

Primer encuentro**MARROW TARTAR**

Tuétano rostizado con cortes finos de lomo marinado, acompañado de taro crocante. 17

GYOZAS

De birria al estilo nipón. 13

SHARI TARTAR

Atún curado, quinua pop y aguacate flameado. 12

EDAMAMES

Salteados al wok en salsa batayaki y soya. 11

NIKU USUZUKURI

Cortes de lomo en salsa yuzu. 14

CEVICHE JIPISAKE

Cubos de salmón marinados en leche de tigre al maní, tamarindo con taxo y grosella china. 15

SAKE DE LYCHEE

Cortes tradicionales de sashimi de salmón en salsa de lychee y taxo. 14

YELLOW FIN TIRADITO

Corte de atún madurado en salsa ponzu, wakame y parmesano. 13

Un bocado, una historia**NIGIRI (2 uds.)**

Salmón al limón 11
Pato con holandesa
de foie gras 14
Unagui 12
Wagyu 15

SASHIMI (3 uds.)

Atún 6
Salmón 7
Pesca blanca 5
Anguila 8

GUNKAN (2 uds.)

Scallop gratinado 13
Cangrejo Rojo 14
Lomo 11

El inicio del viaje**PICAÑA KIMCHI**

Rollo relleno de crujiente ebi furai, zanahoria tempura y queso crema envueltos en picaña flameada, bañada en korean-mayo.
17/9

UNAGI CALI

Rollo relleno de queso crema, camarones al panko y aguacate, coronado con anguila ahumada, salsa taré y gotas de limón.
17/9

SPICY TUNA

Rollo relleno de atún madurado y anguila furai, con topping de tuna tartar en salsa taré y spicy de la casa.
18/10

ALASKA

Rollo relleno de salmón aguacate, queso crema, abrazado con láminas de salmón coronado con wakame e ikura en salsa de soya.
16/9



ATÚN AL TARTUFO

Relleno de atún madurado, aguacate y queso crema, coronado con camarón furai picado con salsa spicy, quinua pop y aceite de trufas.

17/9

EBI GRATINADO

Rollo relleno de salmón, anguila furai y queso crema, abrazado con masago, con topping de camarón en salsa de queso y terminado con salsa taré.

18/10

Sabores que abren caminos**TAKO AL KIMCHI**

Pulpo suave sellado con chimichurri de kimchi, con causas crocantes en salsa de lulo. 22

KAISEN TUM YUM

Langostinos y conchas negras con arroz thai infundado con azafrán y hierbas aromáticas. 30

NUBE DE MAR

Corvina crocante con espumilla de taro en salsa batayaki. 21

UMAMI VERDE

Corte de salmón con costra de pistacho y ñoquis en salsa encocada oriental. 24

TOMAHAWK NIKKEI

Tomahawk madura en mantequilla batayaki con salsa de yemas y foie grass shari trufado y brócolis salteados. 39

ASADO DE TIRA 72H

Cocido a baja temperatura con glaseado de panela y arroz de coco asiático. 30

UDON SHITAKE AL TARTUFO

Pasta tradicional japonesa de camarones y conchas negras al estilo fungi, aromatizado con aceite de trufas. 24

UDON SCALLOPS

Pasta japonesa de scallops salteados en salsa con un toque de ajíes peruanos. 23

YAKIMESHI DE PATO

Magret de pato sellado, acompañado con tradicional arroz frito salteado con pato confite y salsa de yemas encurtidas. 21

Último encuentro**DEZĀTO DE LA CASA**

Flan de choclo y lichie con crumbs dulces de pistacho. 9

BAO PANKA

Tradicional pan japonés relleno con manjar de hongos shitake, acompañado con helado. 10

