

前菜

# Entradas {FRÍAS}

- OSTIONES KUMAMOTO** \$380  
6 PZAS. OSTIONES KUMAMOTO EN SU CONCHA, SALSA PONZU, SIRACHA Y CEBOLLÍN.
- ALMEJA CHOCOLATA** \$280  
3 PZAS. DE ALMEJAS CHOCOLATAS MONTADAS EN SU CONCHA. ACOMPAÑADAS DE AGUACATE, PEPINO Y UN SHOT DE SALSA YUZU TRUFADA Y SAL DE CHAPULINES.
- AKAMI TRUFADO** \$540  
100 GRS. ATÚN ALETA AZUL, CORTE FINO CON ACEITE DE TRUFA, SALSA YUZU SOY Y MOMIJI.
- TARTAR DE ATÚN** \$430  
ATÚN MOLIDO CON UN TOQUE DE YUZU SOY, ACEITE DE TRUFA Y CEBOLLÍN ACOMPAÑADO DE PAN FOCACCIA.
- TACO SOFT SHELL** \$475  
3 PZAS. CANGREJO CONCHA SUAVE CRUJIENTE, MONTADO SOBRE HOJA DE LECHUGA, ADEREZADO CON CHILE DE ÁRBOL Y SALSA MAE PLOY.

- CRISPY RICE** \$240  
3 PZAS. DE SALMÓN FRESCO SOBRE ARROZ CRUJIENTE CON TOQUE DE MAYO SPICY, CEBOLLÍN, AGUACATE E IKURA Y 3 PZAS. DE ATÚN FRESCO SOBRE ARROZ CRUJIENTE CON TOQUE DE MAYO SPICY Y CEBOLLÍN.

{ CALIENTES }

- EDAMAMES** \$130  
NATURALES SALTEADOS AL WOK CON SAL DE GRANO O PREPARADOS CON ACEITE DE AJONJOLÍ, PONZU, TOGARASHI Y SAL DE GRANO.
- 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, HONGO SHIITAKE, TERMINADAS AL VAPOR, ACOMPAÑADAS CON SALSA DE PONZU Y TRUFA.

- CAMARONES ROKA** \$290  
CAMARÓN TEMPURA SOBRE HOJAS DE LECHUGA BAÑADOS EN MAYO SPICY, TOQUE DE YUZU, CEBOLLÍN CHINO Y HOJUELAS DE PEZ BONITO.
- TEMPURA MORIAWASE** \$265  
12 PZAS. DE VERDURA TEMPURA, SELECCIÓN DE TEMPORADA.
- BAOS PATO** \$320  
3 PZAS. DE PATO CONFITADO, CON UN TOQUE DE MANTEQUILLA MAYO SPICY, HOJAS DE CILANTRO Y SALSA RAYU.
- PORK RIBS** \$385  
3 PZAS. ROLLOS DE CARNE DE COSTILLA EN SALSA BBQ, ACOMPAÑADAS DE MAYO SPICY.
- 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.

# Ensaladas

- VERDE** \$195  
MIX DE LECHUGAS BABYS, TOMATE CHERRY Y ALGA WAKAME, CON ADEREZO DE JENGIBRE Y RÁBANO DAIKON.
- ENSALADA SUNOMONO** \$235  
SEAWEEED SALAD, ALGA WAKAME, CAMARON, KANIKAMA, PEPINO, AJONJOLÍ, VINAGRE DE ARROZ Y TOGARASHI.
- SALMÓN** \$310  
FINAS LÁMINAS DE SALMÓN SOBRE CAMA DE AGUACATE, LECHUGA BABY, SALSA DE JENGIBRE Y TOQUE DE WASABI.
- KAMPACHI AL CILANTRO** \$380  
MARINADO EN SALSA DE CILANTRO, ESPINACA BABY, TOMATE CHERRY Y PORO FRITO.

{ ARROCES }

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

{ SALSAS }

- RAYU**  
(CHILE COREANO, AJONJOLÍ, JENGIBRE, AJO Y ACEITE)
- CILANTRO**  
(YUZU, SOYA, CILANTRO, HUEVO Y UN TOQUE DE AJO)
- HABANERO CREMOSO**

{ 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 SHORT RIB** \$325  
PASTA JAPONESA SALTEADA EN ACEITE DE AJONJOLÍ, BRISKET COCIDO A BAJA TEMPERATURA.

