



Nigiri

2 unidades



(Anguila de agua dulce con salsa de anguila)

Nigiri unagi 2.800



(Anguila, nueces, cebollín y salsa de anguila)

Nigiri Almond \$ 3.000



Nigiri Blanco \$ 2.400



Nigiri kaniKama \$ 2.400

Nigiri blanco	\$ 2.400
Nigiri kanikama	\$ 2.400
Nigiri sake (Salmón)	\$ 2.800
Nigiri tako (Pulpo)	\$ 2.800
Nigiri unagui (Anguila de agua dulce con salsa de anguila)	\$ 2.800
Nigiri masago (Huevo de pescado)	\$ 2.800
Nigiri ebi (Camarón)	\$ 2.900
Nigiri almond (Anguila, nueces, cebollín y salsa de anguila)	\$ 3.000
Nigiri avocado (Salmón, palta y queso crema)	\$ 3.000



Nigiri Masago
(Huevo de pescado)

\$ 3.300

Nigiri avocado
(Salmón, palta y queso crema)

\$ 3.000



Nigiri ebi
(Camarón)

\$ 2.900

Nigiri sake
(Salmón)

\$ 2.800



Nigiri tako
(Pulpo)

\$ 2.800

Sashimi



Sashimi de Salmón



Chirashi

9 cortes

Del chef <i>(Cortes de pescado blanco)</i>	\$ 8.000
Especial <i>(Salmón y pulpo)</i>	\$ 8.000
Salmón	\$ 9.000
Atún	\$ 9.500
Salmón y atún	\$ 9.500

12 cortes

Del chef <i>(Cortes de pescado blanco)</i>	\$ 9.000
Especial <i>(Salmón y pulpo)</i>	\$ 9.000
Salmón	\$ 10.000
Atún	\$ 10.500
Salmón y atún	\$ 10.500

Chirashi ebi <i>(Camarón, queso crema, paíta, cebollín en base de gohan)</i>	\$ 9.500
Chirashi teri <i>(Pollo teri yaki, queso crema, paíta, cebollín en base de gohan)</i>	\$ 9.500
Chirashi premium <i>(Corte de salmón con paíta, kanikama, pepino, masago, cebollín, camarón y en base de gohan)</i>	\$ 10.500
Tiradito de salmón <i>(20 láminas de salmón con salsa de ají amarillo, cilantro y cebolla morada)</i>	\$ 12.500
Ceviche mixto <i>(Trozos de pescado blanco, camarón, calamar, pulpo, cancha, choclo y camote)</i>	\$ 13.500
Sakana tataki <i>(Mix de pescado con kanikama, pepino, camarón, pulpo, semilla de sésamo y cebollín)</i>	\$ 13.500



Temaki

Temaki

Temaki / Hand Rolls
cono tradicional Japonés

Todos los temaki llevan palta y cebollin

Temaki del chef	<i>(Pescado blanco y masago)</i>	\$ 3.900
Temaki kanikama	<i>(Kanikama y masago)</i>	\$ 3.900
Temaki light	<i>(Pepino, queso crema y masago)</i>	\$ 3.900
Temaki sake	<i>(Salmón y masago)</i>	\$ 3.900
Temaki unagui	<i>(Anguila, masago y salsa unagui)</i>	\$ 3.900
Temaki ebi	<i>(Camarón y masago)</i>	\$ 3.900

California Rolls *8 trozos*

*Todos los californias llevan palta
y van envuelto en sésamo*



California maguro

California		\$ 6.900
<i>(Kanikama)</i>		
California kappa		\$ 6.900
<i>(Kanikama, pepino)</i>		
Makimono		\$ 7.900
<i>(Pescado blanco envuelto en masago)</i>		
California ebi		\$ 6.900
<i>(Camarón)</i>		
California sake		\$ 6.900
<i>(Salmón)</i>		
California natura		\$ 6.900
<i>(Pepino, palta queso crema)</i>		

Special Rolls

8 unidades



(Paila, masago, cebollín, huevo, pepino, salmón y envuelto en sesamo)

Spider roll \$ 7.900



(Salmón, queso crema y envuelto en paila)

