

前菜

Entradas { FRÍAS }

🔥 OSTIONES KUMAMOTO \$390
6 PZ OSTIONES EN SU CONCHA, PONZU, IKURA Y CEBOLLÍN.

🔥 ALMEJA CHOCOLATA AGUACHILE \$330
ALMEJA CHOCOLATA, AGUACHILE HABANERO, PEPINO, CEBOLLÍN, IKURA.

CRISPY RICE ATÚN \$270
ATÚN SPICY SOBRE CAMA DE ARROZ CRUJIENTE CON AGUACATE Y MASAGO

CRISPY RICE SALMÓN \$260
SALMÓN SPICY SOBRE CAMA DE ARROZ CRUJIENTE, AGUACATE Y MASAGO.

TARTAR DE ATÚN \$390
ATÚN TARTAR, SOYA ESPECIAL CON ACEITE DE TRUFA Y RAYU, CEBOLLÍN, ARROZ CROCANTE ACOMPAÑADO DE PAN FOCACCIA.

🔥 TACO DE SOFT SHELL \$490
CANGREJO DE CONCHA SUAVE CRUJIENTE, MONTADO SOBRE HOJA DE LECHUGA, ADEREZO PICANTE, Y SALSA MAE PLOY.

{ CALIENTES }

EDAMAMES NATURALES \$120
AL VAPOR CON SAL MALDON

EDAMAMES PREPARADOS \$130
SALTEADOS, SALSA PONZU Y SHICHIMI TOGARACHI.

SHISHITO PEPPERS NATURALES \$120
DORADOS CON SAL MALDON.

SHISHITO PEPPERS PREPARADOS \$130
SALTEADOS AL WOK, PONZU, TOGARASHI, SAL MALDON.

CAMARONES ROKA \$300
CAMARÓN TEMPURA SOBRE HOJAS DE LECHUGA BAÑADOS EN MAYO SPICY, TOQUE DE YUZU, CEBOLLÍN CHINO Y HOJUELAS DE PEZ BONITO.

GYOZAS \$265
6 PZAS. RELLENAS DE CARNE DE CERDO, MIX DE VERDURAS SELLADAS Y TERMINADAS AL VAPOR, ACOMPAÑADAS CON SALSA DE PONZU Y TRUFA.

🔥 WAGYU MINI BURGERS \$580
3 BURGERS DE WAGYU AL JOSPER, CEBOLLA CARAMELIZADA AL VINO TINTO, QUESO GOUDA, LECHUGA FRANCESA Y TOQUE DE MAYO MISO.

Sopas y pastas

SOPA MISO TRADICIONAL \$100
TOFU, WAKAME Y CEBOLLÍN.

RAMEN DE PORK BELLY \$300
SOPA RAMEN, SALSA SOYA ESPECIAL, PORK BELLY, RAYU, HUEVO Y CEBOLLÍN

PASTA DE CAMARÓN \$330
PASTA JAPONESA, SALSA YAKISOBA DE MARISCOS, ZANAHORIA, CALABAZA, PIMIENTO, BRÓCOLI, Y CAMARONES

Ensaladas

VERDE KAI \$195
MIX DE LECHUGAS BABYS, TOMATE CHERRYS, TOFU Y AGUACATE CON ADEREZO DE JENGIBRE

ATÚN \$450

SALMÓN \$330

ENSALADA SUNOMONO \$250
SEAWEED SALAD, ALGA WAKAME, CAMARON, KANIKAMA, PEPINO, AJONJOLÍ, VINAGRE DE ARROZ Y TOGARASHI.

Arroces

🔥 ARROZ VOLCÁNICO \$410
ARROZ PREPARADO EN PIEDRA VOLCÁNICA, CAMARÓN, FILETE DE RES, ZANAHORIA, CALABAZA, HONGO SHITAKE, CEBOLLÍN, MARINADO EN SESAME SOY Y PASTA COREANA.

YAKIMESHI ESPECIAL \$270
ARROZ FRITO, FILETE DE RES, POLLO, CAMARÓN, TOCINO, ZANAHORIA, CEBOLLÍN, HUEVO Y SOYA.

