

前菜

{ FRÍAS }

- 🔥 OSTIONES KUMAMOTO \$350
6 PZAS. OSTIONES KUMAMOTO EN SU CONCHA, SALSA PONZU, SIRACHA Y CEBOLLÍN.
- 🔥 TACO SOFT SHELL \$320
3 PZAS. CANGREJO CONCHA SUAVE CRUJIENTE, MONTADO SOBRE HOJA DE LECHUGA, ADEREZADO CON CHILE DE ÁRBOL Y SALSA MAE PLOY.
- CRISPY SAKE RICE \$240
SALMÓN FRESCO SOBRE ARROZ CRUJIENTE CON TOQUE DE MAYO SPICY, CEBOLLÍN, AGUACATE E IKURA.
- 🔥 CRISPYTUNA RICE \$240
ATÚN FRESCO SOBRE ARROZ CRUJIENTE CON TOQUE DE MAYO SPICY Y CEBOLLÍN.
- TARTAR DE ATÚN \$430
ATÚN MOLIDO CON UN TOQUE DE YUZU SOY, ACEITE DE TRUFA Y CEBOLLÍN ACOMPAÑADO DE PAN FOCACCIA.
- TARTAR DE TORO \$490
ATÚN TORO MOLIDO, EN SALSA TORO SOY, YEMA DE HUEVO DE CODORNIZ, ACOMPAÑADO DE PAN FOCACCIA.
- 🔥 CARPACCIO DE HAMACHI \$405
110 GRS. HAMACHI CORTE FINO EN SALSA YUZU SOY, CEBOLLÍN, JENGIBRE Y RODAJAS DE SERRANO.
- 🔥 CARPACCIO DE FILETE DE RES \$435
110 GRS. DE FILETE DE RES JACK'S CREEK EN SALSA YUZU SOY Y UN TOQUE DE SERRANO.

TACOS DE HAMACHI \$430
HAMACHI FRESCO SOBRE HOJA DE LECHUGA FRANCESA CON ARROZ CRUJIENTE, CILANTRO Y UN TOQUE DE MAYO DINAMITA.

TARTAR TRILOGÍA \$490
SALMÓN, ATÚN Y PESCA BLANCA, CON SALSA DE YUZU, ZEST DE LIMON AMARILLO, KISAME NORI, MISO DESHIDRATADO Y ACEITE DE OLIVA, ACOMPAÑADO DE PAN FOCACCIA.

{ CALIENTES }

- 🔥 EDAMAMES \$130
NATURALES SALTEADOS AL WOK CON SAL DE GRANO O PREPARADOS CON MEZCLA DE ESPECIAS KAI, ACOMPAÑADO DE MEDIA RODAJA DE LIMÓN AMARILLO.
- 🔥 SHISHITO PEPPERS \$180
NATURALES SALTEADOS AL WOK CON SAL DE GRANO O PREPARADOS CON ACEITE DE AJONJOLÍ, PONZU, TOGARASHI Y SAL DE GRANO.
- GYOZAS \$265
7PZAS. RELLENAS DE CARNE DE CERDO, MIX DE VERDURAS SELLADAS Y TERMINADAS AL VAPOR, ACOMPAÑADAS CON SALSA DE PONZU Y TRUFA.
- 🔥 CAMARONES ROKA \$275
CAMARÓN TEMPURA SOBRE HOJAS DE LECHUGA BAÑADOS EN MAYO SPICY, TOQUE DE YUZU, CEBOLLÍN CHINO Y HOJUELAS DE PEZ BONITO.

