



DELIVERY & TAKE AWAY

MARTES 29 AL DOMINGO 4 DE OCTUBRE

ANTICIPÁ TU PEDIDO DE MARTES A DOMINGOS DESDE LAS 17.30

UberEats / 11 2387 4846

MENU OMAKASE 1 \$1.750.-

16 PIEZAS APROXIMADAS

1 opción de:

10 CORTES DE SASHIMI

2 de salmón / 2 salmón pepper tataki
2 de pescado blanco / 4 de calamar
con jengibre y ciboulette

TIRADITO SHISÓ

Salmón / lima / salsa de ostras /
aceite de sésamo / shisó

TIRADITO HUACATAY

Pescado blanco / eneldo / sésamo /
oliva / lima / alioli de huacatay

+1 opción de:

TARTARE DE SALMÓN

8 UNIDADES DE NIGUIRIS ESPECIALES

ROLL PANKA

Langostino / cream cheese / palta /
salmón sellado con aji panka por fuera.

ROLL ACEVICHADO

Ceviche de pescado blanco
con togarashi / pepino / cebolla
morada / palta / salsa de aji
amarillo / cilantro

ROLL KI MO

Pescado blanco furai / palta /
salsa de aji amarillo / hilos de batata
crocante / ciboulette

MENU OMAKASE 2 \$2.650.-

25 PIEZAS APROXIMADAS

1 opción de:

10 CORTES DE SASHIMI

2 de salmón / 2 salmón pepper tataki
2 de pescado blanco / 4 de calamar
con jengibre y ciboulette

TIRADITO SHISÓ

Salmón / lima / salsa de ostras /
aceite de sésamo / shisó

TIRADITO HUACATAY

Pescado blanco / eneldo / sésamo /
oliva / lima / alioli de huacatay

+1 opción de:

TARTARE DE SALMÓN

8 UNIDADES DE NIGUIRIS ESPECIALES

+1 opción de:

ROLL PANKA

Langostino / cream cheese / palta /
salmón sellado con aji panka por fuera.

ROLL ACEVICHADO

Ceviche de pescado blanco
con togarashi / pepino / cebolla
morada / palta / salsa de aji
amarillo / cilantro

ROLL KI MO

Pescado blanco furai / palta /
salsa de aji amarillo / hilos de batata
crocante / ciboulette

MENU OMAKASE 3 \$3.500.-

35 PIEZAS APROXIMADAS

1 opción de:

10 CORTES DE SASHIMI

2 de salmón / 2 salmón pepper tataki
2 de pescado blanco / 4 de calamar
con jengibre y ciboulette

TIRADITO SHISÓ

Salmón / lima / salsa de ostras /
aceite de sésamo / shisó

TIRADITO HUACATAY

Pescado blanco / eneldo / sésamo /
oliva / lima / alioli de huacatay

+1 opción de:

TARTARE DE SALMÓN

8 UNIDADES DE NIGUIRIS ESPECIALES

+1 opción de:

ROLL PANKA

Langostino / cream cheese / palta /
salmón sellado con aji panka por fuera.

ROLL ACEVICHADO

Ceviche de pescado blanco
con togarashi / pepino / cebolla
morada / palta / salsa de aji
amarillo / cilantro

ROLL KI MO

Pescado blanco furai / palta /
salsa de aji amarillo / hilos de batata
crocante / ciboulette

+1 opción de:

10 UNIDADES DE NIGUIRIS FURAI

Bolitas de arroz crocante con lámina
de salmón y guacamole

10 UNIDADES DE ROLL MAKI EXTREEME

16 UNIDADES DE NIGUIRIS SHIROMI FURAI

Bolitas de tartare de pescado blanco
crochantes / con guacamole

MENU OMAKASE 4 \$4.400.-

45 PIEZAS APROXIMADAS

1 opción de:

10 CORTES DE SASHIMI

2 de salmón / 2 salmón pepper tataki
2 de pescado blanco / 4 de calamar
con jengibre y ciboulette

TIRADITO SHISÓ

Salmón / lima / salsa de ostras /
aceite de sésamo / shisó

TIRADITO HUACATAY

Pescado blanco / eneldo / sésamo /
oliva / lima / alioli de huacatay

+1 opción de:

TARTARE DE SALMÓN

8 UNIDADES DE NIGUIRIS ESPECIALES

+2 opciones de:

ROLL PANKA

Langostino / cream cheese / palta /
salmón sellado con aji panka por fuera.