Donburi

SPICY TUNA \$450
ATÚN, MAYO SPICY, CEBOLLÍN, TOBIKO, AGUACATE Y KIZAMI NORI

🔥 SPICY SALMON \$420
SALMÓN, MAYO SPICY, CEBOLLÍN, TOBIKO, AGUACATE Y KIZAMI NORI

MORIWASE \$470
ATÚN, SALMÓN, HAMACHI, AGUACATE, MAYO SPICY, CEBOLLÍN, TOBIKO, KIZAMI NORI

FUERTES AL JOSPER

🔥 SALMÓN \$620
220 gr de salmón al josper, acompañados de puntas de espárragos, hongos japoneses, vinagreta de yuzu y wasabi.

PULPO \$590
250 gr marinado en salsa peruana acompañado de mayo picante, poro frito y cebollín.

LOBINA A LAS BRASAS \$590
180 gr lobina rayada, servida sobre espejo de salsa de cilantro yuzu, tomates rostizados, acompañado de ensalada de espinaca y poro frito.

TOTOABA \$560
180 gr , sobre salsa de aderezo yuzu y rayu, cebolla morada y hojas de cilantro.

CORTES
TODOS NUESTROS CORTES SON AL JOSPER Y VAN ACOMPAÑADOS DE MANTEQUILLA DE AJO Y ROMERO.

RIB EYE WAGYU JAPONES A5 (KAI SIGNATURE) 200 GR \$3,200

RIB EYE (500 GRS.) (JACK'S CREEK AUSTRALIAN BLACK ANGUS) \$1,500

STEAK FRITES (300GR) \$1,245
MONTADO SOBRE PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS Y MANTEQUILLA DE AJO, CHALOTE Y ROMERO.

{ GUARNICIÓN }

ESPÁRRAGOS \$165

BRÓCOLI \$150

ELOTES \$190

COLES DE BRUSELAS \$150

PURÉ DE PAPA TRUFADO \$150

PAPAS FRANCESAS TRUFADAS \$160

{ SALSAS }

RAYU \$15

SALSATZUME \$15

SPICY MAYO \$15

🔥 HABANERO CREMOSO \$15

SUSHI BAR

{ SPECIAL SASHIMIS }

HAMACHI SERRANO SASHIMI 100gr \$570
HAMACHI FRESCO CORTE FINO,
SALSA PONZU, MAYO SERRANO Y
CILANTRO.

ATÚN TRUFADO 100gr \$550
ATÚN ALETA AZUL CORTE FINO, SOYA
TRUFADA, TRUFA NEGRA.

SASHIMI KAI SELECCIÓN DEL CHEF
3 TIPOS (120gr) \$500
5 TIPOS (200gr) \$750
7 TIPOS (280gr) \$1,000

(NIGIRI SAMPLER OMAKASE)

OMAKASE SELECCIÓN DEL CHEF \$2,100
ENTRADA - SASHIMI -PLATO CALIENTE
-NIGIRI 8 PZ -CONO- SOPA MISO - POSTRE
(SOLO EN BARRA SUSHI)

NIGIRI SAMPLER SELECCIÓN DEL CHEF \$750
6 PZ DE NIGIRI Y ROLLO HOSOMAKI
SELECCIÓN DEL CHEF

Sashimi

TODOS LOS SASHIMI SE SIRVEN DE 100gr

AKAMI	\$490
CHU-TORO	\$540
O-TORO	\$560
SALMÓN	\$400
TOTOABA	\$410
LOBINA	\$380
HAMACHI	\$560
PULPO	\$390

Nigiri

TODOS LOS NIGIRIS SE SIRVEN DE 12gr

AKAMI	\$100	LOBINA	\$80
CHU-TORO	\$130	PULPO	\$70
O-TORO	\$170	CAMARÓN	\$70
KAMA-TORO	\$200	UNI- ERIZO DE MAR	\$220
SALMÓN	\$95	ALMEJA CHOCOLATA	\$115
TOTOABA	\$80	ANGUILA	\$110
KING CRAB	\$330	IKURA - HUEVA DE SALMÓN	\$170
WAGYU JAPONES A5	\$260	HAMACHI	\$130

