



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 flambeado 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 trifada - 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 \$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 USUZURI \$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

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

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

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

CERVECERIA

CORONA \$4050

STELLA ARTOIS \$3550

HEINEKEN \$3550

POSTRES / CAFÉ

TRIO SHOT \$5500

ESPRESSO \$2700

CORTADO \$3000

*Consultar por eventos privados