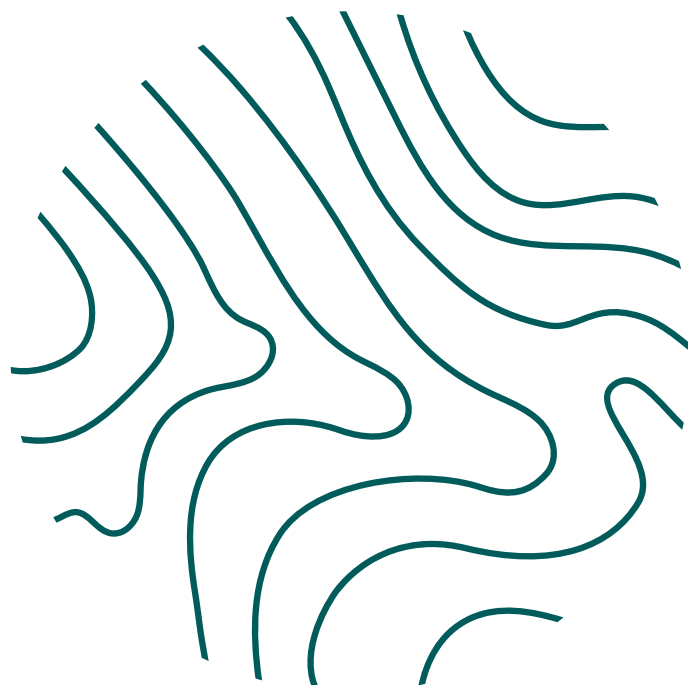




S
A
S
H
I
M
I

SASHIMI MORIAWASE
Degustación de finos cortes pescados y mariscos del día

16 cortes 129 | 20 cortes 149

SASHIMI
4 cortes

Maguro	28
Sake	28
Shiromi	32
Hotate	42
Ebi	28
Mariscos del día	42

FONDOS

RAMEN 52
Panceta, kamaboko, huevo onsen

FUJI-HI RAMEN 59
Mariscos salteados, pac choi
grillado, caldo ramen picante

UDON KIMO 56
Dashi, chilli butter, gochujang,
mariscos al wok

KIMO RICE
Yakimeshi, pachikay, verduras

Salmón / miel de tonkatsu 56

Mariscos / chili butter 49

Veggie / frutos secos y setas 42

SHIROMI NIKKEI 62
Pescado sellado, chimichurri nikkei, ajos
crocantes, espárragos brasa, piel de
papas

ASADO DE TIRA ANGUS 119
Cocido 16 horas, salsa kakuni, puré de
zanahoria y jengibre, mostaza-wasabi

NIKKEI AHIRU 82
Magret de pato, cerveza negra y miso,
puré al wasabi, chips de lotto

GUNKAN

Maguro	26
Sake	26
Shiromi	29
Hotate	39

Ebi	26
Kani	29
Uni	32

BARRACA CALIENTE

CRISPY RICE 5 ud.
Salmón, shari crocante,
salsa de rocoto y tartufo

48

ROCK SHRIMPS
Langostinos, sweet miso, aguaymanto,
curry de la casa

44

GYOZAS 2 ud.
Pato, shiitake, crema de loche

36

EDAMAME
Batayaki / Picante

26

BERENJENA KOY SHUNKA
Berenjena confitada, miel de miso,
katsuobushi

38

BARRA FRÍA

ENSALADA Kiuri, wakame, kombu, nori, salsa nikkei	39
TAKO SUNOMONO Fansi, kiuri, wakame, pulpo, marinado en SU	35
NAVAJAS Ponzu / Ají amarillo	42
MAGURO SUKEDON Atún marinado, gohan, ají limo, furikake, rabanito encurtido, oroshi de rocoto	49
TARTELETA CROCANTE DE NORI Salmón, base de shari, palta, brotes, ovas	36
CEVICHE KIMO* Atún, leche ahumada de ají amarillo	52
TIRADITO KAPPA Conchas de abanico, palta flameada, leche de tigre kappa, ajo crocante	52
MAGURO TATAKI* Atún sellado a fuego vivo, leche ahumada de rocoto, masago arare	39
TUNA TARTARE* Dashi - shoyu texturizado	45
TIRADITO MAGURO NIKKEI* Usuzukuri de atún, pepino, tobiko, salsa nikkei, daikon oroshi, sriracha	45
ATÚN PANCA MISO* Maguro Kaku zukuri, salsa panca miso, tofu, ajonjolí, echalotes	45

(*) Trabajamos con insumos que el mar nos da día a día. En caso de no estar disponibles, nos veremos obligados a cambiarlos. Esto será comunicado al iniciar el servicio.

MUNDONIGIRI

NIGIRI TRADICIONAL 2 pzas.

Maguro	25
Sake	25
Shiromi	29
Hotate	39
Ebi	25
Mariscos del día	29

DEGUSTACIÓN NIGIRIS KIMO 135

Shake / Shiromi Ponzu /
Tuna umami / Chili tsuri /
Bata ika /
Conchas y cangrejo /
Belly foie / Wagyu

SHAKE 28

Salmón, ralladura de lima,
aceite de trufas, sal maldon,
tartufo

AMAI MISO MAGURO* 29

Atún, sweet miso,
furikake de algas

BATA IKA 32

Calamar, shari con sepia,
mantequilla de gochujang
y ajos negros

CONCHAS & CANGREJO 39

Mayo-spicy, quesos

SHIROMI PONZU 35

Pesca del día, ponzu,
wasabi tartufo

CHILI TSURI 34

Pesca del día,
ají amarillo, crocante
de langostinos

TUNA UMAMI* 29

Atún, mayo umami,
ponzu texturizado

SALMÓN NIKKEI 32

Glaze nikkei, jengibre,
kiuri, negi

BELLY FOIE* 40

Panza de salmón,
foie gras, chimichurri,
salsa de anguila

WAGYU 42

Mantequilla de foie gras,
sal maldon

ATÚN TARTARE* 29

Ponzu texturizado, wasabi,
aceite de ajonjolí, furikake

(*) Trabajamos con insumos que el mar nos da día a día. En caso de no estar disponibles, nos veremos obligados a cambiarlos. Esto será comunicado al iniciar el servicio.

MAKIS

FIRE CRAB

Ebi furai, palta,
cangrejo picante,
salsa de quesos

5 piezas 26

10 piezas 46

SPICY TUNA*

Tartar de atún
picante, langostino
crocante, hoja
de soya, ajonjolí,
negi

5 piezas 26

10 piezas 46

CEVICHE MAKI

Ebi furai, palta, pesca
del día, acevichado de
rocoto,
furikake, brotes de
culantro

5 piezas 26

10 piezas 46

HOTATE TNT

Ebi furai, palta, tartar
de conchas, tobiko,
negi

5 piezas 29

10 piezas 49

TRUFFLE PONZU

Ebi furai, palta, kiuri,
atún, kawa karaage,
ponzu trufado

5 piezas 26

10 piezas 46

SHIROMI PACHIKAY

Ebi furai, palta, pesca
del día, pachikay con
hoi sin, negi

5 piezas 26

10 piezas 46

(*) Trabajamos con insumos que el mar nos da día a día. En caso de no estar disponibles, nos veremos obligados a cambiarlos. Esto será comunicado al iniciar el servicio.