

Carta Cocina

Izakaya

Karaage \$9.900

Pollo apanado acompañados en salsa tonkatsu.

Katsu Ebi \$9.900

Camarones apanados, tonkatsu, mayo sriracha katsuobushi.

Edamame \$7.900

Vainas de porotos de soya rostizadas en aceite de hierbas con carbón y sal de vainilla.

Gyosas Buta \$9.900

Dumplings al sartén, rellenas de cerdo, repollo, cebollín, zanahoria, cebolla blanca, ajo, jengibre, en salsa de rocoto dulce, chalaca y quinoa frita.

Gyosas Ebi Shitake Trufa \$11.900

Dumplings al sartén rellenos con camarón al carbón, repollo guisado y hongos shiitakes. Salteadas en salsa de membrillo, sésamo y aceite de trufa.

Udon Carbonara \$10.900

Pasta udon, mantequilla, parmesano, crema de leche, panceta ahumada, yema de huevo, sal y pimienta.

Baos Karaage \$9.900

Pan al vapor relleno con crocante de pollo rebosado en salsa gochu y pepinillos encurtidos.

Katsu Sando DO \$15.900

Pan brioche con filete frito en panko, con emulsión de trufa, sésamo y pepinillos.

Izakaya

Tartar \$14.900

Tartar de pescado blanco, con manzana verde encurtida, emulsion de limón, nori crocante, acompañado de lactonesa al carbon y aceite de hiervas.

Uzuzukuri Sake \$13.900

Láminas de salmón, betarraga ponzu, palta asada, cebolla roja encurtida, quinoa

Uzuzukuri Yuzu \$11.900

Láminas de pescado blanco, salsa ponzu, ajo lava y shiitake.

Sashimi

Moriawase

9 cortes \$12.900 16 cortes \$ 15.900 21 cortes \$26.900

Mixtura de cortes de pescados de roca o profundidad, mariscos y crustáceos.

(preguntar por disponibilidad del día)

Glaciar

7 cortes \$9.900 12 cortes \$ 15.900

Cortes de Atún o Salmón servidos en salsa ponzu

Mix de Nigiris / Gunkan

Nigiri Palta yaki, Nigiri Sake, Nigiri Sake yaki, Nigiri atún, Nigiri Sakana / Gunkan Atún, Gunkan Sake

4 Pares \$19.990. 2 Pares \$ 10.990

Chirashi DO \$16.900

Base de arroz, surtido de pesca fresca, mariscos, crustáceos, palta, vegetales, ajitsuke y salsa ponzu.

Chirashi Clasico \$12.900

Base de arroz, furikake, tzuma de pepino, palta, cortes de pescado blanco con ponzu y conchas acevichadas.

Makis

Do \$11.900

Maki sin arroz, palta, ciboulette, pescado blanco, salmón y camarón.

Shinsekai \$9.900

Futomaki relleno de salmón fresco, camarón asado, palta, montado en queso parmesano al fuego, emulsión maracuyá, rocoto, ciboulette y quinoa mix.

Remón \$9.900

Palta, camarón apanado, cebollín, zeste de limón sutil, salsa remon, soya y crocante de tempura.

Acevichado \$10.900

Camarón furai, palta y cebollín, cubierto en pescado blanco con salsa acevichada y aceite de hierbas.

Yukan \$10.900

Camarón furai y palta, flambeado en salsa yukan con salsa teriyaki.

Sake \$11.900

Palta y camarón al carbón, tartare de salmón y emulsión de ostión.

Chaibu \$10.900

Cubierto en ciboulette, filete apanado, palta y camarón asado en salsa

Furai \$9.900

Futomaki de pescado blanco, ciboulette, camarón furai y tamago, en panko con salsa de soya.

Kiuri \$10.900

Pepino relleno con camarón, palta, cebollín, salmón fresco y masago.

Shito Ebi \$9.900

Hoja de arroz, camarón apanado, pimentón rojo tempura, cebolla tempura, pepino, cebollín, mix de hojas verdes topping de masago y salsa acevichada.

Shito Sake \$10.900

Hoja de arroz, salmón, pimentón rojo tempura, cebolla tempura, pepino, cebollín, mix de hojas verdes, topping de masago y salsa teriyaki.

Hotate \$12.900

Ostión furai, pescado blanco y palta, cubierto en salmón al limón, aceite de trufa y sal de mar.

Yaki \$11.900

Pescado blanco, cebollín asado y palta, cubierto con pescado blanco sopleteado con aceite de hierbas.

Maki Tartar Avocado furai \$11.900

Tartar de salmón con ciboulette y palta, cubierto en panko con salsa de caramelo de ajo.

Sake Ebi Batayaki Maki \$11.900

Camarón al carbón, salmón, ciboulette y palta, cubierto con salmón sopleteado en batayaki y furikake.

