

ENTRADAS

FRÍAS

Sweet Broccoli 169
Brócoli japonés, setas, sweet soy, jugo yuzu, pickle onion

Tuna Pizza (60 gr) 239
Atún aleta azul, alioli, aceite de trufa blanca, tortilla crujiente

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**
Hamachi japonés, mix de cebolla, cilantro, ponzu jengibre y ajo, togarashi

★ **Hamachi Poblano (60 gr) 310**
Hamachi, poblano tatemado, yuzu soy, alioli de jalapeño

Edamame Tempura (150 gr) 149
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, mousse de aguacate.

Porkbelly Baos (60 gr) 229
Porkbelly, miel de jengibre y soya, tocino

CALIENTES

Truffle Corn (3) 269
Elote dulce, crema de tofu y trufa, queso cotija, togarashi, sal maldon, limón

★ **Rockshrimp Bufalo (150 gr) 319**
Camarón roca, spicy mayo, yuzu, queso azul, zanahoria encurtida, salsa hot

Shishitos Pepper 199
Salsa miso, yuzu, pistache tostado

Chicken Bufalo Baos (60 gr) 229
Pollo frito, spicy mayo, yuzu, queso azul, zanahoria encurtida

ARROCES

Yakimeshi Mixto (150 gr) 249
Arroz frito con vegetales, pollo, filete de res, camarón, soya, ajonjolí

Verduras (60 gr) 229
Arroz frito con vegetales, soya, ajonjolí

★ **Kimchee Rice (60gr) 249**
Porkbelly, chicharo, kimchee, piña al grill, huevo orgánico frito

MAKIS

★ **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) 318**
Mix kanikama-masago, mamenori, ponzu, mantequilla clarificada

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

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

★ **Miami Heat Roll 310**
Spicy tuna, tempura flakes, albacore, spicy soy

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

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

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

★ **Yellowtail Roll 310**
Mamenori, kanikama, hamachi, aceite de trufa, yuzu

NIGIRIS

Toro Atún graso (10 gr) 119

Akami Atún magro (10 gr) 65

Chutoro Atún medio graso (10 gr) 85

Salmón Ora Nueva Zelanda (10 gr) 89

Wagyu A5 Japonés (10 gr) 179

Hamachi Japonés (10 gr) 79

Tako Pulpo(10 gr) 45

Unagui Anguila Batayaki (10 gr) 70

Pesca Blanca Pesca blanca del día (10 gr) 65

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 papa

Yakitori de Porkbelly (2)(100 gr) 189
Salsa teriyaki, salsa chili garlic

Spare Ribs (400 gr) 489
Costilla de cerdo, salsa BBQ coreana, kiury, cebolla chambray, sésamo

ESPECIAL DEL CHEF

Short Rib Braseado (400 gr) 1,350
Costillar de res braseado por 6 hrs, 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

Camarón Colosal (200 gr) 489
Camarones colosal marinados en salsa de pescado, tomillo limón, mantequilla de yuzu