

VIVA LA VIDA

FÉLIX JIMÉNEZ

CHEF ESTRELLA MICHELÍN

(特別)
SASHIMI
FRÍOS CORTES DE PESCA FRESCA
(4 PIEZAS)

SAKE - SALMÓN
Salmón fresco.
\$59.900

EBI - LANGOSTINO
Langostinos pochados.
\$74.600

MAGURO
ATÚN ALETA AMARILLA
\$77.200

UNAGUI
ANGUILA
\$86.600

PESCA BLANCA
DE TEMPORADA
\$69.400

MESA OKINAWA

Selección de los cortes de pescado más frescos del momento escogidos por nuestro Itamae. 10 Bocados- \$324.600

(特別)
NIGIRI
(2 BOCADOS)

PRESENTE ABURI
Pescado blanco de temporada al estilo aburi, salsa tartufata y ralladura de limón.
\$54.200

ALIMENTO DE DIOSES
Atún aleta amarilla estilo edomae, foie gras, trufa negra y queso grana padano. \$67.800

TORO DE SALMÓN
Ventresca de Salmón estilo aburi, furicake, mantequilla de ponzu. \$56.400

ARRECIFE ANDINO
Salmón al estilo edomae, ají amarillo, quinoa crocante y aguacate. \$55.200

UN SABOR MÍSTICO
Anguila kabayaki, foie gras, queso philadelphia y manzana verde. \$58.600

SILUETA DE HOTATE
Scallops al estilo edomae en mantequilla de trufa, tobiko negro, limón y boriboo. \$59.900

MESA IZAKAYA

Selección de los niguiris más frescos del momento escogidos por nuestro Itamae. 5 bocados. \$189.900

(特別)
MAKI
(5 BOCADOS)

AKITO
Langostino crispy, queso philadelphia, aguacate, salmon, miel de miso y togarashi. \$59.900

EN NUESTRO TIEMPO
Kanikama, queso Philadelphia coronado con tartar de salmón, tobiko y negi crocante. Acompañado con ponzu de mango biche \$78.500

EL PERFUME
Langostino, manzana verde, aguacate, queso Philadelphia, cubierto con anguila kabayaki y perfume de ron y panela \$78.900

MOSAICO DE LOS MARES
Salmón, atún, pesca blanca, aguacate, tartar de cangrejo, dip de wasabi y masago. \$64.200

KURO
Uramaki de arroz en tinta de calamar, tartar de salmón, queso philadelphia, tartar de scallops, langostino y pulpo parrillado en chimichurri. \$77.800

AMÉ
Langostino crispy, pepino europeo, masago, coronado con kanikama en salsa amé \$75.600

ILUMINISCENCIA
Uramaki de anguila crispy, queso philadelphia, ensalada de algas y kanikama, topping de entraña w Angus y nikiri de la casa, finalizado con chimichurri asiático. \$79.800

JARDÍN ZEN (VEGGIE)
Maki vegetariano con tofu crispy, zanahoria osmotizada en sake de lychees, espinaca salteada, cobertura de puré de zapallo y crocante de arracacha (5 bocados). \$39.800

MAKI ACEVICHADO
Scallops, mango, queso Philadelphia cubierto con aguacate y atún aleta amarilla, coronado con tartar de pesca blanca y salsa acevichada \$77.400

ENTRADAS Y COMPARTIR (特別)

GEISHA MIYAGI DE SALMÓN
(5 unds)
Salmón al estilo edomae, arracacha, mayokimche, trufa y aguacate. \$58.600

TORI SURAI
Cubos de pollo crujientes en salsa de Chile, ensaladilla de mango y gohan. (Ligeramente picante). \$58.600

DUMPLINGS DE CERDO
(5 unds) Rellenos de bondiola de cerdo, setas, maní, coronado con Gary y remolacha crispy, acompañados de salsa tare \$64.500

INSPIRACIÓN MARINA
Camarón apanado con panko kimchi, acompañado de salsa de chili gulupa y uchuva, (ligeramente picante) \$64.200

HAND ROLL ANGUILA
Y FOIE (2 unds)
Anguila kabayaki, foie gras, aguacate, coronado con ajonjolí y masago. \$69.900

PULPO A LA FOGATA
Pulpo a la robata, mirin y sake salsa anguila ahumada, con papas criollas crocantes. \$89.900

TACO RIBS (2 unds)
Costilla de cerdo St louis en salsa cítrica y coriandro, Maíz crocante acompañado de crepes con ensaladilla de feijoa. \$58.900

TACOS WANGUS (2 und)
Entraña w Angus salteada en salsa hoisin, cubos de aguacate, mayo wasabi y cebollas encurtidas en remolacha. \$55.600

CEVICHE A LA ROCA
Pescado blanco de temporada, ají dulce, coriandro con Paprika, salsa huancaina, chips de nativos y maíz cancha). \$59.900

PASTEL DE CANGREJO
Croquetas de cangrejo apanadas con panko, bañadas en salsa dinamita y kanikama. Furikake de algas y limón tatemado. \$52.500 (2 unds)

TACOS DE PULPO (2 und)
Tartar de pulpo en salsa chalaca y chimichurri, espinaca cítrica. Katsura de papa nativa. \$58.600

OSHI CRISPY RICE (2 und)
Oshi crocante con tartar (atún) láminas de aguacate p, queso Philadelphia y tobiko acompañado de miel de gulupa. \$49.900

OTOSAN DE KANI
Papa crujiente en forma de cilindro, rellena de camarón y jaiba con mayonesa de Chile dulce, ligeramente picante. \$41.200