Edu roll \$ 7.900



(Queso crema, salmón, cebollín envuelto en salmón cocido)

Raffa roll \$ 8.400



(Unagui, paila, masago y queso crema, envuelto en tortilla de huevo)

Zam roll \$ 8.400



Rainbow roll

(Kanikama, palta, masago envuelto en arcoiris de pescado y palta)

\$ 7.900

Unagui roll

(Anguila, palta envuelto en palta y bañado en salsa de anguila)

\$ 7.900



Teri roll

(Pollo, palta, cebollín, envuelto en sésamo y bañado en salsa unagui)

\$ 7.400

Tempura roll

(Ebi tempura, cebollín, queso crema y envuelto en palta)

\$ 7.400

Tempura roll

(Ebi tempura, cebollín, queso crema y envuelto en salmón)

\$ 7.900



Special Rolls

8 unidades



Sake roll



Hanna maki



Light roll

Johd roll	\$ 7.400
<i>(Kanikama, queso crema, palta envuelto en sésamo)</i>	
Kim roll palta	\$ 7.400
<i>(Salmón, cebollín, queso crema envuelto en palta)</i>	
Kim roll salmón	\$ 7.900
<i>(Salmón, cebollín, queso crema envuelto en salmón)</i>	
Light roll	\$ 7.400
<i>(Tofu, pepino, envuelto en sésamo)</i>	
Ebi roll	\$ 7.400
<i>(Camarón, queso crema envuelto en palta)</i>	
Sake roll	\$ 7.900
<i>(Salmón, palta y envuelto en salmón)</i>	
Green roll	\$ 7.400
<i>(Pepino, palta, queso crema envuelto en palta)</i>	
Spring roll	\$ 7.400
<i>(Tofu, queso crema, pepino envuelto en palta)</i>	
Hana maki roll	\$ 7.900
<i>(Salmón, cebollín, palta, queso crema envuelto en salmón)</i>	
Mix roll	\$ 7.900
<i>(Camarón y palta envuelto en salmón)</i>	
Beto roll	\$ 7.400
<i>(Salmón, camarón, queso crema envuelto en palta)</i>	
Chesse ebi roll	\$ 7.400
<i>(Camarón, palta y cebollín envuelto en queso crema)</i>	
Delicia roll	\$ 7.400
<i>(Atún, queso crema envuelto en palta)</i>	
Many roll	\$ 7.900
<i>(Atún, palta envuelto en salmón)</i>	
Teri panko roll	\$ 7.400
<i>(Pollo, queso crema, cebollín envuelto en panko)</i>	
Tako spice roll	\$ 7.400
<i>(Pulpo, palta, cebollín envuelto en palta con salsa spice)</i>	
Teri palta roll	\$ 7.400
<i>(Pollo, queso crema, cebollín envuelto en palta)</i>	
Roll acevichado	\$ 8.400
<i>(Camarón tempura y palta envuelto en arroz, bañado en ceviche y shichimi)</i>	



Tonkatsu roll

(Salmón, queso crema, cebollín, envuelto en salmón, apanado con salsa unagui)

\$ 7.900

Tori roll

(Camarón, queso crema, envuelto en pollo apanado con salsa unagui)

\$ 7.400



House roll

(Salmón, queso crema, cebollín, envuelto en batido tempura y con salsa unagui)

\$ 7.400

Ichiborin roll

(Queso crema, salmón, masago y envuelto en palta)

\$ 7.400



Oriental roll (Sin arroz)

(Tortilla de omelette relleno con pimentón, cebollín, queso crema y salmón envuelto en salmón apanado)

\$ 8.400

Platos Calientes



(Arroz salteado con pollo, camarón y verduras) **Yakimeshi especial \$ 9.400**



(Salmón con salsa teri yaki acompañado con verduras salteadas y arroz)

Sake yaki \$ 10.400



(Pollo en salsa teri yaki acompañado con verduras salteadas y arroz) **Teri yaki \$ 9.400**



(Calamares apanados con salsa katsu)

Ika furay \$ 8.900



(Rollito de pollo relleno con nueces, acompañados con verduras salteadas y arroz) **Kuru miyage \$ 9.400**



Gyozas

(Empanaditas japonesas acompañadas de verduras)

Cerdo

\$ 4.900

Mozarella ebi (6 Unids.)