- 🔥 BAOS DE PATO \$275
3 PZAS. DE PATO CONFITADO, CON UN TOQUE DE MANTEQUILLA MAYO SPICY, HOJAS DE CILANTRO Y SALSA ESPECIAL.
- LANGOSTA AMAZU \$1,010
(Producto de temporada)
LANGOSTA TEMPURA CON MANTEQUILLA PONZU, SOBRE CAMA DE ENSALADA BABY, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y SALSA AMAZU.
- LANZAS DE PESCADO \$285
3 PZAS. DE HUACHINANGO EN BROCHETA A LA PARRILLA CON ADEREZO MISO Y MOSTAZA.
- TEMPURA MORIAWASE \$265
12 PZAS. DE VERDURA SELECCIÓN DE TEMPORADA EN SALSA TEMPURA.
- 🔥 HUACHINANGO TEMPURA \$430
FILETES TEMPURA CON ENSALADA DE HOJAS DE CILANTRO Y CEBOLLA MORADA, BAÑADAS EN SALSA AMAZU.
- WAGYU MINI BURGERS \$535
3 BURGERS DE WAGYU AL JOSPER, CEBOLLA CARAMELIZADA AL VINO TINTO, QUESO GOUDA, LECHUGA FRANCESA Y TOQUE DE MAYO MISO.
- PORK RIBS \$375
COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BBQ GOCHUJAN Y TOQUE DE AJONJOLÍ.
- BAOS DE BBQ PORK RIB \$295
3 PIEZAS. RELLENOS DE CARNE DE COSTILLA DE CERDO BBQ, ACOMPAÑADAS CON MAYO SPICY.

Ensaladas

- VERDE \$195
MIX DE LECHUGAS BABYS, TOMATE CHERRY Y ALGA WAKAME, CON ADEREZO DE JENGIBRE Y RÁBANO DAIKON.
- ENSALADA SUNOMONO \$210
SEAWEEED SALAD, ALGA WAKAME, CAMARON, KANIKAMA, PEPINO, AJONJOLÍ, VINAGRE DE ARROZ Y TOGARASHI.
- ENSALADA DE KANIKAMA \$265
TOQUE DE MAYO KEWEPÍE, SHIRACHA, MASAGO Y CEBOLLÍN.
- SOFT SHELL CRAB \$375
CANGREJO CONCHA SUAVE CRUJIENTE, SOBRE MIX DE LECHUGAS BABY MARINADAS EN SALSA AMAZU PONZU.
- 🔥 ATÚN \$390
LÁMINAS DE ATÚN CON VINAGRETA DE CÍTRICOS Y MIX DE LECHUGAS BABY.
- SALMÓN \$310
FINAS LÁMINAS DE SALMÓN SOBRE CAMA DE AGUACATE, LECHUGA BABY, SALSA DE JENGIBRE Y TOQUE DE WASABI.
- 🔥 KAMPACHI AL CILANTRO \$390
MARINADO EN SALSA DE CILANTRO, ACOMPAÑADO DE ESPINACA BABY, TOMATE CHERRY Y CHIPS DE PORO.

{ TACO NORI }

- 🔥 KAI \$210
FILETE DE RES Y ATÚN TORO CON TOQUE DE ACEITE DE TRUFA, TRUFA NEGRA RALLADA Y CEBOLLÍN.
- 🔥 TORO FOIE \$180
ATÚN TORO CON FOIE GRASS, DEN MISO, PIMIENTA JAPONESA, Y TOQUE DE WASABI.
- HOTATE \$130
CALLO DE HACHA CON HONGO ENOKI SALTEADO, MAYO SPICY, CEBOLLÍN.
- LOBINA \$110
EN CUBOS CON HONGO SHITAKE MARINADOS EN REDUCCIÓN DE SOYA, TERMINADO CON MAYO SPICY GRATINADO, CEBOLLÍN Y SALSA TSUME.
- TACO DE HONGOS \$150
MIX DE HONGOS JAPONESES, SALTEADOS EN MANTEQUILLA PREPARADA Y UN TOQUE DE CEBOLLÍN.

Sopas & Pastas

- SOPA MISO KAI \$250
MISO TRADICIONAL CON CAMARÓN, RES Y HONGOS JAPONESES.
- RAMEN DE PORK BELLY \$260
SOPA RAMEN CON MEDALLONES DE PORK BELLY Y SALSA ESPECIAL DE AJONJOLÍ Y CEBOLLÍN.
- PASTA DE CAMARÓN \$325
PASTA JAPONESA SALTEADA EN SALSA DE SOYA, TONKATSU, TALLOS DE BRÓCOLI, LÁMINAS DE ZANAHORIA Y CAMARONES SALTEADOS EN AJO Y JENGIBRE.
- PASTA DE BRISKET \$325
PASTA JAPONESA SALTEADA EN ACEITE DE AJONJOLÍ, BRISKET COCIDO A BAJA TEMPERATURA.

🔥 PICANTE 🌿 LIBRE DE GLUTEN

PULPO AL JOSPER \$540
300 GRS. MARINADO EN SALSA PERUANA, TERMINADO CON AJIPANKA Y ACOMPAÑADO DE BROTES VARIADOS Y PORO CRUJIENTE.