NORI TACO (2 und)
Arroz de sushi, pepino europeo, tartar de salmón, coco tostado y miel de gulupa. \$54.600

PAPAS KAORI
Papas criollas crujiente con dressing sesame, queso parmesano y prosciuto crujiente. \$29.900

MÁS ARRIBA DE LOS CIELOS (2 und)
Geishas de salmón al estilo edomae, foie gras, huevo de codorniz, tartar de trufa, teriyaki de cítricos y queso grana padano. \$58.800

VIVA LA VIDA

FÉLIX JIMÉNEZ

CHEF ESTRELLA MICHELÍN

(特別)

SOPAS

MESA KYOTO (25-30 min)
Variedades de sashimis, nigiris y makis los más frescos, selección de nuestro itamae. (16 bocados)
\$386.800

MISO RAMEN (VEGGIE)

Caldo miso, noodles de trigo tofu, edamames, algas wakame, tomate parrillado, shitakes y algas nori. \$42.600

MINI RAMEN SHOYU

Fondo de ave y cerdo, Egg Noddles, bondiola de cerdo, espárragos, tofu, tomate parrillado, setas y huevo ajitsuke. \$48.900

(特別)

FUERTES

EN BUSCA DEL TIEMPO

PERDIDO

Pesca blanca de temporada asada a la robata con miso toffe, arroz gohan con curry, leche de coco, mayonesa japonesa, almejas y coral de carbón activo. \$85.900

SALMÓN DEL FIN DEL MUNDO

Salmón asado a la robata, acompañado de noddles y vegetales con salsa de piña, pesto y maní. Camarones y almejas en mantequilla avellanada. \$85.400

EL SABOR DEL TIEMPO

Costillas St louis de cerdo cocidas a baja temperatura bañadas en bbq de uchuvas, acompañadas de fideos en mantequilla de limón y ensalada mediterranea \$ 109.800

POLLO NAGOYA

Marinado en cinco especias, salsa korea y arroz al wok con tocineta, zanahoria, maíz tierno, acompañado de kimchi de la casa. \$69.900

ARROZ PODER DEL TIEMPO

Arroz al wok con pollo, cerdo, camarón. Teriyaki de borojo y salsa de ostras, acompañado de salsa char siu y panceta crocante. \$69.800

TESORO DE LA TIERRA

Arroz cremoso al wok con mantequilla de mani, fondo ramen. Cubos de lomo en salsa hoisin y tamarindo, gyozas crocantes y tartufolio \$99.800

PUENTE ENTRE MARES

Noodles de arroz, camarones, mejillones y scallops salteados con salsa de tamarindo, mango biche, leche de coco y setas de temporada. \$112.400

PATO PEKIN

Pato a la robata laqueado con hoisin de peras, arroz tipo chaufa con huevo, Edamames, bock choi, terminado con feijoa encurtida y quinua pop. \$144.500 (De temporada)

BENTO BOX KIDS

4 bocados de Philadelphia roll, camarones crocantes, lo mein, mini galleta de la fortuna. \$78.400

肉

CARNES

RIB EYE HIRO

Chuletón w Angus certified x 400 gr asado en mantequilla de romero, acompañado de mojo verde y papas criollas crocantes \$275.600

TOKIO BEEF X 180 GR

Apanado al estilo tonkatsu, Noddles al wok con vegetales y salsa agridulce. \$114.600

DENTO-TEKI

Picanha de res angus americana (250 gr) asada a la robata en salsa tonkatsu, acompañada de saltado de tubérculos, especias y queso manchego. \$179.800

TOMAHAWK WANGUS

1000 - 1200 gr Wagyu 75% - Angus 25%. Marmoleo Superior (Carne importada de Texas) \$658.800

(季節のスペシャル)

ACOMPÑAMIENTOS

COGOLLOS A LA ROBATA

Centros de lechugas asados en la Robata con salsa de tres quesos, tocineta de sandía y chips de alcachofa (Vegetariano). \$32.400

PAPA A LA FRANCESA

Papas fritas con queso grana padano y cebollín. \$22.800

ARROZ AL WOK

Salteado con vegetales y salsas asiaticas \$22.800

FIDEOS DE ARROZ AL

LIMÓN Salteados con mantequilla de limón. \$18.200

ENSALADA DE LA CASA

Espinaca, naranja, edamames, cascotes de guayaba y cebolla puerro crocante. \$19.600

EDAMAMES

Frijol de soya en su vaina, aderezao con salsas yakiniku y togarashi. \$26.700

VEGETALES AL WOK

Variedad de vegetales salteados al wok con salsas asiaticas. \$29.800

ARROZ GOHAN

Arroz cocido al vapor con semillas de ajonjolí. \$ 23.600

PAPAS KAORI

Papas criollas crujiente con dressing sesame, queso parmesano y prosciuto crujiente. \$29.900

(デザート)

POSTRES

GALLETA DE LA FORTUNA

Galleta tulip rellena de arequipe, musseline de mora, chantilly y frutas frescas, acompañada de helado de mora. \$34.500

TORTA PHILADELPHIA

Tarta de queso Philadelphia con helado de temporada y salsa de frutos rojos. \$29.800

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Versión mini de cada uno de nuestros postres. \$92.400

BONSAI

Tapioca al estilo arroz con leche, muselina de arequipe, crocante de arroz, almendras, crumble de Cocoa y helado de temporada \$35.600

MONTE FUJI (15 MIN)

Volcán de chocolate al 70% relleno con ganache de té matcha, helado de temporada. \$38.200