

O

JAPANESE CUISINE

MENÚ

Entradas

Frías

<b>SASHIMI DE ATÚN EN SALSAS NEGRAS</b> Láminas delgadas de atún servidas con ensalada de aguacate y pepino bañadas en salsas negras. 200 GR	<b>\$230</b>
<b>HAMACHI EN SALSA DE CÍTRICOS</b> Láminas delgadas de hamachi servidas con ensalada de betabel con jengibre bañadas en salsa de cítricos. 150 GR	<b>\$280</b>
<b>TARTAR DE SALMÓN MACERADO EN VINAGRETA DE LIMÓN REAL</b> Trocitos de salmón aliñados en vinagreta de limón real servido con aguacate, cebollín y tostaditas wong fritas. 150 GR	<b>\$220</b>
<b>NIGIRI MIX (ATÚN, SALMÓN, HAMACHI)</b> Acompañados con salsa ponzu de la casa. 3 PZS	<b>\$110</b> <b>HAMACHI \$160</b>
<b>TEMAKI (SALMÓN, HAMACHI, ATÚN)</b> Hoja de alga nori en forma de cono rellena de arroz, aguacate, pepino, queso crema y el pescado a elección. 2 PZS	<b>\$140</b>
<b>TOSTADA DE ATÚN MACERADO EN VINAGRETA Y SALSA DE MANGO</b> Tostada de atún aderezado con vinagreta de la casa y bañada en una salsa de mango. 1 PZ	<b>\$180</b>

Calientes

<b>SPRING ROLL DE CAMARÓN CON QUESO, CREMA Y VERDURAS SALTEADAS ACOMPAÑADOS DE SALSA SWEET CHILLI</b> 2 PZ	<b>\$110</b>
<b>GYOZAS DE CERDO O VEGETALES BAÑADAS CON SALSA SAMBAL PICANTE O AGRIDULCE.</b> 6 PZ	<b>\$160</b>
<b>CHICKEN SPICY</b> Trocitos de pollo capeado y frito salteado en salsa agridulce picante acompañado de arroz gohan cebollín y ajonjolí. 200 GRs	<b>\$190</b>
<b>KUSHIAGES DE QUESO MANCHEGO ACOMPAÑADO DE ADEREZO PICANTE</b> 2 PZS	<b>\$80</b>
<b>EDAMAMES SALTEADOS CON ACEITE DE AJONJOLÍ Y SAKE O COCINADOS AL VAPOR</b> 200 GRs	<b>\$110</b>

Sopas

<b>SOPA UDON</b> Servida con brócoli, zanahoria, coliflor y calabaza.	<b>GYUNIKU SOUP</b> Servida con fideos chinos, caldo de res, champiñones, calabaza, brócoli, y cebollín. Opcion con res o con pollo.
<b>Carne de res, Pollo O Camarón \$160</b>	<b>Carne de res o pollo \$160</b>

Makis

<b>CALIFORNIA</b> Camarón tempura, pepino, queso crema y aguacate. Ajonjolí por fuera.	<b>\$190</b>	<b>SPICY SALMÓN ROLL</b> Salmón aderezado con mayo spicy y aguacate por dentro. Decorado con botones de aderezo de chipotle.	<b>\$180</b>
<b>AVOCADO ROLL</b> Aguacate por fuera y por dentro, queso crema y pepino.	<b>\$140</b>	<b>MANCHEGO GRATIN ROLL</b> Relleno de camarón capeado, aguacate y queso crema, empanizado y gratinado con queso manchego, decorado con mayo spicy.	<b>\$190</b>
<b>PHILADELPHIA ESPECIAL</b> Relleno de queso crema, pepino, salmón, aguacate y masago por fuera.	<b>\$170</b>	<b>TAMPICO ROLL</b> Relleno de queso crema, camarón y aguacate, frito y servido con ensalada tampico y cebollín	<b>\$190</b>
<b>SPICY ROLL</b> Atún mezclado con mayo spicy, pepino, aguacate por dentro con botones de aderezo de chipotle por fuera.	<b>\$170</b>	<b>VEGGIE FRIED ROLL</b> Relleno de queso crema, aguacate, pepino, frito y servido con ensalada de zanahoria con betabel.	<b>\$140</b>
		<b>SALMÓN ROLL</b> Relleno de salmón, queso crema y aguacate forrado con salmón.	<b>\$190</b>