RÓBALO CARAMELO \$435
200 GRS. DE ROBALO AL HORNO, SOBRE ESPEJO DE CARAMELO MISO Y CHILE HABANERO, CON ENCURTIDO DE GERMAN DE SOYA

LANGOSTA VOLCÁN (Producto de temporada) \$2,190
900 GRS. DE LANGOSTA AL JOSPER, MARINADA EN MANTEQUILLA, CORONADO CON CALLO DE HACHA Y MAYO MASAGO, TERMINADO AL JOSPER CON TOQUE DE CEBOLLÍN.

SALMÓN AL JOSPER \$500
250 GRS. SALMON AL JOSPER CON UN TOQUE DE SAL Y PIMIENTA ACOMPAÑADO DE PUNTAS DE ESPÁRRAGOS, HONGOS JAPONESES, VINAGRETA DE YUZU Y WASABI.

TOTOABA AL JOSPER \$540
180 GRS. MARINADO EN ACEITE DE AJONJOLÍ Y TOGARASHI, SOBRE SALSA DE YUZU, SOYA Y SALSA RAYU, CEBOLLA MORADA Y HOJAS DE CILANTRO.

CAMARONES AL JOSPER \$530
CAMARONES JUMBO, MARINADOS EN SALSA DE CÍTRICOS Y KIZAMI WASABI, MONTADOS SOBRE ENSALADA DE CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y YUZU.

{ SASHIMIS ESPECIALES }

HAMACHI SERRANO \$560
100 GRS. HAMACHI FRESCO CORTE FINO EN SALSA PONZU Y SERRANO.

SASHIMI AKAMITRUFADO \$540
100 GRS. ATÚN ALETA AZUL, CORTE FINO CON ACEITE DE TRUFA, SALSA YUZU SOY Y MOMIJI.

SASHIMI SAN \$430
100 GRS. ATÚN ALETA AZUL, SALMÓN Y SHIROMI, ZEST DE LIMÓN, CEBOLLÍN, YUZU SOY, ACEITE DE TRUFA.

SASHIMI SAKE OTOSAN \$430
100 GRS. SALMÓN, PAPA PAJA, CEBOLLÍN, ZEST DE LIMÓN, ACEITE DE TRUFA, YUZU SOY.

SASHIMI KAI MORIAWASE \$865
180 GRS. CORTE FINO CON SALMÓN ATÚN, KAMPACHI, SHIROMI, CAMARÓN Y CALLO DE HACHA, CON SALSA PONZU TOGARASHI, CEBOLLÍN, AGUACATE Y PIEL DE SALMÓN CROCANTE.

SASHIMI KAI \$1,290
320 GRS. CORTE GRUESO, VARIEDAD DE 8 PESCADOS Y MARISCOS A ELECCIÓN DEL CHEF.

{ ARROCES }

ARROZ VOLCÁN DE FILETE \$450
ARROZ GOHAN CON FILETE DE RES, CEBOLLÍN Y CHIPS DE AJO.

ARROZ VOLCÁNICO \$395
ARROZ PREPARADO EN PIEDRA VOLCÁNICA, MARINADO EN SESAME SOY, PASTA COREANA, CAMARÓN, FILETE DE RES Y VERDURAS SALTEADAS EN SAKE.

DONBURI
CAMA DE ARROZ BLANCO CON ALGA NORI, AJONJOLÍ Y PESCADO DE SU ELECCIÓN. ATÚN (\$420), HAMACHI (\$550), SALMÓN (\$390), KAI: SALMÓN, ATÚN Y HAMACHI (\$470).

YAKIMESHI KAI \$320
ARROZ FRITO AL WOK CON CANGREJO, FILETE DE RES, TOCINO, HUEVO, ZANAHORIA, CEBOLLÍN Y UN TOQUE DE ACEITE DE AJONJOLÍ Y SALSA DE SOYA.

YAKIMESHI ESPECIAL \$260
ARROZ FRITO AL WOK CON TOCINO, FILETE DE RES, POLLO CAMARÓN Y HUEVO, SALTEADOS CON ZANAHORIA, CEBOLLÍN Y UN TOQUE DE SALSA DE SOYA.