# Conos

- ATÚN** \$160  
POR DENTRO ATÚN CON MASAGO, AGUACATE Y CEBOLLÍN.
- SALMÓN** \$160  
POR DENTRO SALMÓN CON IKURA, TANUKI, PIEL DE SALMÓN, CEBOLLÍN Y LIMÓN AMARILLO.
- SOFT SHELL** \$190  
ENVUELTA EN HOJA DE PEPINO, POR DENTRO CANGREJO CON DINAMITA, LECHUGA Y AGUACATE.
- UNAGI MAGURO** \$190  
POR DENTRO ATÚN, ANGIULA TEMPURA CON SALSA DE ANGIULA, DINAMITA, TANUKI Y CEBOLLÍN.

# Fuertes al Josper


- RIB EYE WAGYU JAPONÉS A5 (200 GRS.)** \$2,870  
(KAI SIGNATURE)
- RIB EYE (500 GRS.)** \$1,200  
(JACK'S CREEK AUSTRALIAN BLACK ANGUS)  
ACOMPAÑADO DE MANTEQUILLA DE AJO, ROMERO Y WASABI.
- PULPO** \$540  
300 GRS. MARINADO EN SALSA PERUANA, TERMINADO CON AJIPANKA Y PORO CRUJIENTE.
- LANGOSTA VOLCÁN** \$2,520  
(PRODUCTO DE TEMPORADA)  
900 GRS. DE LANGOSTA AL JOSPER, MARINADA EN MANTEQUILLA, CORONADO CON CALLO DE HACHA Y MAYO MASAGO CON TOQUE DE CEBOLLÍN.
- SHORT RIB (600 GRS.)** \$1,480  
(COCCIÓN LENTA DE 12 HORAS)
- STEAK FRITES (300 GRS.)** \$1,245  
(JACK'S CREEK AUSTRALIAN BLACK ANGUS)  
MONTADO SOBRE PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS Y MANTEQUILLA DE AJO, ROMERO Y WASABI.
- SALMÓN** \$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** \$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** \$615  
CAMARONES JUMBO, MARINADOS EN SALSA DE CÍTRICOS Y KIZAMI WASABI, MONTADOS SOBRE ENSALADA DE CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y YUZU.
- CAMARÓN TIGRE (\$4.40 x GRS.)**  
(PRODUCTO SUJETO A TEMPORADA)  
MANTEQUILLA, AJO Y HONGOS JAPONESES.

{ GUARNICIÓN }

- ESPÁRRAGOS** \$155
- BRÓCOLI** \$175
- ELOTES** \$190
- COLES DE BRUSELAS ASADAS AL JOSPER** \$175
- BROCHETAS DE ELOTE DULCE A LA MANTEQUILLA** \$190
- PURÉ DE PAPA TRUFADO** \$175
- PAPAS FRANCESAS TRUFADAS** \$155

# Sushi Bar

## { SPECIAL SASHIMIS }

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

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

 **TRILOGÍA DE ATÚN** \$490  
SASHIMI CORTE MEDIO, 40 GRS.  
AKAMI, 40 GRS. O-TORO Y 40 GRS.  
CHU-TORO.

### { NIGIRI } { CON WASABI }

### { SASHIMI }

SASHIMI | NIGIRI

<b>AKAMI</b> ATÚN ALETA AZUL.	\$490	\$93
<b>CHU-TORO</b> ATÚN ALETA AZUL MEDIO GRASO.	\$540	\$126
<b>O-TORO</b> ATÚN ALETA AZUL EXTRA GRASO.	\$660	\$170
<b>NEGITORO</b> ATÚN ALETA AZUL EXTRA GRASO PREPARADO.	\$115	
<b>SAKE</b> SALMÓN	\$430	\$93
<b>HAMACHI</b> COLA AMARILLA	\$560	\$115
<b>TOTOABA</b>	\$410	\$82
<b>IKURA</b> HUEVA DE SALMÓN.		\$140
<b>UNI</b> ERIZO DE MAR.		\$209
<b>EBI</b> CAMARÓN AGUA SALADA.		\$82
<b>TAKO</b> PULPO.	\$360	\$77
<b>HOTATE</b> CALLO DE HACHA.	\$570	\$104
<b>IKA</b> CALAMAR IMPORTADO.	\$360	\$88
<b>KING CRAB</b> (PRODUCTO DE TEMPORADA)		
<b>HOKKIGA</b> ALMEJA CHOCOLATA.		\$115
<b>AKAGAI</b> ALMEJA PATA DE MULA.		\$176
<b>KUMAMOTO</b> OSTIÓN.		\$80
<b>UNAGI</b> ANGUILA DE RÍO.		\$110
<b>TAMAGO</b> OMELETTE JAPONÉS.		\$66
<b>WAGYU JAPONÉS A5</b>		\$210
<b>CARACÓL</b>	\$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 GLÚTEN.

