA \$4050

STELLA ARTOIS \$3550

HEINEKEN \$3550

POSTRES / CAFÉ TRIO SHOT \$5500

ESPRESSO \$2700

CORTADO \$3000

CERVEZAS CORONA \$4050

STELLA ARTOIS \$3550

HEINEKEN \$3550