HUACHINANGO AL JOSPER \$640
350 GRS. DE FILETE DE PESCADO MARINADO EN SALSA DE CHILES JAPONESES, YUZU Y UN TOQUE DE SOYA.

Cortes

TODOS NUESTROS CORTES SON AL JOSPER Y VAN ACOMPAÑADOS DE AJO ROSTIZADO, SHISHITO PEPPERS Y MANTEQUILLA DE AJO, ROMERO Y WASABI.

SHORT RIB (600 GRS.) \$1,480
(Cocción lenta de 12 horas)

{ KAI SIGNATURE }

NEW YORK WAGYU JAPONÉS A5 (200 GRS.) \$2,870

RIB EYE WAGYU JAPONÉS A5 (200 GRS.) \$2,870

{ JACK'S CREEK AUSTRALIAN BLACK ANGUS }

FILETE DE RES (300 GRS.) \$1,200

TOMAHAWK (900 GRS.) \$2,950

{ GUARNICIÓN }

ESPÁRRAGOS \$155
SALTEADOS AL JOSPER CON ACEITE DE OLIVA Y SAL DE GRANO.

COLIFLOR ROSTIZADA \$175
AL JOSPER SOBRE ESPEJO DE SALSA DE CILANTRO, TOQUE DE MANTEQUILLA PONZU Y HOJAS DE CILANTRO.

BRÓCOLI \$175
ASADO AL JOSPER CON UN TOQUE DE MANTEQUILLA PONZU.

BETABEL \$190
BETABEL ASADO AL JOSPER SOBRE CAMA DE LECHUGAS MIXTAS, ACEITE DE OLIVA, SAL Y PIMIENTA.

ELOTES \$190
ASADOS AL JOSPER CON MANTEQUILLA DE WASABI, POLVO DE ALGAS Y TOGARASHI.

COLES DE BRUSELAS \$175
ASADAS AL JOSPER BROCHETAS DE COL AL JOSPER MARINADAS CON SALSA DE MISO.

BROCHETAS DE ELOTE DULCE A LA MANTEQUILLA \$190

PURÉ DE PAPA TRUFADO \$155

AGUACATE AL JOSPER \$130

{ SALSAS }

RAYU CILANTRO
HABANERO CREMOSO

PICANTE **LIBRE DE GLUTEN**

{ NIGIRI }
{ CON WASABI }

{ SASHIMI }

{ OZOMAKI }
{ ALGA POR FUERA }

{ HAND ROLL }

	SASHIMI	NIGIRI
AKAMI ATÚN ALETA AZUL.	\$490	\$93
CHU-TORO ATÚN ALETA AZUL MEDIO GRASO.	\$540	\$126
O-TORO ATÚN ALETA AZUL EXTRA GRASO.	\$660	\$170
NEGITORO ATÚN ALETA AZUL EXTRA GRASO PREPARADO.		\$115
SAKE SALMÓN	\$430	\$93
HAMACHI COLA AMARILLA	\$560	\$115
KAMPACHI	\$390	\$93
TOTOABA	\$410	\$82
LOBINA	\$440	\$93
ESCOLAR ATÚN BLANCO.	\$395	\$66
IKURA HUEVA DE SALMÓN.		\$140
UNI ERIZO DE MAR.		\$209
EBI CAMARÓN AGUA SALADA.		\$82
AMAEBI CAMARÓN AGUA DULCE.		\$214
TAKO PULPO.	\$360	\$77
HOTATE CALLO DE HACHA.	\$570	\$104
IKA CALAMAR IMPORTADO.	\$360	\$88
KING CRAB		\$159
HOKKIGA ALMEJA CHOCOLATA.		\$115
AKAGAI ALMEJA PATA DE MULA.		\$176
KUMAMOTO OSTIÓN.		\$80
UNAGI ANGUILA DE RÍO.		\$110
TAMAGO OMELETTE JAPONÉS.		\$66
WAGYU JAPONÉS A5		\$210
CARACOL	\$280	\$104

*LOS SASHIMIS SE SIRVEN CORTE GRUESO NATURAL, O CORTE FINO NATURAL. (100 GRs).
*LOS NIGIRIS SE SIRVEN POR PIEZA.
*TODOS LOS SASHIMIS NATURALES SON LIBRES DE GLUTEN.

