

Dō

MENÚ

Cocina Japonesa

Av. Suecia 0155, Providencia | Local 102

Karaage

Trozos de pollo frito, rebozados en salsa tonkatsu.

\$9.900

Edamame

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

\$8.900

Tartar Sakana

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

\$14.900

Gyosas Buta Momo

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

\$9.900

Gyozas Yaki

Dumplings estilo japonés, rellenos de asado de tira y chorizo en emulsión de ají amarillo.

\$11.900

Nigiri Sake (2 Uni)

Salmón fresco, shari y sésamo tostado.

\$5.900

Nigiri Atún (2 Uni)

Atún, acevichada, aceite de sésamo, emulsión de wasabi, sriracha, crocante de tenkasu y cebollín blanco.

\$6.900

Katsu Ebi

Camarones apanados, tonkatsu, mayo sriracha y katsuobushi.

\$9.900

Usuzukuri Yuzu

Lonchas de pescado blanco, salsa ponzu, ajo laba y shiitake.

\$11.900

Usuzukuri Sake

Láminas de salmón, betarraga ponzu, palta asada, cebolla roja encurtida, quinoa crocante, nabo encurtido y brotes de cilantro.

\$13.900

Gyosas Ebi Shitake Trufadas

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

\$11.900

Nigiri Sakana (2 Uni)

Pescado blanco, shari y sésamo tostado.

\$6.900

Nigiri Sake Yaki (2 Uni)

Salmón al carbón con batayaki a la torcha.

\$6.900

Nigiri Palta Yaki (2 Uni)

Láminas de palta sopleteadas, emulsión de salsa hoisin, mayo cúrcuma y arándano encurtido.

\$5.900

SASHIMIS

Glaciar Moriawase

Mezcla de cortes de pescados de roca o profundidad, salmón, pulpo, mariscos y crustáceos.
Todo a disponibilidad del día.

9 piezas	\$12.900
15 piezas	\$15.490
21 piezas	\$26.900

Chirashi Do

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

\$16.900

Bao Karaage

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

\$9.900

Katsu Sando

Pan brioche con proteína a elección frito en panko, con emulsión de trufa, repollo, sésamo y pepinillos.

Filete	\$15.900
--------	----------

Glaciar

Cortes frescos de pescado servidos con salsa Ponzu.

<i>Salmón</i>		<i>Mixto</i>	
7 piezas	\$9.900	7 piezas	\$9.900
12 piezas	\$15.900	12 piezas	\$15.900
<i>Atún</i>			
7 piezas	\$9.900		
12 piezas	\$15.900		

Chirasi Clásico

Base de arroz, furikake, tsuma de pepino, palta, 4 cortes de pescado blanco con ponsu, 3 conchas acevichadas.

\$12.900

Bao Sakana

Pan al vapor con pesca del dia glaseada en salsa miso, cebolla morada encurtida, cilantro y ajíamarillo encurtido.

\$9.900

Udon Carbonara

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

\$10.900

MAKIS (10 BOCADOS)

Maki Remon (10)

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

\$10.900

Maki Furai (10)

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

\$10.900

Maki Chaibu (10)

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

\$10.900

Maki Shinsekai (10)

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

\$11.490

Maki Acevichado (10)

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

\$11.900

Maki Tartar Avocado Furai (10)

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

\$11.900

Maki Tartar Furai (10)

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

\$10.900

Maki Yukan (10)

Camarón furai y palta, cubierto con salsa yúkan sopleteada y teriyaki.

\$11.900

Maki Yaki (10)

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

\$11.900

Maki Do (10)

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

\$13.900

(6 BOCADOS)

Maki Shito Ebi (6)

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

\$10.900

Maki Oocha (10)

Camarón al carbón, palta y agedama, cubierto en palta con salsa de té.

\$11.490

Maki Sake-Ebi Batayaki (10)

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

\$12.900

Maki Sake (10)

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

\$12.900

Maki Hotate (10)

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

\$11.490

Maki Sake Furai (10)

Maki sin arroz, salmón y ciboulette, en panko con salsa de sésamo picante.

\$13.900

Maki Kyuri (6)

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

\$10.900

Maki Shitosake (6)

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

\$10.900

POSTRES

Mochis unidad

\$5.900

Trilogía de Mochis

\$12.900

Tostada Japonesa

Pan brioche tostado en mantequilla, con leche evaporada, acompañado de tierra de Panko chocolate y helado omakase.

