

# VIVA LA VIDA

FÉLIX JIMÉNEZ

CHEF ESTRELLA MICHELÍN

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

**SAKE - SALMÓN**

Salmón fresco.  
\$56.300

**EBI - LANGOSTINO**

Langostinos pochados.  
\$69.800

**MAGURO**

**ATÚN ALETA AMARILLA**  
\$68.900

**UNAGUI**

**ANGUILA**  
\$79.800

**MESA OKINAWA**

Selección de los cortes de pescado más frescos del momento escogidos por nuestro itamae.  
10 Bocados- \$184.000

(特別)  
**NIGIRI**  
(2 BOCADOS)

**PRESENTE ABURI**

Pesca blanca de temporada al estilo aburi con nikiri y trufa.  
\$ 49.900

**ARRECIFE ANDINO**

Salmón al estilo edomae, ají amarillo, quinoa crocante y aguacate. \$49.800

**UN SABOR MÍSTICO**

Anguila kabayaki, foie gras, queso philadelphia y manzana verde. \$53.600

**ALIMENTO DE DIOSES**

Atún aleta amarilla estilo edomae, foie gras, trufa negra y queso grana padano. \$56.800

**MÁS ARRIBA DE LOS CIELOS**

Geishas de salmón al estilo edomae, foie gras, huevo de codorniz, tartar de trufa, teriyaki de cítricos y queso grana padano. \$59.800

**TORO DE SALMÓN**

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

**SILUETA DE HOTATE**

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

**MESA IZAKAYA**

Selección de los niguiris más frescos del momento escogidos por nuestro itamae. 5 bocados. \$164.600

(特別)  
**MAKI**  
(5 BOCADOS)

**AKITO**

Langostino crispy, queso philadelphia, aguacate, salmon, miel de miso y togarashi. \$56.300

**MOSAICO DE LOS MARES**

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

**EN NUESTRO TIEMPO**

Salmón, cangrejo, queso crema, tartar de salmón, tobiko y togarashi. \$68.800

**KURO**

Uramaki de arroz en tinta de calamar, tartar de salmón, queso philadelphia, tartar de scallops, langostino y pulpo parillado en chimichurri. \$69.800

**EL PERFUME**

Uramaki de langostino, manzana verde, aguacate, queso philadelphia, anguila kabayaki. \$68.700

**AMÉ**

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

(特別)

**ENTRADAS Y COMPARTIR**

**MIYAGI DE SALMÓN**

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

**INSPIRACIÓN MARINA**

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

**KANKI RIBS** (2 unds)

Costilla de cerdo, negy crocante, crepes y ensaladilla de feijoa. \$54.300

**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

**PASTEL DE CANGREJO**

Carne de cangrejo apanadas en panko bañadas en salsa y masago. \$47.500 (2 unds)

**TORI SURAI**

Cubos de pollo crujientes en salsa de chile, ensaladilla de mango y gohan. (Ligeramente picante). \$52.400

**HAND ROLL ANGUILA**

**Y FOIE** (2 unds)  
Handroll con foie gras, ajonjolí, aguacate, anguila kabayaki y masago \$62.400

**TACOS WANGUS** (1 und)

Piel de gyoza, entraña wangus, aguacate, mayowasabi, no picante. \$54.600

**TACO DE TAKOS** (1 und)

Aguacate y espinaca cítrica y papa nativa. \$55.700

**DUMPLINGS DE CERDO**

(5 unds)  
Confitura de manzana, hongos, salsa tare a base de dashi y tamarindo. (Ligeramente de picante) \$58.900

**PULPO A LA FOGATA**

Pulpo a la robata, mirín y sake salsa anguila ahumada, con papas criollas crocantes. \$89.200

**EDAMAMES**

Frijoles de soya salteados y aderezados con yakiniku, togarashi y katsuobushi. \$24.500

**MESA KYOTO (25-30 min)**

Variedades de sashimis, nigiris y makis los más frescos, selección de nuestro itamae. (30 bocados) \$296.800

# VIVA LA VIDA

FÉLIX JIMÉNEZ

CHEF ESTRELLA MICHELÍN

(特別)

## SOPAS

### RAMEN SHOYU

Bondiola de cerdo, noodles, shitakes, bok choi, tofu, omen, tomate fondo de pollo. \$59.800

MINI RAMEN SHOYU \$42.600

(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. \$86.500

### EL SABOR DEL TIEMPO

Costillas St. Louis marinadas con bbq de uchuva, fideos de mantequilla y ensalada fresca mediterranea. \$98.600

### RIB EYE HIRO

Chuletón de w Angus X 300 gr, asado en mantequilla de romero y mojo de curry verde. \$229.600

### POLLO NAGOYA

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

### ARROZ PODER DEL TIEMPO

Pollo y camarón y salsa. \$62.400

### TESORO DE LA TIERRA

Arroz al wok con lomo de res, huevos pochados, mantequilla de mani, cebolla y trufa. \$95.700

### PUENTE ENTRE MARES

Noodles de arroz, camarones, mejillones y scallops salteados con salsa de tamarindo, mango biche, leche de coco y setas de temporada. \$98.600

### PATO PEKIN

Laqueado en hoisin de peras sobre arroz chaufa. \$123.400 (Por temporada)

肉

## CARNES

### TOKIO BEEF X 180 GR

Apanado al estilo tonkatsu con vegetales, noodles agrdulces ligeramente picante. \$96.800

### DENTO-TEKI

Picanha de angus americana (280gr) asada a la robata, salsa tonkatsu; acompañada de tubérculos andinos con queso manchego. \$166.700

### TOMAHAWK WANGUS

800 - 1000 gr Wagyu 75% - Angus 25%. Marmoleo Superior (Carne importada de Texas) \$493.200

(季節のスペシャル)

## ACOMPÑAMIENTOS

### 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

Variiedad de vegetales salteados al wok con salsas asiáticas. \$25.600

### PAPA A LA FRANCESA

Papas fritas con queso grana padano y cebollin. \$19.300

### ENSALADA DE LA CASA

Espinaca, naranja, edamames, cascós de guayaba y cebolla puero crocante. \$14.600

### 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. \$26.700

### SENSO JI

Tarta de queso de cabra con jalea de guayaba y helado de tetero. \$29.800

### DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Versión mini de cada uno de nuestros postres. \$74.600

### BONSAI

Tapioca de arroz con leche, arequipe, crumble de cocoa y pimienta rosada, esponja de Jamaica y helado de lychee. \$32.400

### MONTE FUJI (15 MIN)

Volcán de chocolate, helado de té matcha y rocas nitrogenadas. \$35.100