{ TOPPINGS 1GR. }

FOIE GRAS	\$49
WASABI FRESCO (3 GRs)	\$149
TRUFA NEGRA	\$100
KIZAMI WASABI	\$49
CAVIAR ESTURIÓN	\$160

{ ROLLOS VEGETARIANOS }

SHISHITO ROLL POR DENTRO SHISHITO PEPPER ASADO, PAPA PAJA, HOJA DE SHISO, LECHUGA Y PEPINO. POR FUERA AGUACATE, PIMIENTO VERDE, RODAJAS DE JITOMATE CHERRY, CORONADO CON SALSA MISO.	\$350
TOFU ROLL POR DENTRO TOFU, ZANAHORIA, PEPINO, NABO, SHISO Y LECHUGA. POR FUERA AGUACATE Y SALSA DE MISO.	\$210
ZEN ROLL POR DENTRO SHISO, LECHUGA, PEPINO Y AGUACATE. POR FUERA HONGOS SALTEADOS CON ACEITE DE TRUFA.	\$250

{ MAKI ROLLS }

ALE ROLL POR DENTRO KANIKAMA SPICY Y AGUACATE. POR FUERA ATÚN Y CORONADO DE SPICY TUNA Y TOBIKO.	\$450
BUDDAH ROLL POR DENTRO ATÚN, SALMÓN, HAMACHI, LECHUGA, PEPINO Y AGUACATE. CORONADO CON UN MIX SPICY DE ATÚN, SALMÓN HAMACHI Y NEGI.	\$450

{ ROLLOS SIN ARROZ }

	HAND ROLL	MAKI
AKAMI ATÚN ALETA AZUL, AGUACATE Y PEPINO	\$180	\$190
HAMACHI COLA AMARILLA, AGUACATE Y PEPINO.	\$240	\$180
{ URAMAKI } { ARROZ POR FUERA 6PZAS. }		
SAKE SPICY SALMÓN, MAYO SPICY Y CEBOLLÍN.	\$160	\$180
HAMACHI SPICY COLA AMARILLA, MAYO SPICY Y CEBOLLÍN.	\$160	\$195
NEGITORO ATÚN ALETA AZUL EXTRA GRASO Y CEBOLLÍN.	\$210	\$230
{ MAKI ROLLS }		
KAI POR DENTRO CAMARÓN TEMPURA, AGUACATE Y PEPINO. POR FUERA ANGUILA, SALSA CHIPOTLE AL MIRÍN, TSUME, TOBIKO Y AJONJOLÍ.		\$290
MACAO POR DENTRO KANIKAMA, MAYO TENKAZU, PEPINO Y AGUACATE. POR FUERA SALMÓN SELLADO, MIEL DE ABEJA, PASTA TSUKUDANI Y AJONJOLÍ.		\$290
SAKE EBI POR DENTRO CAMARÓN TEMPURA, CHISPAS TEMPURA, AGUACATE Y KANIKAMA. POR FUERA SALMÓN, ATÚN Y SHISO.		\$270
KATSUO POR DENTRO CAMARÓN TEMPURA, AGUACATE, QUESO CREMA, KANIKAMA, CEBOLLÍN Y MAYO MASAGO. POR FUERA PIEL DE SALMÓN, SALSA TSUME Y HOJUELAS DE PEZ BONITO.		\$190
YAKUZA POR DENTRO ESPÁRRAGO, SHISHITO PEPPER TEMPURA Y AGUACATE. POR FUERA FILETE DE RES SELLADO, ACEITE DE TRUFA, MOMOJI OROSHI Y CEBOLLÍN.		\$260
SHISPA POR DENTRO SALMÓN, PEPINO, PIEL DE SALMÓN CRUJIENTE Y MAYO SPICY. POR FUERA AGUACATE Y QUESO CREMA, CORONADO CON MAYO MASAGO GRATINADO, CHISPAS TEMPURAS Y CEBOLLÍN.		\$220
EBI AVOCADO POR DENTRO CAMARÓN TEMPURA, PEPINO Y MAYO SPICY, POR FUERA AGUACATE, MAYO MASAGO FLAMEADO Y CEBOLLÍN.		\$220
CHIKI ROLL POR DENTRO SALMÓN Y AGUACATE. POR FUERA HAMACHI SELLADO CON SAL DE CHAPULÍN, MAYO WASABI Y UN TOQUE DE ACEITE DE TRUFA.		\$340
SPICYTUNA POR DENTRO SPICY TUNA. POR FUERA FORRADO DE MASAGO Y LÁMINAS DE AGUACATE, CORONADO CON SPICY TUNA Y NEGI.		\$350
DRAGON ROLL POR DENTRO CAMARÓN TEMPURA, PEPINO, CHISPAS TEMPURA. POR FUERA KANIKAMA, SPICY MAYO FLAMEADO, SALSA TSUME, TOBIKO Y CEBOLLÍN.		\$290
ALASKAN ROLL POR DENTRO KING CRAB Y KANIKAMA CON SALSA DINAMITA, AGUACATE, NEGI. POR FUERA ENVUELTO EN ALGA MAMENORI.		\$285
UMAMI ROLL POR DENTRO SPICY TUNA, PEPINO, MASAGO, CHISPAS TEMPURA Y NEGI. POR FUERA ATÚN CON ACEITE DE TRUFA, SPICY MAYO Y CEBOLLÍN.		\$350
TORO HAMACHI POR DENTRO TORO, AGUACATE Y PEPINO. POR FUERA HAMACHI CON SALSA HABANERO CARAMELO, YUZU, HOJAS DE CILANTRO Y LECHUGA.		\$340
TOTOABA ESPECIAL POR DENTRO SALMÓN Y AGUACATE. POR FUERA TOTOABA SELLADA CON PIMIENTA JAPONESA KIZAMI, WASABI Y SERRANO.		\$280
SAPORO ROLL POR DENTRO CAMARÓN TEMPURA, PEPINO, AGUACATE Y ESPÁRRAGO. POR FUERA ATÚN, MAYO SPICY, SALMÓN, TOBIKO Y SALSA TSUME.		\$350
RAINBOW ROLL POR DENTRO KANIKAMA, TOBIKO, NEGI, MAYO SPICY, WASABI Y PEPINO. POR FUERA AJONJOLÍ FORRADO DE CAMARÓN HAMACHI, SALMÓN, ATÚN, PESCA BLANCA Y AGUACATE.		\$290
DINAMITA ROLL POR DENTRO SALMÓN, AGUACATE Y PEPINO. POR FUERA AJONJOLÍ, CALLO DE HACHA, MASAGO, MAYO DINAMITA Y NEGI.		\$290

