

VIVA LA VIDA

FÉLIX JIMÉNEZ
CHEF ESTRELLA MICHELIN

(特別)
SASHIMI
FRÍOS CORTES DE PESCA FRESCA
(4 PIEZAS)

SAKE - SALMÓN
Salmón fresco.
\$59.500

EBI - LANGOSTINO
Langostinos pochados.
\$69.800

MAGURO
ATÚN ALETA AMARILLA
\$69.900

UNAGUI
ANGUILA
\$79.800

PESCA BLANCA
\$47.200

MESA OKINAWA

Selección de los cortes de pescado más frescos del momento escogidos por nuestro itamae. 10 Bocados- \$312.600

(特別)
NIGIRI
(2 BOCADOS)

PRESENTE ABURI
Pesca blanca de temporada al estilo aburi con nikiri y trufa.
\$ 49.800

ALIMENTO DE DIOSES
Atún aleta amarilla estilo edomae, foie gras, trufa negra y queso grana padano. \$62.500

TORO DE SALMÓN
Ventresca de Salmón estilo aburi, furicake, mantequilla de ponzu.
\$54.300

ARRECIFE ANDINO
Salmón al estilo edomae, aji amarillo, quinoa crocante y aguacate. \$49.800

MÁS ARRIBA DE LOS CIELOS
Ceishas de salmón al estilo edomae, foie gras, huevo de codorniz, tartar de trufa, teriyaki de cítricos y queso grana padano. \$65.400

SILUETA DE HOTATE
Scallops al estilo edomae en mantequilla de trufa, tobiko negro, limón y boriboo. \$59.800

UN SABOR MÍSTICO
Anguila kabayaki, foie gras, queso philadelphia y manzana verde. \$56.800

MESA IZAKAYA

Selección de los niguiris más frescos del momento escogidos por nuestro itamae. 5 bocados. \$175.600

(特別)
MAKI
(5 BOCADOS)

AKITO
Langostino crispy, queso philadelphia, aguacate, salmón, miel de miso y togarashi. \$58.500

EN NUESTRO TIEMPO
Salmón, cangrejo, queso crema, tartar de salmón, tobico y togarashi. \$74.600

EL PERFUME
Uramaki de langostino, manzana verde, aguacate, queso philadelphia, anguila kabayaki. \$74.500

MOSAICO DE LOS MARES
Salmón, atún, pesca blanca, aguacate, tartar de cangrejo, dip de wasabi y masago. \$59.200

KURO
Uramaki de arroz en tinta de calamar, tartar de salmón, queso philadelphia, tartar de scallops, langostino y pulpo parrillado en chimichurri. \$73.500

AMÉ
Uramaki de langostino crispy, pepino, kanikama y masago. \$69.900

JARDÍN ZEN (VEGGIE)
Maki vegetariano con tofu crispy, zanahoria osmotizada en sake de lychees, espinaca salteada, cobertura de puré de zapallo y crocante de arracacha (4 bocados). \$32.800

(特別)
ENTRADAS Y COMPARTIR

MIYAGI DE SALMÓN
(5 unds)
Salmón al estilo edomae, arracacha, mayokimche, trufa y aguacate. \$58.300

TORI SURAI
Cubos de pollo crujientes en salsa de chile, ensaladilla de mango y gohan. (Ligeramente picante). \$56.400

DUMPLINGS DE CERDO
(5 unds)
Confitura de manzana, hongos, salsa tare a base de dashi y tamarindo. (Ligeramente de picante) 63.400

INSPIRACIÓN MARINA
Camarones crujientes con panko kimchi, gulupa y uchuva. (Ligeramente picante) \$54.500

HAND ROLL ANGUILA Y FOIE (2 unds)
Handroll con foie gras, ajonjolí, aguacate, anguila kabayaki y masago \$68.600

PULPO A LA FOGATA
Pulpo a la robata, mirín y sake salsa anguila ahumada, con papas criollas crocantes. \$89.900

TACO RIBS (2 unds)
Costilla de cerdo, negy crocante, crepes y ensaladilla de feijoa. \$54.300

TACOS WANGUS (1 und)
Piel de gyoza, entraña wangus, aguacate, mayowasabi, no picante. \$54.600

EDAMAMES
Frijoles de soya salteados y aderezados conyakiniku, togarashi y katsuobushi. \$24.500

COGOLLOS A LA ROBATA
Centros de lechugas asados en la Robata con salsa de tres quesos, tocineta de sandía y chips de alcachofa (Vegetariano). \$29.800

