

SATAY

## ENTRANTES

ENSALADA CRUJIENTE DE TOFU ESTILO THAI	\$265
Vegetales crujientes, tofu, guisantes, Wasabi y brotes tiernos	
TARTAR DE ATÚN	\$295
Cilindro de tartar de atún con aguacate y mango aderezado al estilo Asiático	
POLLO KARAAGE	\$295
Pollo frito japonés, servido con salsa de soja y chile dulce	
LANGOSTINOS EN TEMPURA	\$315
Langostinos en tempura acompañados de salsa de piña caramelizada	
DEGUSTACIÓN DE ROLLITOS DE PRIMAVERA	\$310
Trío de rollitos de vegetales al vapor	
GYOZAS	\$315
Empanadillas fritas rellenas de pollo y bambú sobre base de noodles con verduras salteadas	

## SOPAS

RAMEN DE POLLO	\$280
Caldo de pollo, Dashinomoto y huevo pochado	
SOPA MISO	\$275
Wakame, tofu, miso, puerro, caldo dashi	

Si desea obtener información relativa a alérgenos, rogamos la solicite a nuestro personal. Gracias.

## SUGERENCIAS

<b>YAKISOBA DE RES</b> Tiras de res acompañadas de vegetales al wok y salsa yakisoba	\$435
<b>TATAKI DE ATÚN ROJO</b> Tataki de atún sobre lágrima de guacamole y pico de gallo picante con sandía	\$475
<b>WOK DE CAMARÓN</b> Fideos de arroz al wok con camarón y vegetales	\$435
<b>KA PRAO DE CERDO</b> Salteado de carne de cerdo con vegetales y albahaca acompañado de arroz jazmín	\$460
<b>SUPREMA DE SALMÓN</b> Filete de salmón en costra de semillas de sésamo, puré de wasabi y vegetales salteados	\$475
<b>KUN PAO DE POLLO</b> Dados de pollo y vegetales salteados en salsa hoisin	\$435

## POSTRES

<b>HELADO DE COCO CRUJIENTE FLAMBEADO CON XTABENTÚN</b>	\$140
Helado empanado en tempura y flambeado con licor de anís de la tierra	
<b>SEMIESFERA DE MOUSSE DE MARACUYÁ CON GANACHE DE CHOCOLATE</b>	\$160
Mousse cubierto de una capa fina de chocolate blanco y acompañado de una ganache	
<b>TARTA JAPONESA DE QUESO Y PISTACHO</b>	\$150
Con base de galleta y cobertura de almendras	
<b>TEJA DE CHOCOLATE NEGRO CON CREMA DE MARACUYÁ</b>	\$140
Fina capa de cobertura de chocolate con una crema ligera de maracuyá	

Si desea obtener información relativa a alérgenos, rogamos la solicite a nuestro personal. Gracias.

Sushi

## Sashimi\_ 4 piezas

Salmón \$280

## Niguri\_ 4 piezas

Salmón \$260

Atún Rojo \$290

## Rolls\_ 8 piezas

CALIFORNIA ROLL (clásico) \$280

Relleno de surimi (cangrejo) y aguacate, cubierto con sésamo blanco

NEW YORK ROLL \$285

Relleno de atún picante y aguacate, cubierto con sésamo blanco

ROLL VEGETARIANO \$265

Relleno de mix vegetales salteados al Wok en salsa teriyaki y por fuera envuelto con alga nori

## ROLLS COCIDOS FRITOS

ROLL \$280

Relleno con langostinos en tempura y melón rebozados con panko, bañado en salsa de guayaba picante

KUNSEI SAKE ROLL \$295

Relleno con langostinos, aguacate y arrachera, cubierto con sésamo blanco

## Makis\_ 8 piezas

MAKI VEGETARIANO \$255

Relleno de espinaca, zanahoria y aguacate

## MAKI COCIDO

MAKI FRITO \$275

Queso holandés y peras al Oporto