

ENTRADAS

FRÍAS

- Sweet Broccoli 169**
Brócoli japonés, setas, sweet soy, jugo yuzu, pickle onion
- Sashimi Ronqueo (120 gr) 469**
Akami, toro, chutoro, kamatoro, kizakori trufa
- Tuna Pizza (60 gr) 239**
Atún aleta azul, alioli, aceite de trufa blanca, tortilla crujiente
- Smoked Tuna Tartar (60 gr) 269**
Atún aleta azul, ponzu oroshi, aguacate, caviar de esturión, cilantro
- Atún XO(90 gr) 298**
Ceviche de chutoro con salsa de XO hecha en casa

- Crispy Hamachi Sashimi (70 gr) 369**
Hamachi japonés, yuzu soy, aceite de trufa, papa crispy, togarashi
- Bluefin Tuna (60 gr) 298**
Tartar de atún aleta azul, crispy rice, aceite de trufa, spicy mayo
- Sushi Taquitos (3)(90 gr) 239**
• Camarón con salsa del chef
• Salmón Tasmania, lemongrass
• Spicy tuna
- Tostones con Ceviche (90 gr) 289**
Kampachi japonés, mix de cebolla, cilantro, ponzu jengibre y ajo, togarashi

CALIENTES

- Edamame Tempura 129**
Edamame, salsa spicy, shallot crispy
- Pulpo Grill (110 gr) 249**
Pulpo, mantequilla de miso, lemongrass, crispy garlic
- Gyozas de Res (60 gr) 229**
Gyoza, filete de res prime, kimchee, hinojo, mousse de aguacate.
- Láminas de Wagyu (70 gr) 1,298**
Wagyu A5 japonés
- Rockshrimp Tempura (150 gr) 298**
Camarón roca, spicy mayo, yuzu, scallion

- Truffle Gyozas (60 gr) 275**
Gyoza, buta, trufa negra, especias orientales y hongo shitake
- Porkbelly Baos (60 gr) 229**
Porkbelly, miel de jengibre y soya, tocino
- Chicken Spicy Baos (60 gr) 229**
Pollo orgánico tempurizado, spicy mayo
- Short Rib Baos (60 gr) 259**
Short rib braseado, glass de salsa teriyaki, pepinillos encurtidos
- Truffle Corn (3) 269**
Elote dulce, crema de tofu y trufa, queso cotija, togarashi, sal maldon, limón

ARROZ & RAMEN

- Yakimeshi Mixto (150 gr) 249**
Verduras (60 gr) 229
- Shrimp Noodles (90 gr) 329**
Camarón, noodles, mantequilla del chef, espárrago, chicharo japonés, setas, ahumados con romero

- Tuna Poke (80 gr) 329**
Atún aleta azul, pulpa de cangrejo, aguacate, crispy onion, shari, salsa de anguila, spicy mayo

- Kami Ramen (200 gr) 419**
Baby back ribs, ramen artesanal, alga nori

- Salmon Poke (80 gr) 339**
Salmón Tasmania, atún aleta azul, mango, aguacate, pasta tampico, shari, mayo togarashi

- Kimchee Rice(60gr) 249**
Porkbelly, chicharo, kimchee, piña al grill, huevo de codorniz frito

MAKIS & HANDROLLS

- Handroll Snowy (30 gr) 119**
Camarón tempura, tampico, alga nori tempura, aguacate, salsa de anguila
- Handroll Riku (30 gr) 189**
Wagyu A5 japonés, toro, alga nori tempura, crispy onion, mayo japonesa
- California Roll (65 gr) 249**
Camarón, pepino, queso crema, mix de ajonjolí, Coronado con salsa tampico, bañado en salsa de anguila
- Rockshrimp Tempura Roll (100 gr) 298**
Camarón roca tempurizado, spicy tuna, mango, aguacate, spicy mayo
- Jalapeño Torch Mak i(80 gr) 298**
Camarón tempura, kanikama, queso crema, aguacate, papa crispy, spicy mayo
- Two Times Tuna(90 gr) 298**
Spicy tuna, tempura flakes, aguacate. Terminado con akami, spicy mayo y sriracha

