

SNACKY SNACKS

- BEEF TARTAR (100 gr) 459**
Tartar de res, mostaza japonesa
- SHISHITO PEPPERS 149**
Al grill, soya cítrica
- PULPO A LA PARRILLA (110 gr) 419**
A la leña, salsa del chef
- WAGYU A5 YAKITORI (35 gr) 398**
Wagyu A5 japonés a la leña
- SOFT SHELL BAOS (50 gr) 289**
Mayonesa de lima, chiles fermentados, yuzu pickles
- PORK BELLY BAOS (70 gr) 269**
Mayonesa de chiles ahumados, yuzu pickles
- TRUFFLE SCALLOPS (60 gr) 339**
Brioche, callo de hacha, vinagreta de trufa cítrica, trufa fresca
- MEJILLONES (200 gr) 349**
Salsa XO, limón, ajo
- BURRATA 349**
Mermelada de yuzu, pan de masa madre
- TUÉTANO (450 gr) 369**
Ahumado en madera de encino, baguette de masa madre con mantequilla
- UDON FUNGI 229**
Udon hecha en casa, fondo de hongos con mantequilla de ajo negro
- KYU BACON (80 gr) 298**
Ahumado, con miel de shichimi

FRESH AND BRIGHT

- COLIFLOR ROSTIZADA 359**
Queso de cabra, vinagreta de hierbas y shishito
- CRISPY KALE 129**
Kale frita, salsa nam-prik
- AVOCADO SALAD 329**
Queso feta hecho en casa, limón y jengibre
- KALE CAESAR SALAD 298**
boquerones encurtidos en casa, reggiano, huevo ramen

FANCY PANS

- ARROZ FRITO ESTILO THAI 459**
Cocinado en bowl de piedra
KING CRAB (80 gr) 1,250
PORK & DUCK SAUSAGE (80 gr). 489
- PARGO (200 gr) 598**
Mantequilla de miso
- MERO ROSTIZADO (200 gr) 529**
Frijoles blancos estofados en sake, puré de cilantro
- SHORT RIB (650 gr) 1,649**
Black Angus, ahumado en leña de encino, especias orientales
- RIB EYE (450 gr) 1,490**
Rib eye prime, salsa de cebolla rostizada y miso
- BABY BACK RIBS (450 gr) 469**
Salsa yakiniku

SMOKED & WOOD FIRED

- DUCK "BURNT ENDS" (250 gr) 519**
Magret de pato, jus de pato
- PORK CHOP (400 gr) 539**
Pork Chop glaseado, puré del chef
- MEDALLONES DE RES (180 gr) 749**
Filete prime, mantequilla de ajo tostado, kimchi rostizado
- WAGYU BRISKET (400 gr) 1,850**
Wagyu ahumado en leña de encino

CRISPY, CRUNCHY

- POLLO FRITO (400 gr) 449**
Estilo coreano, espinacas salteadas
- CRISPY RICE**
ATÚN (100 gr) 369
HAMACHI (50 gr) 249
- PORK BELLY THAI (80 gr) 209**
- GYOZAS DE CERDO (60 gr) 259**
Hongo shiitake, ponzu de trufa

VEGETABLES

- CAMOTE JAPONÉS 249**
Mantequilla de miso, piloncillo, reggiano
- CORN PARMESAN DASHI 289**
Elote amarillo con miso butter, dashi de reggiano, limón amarillo tatemado
- BABY BOK CHOY 198**
Al grill, ajo, chile
- BROCOLÍ 198**
Al grill, salsa de jengibre, menta
- ESPINACAS THAI 290**
Espinacas, espuma de coco thai, hoja kaffir, echalot frito, aceite ajonjolí
- SHIMEJI ROSTIZADO 369**
Hongo shimeji rostizado, togarashi, mantequilla de jengibre y saque, ensalada de hierbas

CHILLED AND REFRESHING

- TATAKI DE ATÚN (80 gr) 329**
Pimientos tatemados, cítricos y chile serrano
- SLICED HAMACHI (60 gr) 329**
Hamachi japonés, ponzu blanca
- CEVICHE DE PARGO (80 gr) 319**
Crema de coco thai, touille de albahaca

DESSERTS

- MOM'S PASTEL DE COCO 319**
- S'MORES CAKE 319**
Chocolate oscuro, helado de plátano, bourbon, bombón tatemado
- KYU SUNDAE 249**
Helados de vainilla, leche y miso, barquillo en trozos, chocolate
- SWEET-NEST PIE 329**
Sablee de almendra, dulce de leche, helado de leche, cardamomo
- KAFFIR LIME PANNA COTTA 249**
Panna cota, hoja kaffir, crumble de avena, sorbete de fresa con albahaca
- FRUTAS TROPICALES 289**
Sorbete de lychee, granita de shiso
- FRENCH TOAST 329**
Feuilletine, dulce de leche con bourbon, plátano caramelizado