*(Camarón queso mozzarella
apanados con salsa katsu)*

\$ 8.900



Tempura ebi (8 Unids.)

(Camarones tempura con salsa tenshuyo)

\$ 8.900

Gyutataki de salmón

*(Trozos de salmón rebozado en sésamo
y sellado a la plancha, con salsa ponzu)*

\$ 14.500

Gyutataki de atún

*(Trozos de atún rebozado en sesamo
y sellado a la plancha con salsa ponzu)*

\$ 15.500



Platos Calientes



(Fideos yaki soba con pollo y verdura salteadas)

Yaki soba \$ 8.900



(Mix de camarones, calamares, pulpo y pollo con verduras en salsa de oston y acompañado con arroz)

Mix yasaitame \$11.400



(Cerdo apanado con salsa katzu, acompañado con arroz y verduras)

Don gas \$ 9.500

Gohan	\$ 2.500
<i>(Arroz japoneses al vapor)</i>	
Arroz oriental	\$ 9.800
<i>(Arroz salteado con gambas, pollo y nueces en salsa de ostión)</i>	
Oyako don	\$ 9.000
<i>(Arroz con huevo, pollo y verduras surtidas)</i>	
Tempura mix	\$ 9.400
<i>(Camarón y verduras tempura acompañado en salsa tenshuyo)</i>	
Tofu steak	\$ 9.500
<i>(Tofu frito con verduras salteadas acompañado de salsa teriyaki y arroz)</i>	
Yakimeshi Especial	\$ 8.800
<i>(Arroz salteado con pollo y verduras)</i>	
Agedashi	\$ 8.500
<i>(Tofu frito con salsa tenshuyo)</i>	
Ten don	\$ 8.400
<i>(Dómburi con arroz, camarones y verduras tempura con salsa tenshuyo)</i>	
Súbuta	\$ 10.500
<i>(Cerdo rebozado en salsa agridulce con verduras y fruta)</i>	
Teri spicy hot	\$ 9.500
<i>(Pollo en aceite de sésamo, sake y salsa coreana acompañado con arroz)</i>	
Blanco grille	\$ 9.500
<i>(Pescado a la plancha con ensalada de cebolla morada)</i>	
Picante marisco	\$ 11.400
<i>(Pulpo, calamares, camarones, verduras y ají amarillo acompañado con arroz)</i>	
Teri yaki	\$ 9.400
<i>(Pollo en salsa teri yaki acompañado con verduras salteadas y arroz)</i>	
Sake yaki	\$ 10.400
<i>(Salmón con salsa teri yaki acompañado con verduras salteadas y arroz)</i>	
Sake sweet	\$ 11.400
<i>(Salmón en salsa de mango, mirin, cebollín, camarones y hondashi acompañado con arroz)</i>	
Kuru miyage	\$ 9.400
<i>(Rollito de pollo relleno con nueces, acompañados con verduras salteadas y arroz)</i>	
Ika furai	\$ 8.900
<i>(Calamares apanados con salsa katsu)</i>	

Hosomaki

6 trozos

Palta	\$ 3.200
Del chef <i>(Pescado blanco)</i>	\$ 3.200
Kappa maki <i>(Pepino y sésamo)</i>	\$ 3.200
Sake maki <i>(Salmón)</i>	\$ 3.200
Kani maki <i>(Kanikama, palta y masago)</i>	\$ 3.200
Ebi maki <i>(Camarón)</i>	\$ 3.200
Unagui <i>(Anguila cubierto de salsa unagui)</i>	\$ 3.200



Todos los hosomaki llevan arroz y van envueltos en nori

Special Rolls

(8 unidades)

Red roll \$ 7.900

Salmón, cebollin, queso crema, envuelto en salmón cocido, bañado en salsa de la casa y shichimi.

Duri roll \$ 8.400

Salmón, camarón, queso crema, cebollin, palta, envuelto en palta. (sn/arroz)

Peruvian roll \$ 7.900

Pollo apanado, cebollin, envuelto en palta, bañado en salsa huancaína y papas al hilo.