- Butter Crab Roll (100 gr) 298**
Mix kanikama-masago, mamenori, ponzu, mantequilla clarificada

- Cholo Roll (70 gr) 249**
Salmón Tasmania, queso crema, aguacate, salsa de anguila, spicy mayo, ajonjolí, tempurizado

- Tsunami Roll (90 gr) 249**
Camarón tempura, cubierto de salmón y aguacate, coronado con salsa tampico

- Maguro Roll (90 gr) 298**
Atún aleta azul, camarón, scallion, pepino, shallot, papa crispy, aguacate, chile serrano, alioli de cilantro, kizakori

- Mango Roll (35 gr) 249**
Camarón tempura cubierto de mango terminado con kanikama y masago.

- Sake Aburi (80gr) 249**
Kanikama, salmón flameado con salsa miso dulce, togarashi

- Navarro Salmon Roll (60 gr) 249**
Salmón Tasmania, kanikama, queso mozzarella, shallot frito, spicy mayo, salsa de anguila

- Dinamita Roll (110 gr) 289**
Atún aleta azul, camarón tempura, aguacate, queso crema, tempurizado; topping de kanikama y salsa de anguila

- Fire Roll (60 gr) 249**
Salmón Tasmania, piel de salmón, mango, pepino, papa crispy, red mayo

- Kampeki Roll (80 gr) 309**
Anguila, foie gras, camarón tempura, espárrago, aguacate

- Dragon Roll (65 gr) 298**
Camarón tempura, aguacate, pepino japonés, anguila, eel sauce, spicy mayo

- Alaska Roll (90 gr) 259**
Spicy kanikama, eel sauce, aguacate, queso crema

NIGIRIS

- | | | | |
|---|-----|--|-----|
| Toro Atún graso (10 gr) | 119 | Kampachi Japonés (10 gr) | 65 |
| Kamatoro Atún graso (10 gr) | 119 | Hamachi Japonés (10 gr) | 79 |
| Akami Atún magro (10 gr) | 65 | Ikura Hueva de salmón (10 gr) | 98 |
| Chutoro Atún medio graso (10 gr) | 85 | Lubina Róbalo medio graso (10 gr) | 49 |
| King Crab Alaska (10 gr) | 159 | Ebi Camarón (10gr) | 49 |
| Salmón Ora Nueva Zelanda (10 gr) | 89 | Tako Pulpo(10 gr) | 45 |
| King Salmón Tasmania (10 gr) | 65 | Unagui Anguila Batayaki (10 gr) | 70 |
| Wagyu A5 Japonés (10 gr) | 179 | Uni Erizo japonés (10 gr) | 109 |

GRILL

- Yakitori de Pollo (2)(120 gr) 189**
Pollo orgánico marinado, salsa ginger miso, ajonjolí
- Rib Eye Wabi Sabi (200 gr) 749**
Rib eye Prime a las brasas, puré de camote y papá
- Yakitori de Porkbelly (2)(100 gr) 189**
Salsa teriyaki, salsa chili garlic
- Spare Ribs (400 gr) 489**
Costilla de cerdo, salsa BBQ coreana, rábano sandía, kiury, cebolla chambray, sésamo
- Short Rib Braseado (350 gr) 1,350**
Costillar de res braseado por 6 hr, mix de hierbas aromáticas, aliño de kosho de limón eureka

TEPPANYAKI

- Tacos de Rib Eye (130 gr) 319**
Rib eye acompañado de salsa de ajonjolí, cebolla y aguacate
- Pollo Teriyaki (200 gr) 329**
Pollo orgánico, salsa teriyaki

- Lobster Taco (30 gr) 269**
Langosta caribeña en tortilla de harina, mantequilla de shiso, kimchee, piña asada, aguacate

- Salmón Teriyaki (200 gr) 389**
Salmón de Tasmania, salsa teriyaki, espárragos, champiñones

- Filete Prime Dried (200 gr) 749**
Filete añejado en mantequilla de sake

- Tiger Prawn (150 gr) 489**
Camarones colosal marinados en salsa de pescado, tomillo limón, mantequilla de yuzu