

Entradas { FRÍAS }

前菜

<p>OSTIONES KUMAMOTO \$390 6 PZAS. OSTIONES KUMAMOTO EN SU CONCHA, SALSA PONZU, SIRACHA Y CEBOLLÍN.</p> <p>ALMEJA CHOCOLATA \$290 3 PZAS. DE ALMEJAS CHOCOLATAS MONTADAS EN SU CONCHA. ACOMPAÑADAS DE AGUACATE, PEPINO Y UN SHOT DE SALSA YUZU TRUFADA Y SAL DE CHAPULINES.</p> <p>AKAMI TRUFADO \$550 100 GRS. ATÚN ALETA AZUL, CORTE FINO CON ACEITE DE TRUFA, SALSA YUZU SOY Y MOMIJI.</p> <p>TARTAR DE ATÚN \$390 ATÚN MOLIDO CON UN TOQUE DE YUZU SOY, ACEITE DE TRUFA Y CEBOLLÍN ACOMPAÑADO DE PAN FOCACCIA.</p> <p>CRISPY TUNA RICE \$260 6 PZAS. DE ATÚN FRESCO SOBRE ARROZ CRUJIENTE CON TOQUE DE MAYO SPICY Y CEBOLLÍN.</p>	<p>TACO SOFT SHELL \$490 3 PZAS. CANGREJO CONCHA SUAVE CRUJIENTE, MONTADO SOBRE HOJA DE LECHUGA, ADEREZADO CON CHILE DE ÁRBOL Y SALSA MAE PLOY.</p> <p>EDAMAMES \$140 NATURALES SALTEADOS AL WOK CON SAL DE GRANO O PREPARADOS CON ACEITE DE AJONJOLÍ, PONZU, TOGARASHI Y SAL DE GRANO.</p> <p>SHISHITO PEPPERS \$110 NATURALES SALTEADOS AL WOK CON SAL DE GRANO O PREPARADOS CON ACEITE DE AJONJOLÍ, PONZU, TOGARASHI Y SAL DE GRANO.</p> <p>GYOZAS \$265 7PZAS. RELLENAS DE CARNE DE CERDO, HONGO SHIITAKE, TERMINADAS AL VAPOR, ACOMPAÑADAS CON SALSA DE PONZU Y TRUFA.</p>	<p>CAMARONES ROKA \$290 CAMARÓN TEMPURA SOBRE HOJAS DE LECHUGA BAÑADOS EN MAYO SPICY, TOQUE DE YUZU, CEBOLLÍN CHINO Y HOJUELAS DE PEZ BONITO.</p> <p>TACOS DE HAMACHI \$490 HAMACHI FRESCO SOBRE HOJA DE LECHUGA FRANCESA CON ARROZ CRUJIENTE, CILANTRO Y UN TOQUE DE MAYO DINAMITA.</p> <p>WAGYU MINI BURGERS \$535 3 BURGERS DE WAGYU AL JOSPER, CEBOLLA CARAMELIZADA AL VINO TINTO, QUESO GOUDA, LECHUGA FRANCESA Y TOQUE DE MAYO MISO.</p> <p>WAGYU RICE BITES \$850 4 PZAS. DE WAGYU JAPONÉS A5 SOBRE BATERA DE ARROZ CRUJIENTE, CON VARIEDAD DE TOPPING DE SPICY SALMON, TOBIKO NEGRO Y ACEITE DE TRUFA.</p>
--	---	--

{ CALIENTES }

NEW

Ensaladas

<p>VERDE \$195 MIX DE LECHUGAS BABYS, TOMATE CHERRY Y ALGA WAKAME, CON ADEREZO DE JENGIBRE Y RÁBANO DAIKON.</p> <p>ENSALADA SUNOMONO \$250 SEAWEED SALAD, ALGA WAKAME, CAMARÓN, KANIKAMA, PEPINO, AJONJOLÍ, VINAGRE DE ARROZ Y TOGARASHI.</p> <p>ENSALADA KAI FINAS LÁMINAS SOBRE CAMA DE AGUACATE, LECHUGA BABY, SALSA DE JENGIBRE Y TOQUE DE WASABI.</p> <p>ATÚN \$470 SALMÓN \$330</p> <p>KAMPACHI AL CILANTRO \$420 MARINADO EN SALSA DE CILANTRO, ESPINACA BABY, TOMATE CHERRY Y PORO FRITO.</p>