Tuna roll \$ 7.900

Camaón tempura, palta, envuelto en atún, bañado en salsa acevichada y shichimi.

Veggie chesse roll \$ 7.900

Tofu apanado, cebollin palta, envuelto en queso crema, bañado en salsa teriyaki y nueces.

Dabe roll \$ 7.900

Camarón tempura, lechuga, pepino, queso crema, envuelto en palta. (sn/arroz)

Tropical chesse roll \$ 8.400

Salmón palta envuelto en queso crema flameado con toping de piña y bañado en salsa unagui

Tataki roll \$ 7.900

Kanikama, palta envuelto en panco con toping de salsa acevichada y trocitos de salmón, camarón y cebollin

Mango spice roll \$ 8.400

Camarón furay, queso crema, palta, envuelto en mango con toping de salsa spice.

Coco sweet roll \$ 8.400

Mango, palta, queso crema, envuelto en coco apanado y bañado en salsa de mango.

Magusa roll \$ 8.400

Atún, salmón, cebollin y palta, envuelto en salmón. (sn/arroz)

Palmi roll \$ 7.900

Palmito, cebollin y queso envuelto en palta.

Combinaciones

(Sin Modificaciones)



Combinaciones

1 PERSONA 18 pzas \$ 11.500

Corte de sashimi salmón (4 cortes)
Hosomaki sake
Johd palta roll

2 PERSONAS 26 pzas \$ 20.500

Nigiri salmón
Nigiri ebi
Sake maki
California maki (HOT)
Edu roll

4 PERSONAS 52 pzas \$ 38.000

Nigiri sake (2)
Nigiri ebi (2)
Hosomaki kappa maki
Hosomaki sake maki
California maki (HOT)
California sake (HOT)
Edu roll
Johd salmón roll

Los Californias pueden ir envuelto en tempura o panco.

Postres



Helado tempura

\$ 5.500

(Bocado de helado recubierto de bizcocho en batido tempura)

Postre del chef

\$ 4.500

(Panqueque relleno de manjar y nueces en batido tempura con salsa de chocolate)



Postre duri

\$ 5.400

(Bocado de helado con nueces, bañado en salsa de frambuesa o chocolate)

Sopas

Udon

\$ 6.900

(Fideos Japoneses, verduras, camarones tempura)

Miso

\$ 1.500

(Sopa de poroto de soya, hondashi, tofu, cebollín)

Ramen

\$ 6.900

(Fideos Japoneses, verduras, camarones, pollo y huevo)



Udon

Tragos



TRAGOS

PISCO SOUR	\$ 3.800
PISCO SOUR CATEDRAL	\$ 7.200
MANGO SOUR	\$ 4.000
FRAMBUESA SOUR	\$ 4.000
MARACUYA SOUR	\$ 4.000
MANGO SOUR CATEDRAL	\$ 7.500
FRAMBUESA SOUR CATEDRAL	\$ 7.500
MARACUYA SOUR CATEDRAL	\$ 7.800
DAIQUIRI MANGO	\$ 5.800
DAIQUIRI FRAMBUESA	\$ 5.800
DAIQUIRI MARACUYA	\$ 6.000
MOJITO TRADICIONAL	\$ 6.000
MOJITO MANGO	\$ 6.400
MOJITO FRAMBUESA	\$ 6.400
MOJITO MARACUYA	\$ 6.600
AMARETTO SOUR	\$ 3.800
SOUVIGNON SOUR	\$ 3.800
TEQUILA MARGARITA	\$ 6.400
CAIPIRIÑA	\$ 5.800
CAIPIROSCA	\$ 5.800
CAIPIRISIMA	\$ 5.800
VODKA TONICA	\$ 5.800
CUBA LIBRE	\$ 5.800
TRAGO NACIONAL	\$ 5.800
COPA DE VINO VARIETAL	\$ 3.500
COPA DE VINO RESERVA	\$ 4.500
COPA DE ESPUMANTE VIÑAMAR	\$ 3.500