Especiales

<b>MOMIA ROLL</b> Maki envuelto en tocino relleno de camarón tempura, queso crema y aguacate, bañado en salsa teriyaki.	<b>\$210</b>	<b>MAGURO AVOCADO ROLL</b> Maki envuelto en aguacate relleno con queso crema, pepino y más aguacate, acompañado con ensalada de atún spicy y salsa de anguila.	<b>\$210</b>
<b>TROPICAL ROLL</b> Maki relleno de pepino, queso crema, aguacate y fresa, envuelto en mango y bañado con salsa agridulce picante.	<b>\$190</b>	<b>URAMAKI ARCOIRIS</b> Maki relleno de queso crema, pepino y aguacate envuelto con camarones, atún, y salmón, bañado en salsa de anguila.	<b>\$220</b>

Platillos

<b>YAKIMESHI</b> Arroz frito con verduras y proteína a elección: • CAMARÓN \$150 • RES \$130 • POLLO \$130 • MIX DE TRES \$160	<b>YAKISOBA</b> Fideos salteados con verduras y carne a elección en salsa agridulce. • RES \$210 • POLLO \$230 • CAMARÓN \$220	<b>COSTILLAS TERIYAKIS</b> Costilla baby de cerdo salteada en salsa teriyaki acompañada de arroz gohan, cebollín y ajonjolí tostado.	<b>\$250</b>
---	--	---	--------------

<b>TEPPANYAKI</b> Verduras salteadas con salsa de soja con camarón o salmón.	<b>\$260</b>	<b>AGUACATE</b> 50 GRs \$25 <b>SALMÓN</b> 50 GRs \$60 <b>ATÚN</b> 40 GRs \$35 <b>CAMARÓN</b> 3 PZs \$26 <b>POLLO</b> 40 GRs \$26	<b>PHILADELPHIA</b> 20 GRs \$15 <b>TAMPICO</b> 80 GRs \$32 <b>ARROZ</b> 200 GRs \$60 <b>SALSA DE MANGO</b> \$32 <b>SALSA DE ANGUILA</b> \$15	<b>QUESO GRATINADO</b> 35 GRs \$32 <b>SALSA AGRIDULCE PICANTE</b> \$32 <b>MAYO SPICY</b> \$32 <b>GENGRIBRE</b> \$15 <b>BOLA DE NIEVE CUALQUIER SABOR</b> \$30
---	--------------	--	--	---

Postres

<b>MOCHI ICE CREAM</b> Mochi relleno de nieve, sabor a elección, jarabe de chocolate y azúcar glass. Helado a elección: Vainilla, Matcha y Chocolate.	<b>\$120</b>
<b>HELADO TEMPURA</b> Helado frito, sabor a elección, jarabe de chocolate y cereza. Vainilla, Matcha, Chocolate	<b>\$120</b>

Sodas

<b>COCA COLA</b>	<b>\$40</b>
<b>COCA COLA LIGHT</b>	<b>\$40</b>
<b>PEÑAFIEL</b>	<b>\$40</b>
<b>MANZANITA</b>	<b>\$40</b>
<b>7UP</b>	<b>\$40</b>
<b>AGUA QUINA</b>	<b>\$40</b>
<b>PERRIER</b>	<b>\$70</b>
<b>SAN PELLEGRINO</b>	<b>\$95</b>
<b>RED BULL</b>	<b>\$80</b>
<b>AGUA BONAFONT</b>	<b>\$30</b>

"CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS, LÁCTEOS Y PROTEÍNAS ES BAJO SU PROPIA RESPONSABILIDAD; EL RESTAURANTE NO ASUME RESPONSABILIDAD POR SU CONSUMO."

Sake

<b>SAKE TÓNIC</b>	<b>\$220</b>
<b>SAKE ROCKS!</b>	<b>\$220</b>
<b>BOTELLA DE SAKE</b>	<b>\$380</b>

Té

<b>TÉ HELADO DE JAZMIN</b>	<b>\$49</b>
<b>TÉ HELADO VERDE</b>	<b>\$49</b>
<b>TE HELADO NEGRO / LIMON</b>	<b>\$49</b>
<b>TÉ LATTE TARO</b>	<b>\$79</b>
<b>TÉ LATTE MATCHA</b>	<b>\$79</b>
<b>TEÉ LATTE FRUT. ROJOS</b>	<b>\$79</b>
<b>TÉ LATTE THAI</b>	<b>\$89</b>

Calpico

<b>CALPICO NATURAL</b>	<b>\$49</b>
<b>CALPICO LICHÍ</b>	<b>\$59</b>
<b>CALPICO MARACUYA</b>	<b>\$59</b>
<b>CALPICO THAI</b>	<b>\$59</b>
<b>CALPICO LASSI</b>	<b>\$59</b>
<b>CALPICO FRUTOS ROJOS</b>	<b>\$59</b>

