

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 citrica - 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	\$24800
----------	---------

Base de arroz - variedades de sashimis - langostinos - vieiras - mariscos

CHIRASHI VEGETARIANO	\$19400
----------------------	---------

Base de arroz - hongos - palta - mango - tofu

OMAKASE	\$75000
---------	---------

16 pasos a elección del Itamae. Incluye 1 bebida

OMAKASE PARA 2	\$150000
----------------	----------

31 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 \$3700	SALSAS	AJÍ AMARILLO AHUMADO
	HONGOS \$3100		ACEVICHADA
	TOFU \$3800		NIKKEI
	MANGO \$3300		ROCOTO

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 \$3700	SALSAS	AJÍ AMARILLO AHUMADO
	HONGOS \$3100		ACEVICHADA
	TOFU \$3800		NIKKEI
	MANGO \$3300		ROCOTO

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 \$3700	SALSAS	AJÍ AMARILLO AHUMADO
	HONGOS \$3100		ACEVICHADA
	TOFU \$3800		NIKKEI
	MANGO \$3300		ROCOTO

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 \$3700	SALSAS	AJÍ AMARILLO AHUMADO
	HONGOS \$3100		ACEVICHADA
	TOFU \$3800		NIKKEI
	MANGO \$3300		ROCOTO

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 202