*SUJETOS A DISPONIBILIDAD DE TEMPORADA

MAKIS - ROLLOS

KAI ROLL \$400
POR DENTRO NORI, CAMARÓN, AGUACATE Y
PEPINO, POR FUERA ANGUILA, TZUME,
TOBIKO NEGRO Y AJONJOLÍ

EBI AVOCADO \$260
POR DENTRO NORI, CAMARÓN TEMPURA,
PEPINO, SPICY MAYO, POR FUERA AGUACATE,
MAYO MASAGO Y CEBOLLÍN

SPICY TUNA \$350
NORI, SPICY TUNA POR DENTRO, FORRADO DE
AGUACATE, CORONADO CON SPICY TUNA Y
TOBIKO.

SPICY SALMÓN \$350
NORI, SPICY SALMÓN POR DENTRO, FORRADO
DE AGUACATE, CORONADO SPICY SALMÓN Y
TOBIKO NEGRO.

SHISPA \$300
POR DENTRO NORI, SALMÓN, PEPINO, QUESO
CREMA, SPICY, POR FUERA AGUACATE, MAYO
MASAGO, CHISPAS TEMPURA.

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

SOFT SHELL CRAB \$420
POR DENTRO JAIBA DE CONCHA SUAVE CRUJIENTE,
AGUACATE, PEPINO, LECHUGA, TOBIKO, MAYO SPICY
POR FUERA NORI TZUME

HANIA ROLL \$350
POR DENTRO CAMARÓN, AGUACATE, CUBIERTO POR HOJA DE
SOYA, CORONADO CON SPICY TUNA, ARROZ CRUJIENTE,
SALSA TZUME

DRAGÓN ROLL \$330
POR DENTRO NORI, CAMARÓN TEMPURA, PEPINO,
AGUACATE, POR FUERA, KANIKAMA, SALSA
DINAMITA, SALSA TZUME, TOBIKO NEGRO, CEBOLLÍN
Y AJONJOLÍ

UMAMI ROLL \$350
POR DENTRO SPICY TUNA, PEPINO, MASAGO, CHISPAS
TEMPURA, POR FUERA ATÚN SELLADO, ACEITE DE
TRUFA, MAYO SPICY Y CHILE SERRANO

ALASKAN ROLL \$220
POR DENTRO KANIKAMA SALSA DINAMITA, AGUACATE
NEGI, POR FUERA HOJA DE SOYA MAMENORI

{ ROLLOS SIN ARROZ }

ALE ROLL \$350
POR DENTRO KANIKAMA SPICY, AGUACATE Y POR
FUERA NORI, ATÚN, CORONADO CON SPICY TUNA Y
TOBIKO.

BUDDAH ROLL \$450
POR DENTRO ATÚN, SALMÓN, HAMACHI, AGUACATE,
PEPINO, LECHUGA, CORONADO MIX
SALMON-ATUN-HAMACHI SPICY Y TOBIKO NARANJA.

{ TOPPINGS 1GR. }

FOIE GRAS (3gr)	\$50
TRUFA NEGRA (2 GRS)	\$120
WASABI FRESCO (3 GRS)	\$150
CAVIAR ESTURIÓN (1 GRS)	\$200

Temakis

SPICY TUNA TEMPURA \$190
ALGA NORI, ATÚN SPICY, AGUACATE, MASAGO Y
CHISPAS TEMPURA

SPICY SALMÓN TEMPURA \$180
ALGA NORI SALMÓN SPICY, AGUACATE, MASAGO Y
CHISPAS TEMPURA

UNAGI: \$180
ALGA NORI, ANGUILA, AGUACATE, SALSA DULCE

NEGITORO \$200
ALGA NORI, O-TORO Y CEBOLLÍN

SOFT SHELL CRAB: \$210
NORI, JAIBA DE CONCHA SUAVE CRUJIENTE, MAYO
SPICY, TZUME, MASAGO, AGUACATE Y PEPINO.

SALMON ESPECIAL: \$200
NORI, SALMÓN, PIEL DE SALMÓN, IKURA Y CEBOLLÍN.