ROLL ACEVICHADO

Ceviche de pescado blanco
con togarashi / pepino / cebolla
morada / palta / salsa de aji
amarillo / cilantro

ROLL KI MO

Pescado blanco furai / palta /
salsa de aji amarillo / hilos de batata
crocante / ciboulette

+1 opción de:

10 UNIDADES DE NIGUIRIS FURAI

Bolitas de arroz crocante con lámina
de salmón y guacamole

10 UNIDADES DE ROLL MAKI EXTREEME

16 UNIDADES DE NIGUIRIS SHIROMI FURAI

Bolitas de tartare de pescado
blanco crochantes / con guacamole

ROLLS

M ROLL \$970

Tartare de langostinos / palta /
cream cheese / salmón pepper tataki /
gajos de lima / salsa shisó

KIURI SALMON \$920

Tartare de salmón / palta / pepino /
cream cheese / fideos de arroz /
salsa hoisin

BURNING FISH TERIYAKI \$920

Pescado blanco furai / brie / pepino /
palta / pescado blanco por fuera
y salsa teriyaki

LIMEÑO \$920

Tartare de pescado blanco /
pepino / aji amarillo /
chips de plátano / togarashi

YUZU MISO \$920

Langostinos furai / shiitake /
cream cheese / pescado blanco
tataki / emulsión de ponzu / verdeo

CRISPY SALMON \$970

Langostino / cream cheese / mango /
almendras / salmón / maracuyá
hilos de batata crocante

SPICY SALMON \$950

Tartare de salmón / palta /
salmón pepper tataki / salsa spicy

TAI \$970

Langostino / mango / salmón /
cream cheese / jengibre / chilli jam /
leche de coco

VIEIRAS GRATIN \$990

Langostino furai / brie / vieiras /
parmesano gratinado

MAKI EXTREEME \$920

Salmón / palta / cream cheese /
apanado crocante / salsa teriyaki

ROCOTO MAKI \$920

Langostino / cream cheese / palta /
galletas de langostino / rocoto

DE NUESTRA CARTA

ROLLS

CARAMEL AVOCADO \$920

Pescado blanco furai / brie /
palta caramelizada

KIMCHI \$930

Tartare de salmón / kimchi de
hakusay / salmón sellado con
togarashi por fuera / alioli de kimchi

PANKA \$950

langostino / cream cheese / palta /
salmón sellado con aji panka por
fuera.

SHIROMI GRATIN \$960

Pescado blanco cocido / shisó fresco /
palta / vieiras gratinadas con
parmesano

ACEVICHADO \$920

Ceviche de pescado blanco
con togarashi / pepino / cebolla
morada / palta / salsa de aji
amarillo / cilantro

PINKU \$950

Tartare de salmón / palta / salmón
por fuera / hilos de papa crocante /
salsa shisó

MIDORI SHISÓ \$910

Palta / brócoli / pepino / cream
cheese / envuelto en hoja de shisó /
almendras tostadas / salsa hoisin.

KI IMO \$920

Pescado blanco furai / palta /
salsa de aji amarillo / hilos de batata
crocante / ciboulette

EBI UMÉ \$940

Tartare de langostino / palta /
cream cheese / pescado blanco / gajos
de lima / umé

UMÉ \$940

Tartare de langostinos / palta /
pescado blanco / rocoto / umé

TIRADITOS

SHISÓ \$940

Salmón / lima / salsa de ostras /
aceite de sésamo / shisó

HUACATAY \$910

Pescado blanco / eneldo / sésamo /
oliva / lima / alioli de huacatay

UMÉ \$910

Pescado blanco / salsa de rocoto /
umé / cilantro

LIMEÑO \$910

Pescado blanco / crema de aji
amarillo / lima / chips de ajo /
cilantro / togarashi

HOT \$930

Salmón sellado con aceite de
sésamo / salsa ponzu y aji
amarillo / semillas de sésamo
ciboulette

TAI \$950

Salmón / leche de coco / chilli jam /
cilantro / jengibre confitado

TROPICAL \$950

Salmón / salsa de maracuyá
hilos de batata crocante

AGUARIBAY \$910

Pescado blanco / alioli de wasabi
eneldo / lima / bayas de pimienta rosa

SANSHO \$910

Pescado blanco / jugo de lima
pasta de umeboshi / cilantro / sésamo
pimienta aromática sansho

PULPO AL OLIVO \$1.450

Oliva / lima / polvo de olivas
negras / orégano / micromix

SAKES

SHO CHI KU BAI PREMIUM
GINJO 300ML \$800.-

OZEKI FRESH & SMOOTH
300ML \$900

OZEKI JUNMAI DAIGINJO
PLATINUM 300ML \$1.000.-

OZEKI HONJOZO
KARATAMBA 300ML \$1.100.-

CERVEZAS

STELLA ARTOIS \$100.-
PORRÓN 330cc

CORONA \$150.-
PORRÓN 330cc

PATAGONIA AMBER
LAGER \$130.-
PORRÓN 330cc

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE SEMI AMARGO \$250.-

TARTARE DE SALMÓN
Y PALTA \$970

SASHIMI
DE SALMÓN \$840
(8 cortes)

NIGUIRIS MORIAWASE \$950
Degustación
de 6 niguiris especiales