



# 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>\$13600</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	\$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	\$16400
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	\$22400
Envuelto en alga nori - salsa de rocoto - guacamole - furikake - verdeo - lima	
SALMÓN TATAKI	\$22400
Flambeado con ají amarillo - cebolla encurtida con vino tinto	

## CHIRASHI

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

## CHIRASHI VEGETARIANO

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

## TOPPINGS