### { MAKI ROLLS }

**KAI** \$290  
POR DENTRO CAMARÓN TEMPURA, AGUACATE Y PEPINO.  
POR FUERA ANGUILA, SALSA CHIPOTLE AL MIRÍN,  
TSUME, TOBIKO Y AJONJOLÍ.

**MACAO** \$290  
POR DENTRO KANIKAMA, MAYO TENKAZU, PEPINO Y  
AGUACATE. POR FUERA SALMÓN SELLADO, MIEL DE  
ABEJA, PASTA TSUKUDANI Y AJONJOLÍ.

**SAKE EBI** \$270  
POR DENTRO CAMARÓN TEMPURA, CHISPAS TEMPURA,  
AGUACATE Y KANIKAMA. POR FUERA SALMÓN, ATÚN  
Y SHISO.

**KATSUO** \$190  
POR DENTRO CAMARÓN TEMPURA, AGUACATE, QUESO  
CREMA, KANIKAMA, CEBOLLÍN Y MAYO MASAGO. POR  
FUERA PIEL DE SALMÓN, SALSA TSUME Y HOJUELAS DE  
PEZ BONITO.

**SHISPA** \$220  
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.

**EBI AVOCADO** \$220  
POR DENTRO CAMARÓN TEMPURA, PEPINO Y MAYO  
SPICY, POR FUERA AGUACATE, MAYO MASAGO  
FLAMEADO Y CEBOLLÍN.

**CHIKI ROLL** \$340  
POR DENTRO SALMÓN Y AGUACATE. POR FUERA  
HAMACHI SELLADO CON SAL DE CHAPULÍN, MAYO  
WASABI Y UN TOQUE DE ACEITE DE TRUFA.

**SPICY TUNA** \$350  
POR DENTRO SPICY TUNA. POR FUERA FORRADO DE  
MASAGO Y LÁMINAS DE AGUACATE, CORONADO CON  
SPICY TUNA Y NEGI.

**DRAGON ROLL** \$290  
POR DENTRO CAMARÓN TEMPURA, PEPINO, CHISPAS  
TEMPURA. POR FUERA KANIKAMA, SPICY MAYO  
FLAMEADO, SALSA TSUME, TOBIKO Y CEBOLLÍN.

**UMAMI ROLL** \$350  
POR DENTRO SPICY TUNA, PEPINO, MASAGO, CHISPAS TEMPURA Y  
NEGI. POR FUERA ATÚN CON ACEITE DE TRUFA, SPICY MAYO  
Y CEBOLLÍN.

**TORO HAMACHI** \$340  
POR DENTRO TORO, AGUACATE Y PEPINO. POR FUERA  
HAMACHI CON SALSA HABANERO CARAMELO, YUZU, HOJAS DE  
CILANTRO Y LECHUGA.

**RAINBOW ROLL** \$290  
POR DENTRO KANIKAMA, TOBIKO, NEGI, MAYO  
SPICY, WASABI Y PEPINO. POR FUERA AJONJOLÍ  
FORRADO DE CAMARÓN HAMACHI, SALMÓN, ATÚN,  
PESCA BLANCA Y AGUACATE.

**DINAMITA ROLL** \$290  
POR DENTRO SALMÓN, AGUACATE Y PEPINO. POR  
FUERA AJONJOLÍ, CALLO DE HACHA, MASAGO, MAYO  
DINAMITA Y NEGI.

**ALASKAN ROLL** \$285  
POR DENTRO KING CRAB Y KANIKAMA CON SALSA  
DINAMITA, AGUACATE, NEGI. POR FUERA ENVUELTO  
EN ALGA MAMENORI.

### { ROLLOS SIN ARROZ }

**ALE ROLL** \$450  
POR DENTRO KANIKAMA SPICY Y AGUACATE. POR FUERA  
ATÚN Y CORONADO DE SPICY TUNA Y TOBIKO.

**BUDDAH ROLL** \$450  
POR DENTRO ATÚN, SALMÓN, HAMACHI, LECHUGA, PEPINO  
Y AGUACATE. CORONADO CON UN MIX SPICY DE ATÚN,  
SALMÓN HAMACHI Y NEGI.

### { TOPPINGS 1GR. }

**FOIE GRAS** \$49

**WASABI FRESCO (3 GRS.)** \$149

**TRUFA NEGRA** \$100

**KIZAMI WASABI** \$49

**CAVIAR ESTURIÓN** \$160