{ ARROCES }

<p>ARROZ VOLCÁNICO \$410 ARROZ PREPARADO EN PIEDRA VOLCÁNICA, MARINADO EN SESAME SOY, PASTA COREANA, CAMARÓN, FILETE DE RES Y VERDURAS SALTEADAS EN SAKE.</p> <p>YAKIMESHI ESPECIAL \$270 ARROZ FRITO AL WOK CON TOCINO, FILETE DE RES, POLLO CAMARÓN Y HUEVO, SALTEADOS CON ZANAHORIA, CEBOLLÍN Y UN TOQUE DE SALSA DE SOYA.</p> <p>DONBURI SPICY TUNA \$420 ATÚN SPICY CON CEBOLLÍN, MASAGO Y AGUACATE EN SHARI.</p> <p>SPICY SALMON \$390 SALMON SPICY CON CEBOLLÍN, MASAGO Y AGUACATE EN SHARI.</p> <p>MORIAWASE \$490 ATÚN, SALMÓN, HAMACHI, EN SHARI CON FLOR DE AGUACATE Y MASAGO.</p>

{ SOPAS & PASTAS }

<p>SOPA MISO KAI \$250 MISO TRADICIONAL CON CAMARÓN, RES Y HONGOS JAPONESES.</p> <p>RAMEN DE PORK BELLY \$260 SOPA RAMEN CON MEDALLONES DE PORK BELLY Y SALSA ESPECIAL DE AJONJOLÍ Y CEBOLLÍN.</p> <p>PASTA DE CAMARÓN \$330 PASTA JAPONESA SALTEADA EN SALSA DE SOYA, TONKATSU, TALLOS DE BRÓCOLI, LÁMINAS DE ZANAHORIA Y CAMARONES SALTEADOS EN AJO Y JENGIBRE.</p>
--

Conos

<p>MAGURO SPICY TEMPURA \$180 ATÚN SPICY, CHISPAS TEMPURA, AGUACATE Y ACEITE DE TRUFA.</p> <p>SALMÓN \$170 POR DENTRO SALMÓN CON IKURA, TANUKI, PIEL DE SALMÓN, CEBOLLÍN Y LIMÓN AMARILLO.</p> <p>SOFT SHELL \$210 ENVUELTA EN HOJA DE PEPINO, POR DENTRO CANGREJO CON DINAMITA, LECHUGA Y AGUACATE.</p> <p>UNAGI MAGURO \$190 POR DENTRO ATÚN, ANGIULA TEMPURA CON SALSA DE ANGIULA, DINAMITA, TANUKI Y CEBOLLÍN.</p>
--

Fuertes al Jospers

<p>SALMÓN \$500 250 GRS. SALMÓN AL JOSPER CON UN TOQUE DE SAL Y PIMIENTA ACOMPAÑADO DE PUNTAS DE ESPÁRRAGOS, HONGOS JAPONESES, VINAGRETA DE YUZU Y WASABI.</p> <p>PULPO \$590 300 GRS. MARINADO EN SALSA PERUANA, TERMINADO CON AJIPANKA Y PORO CRUJIENTE.</p> <p>LANGOSTA VOLCÁN \$2,600 (PRODUCTO DE TEMPORADA) 900 GRS. DE LANGOSTA AL JOSPER, MARINADA EN MANTEQUILLA, CORONADO CON CALLO DE HACHA Y MAYO MASAGO CON TOQUE DE CEBOLLÍN.</p> <p>LOBINA A LAS BRASAS \$590 180 GRAMOS DE LOBINA RAYADA, SAZONADA CON SAL MALDON, PIMIENTA NEGRA MOLIDA Y UN TOQUE DE MANTEQUILLA, SERVIDA SOBRE ESPEJO DE SALSA DE CILANTRO, YUSU, EDAMAMES, VERDURAS BABY Y TOMATES ROSTIZADOS. ACOMPAÑADO CON ENSALADA DE ESPINACAS Y PORO FRITO.</p>	<p>TOTOABA \$560 180 GRS. MARINADO EN ACEITE DE AJONJOLÍ Y TOGARASHI, SOBRE SALSA DE YUZU, SOYA Y SALSA RAYU, CEBOLLA MORADA Y HOJAS DE CILANTRO.</p> <p>RÓBALO CARAMELO \$480 200 GRS. RÓBALO AL HORNO, SOBRE ESPEJO DE CARAMELO MISO Y CHILE HABANERO, CON ENCURTIDO DE GERME DE SOYA.</p> <p>RIB EYE WAGYU JAPONÉS A5 (200 GRS.) \$2,900 (KAI SIGNATURE)</p> <p>RIB EYE (500 GRS.) \$1,200 (JACK'S CREEK AUSTRALIAN BLACK ANGUS) ACOMPAÑADO DE MANTEQUILLA DE AJO, ROMERO Y WASABI.</p> <p>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.</p>
---	--