\$7.900

Dō

LÍQUIDOS

Cóctelería de autor y Clásica

Av. Suecia 0155, Providencia | Local 102

SIGNATURE

Fresh Beer

La fusión más refrescante y suave de tres licores ligeros; Ramazzotti, vodka y un baño de cerveza ager, mezclados con Syrup de azúcar y notas cítricas del zumo de lima. Perfumado en naranja.

\$7.200

Sausake

Elaborado con la inconfundible tradición del sake japonés, endulzado en una combinación balanceada de flor de saúco y zumo de naranja, gotas de zumo de jengibre que resaltan la esencia vital de este cóctel, y pequeñas notas de fragancia de lima.

\$8.400

Ángel Jack

Potente coctel a base del inigualable whisky Jack Daniel's Apple, fusionado con zumo de jengibre óleo de piel de limón, Syrup de azúcar y un toque, de cachaza para aumentar su fuerza y sabor.

\$7.600

Gin Ultra Pepino

Nuestro más clásico mocktail transformado en su versión gin, con refrescante mezcla de jugo de pepino, agua de coco, acompañado de golpes cítricos de lima, dulces notas de almíbar, aromatizado en hierba buena.

\$8.300

COCTELERÍA CLÁSICA

Mojito

Elaborado con ron blanco, zumo de limón, syrup de azúcar, agua gasificada, estrujado de limón sutil y menta.

\$6.800

Moscow Mule

Refrescante cóctel elaborado con vodka, ginger beer, zumo de limón y levemente endulzado. Clásico vaso mule decorado en menta y lima.

\$6.900

Tequila Margarita

Equilibrado y refrescante cóctel que combina tequila, cointreau, zumo de limón, copa escarchada en sal. Decorado con rodaja de lima.

\$7.400

Limoncello Spritz

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

\$7.800

Espresso Martini

Sofisticado coctel frío con café preparado en coctelera, mezclando espresso, vodka, syrup de azúcar y licor de café.

\$7.200

Negroni

Intenso cóctel italiano con preparación en base a ginebra, campari y vermouth rojo. Twist de naranja ahogado.

\$7.100

Tom Collins

Cóctel clásico a base de ginebra, zumo de limón, agua carbonatada, endulzado de syrup simple. Marrasquino ahogado.

\$6.800

Bloody Mary

El cóctel reconstituyente. Base de vodka relleno con jugo de tomate, sal de apio, pimienta negra, toques de salsa inglesa y tabasco, zumo de limón.

\$8.300

Ramazzotti Spritz

Refrescante Ramazzotti en espumante brut, cerrado en agua carbonatada. Arándanos ahogados.

\$6.200

Caipiriña

Cóctel en base a cachaza, syrup simple, zumo de limón y trozos de limón sutil estrujados.

\$5.700

Disaronno Sour

Clásico cóctel con amaretto (licor de almendras), zumo de limón de pica y almíbar.

\$7.900

ST Germain Spritz

ST Germain, espumante brut y agua carbonatada.

\$7.900

Aperol Spritz

Aperitivo amargo italiano acompañado de espumante brut, cerrado en agua carbonatada. Naranja ahogada.

\$6.600

Carajillo

Fusión en partes iguales de una mezcla fría entre café espresso y Licor 43.

\$6.800

London Mule

Gin London Dry, zumo de limón, ginger beer y notas dulces.

\$7.100

Pisco Sour

Clásico e inigualable pisco peruano limón de pica, endulzado con almibár de cítricos y canela.

Barsol

\$6.900 Clásico

\$9.900 Catedral

\$17.500 Vaticano

DESTILADOS

(CON BEBIDA SEGÚN CORRESPONDA).

Johnnie Walker Red

Johnnie Walker Red Label 40°

\$6.800

Tottory Whisky Blended Jap.

The Tottori Whisky Bourbon Barrel 43° Japonés

\$7.500

Johnnie Walker Black

Johnnie Walker Black Label 12 años 40°

\$8.500

Tottory Whisky Bour Jap.

The Tottori Whisky Blended 43° Japonés

\$8.000

Pisco A. Del Carmen Tradicional

Pisco Alto del Carmen tradicional 35°

\$6.200

Pisco A. Del Carmen Especial

Pisco Alto del Carmen especial 40°

\$6.200

Baileys Original

Baileys Original Irish Cream 17°

\$4.900

Gin Hendricks

Gin Hendricks 41°

\$8.900

Fernet Branca

\$6.200

Jack Daniels Old N7

Jack Daniel's Old N7 40°

\$7.300

Pisco A. Del Carmen Transp.