Cerveza

<b>CORONA</b>	<b>\$50</b>
<b>CORONA LIGHT</b>	<b>\$50</b>
<b>PACIFICO</b>	<b>\$50</b>
<b>VICTORIA</b>	<b>\$50</b>
<b>MODELO ESPECIAL</b>	<b>\$50</b>
<b>CERVEZA ARTESANAL</b>	
<b>MALIGNA</b>	<b>\$130</b>
<b>PERVERSA</b>	<b>\$130</b>
<b>OBSENA</b>	<b>\$130</b>
<b>CERVEZA IMPORTADA</b>	
<b>SAPPORO</b>	<b>\$130</b>
<b>ASAHI</b>	<b>\$130</b>
<b>EXTRAS</b>	
<b>CHELADO</b>	<b>\$15</b>
<b>CHELADO CLAMATO</b>	<b>\$30</b>

Coctelería

<b>CANTARITO</b>	<b>\$160</b>
<b>PALOMA</b>	<b>\$160</b>
<b>MARGARITA</b>	<b>\$160</b>
<b>MOJITO</b>	<b>\$160</b>
<b>LAGUNA AZUL</b>	<b>\$160</b>
<b>SEX ON THE BEATCH</b>	<b>\$160</b>
<b>NEGRONI</b>	<b>\$160</b>
<b>CUBA LIBRE</b>	<b>\$160</b>
<b>PIÑA COLADA</b>	<b>\$80</b>
<b>PIÑADA</b>	

Tequila

	COPA	BOTELLA
<b>JOSE CUERVO PLATA</b>	<b>\$80</b>	<b>\$800</b>
<b>JOSE CUERVO TRAD</b>	<b>\$120</b>	<b>\$1,200</b>
<b>7 LEGUAS BLANCO</b>	<b>\$210</b>	<b>\$2,050</b>
<b>HERRADURA BLANCO</b>	<b>\$180</b>	<b>\$1,800</b>
<b>1800 CRISTALINO</b>	<b>\$270</b>	<b>\$2,650</b>
<b>DON JULIO 70</b>	<b>\$350</b>	<b>\$3,250</b>

Ginebra

	COPA	BOTELLA
<b>TANQUERAY</b>	<b>\$140</b>	<b>\$1,400</b>
<b>BOMBAY SAPHIRE</b>	<b>\$150</b>	<b>\$1,700</b>

Mezcal

	COPA	BOTELLA
<b>400 CONEJOS JOVEN</b>	<b>\$150</b>	<b>\$1,300</b>

Vodka

	COPA	BOTELLA
<b>ABSOLUT BLUE</b>	<b>\$90</b>	<b>\$900</b>
<b>GREY GOOSE</b>	<b>\$160</b>	<b>\$1,800</b>

Whisky

	COPA	BOTELLA
<b>JACK DANIEL'S</b>	<b>\$150</b>	<b>\$1,500</b>
<b>JW BLACK LABEL</b>	<b>\$220</b>	<b>\$2,200</b>
<b>JW RED LABEL</b>	<b>\$140</b>	<b>\$1,400</b>

Ron

	COPA	BOTELLA
<b>CAPTAIN MORGAN</b>	<b>\$105</b>	<b>\$800</b>
<b>BACARDI BLANCO</b>	<b>\$105</b>	<b>\$800</b>
<b>RON MALIBÚ</b>	<b>\$99</b>	<b>\$700</b>

Brandy

	COPA	BOTELLA
<b>TORRES 10</b>	<b>\$115</b>	<b>\$900</b>

Licores

	COPA	BOTELLA
<b>BAILEYS</b>	<b>\$90</b>	<b>\$900</b>
<b>LICOR 43</b>	<b>\$120</b>	<b>\$1,400</b>
<b>ZAMBUCA</b>	<b>\$80</b>	<b>\$800</b>
<b>FRANCELIGO</b>	<b>\$90</b>	<b>\$900</b>
<b>APEROL</b>	<b>\$110</b>	<b>\$1,100</b>
<b>AKALUHUA</b>	<b>\$80</b>	<b>\$800</b>

Vino

	COPA	BOTELLA
<b>VINO BLANCO MONTE XANIC</b>	<b>\$160</b>	<b>\$700</b>
<b>VINO TINTO CANNIS</b>	<b>\$180</b>	<b>\$800</b>