SAKES

SAKE SOUR	\$ 3.800
SAKE CALIENTE O FRIO (480ML)	\$ 8.500
SAKE INDIVIDUAL	\$ 2.800
CHAMISOL SOJU	\$ 7.500

CERVEZAS

HEINEKEN SIN ALCOHOL	\$ 3.800
KUNSTMANN SIN ALCOHOL	\$ 3.800
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 3.800
KUNSTMANN LAGER	\$ 3.800
KUNSTMANN SIN FILTRAR	\$ 3.800
KUNSTMANN MIEL	\$ 3.800
KUNSTMANN ARANDANO	\$ 3.800
KUNSTMANN BOCK	\$ 3.800
AUSTRAL LAGER	\$ 3.800
AUSTRAL CALAFATE	\$ 3.800
AUSTRAL PATAGONA	\$ 3.800
AUSTRAL YAGAN	\$ 3.800
SOL	\$ 3.800
ROYAL	\$ 3.800
HEINEKEN	\$ 3.800
ADICIONAL VASO CHELADO (LIMON Y SAL)	\$ 1.000

BEBIDAS, JUGOS Y CAFES

COCA COLA, SPRITE, GINGER ALE	\$ 1.800
TONICA, FANTA, MINERAL (C/G S/G)	\$ 1.800
MANGO - PIÑA	\$ 3.500
LIMONADA (MENTA-JENGIBRE)	\$ 3.800
CAFÉ EXPRESS, AMERICANO	\$ 2.000
CAFÉ CORTADO	\$ 2.400
TETERA DE TE	\$ 2.800

SAUVIGNON BLANC

750CC

TARAPACA GRAN RESERVA	\$ 19.600
CASTILLO DE MOLINA RESERVA	\$ 14.900
SANTA HELENA GRAN RESERVA	\$ 13.900
LEYDA RESERVA	\$ 13.900
TARAPACA RESERVA	\$ 13.900
CASA RIVAS RESERVA	\$ 13.900
MISIONES DE RENGÓ RESERVA	\$ 12.500
SANTA HELENA RESERVA	\$ 12.500

CHARDONNAY

TARAPACA GRAN RESERVA	\$ 19.600
CASTILLO DE MOLINA RESERVA	\$ 14.900
LEYDA RESERVA	\$ 13.900
TARAPACA RESERVA	\$ 13.900
MISIONES DE RENGÓ RESERVA	\$ 12.500

CABERNET SAUVIGNON

TARAPACA GRAN RESERVA ETIQUETA NEGRA	\$ 26.900
TARAPACA GRAN RESERVA	\$ 19.600
CASTILLO DE MOLINA RESERVA	\$ 14.900
SANTA HELENA GRAN RESERVA (SELECCION DEL DIRECTORIO)	\$ 13.900
LEYDA RESERVA	\$ 13.900
TARAPACA RESERVA	\$ 13.900
CASA RIVAS RESERVA	\$ 13.900
MISIONES DE RENGÓ RESERVA	\$ 12.500
SANTA HELENA RESERVA	\$ 12.500

Vinos



MERLOT

750cc

TARAPACA GRAN RESERVA	\$ 19.600
CASTILLO DE MOLINA RESERVA	\$ 14.900
SANTA HELENA GRAN RESERVA (SELECCION DEL DIRECTORIO)	\$ 13.900
LEYDA RESERVA	\$ 13.900
TARAPACA RESERVA	\$ 13.900
CASA RIVAS RESERVA	\$ 13.900
MISIONES DE RENGÓ RESERVA	\$ 12.500
SANTA HELENA RESERVA	\$ 12.500

CARMENÈRE

TARAPACA GRAN RESERVA ETIQUETA NEGRA	\$ 26.600
TARAPACA GRAN RESERVA	\$ 19.600
CASA RIVAS GRAN RESERVA	\$ 15.900
CASTILLO DE MOLINA RESERVA	\$ 14.900
SANTA HELENA GRAN RESERVA (Selección del Directorio)	\$ 13.900
LEYDA RESERVA	\$ 13.900
TARAPACA RESERVA	\$ 13.900
CASA RIVAS RESERVA	\$ 13.900
MISIONES DE RENGÓ RESERVA	\$ 12.500
SANTA HELENA RESERVA	\$ 12.500