

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

Refrescante fusion de ramazzotti, vodka y cerveza lager, syrup y notas citricas de zumo de lima perfumado en naranja.

\$7.200

Sausake

Combinación de tradicional sake junmai japones, licor de sauco, endulzados con syrup, naranja, notas citricas con lima y gotas de zumo de jengibre.

\$8.400

La vida es rosa

Licor de sauco, syrup clásico, aperol, naranja y jugo de pomelo.

\$7.200

Ángel Jack

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

\$7.600

Gin Ultra Pepino

Refrescante jugo de pepino y agua de coco acompañado de golpes citricos de lima y notas de almibar aromatizado en hierba buena.

\$8.300

COCTELERÍA CLÁSICA

Mojito

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

\$6.800

Moscow Mule

Vodka absolute, ginger beer, zumo de limón levemente endulzado.

\$6.900

Tequila Margarita

Copa escarchada en sal con Tequila Olmeca, cointreau y zumo de limón.

\$7.900

Limoncello Spritz

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

\$7.900

Espresso Martini

Café, Vodka absolute, syrup, y licor de café.

\$7.200

Negroni

Gin befeater, campari y vermouth rojo y twist de naranja.

\$7.100

Tom Collins

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

\$6.800

Bloody Mary

Vodka absolute, Jugo de tomate, sal de apio, pimienta negra, tabasco y toques de salsa inglesa.

\$6.900

Ramazzotti Spritz

Refrescante ramazzotti en espumante brut Viñamar cerrado con agua carbonatada y arandanos.

\$7.900

Caipiriña

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

\$6.900

Disaronno Sour

Amareto, licor de almendras, zumo de limón y toques de naranja.

\$6.900

ST Germain

St Germain, espumante brut Viñamar y agua carbonatada.

\$7.900

Pisco Sour DO

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

\$6.900 Tradicional

\$9.900 Catedral

Aperol Spritz

Aperol, Espumante brut Viñamar, agua carbonatada y naranja.

\$6.900

Carajillo

Fusión de Café y licor 43.

\$6.800

Chambord Spritz

Licor de mix de frambuesas, espumante viñamar y top de soda.

\$10.900

Tropical Gin

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

\$7.900

Pisco Sour

Clasico coctel peruano con pisco peruano Porton, limon de pica, almibár citrico y canela.

\$7.900 Tradicional

\$10.900 Catedral

DESTILADOS

(CON BEBIDA SEGÚN CORRESPONDA).

Fernet Branca

\$6.200

Mistral Cristalino 40°

\$6.900

Gin Malfy

\$8.900

Mistral 35°

\$6.200

Mistral Nobel 40°

\$6.900

Gin Malfy Pomelo

\$8.900

Gin Monky 47

\$10.900

Gin Befeater

\$7.900

Vodka Absolute

\$7.900

Vodka Absolute
Watermelon

\$7.900

Whisky Chivas
Reagal 18 años

\$14.900

Tequila Olmeca

\$3.900

Espíritu de los Andes

\$7.900

Gin Befeater Pink

\$7.900

Havanna Reserva 7 años

\$7.900

Whisky Chivas
Reagal 12 años

\$9.900

Whisky Ballantines

\$7.900

Tequila Patron

\$10.900

CERVEZAS

Cerveza Asahi

\$4.500

Schop Heineken

\$4.900

Schop Austral Calafate

\$4.900

Sol

\$4.100

Heineken 0.0°

\$3.900

VINOS

Leyda Sauvignon Blanc Reserva

Copa \$5.500
Botella \$19.900

Leyda Pinot Noir Reserva

Copa \$5.500
Botella \$19.900

Castillo de Molina Cabernet Sauvignon

Copa \$5.500
Botella \$19.900

Miguel Torres Reserva Sauvignon Blanc

\$24.900

Tabali Pedregoso Pinot Noir

\$19.900

Miguel Torres Reserva Carmenre

\$24.900

Miguel Torres Reserva Cabernet Sauvignon

\$24.900

Leyda Chardonnay Reserva

Copa \$5.500
Botella \$19.900

Castillo de Molina Carmenere

Copa \$5.500
Botella \$19.900

Casas del Bosque Reserva Sauvignon Blanc

\$24.900

Casas del Bosque Reserva Chardonnay

\$24.900

Tabali Pedregoso Carmenere

\$24.900

Tabali Pedregoso Cabernet Sauvignon

\$24.900

ESPUMANTES

Viñamar Brut

Copa \$5.500
Botella \$20.900

Viñamar Extra Brut

\$23.900

Leyda

\$24.900

MOCKTAIL

Sandy Day

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

\$5.900

Huracan Lipina

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

\$5.900

Jugos Naturales

Preguntar fruta de temporada.

\$4.900

Ultra Pepino

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

\$5.200

Limonada Eléctrica

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

\$4.900

Limonadas

Clásica \$3.400

Sabores \$3.900

BEBIDAS

Pepsi

(Original / Zero)

\$2.700

Ginger Ale

(Original / Zero)

\$2.700

Bilz / Pap

(Original)

\$2.700

RED BULL

(Normal / Sugar free / Yellow)

\$3.900

AGUAS

Agua Prisma

\$3.100 c/s gas

Aqua Panna

\$4.200

Fentimans
Ginger Beer

\$4.200

Agua Tónica
San pellegrino

\$6.200

CAFÉ

Expreso

\$3.100

Latte

\$3.900

Doble expreso

\$3.900

Americano

\$3.300

Cappuccino

\$3.900

Macchiato

\$3.900

TÉ E INFUSIONES

Té Pukka

\$2.900

Infusiones varias Pukka

\$3.100