Pisco Alto del Carmen transparente 40°

\$6.600

Vodka Stolichnaya

Vodka Stolichnaya 40°

\$6.900

Ron Bacardi Blanco

Bacardi carta Blanca 40°

\$6.600

Amaretto Disaronno

\$6.900

Gin Tanqueray

\$7.900

Jack Daniels Apple

Jack Daniel's Apple 35°

\$7.500

SHOTS

Tequila José Cuervo Silver

Tequila José Cuervo Silver 38°

\$4.600

Jagermeister

Jagermeister

\$4.200

Tequila Herradura Ultra

Tequila herradura Ultra 35°

\$7.600

CERVEZAS

Cerveza Asahi

Cerveza japonesa Asahi Lager Súper Dry
330cc /Bot

\$4.100

Shop Heineken

Cerveza Heineken 470ml

\$4.900

Sol

Cerveza Sol 330ml

\$3.800

Heineken 0.0°

Cerveza Heineken Sin Alcohol 330ml /Bot

\$3.800

VINOS

Errazuriz Estate Sauvignon Blanc

Copa \$5.200
Botella \$18.900

Errazuriz Max Sauvignon Blanc

Botella \$24.900

Maycas del Limarí Chardonnay

Botella \$26.900

Calcu Tiny Blocks Rosé

Botella \$20.900

Arboleda Pinot Noir

Copa \$5.900
Botella \$27.900

Arboleda Carmenere

Copa \$5.900
Botella \$27.900

Undurraga TH Pinot Noir

Botella \$25.900

De Martino Gran Reserva Legado Carmenere

Botella \$27.900

Montes Alpha Cabernet Sauvignon

Botella \$26.900

Emiliana Coyam

Botella \$29.900

Arboleda Chardonnay

Copa \$5.900
Botella \$27.900

ESPUMANTES

Casa Donoso Brut

Botella **\$20.900**

Azur

Copa **\$6.200**

Botella **\$29.900**

MOCKTAIL

Sandy Day

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

\$5.900

Mojito Virgin

Potente sabor de mojito tradicional, con fresco limón sutil y de menta, endulzado con syrup infusionado en canela y piel cítrica.

\$4.900

Vampire Sun

Mixtura de kiwi sumergida en jugo de arándano, elegantes notas de vinagre balsámico con esencia de zumo de lima endulzado en syrup.

\$5.900

Limonada Eléctrica

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

\$4.900

Ultra Pepino

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

\$5.200

Santa Toronja

Fusión de sabor entre naranja y pomelo natural, envuelto en zumos cítricos de limón verde y amarillo, sobrio picor en gotas de tabasco, endulzado de almíbar.

\$4.900

Huracán Lipina

Sabor intenso macerado en pulpa de piña natural, con la jugosidad de cítricos de naranja y lima, confitados en syrup de granada.

\$5.900

JUGOS NATURALES

Jugos Naturales (450cc)

(frambuesa, piña, mango)
consultar disponibilidad de temporada.

\$4.900

BEBIDAS

Pepsi (350 ml)
(Original / Zero)

\$2.700

Orange Crush (350 ml)
(Original / Zero)

\$2.700

Ginger Ale (350 ml)
(Original / Zero)

\$2.700

LIMONADAS

Limonada clásica (450cc)

\$3.400

Limonada sabores (450cc)

\$3.900

AGUAS

Agua Prisma (500cc)

\$3.100 Con gas

\$3.100 Sin gas

**Agua Tónica
San pellegrino** (200cc)

\$4.200

**Ginger Beer
Fentimans** (200cc)

\$4.200

**Espumosa San pellegrino
sabores lata** (330cc)

\$4.200

San pellegrino (505cc)

\$4.200

RED BULL

(Normal / Sugar free / Yellow)

\$3.900

CAFÉ

Café expreso

\$3.100

Café doble expreso

\$3.900

Cappuccino

\$3.900

Café Latte

\$3.900

Café Americano

\$3.300

Café Macchiato

\$3.500

TÉ E INFUSIONES

Té Pukka

\$2.900

Infusiones varias Pukka

\$2.900