

# MENÚ

SHIMA - しま

COMBOS HANDROLLS	
<b>X4</b>	\$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	
<b>X4 - VEGETARIANO</b>	<b>\$14800</b>
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	
<b>X6</b>	<b>\$24100</b>
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	
<b>X8</b>	<b>\$32100</b>
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 cítrica - 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	\$21400

## OMAKASE

14 pasos a elección del Itamae. Incluye 1 bebida

## OMAKASE PARA 2

29 pasos a elección del Itamae. Incluye 2 bebidas

## HANDROLLS INDIVIDUALES

PROTEÍNAS	SALMÓN \$5800	TOPPINGS	KYURY AJO Y ALMENDRA CROCANTE
	TRUCHA \$4800		AJÍ AMARILLO
	SHIROMI I \$4100		FURIKAKE DE CHULPI
	SHIROMI II \$5500		FURIKAKE WASABI
	VIEIRAS \$4800		QUINOA BLANCA
	LANGOSTINOS \$4300		ALMENDRA TOSTADA
	SEA FOOD \$4600		CEBOLLA CROCANTE
VEGGIES	PALTA \$4100	SALSAS	AJÍ AMARILLO AHUMADO
	HONGOS \$4300		ACEVICHADA
	TOFU \$4200		NIKKEI
	MANGO \$3900		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

## CERVECERIAS

CORONA \$4050

STELLA ARTOIS \$3550

HEINEKEN \$3550

## POSTRES / CAFÉ

POSTRE DEL DÍA \$6500

ESPRESSO \$2700

CORTADO \$3000

## POSTRES / CAFÉ

POSTRE DEL DÍA \$6500

ESPRESSO \$2700

CORTADO \$3000

\*Consultar por eventos privados