TACO DE TAKOS (1 und)
Aguacate y espinaca cítrica y papa nativa. \$58.600

CEVICHE A LA ROCA
Ceviche de Atun aleta amarilla con salsa huancaina, sal negra en escamas, coriandro, paprika, lágrimas de limón y chips de nativos (Ligeramente picante) \$59.300

PASTEL DE CANGREJO
Carne de cangrejo apanadas en panko bañadas en salsa y masago. \$49.800 (2 unds)

NORI TACO (1 und)
Salmón al estilo aburi con Nikiri de la casa, salsa ame, togarashi, semillas de sésamo mixto y brotes de Cilantro. \$35.800

OSHI CRISPY RICE SALMÓN
Salmón cocido en cítricos y vinagre de arroz, con confit de uchuva sobre arroz Oshi frito. \$49.900

VIVA LA VIDA

FÉLIX JIMÉNEZ

CHEF ESTRELLA MICHELIN

MESA KYOTO (25-30 min)

Variedades de sashimis, nigiris y makis los más frescos, selección de nuestro itamae. (30 bocados)
\$326.500

(特別)

SOPAS

MISO RAMEN (VEGGIE)

Caldo miso, noodles de trigo, tofu, edamames, maíz tierno, algas wakame, tomate parrillado, shitakes y algas nori. \$39.500

MINI RAMEN SHOYU \$46.400

(特別)

FUERTES

EN BUSCA DEL TIEMPO PERDIDO

Pesca blanca de temporada, salsa de palmito de palma, boronia, queso cuajada, tierra de tocineta y achiras y edamames parrillados. \$85.900

SALMÓN DEL FIN DEL MUNDO

Vegetales, noodles, almejas, camarones con mantequilla avellanada. \$89.700

EL SABOR DEL TIEMPO

Costillas St. Louis marinadas con bbq de uchuva, fideos de mantequilla y ensalada fresca mediterranea. \$104.700

RIB EYE HIRO

Chuletón de wangu X 300 gr, asado en mantequilla de romero y mojo de curry verde. \$234.500

POLLO NAGOYA

En salsa Korea hecha en casa, acompañada de arroz, jengibre con tocineta y limonaria, bock choi y palmito. \$68.700

ARROZ PODER DEL TIEMPO

Pollo y camarón y salsa. \$67.800

TESORO DE LA TIERRA

Arroz al wok con lomo de res, huevos pochados, mantequilla de maní, cebolla y trufa. \$99.800

PUENTE ENTRE MARES

Noodles de arroz, camarones, mejillones y scallops salteados con salsa de tamarindo, mango biche, leche de coco y setas de temporada. \$106.500

PATO PEKIN

Laqueado en hoisin de peras sobre arroz chaufa. \$132.400
(Por temporada)

肉

CARNES

TOKIO BEEF X 180 GR

Apanado al estilo tonkatsu con vegetales, noodles agridulces ligeramente picante. \$104.500

DENTO-TEKI

Picanha de angus americana (280gr) asada a la robata, salsa tonkatsu; acompañada de tubérculos andinos con queso manchego. \$174.600

TOMAHAWK WANGUS

800 - 1000 gr Wagyu 75% - Angus 25%. Marmoleo Superior (Carne importada de Texas) \$650.000

(季節のスペシャル)

ACOMPANAMIENTOS

PAPAS KAORI

Criollas crujientes con chipotle y prosciutto crocante. \$29.800

FIDEOS DE ARROZ AL LIMÓN

Salteados con mantequilla de limón. \$16.900

VEGETALES AL WOK

Variedad de vegetales salteados al wok con salsas asiáticas. \$28.600

PAPA A LA FRANCESA

Papas fritas con queso grana padano y cebollin. \$21.400

ENSALADA DE LA CASA

Espinaca, naranja, edamames, cascotes de guayaba y cebolla puerro crocante. \$18.600

ARROZ GOHAN

Arroz cocido al vapor con semillas de ajonjolí. \$23.600

(デザート)

POSTRES

GALLETA DE LA FORTUNA

Galleta tulip, rellena de arequipe, crema chantilly, mora y helado de corozo. \$32.600

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Versión mini de cada uno de nuestros postres. \$79.800

BONSAI

Tapioca de arroz con leche, arequipe, crumble de cocoa y pimienta rosada, esponja de Jamaica y helado de lychee. \$34.500

TORTA PHILADELPHIA

Tarta de queso philadelphia, con salsa de frutos rojos, con helado de temporada. \$29.800

MONTE FUJI (15 MIN)

Volcán de chocolate, helado de té matcha y rocas nitrogenadas. \$36.700