

## 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 sichimi

## 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 CEASAR 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

## SMOKED & WOOD FIRED

**SHORT RIB (650 gr) 1,649**  
Black Angus, ahumado en leña de encino, especias orientales

**BABY BACK RIBS (450 gr) 469**  
Salsa yakiniku

**RIB EYE CON TUÉTANO (450 gr) 1,490**  
Rib Eye Prime con salsa de ajo ahumado y piquín, tuétano, mousse de aguacate

**DUCK "BURNT ENDS" (250 gr) 519**  
Magret de pato, jus de pato

**CORAZÓN DE FILETE (250 gr) 1,099**  
Filete prime a la leña, salsa del chef

**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

**TOMAHAWK (1,100 gr) 3,100**  
Prime, a la leña

## 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

## 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

## 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