Postres

Mochi \$5.900

Una unidad de mochi, preguntar sabores disponibles

Trilogía de Mochis \$12.900

Selección de tres mochis, preguntar sabores disponibles

Tostada Japonesa \$ 6.900

Pan brioche tostado en mantequilla con leche evaporada con tierra de panko chocolate y helado omakase

Brownie Matcha \$ 5.900

Brownie de chocolate acompañado de helado de matcha

Carta Bar

Signature

Gin Uta Pepino \$8.300

refrescante jugo de pepino y agua de coco acompañado de golpes cítricos de lima y notas de almibar aromatizado en hierba buena

Angel Jack \$7.600

Apple Jack Daniel's fusionado con zumo de jengibre, oleo de piel de limón, syrup de azúcar y un toque de cachaza

Sausake \$8.400

combinación de tradicional sake junmai japonés, licor de saúco, endulzados con syrup, naranja, notas cítricas con lima y gotas de zumo de jengibre

Fresh Beer \$7.200

Refrescante fusión de ramazzotti, vodka y cerveza lager, syrup y notas cítricas de zumo de lima perfumado en naranja

DO Spritz \$7.900

Por definir

Clasicos

Mojito \$6.800

Ron Blanco, zumo de limón, syrup simple, agua carbonatada, menta y limón

Espresso Martini \$7.200

Café, Vodka, syrup, y licor de café

Negroni \$7.100

Gin, campari y vermouth rojo y twist de naranja.

Moscow Mule \$6.900

Vodka, ginger beer, zumo de limón levemente endulzado.

Tom Collins \$6.800

Gin, zumo de limón, agua carbonatada, syrup simple y marrasquino

Ramazzotti \$7.900

Refrescante ramazzotti en espumante brut cerrado con agua carbonatada y arandanos

Aperol \$6.900

Aperol, Espumante brut, agua carbonatada y naranja

St Germain \$7.900

St Germain, espumante brut y agua carbonatada

Tequila Margarits \$7.900

Copa escarchada en sal con Tequila, cointreau, zumo de limón,

Caipirinha \$6.00

Cachaza, syrup simple, zumo y trozos de limón estrujados.

Carajillo \$6.800

Fusión de Café y licor 43

Pisco Sour

Clasico coctel peruano con pisco peruano barsol, limon de pica, almibár citrico y canela9

Tradicional \$6.900. Catedral \$ 9.900

Tropical Gin \$7.900

Gin Befeater + Syrup de maracuya acompañados con Red bull Yellow.

Moscow Mule \$6.900

Vodka, ginger beer, zumo de limón levemente endulzado.

Limoncello spritz \$7.900

Licor de pieles de limón mezclado en espumante brut y agua carbonatada. Decorado en hierba buena.

Destilados

Alto 35° \$6.200

Alto 40° \$6.900

Fernet Branca \$6.200

Gin befeater \$7.900

Gin Malfy \$8.900

Vodka Stoly \$7.900

Havanna Reserva 7 años \$ 7.900

Jack Daniel's N7 \$ 7.900

Whisky Chivas Reagal 12 años \$9.900

Whisky Chivas Reagal 18 años \$14.900

Cervezas

Schop Heineken \$4.900

Schop Austral Calafate \$4.900

Asahi \$4.500

Sol \$ 4.100

Heineken 0 \$3.900

Vinos

Leyda Sauvignon Blanc Reserva

Por Copa \$5.500. Botella \$ 19.900

Miguel Torres Reserva Sauvignon Blanc \$ 24.900

Leyda Chardonnay Reserva

Por Copa \$5.500. Botella \$ 19.900

Casas del Bosque Reserva Chardonnay \$ 22.900

Leyda Pinot Noir Reserva

Por Copa \$5.500. Botella \$ 19.900

Tabali Pedregoso Pinot Noir \$ 19.900

Tabali Pedregoso Carmenere

Por Copa \$5.500. Botella \$ 19.900

Tabalí Pedregoso Cabernet Sauvignon

Por Copa \$5.500. Botella \$ 19.900

Miguel Torres Reserva Cabernet Sauvignon \$ 24.900

Emiliana Coyam \$ 27.900

Espumantes

Viñamar Brut

Por Copa \$5.900. Botella \$ 18.900

Viñamar Extra Brut

Por Copa \$5.500. Botella \$ 19.900

Azur

\$29.900

Mocktails

Huracan Lipina \$5.900

macerado de pulpa de piña natural, cítricos de naranja y lima, confitados en syrup de granada.

Ultra Pepino \$5.200

Jugo de pepino y agua de coco, acompañado de golpes cítricos y dulces de almíbar, aromatizado en hierba buena.

Sandy Day \$5.900

Blend de manzana y frutilla, syrup de azúcar y mermelada de mora natural con toques de notas cítricas y fragancia a albahaca.

Limonada Electrica \$4.900

combinación de extractos de naranja y lima, con suave unión de almíbar especiado en romero, ahogado en limón soda. Fragancia a albahaca.

Jugos Naturales \$4.900

Preguntar fruta de temporada

Limonadas

Clasica \$3.400. Sabores \$ 3.900

Bebidas \$2.700

Pepsi, Pepsi zero, Ginger Ale, Ginger ale Zero, Bilz, Pap

Red Bull \$3.900

Normal, sugar free, yellow.

Aguas

Prisma c/s Gas \$3.100

Aqua Panna \$4.200

Agua Tonica San Pellegrino \$6.200

Fentimans Ginger Beer \$4.200

Café

Expresso \$3.100

Doble Espresso \$3.900

Capuccino \$3.900

Americano \$3.300

Café Latte \$3.900

Café Macchiato \$3.900

Té e Infusiones

Té Pukka \$2.900

Infusiones Varias Pukka \$3.100