前デザート

Postres

MILK SPONGE CAKE & DULCE DE LECHE BIZCOCHO ESPONJA AVAINILLADO, BAÑADO CON MEZCLA DE 3 LECHE Y GANACHE DE DULCE DE LECHE, ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA.	\$290
DOUBLE CHOCOLATE ALMOND CAKE CON MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE Y GANACHE DE CHOCOLATE AMARGO, ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA	\$290
SUPREMO DE CHOCOLATE BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON NUECES, DULCE DE LECHE, CHOCOLATE BLANCO Y HELADO DE VAINILLA.	\$290
MATCHA MILLE CRÊPE CAKE 17 CAPAS, GANACHE DE MATCHA ORGÁNICO JAPONÉS Y CHOCOLATE BLANCO, ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA.	\$290
RED VELVET & CHEESECAKE BASE DE CHEESECAKE, CUBIERTO CON BETÚN DE QUESO CREMA Y HELADO DE VAINILLA.	\$290
BUTTER CAKE PASTELITO TIBIO DE MANTEQUILLA, ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA.	\$240
CHEESECAKE DE CAJETA SERVIDO SOBRE GALLETA CROCANTE DE VAINILLA CON SALSA DE DULCE DE LECHE Y HELADO DE VAINILLA.	\$240
BIRTHDAY CAKE SUAVE BIZCOCHO DE VAINILLA CON CHISPAS DE COLORES Y BETÚN DE QUESO CREMA, ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA.	\$265
PAN DE ELOTE PAN DE ELOTE TIBIO, SALSA DE CAJETA, NUEZ Y HELADO DE VAINILLA.	\$220
MOCHIS 3 Pzas. DULCE MASA DE ARROZ CON RELLENO DE HELADO DE NARANJA ROJA, FRESA Y MARACUYÁ.	\$165
FONDANT DE CHOCOLATE BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON CENTRO LÍQUIDO, ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA.	\$240

{ HELADOS }

{ 3 BOLITAS }

VAINILLA	\$195
SORBETE DE MANGO	\$195
TÉ VERDE	\$195
LYCHEE	\$195