

SASHIMIS (特別)
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

PESCA BLANCA DE TEMPORADA
\$ 69.400

UNAGUI ANGUILA
\$ 86.600

NIGIRI (特別)
(2 BOCADOS)

PRESENTE ABURI
Pesca blanca 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 granapadano. \$ 67.800

TORO DE SALMÓN
Ventresca de Salmón estilo aburi, furikake , 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

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

MESA IZAKAYA

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

MAKI (特別)
(5 BOCADOS)

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

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

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

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

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

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. \$ 44.400

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

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

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

ENTRADASYCOMPARTIR (特別)
(2 BOCADOS)

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

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

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

OTOSAN DE KANI
Papa crujiente en forma de cilindro, rellena de camarón y jaiba con mayonesa de chile dulce. (ligeramente picante). \$ 46.200

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

TACOS WANGUS

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

TACOS DE PULPO

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

NORI TACO

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

TACO RIBS

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

DUMPLINGS DE CERDO

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

PULPO A LA FOGATA

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

CEVICHE A LA ROCA

Pesca blanca de temporada, ají dulce, coriandro con paprika , salsa huancaína, chips de nativos y maíz cancha. \$ 59.900

OSHI CRISPY RICE

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

MESA KYOTO (25-30 min)

Variedades de sashimis, nigiris y makis los más frescos, selección de nuestro itamae. (16 bocados)
\$ 386.800

S O P A S 特別)

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 Noodles, bondiola de cerdo, espárragos, tofu, tomate parrillado, setas y huevo ajitsuke. \$ 48.900

PRINCIPALES メイン

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 noodles y vegetales con salsa de piña, pesto y maní. Camarones y almejas en mantequilla avellanada. \$ 85.400

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

POLLO NAGOYA

Marinado en cinco especias, salsa coreana 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. \$ 74.200

TESORO DE LA TIERRA

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

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 mediterránea. \$ 109.800

FUEGO Y MAR

Langosta a la robata en chimichurri asiático. Holandesa de hierbabuena y queso granna padano. Acompañada de tostadas de pan masa madre y cardamomo. \$ 374.800

BENTO BOX KIDS

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



WAGYU 和牛

NIGIRIS

Mantequilla miso. \$ 79.200
Mantequilla trufa. \$ 84.200

TATAKI 160GR

Con parrilla en la mesa acompañado de ensalada. \$169.000

MINI BURGER 120GR

Tómate san marzano, lechuga, mayonesa japonesa, queso y papas fritas. \$ 94.500

NEW YORK STRIP 330GR

1 acompañamiento \$ 564.000

ORIGEN URUGUAYO MARMOLEO 8-9. EDICIÓN LIMITADA.

CARNES 肉

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, Noodles al wok con vegetales y salsa agri dulce. \$ 114.600

TOMAHAWK WANGUS

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

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

ACOMPÑAMIENTOS 季節のスペシャル

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 asiáticas \$ 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 soja en su vaina, aderezado con salsas yakiniku y togarashi. \$ 26.700

VEGETALES AL WOK

Variedad de vegetales salteados al wok con salsas asiáticas. \$ 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 prosciutto crujiente. \$ 29.900