ESPÁRRAGOS	\$165
BRÓCOLI	\$170
ELOTES	\$190
COLES DE BRUSELAS ASADAS AL JOSPER	\$170
BROCHETAS DE ELOTE DULCE A LA MANTEQUILLA	\$120
PURÉ DE PAPA TRUFADO	\$175
PAPAS FRANCESAS TRUFADAS	\$155

{ SALSAS }

<p>RAYU \$15 (CHILE COREANO, AJONJOLÍ, JENGIBRE, AJO Y ACEITE)</p> <p>SALSA TZUME \$15</p> <p>SPICY MAYO \$15</p> <p>HABANERO CREMOSO \$15</p>
--

Sushi Bar

{ SPECIAL SASHIMIS }

HAMACHI SERRANO SASHIMI \$570
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 GRUESO, 30 GRS. AKAMI, 30 GRS. O-TORO Y 30 GRS. CHU-TORO.

NIGIRI { CON WASABI }

{ SASHIMI }

SASHIMI | NIGIRI | HAND ROLLS

AKAMI ATÚN ALETA AZUL.	\$490	\$115	\$160
CHU-TORO ATÚN ALETA AZUL MEDIO GRASO.	\$540	\$130	\$180
O-TORO ATÚN ALETA AZUL EXTRA GRASO.	\$550	\$170	\$180
NEGITORO ATÚN ALETA AZUL EXTRA GRASO PREPARADO.	\$115	\$180	
SAKE SALMÓN	\$400	\$110	\$180
HAMACHI COLA AMARILLA	\$560	\$130	\$190
TOTOABA	\$410	\$82	\$170
IKURA HUEVA DE SALMÓN.		\$170	
UNI ERIZO DE MAR.		\$220	
EBI CAMARÓN AGUA SALADA.		\$90	\$170
TAKO PULPO.	\$390	\$80	
HOTATE CALLO DE HACHA.	\$390	\$80	\$180
KING CRAB (PRODUCTO DE TEMPORADA)		\$330	
HOKKI GAI ALMEJA CHOCOLATA.		\$115	
AKAGAI ALMEJA PATA DE MULA.		\$170	
KUMAMOTO OSTIÓN.		\$80	
UNAGI ANGUILA DE RÍO.		\$110	\$150
TAMAGO OMELETTE JAPONÉS.		\$55	
WAGYU JAPONÉS A5		\$210	
CARACÓL	\$280	\$104	\$170

*LOS SASHIMIS SE SIRVEN CORTE GRUESO NATURAL, O CORTE FINO NATURAL. (100 GRS).

*TODOS LOS SASHIMIS NATURALES SON LIBRES DE GLÚTEN.

*LOS NIGIRIS SE SIRVEN POR PIEZA.

MAKI ROLLS

KAI \$360
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 \$290
POR DENTRO CAMARÓN TEMPURA, CHISPAS TEMPURA, AGUACATE Y KANIKAMA. POR FUERA SALMÓN, ATÚN Y SHISO.

EBISU ROLL \$280
PREPARADO CON HOJA DE SOYA, POR DENTRO SPICY KANIKAMA, CHIPS TEMPURA Y AGUACATE, FORRADO CON SALMÓN FRESCO Y TOPPING DE CAMARÓN TEMPURA Y NEGI.

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 \$350
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.

SAKE TRUFADO ROLL \$350
POR DENTRO SPICY SALMON CON CHISPAS TEMPURA, POR FUERA FORRADO DE AGUACATE CON TOPPING DE SPICY SALMON, TOBIKO NEGRO Y ACEITE DE TRUFA.

RAINBOW ROLL \$350
POR DENTRO KANIKAMA, TOBIKO, NEGI, MAYO SPICY, WASABI Y PEPINO. POR FUERA AJONJOLÍ FORRADO DE CAMARÓN HAMACHI, SALMÓN, ATÚN, PESCA BLANCA Y AGUACATE.

NINJA ROLL \$350
POR DENTRO CAMARÓN TEMPURA, PEPINO Y AGUACATE, POR FUERA FORRADO CON SALMÓN Y AGUACATE, CON CHISPAS TEMPURA, MAYO SPICY FLAMEADO, SALSA TZUME Y TOBIKO.

ALASKAN ROLL \$220
POR DENTRO KING CRAB Y KANIKAMA CON SALSA DINAMITA, AGUACATE, NEGI. POR FUERA ENVUELTO EN ALGA MAMENORI.

{ ROLLOS SIN ARROZ }

ALE ROLL \$350
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 \$124

KIZAMI WASABI \$49

CAVIAR ESTURIÓN \$191