



F
O
O
D



STARTERS

Korean Meatballs 45.000

Albondigas coreanas glaseadas con salsa de jalea de damasco ligeramente picante.

Fish n' Chips 40.000

Romanitas de pescado empanado, servidas con papas rústicas con salsa alioli y mayonesa picante.

Flet n' Mushrooms 95.000

Cubos de lomito salteados en Wok y salsa de hongos frescos.

Bang Bang Shrimp 89.000

Camarones empanados, glaseados con mayonesa ligeramente picante.

Mbeju Cake 49.000

Cubos de tapioca con jalea de pimienta.

Parmesan Mandi Fries 25.000

Mandioca frita con queso parmesano, limon real, perejil y salsa Alioli de ajo asado.

Chicken Katsu Teriyaki 59.000

Milanesa de pollo inalizada con salsa teriyaki y alioli de ajo asado.

Pork Ribs 89.000

Costilla de cerdo "sous vide" en tiras, glaseada con barbacoa de damasco.

3-Way Burguer 65.000

Trio degustación de mini hamburguesas: Angus Bacon Burger, M'Baeteko Burger, Blue Cheese Burger.

MAIN DISHES

TAJ Steak 98.000

Lomito a la parrilla, papas rústicas, cebolla conit, tocino y crema de queso parmesano.

Seafood Pad Thai 90.000

Pasta thailandesa con mariscos, julienne de verduras, moyashi, maní, crispy de puerro y salsa de tamarindo.

Tenderloin Nasi Goreng 69.000

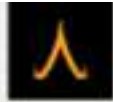
Tradicional arroz frito de Indonesia y Malasia preparado con lomito, cebolla, zanahoria, repollo morado, brotes, maní y puerro.

Salmon 110.000

Salmón "sous vide", salteado de palmito, tomate uva y salsa de limón real.

Shrimp Risotto 95.000

Risoto de camarones y tomate uva al perfume de limón siciliano y ajo asado.



Picña Beef 79.000
Asado de tira, salsa chimichurri y mil hojas de mandioca y alioli.

Rib Eye Steak 89.000
Ojo de bife a la parrilla y risotto de hierbas frescas.

SALADS

Chicken Satay Salad 45.000
Satay de pollo y mix de hojas con tomate uva, crocantes de harumaki con la salsa dijonnaise.

SANDWICHES

Angus Bacon Burger 49.000
Hamburguesa de Angus con cheddar inglés, bacon caramelizado y alioli de ajo asado en el pan brioche tostado. Con papas rústicas.

Mbaeteko Burger 49.000
Hamburguesa de Angus con queso uruguayo, chimichurri y cebolla crujiente en el pan brioche tostado. Con chips de mandioca.

DESSERTS

Cheesecake 35.000
Cheesecake "sous vide" con crocante y coulis de frutas del bosque.

Dulce de Leche Petit Gâteau 35.000
Tortita de Dulce de leche servida con helado de crema y cobertura de salsa de frutas rojas.

Oreo Brownie 35.000
Brownie de oreo con cobertura de chocolate y helado de crema.

Tres Leches Cake 35.000
Nuestra relectura de la tradicional torta latinoamericana a base de tres leches.



COMBINADOS

Combinado para 2 personas (24 un.) 138.000

Sashimi: 4 de salmón, 4 de pulpo y 4 de pescado blanco.

Makizushi: 4 california, 4 philadelfia y 4 shake maki.

Combinado para 3 personas (46 un.) 253.000

Sashimi: 6 de salmón, 6 de pulpo y 6 de pescado blanco.

Niguri: 2 de salmon, 2 de skin, 2 de pescado blanco, 2 de camarones y 2 kani kama. *Uramaki:* 2 california, 4 nagano maki, 4 philadelfia y 2 salmón maki. *Hossomaki:* 2 kappa maki, 2 shake maki y 2 ontake.

Combinado para 4 personas (74 un.) 395.000

Sashimi: 12 de salmon, 6 de pescado blanco y 6 de pulpo.

Niguri: 3 de salmon, 3 de pulpo, 3 de pescado blanco, 3 de skin, 3 kanikama y 3 de camarones. *Uramaki:* 8 philadelfia, 4 california, 4 salmon maki y 4 nagano maki. *Hossomaki:* 4 ontake, 4 kappa maki y 4 shake maki.

Combinado de Salmon (22 un.) 172.000

8 Sashimi de salmon, 4 philadelfia, 4 shake maki y 6 niguiris.

Combinado de Salmon Especial TAJ 3 personas (48 un.) 320.000

Sunomono. *Sashimi:* 8 de salmon flambado con salsa de maracuyá,

8 de salmon con salsa de ostras y 8 de salmon con salsa de soja.

Niguri: 4 de salmón, 4 joe y 4 kioto. *Uramaki:* 4 sushis especiales TAJ y 8 philadelfia.

Niguri especial TAJ (8 un.) 69.000

2 Joe Ebi, 2 okinawa, 2 spice Joe y 2 niguri salmon especial.

Sashimi especial TAJ (24 un.) 138.000

6 fetas de pescado blanco, 6 fetas de pulpo, 6 fetas de salmon, 2 kani kama y 4 de camarones.

URAMAKI (10 UNIDADES)

California 39.000

Kani Kama, mango y pepino.

Salmon Maki 49.000

Salmon, pepino, mango y kani kama.

Salmon Avo 49.000

Relleno de salmon y aguacate.

Philadelfia 58.000

Salmon y cream cheese.

Skin Maki 39.000

Piel de salmon grillado, con verdeo y salsa tare.

Ebi Tempura Maki 51.000

Camarones empanados con verdeo y cream cheese.

SASHIMIS

Pulpo (10 un.) 79.000

Pescado Blanco (10 un.) 49.000

Salmon (10 un.) 69.000



ESPECIALES

Hot Ka (10 un.) 59.000

Enrollado de salmon con cream cheese, cubierto con una fina camada de salmon empanado, acompañado con salsa tare y sésamo.

Trio tropical (6 un.) 51.000

Arrollados de salmon rellenos con arroz, cream chesee y cobertura de salsa de maracuyá, mango y limón.

Oshizushi (8 un.) 46.000

Sushi prensado relleno con algas marinas y cream chesee con cobertura de salsa de maracuyá y salmon.

Kioto (8 un.) 79.000

Fetas de salmon rellenas con cream chesee, camaron y kanikama.

Philadelfia Especial (10 un.) 76.000

Uramaki de salmon con cream cheese y cobertura de salmon levemente tostado, finalizado con huevos de masago y salsa TAJ.

Uramaki Especial TAJ (10 un.) 65.000

Uramaki de camarón empanado, cream cheese y aguacate, con una fina cobertura de salmon, fetas de limón y gel de limón confit.

Sakay (6 un.) 49.000

Sushi especial con relleno de salmon, cream cheese y verdeo, envueltos con una fina camada de salmon empanado. Finalizado con limón y salsa tare.

Okinawa (8 un.) 49.000

Hossomaki con relleno de salmon y cream cheese, cobertura de una fina feta de salmon skin, finalizado con fetas de limón, salsa tare y verdeo.

Uramaki de Salmon Tempura (8 un.) 65.000

Relleno de salmon empanado cubierto con finas fetas de salmon y puerros crispy, acompañado de salsa tare y salsa especial TAJ.

CARPACCIO

Carpaccio de Salmon (12 un.) 66.000

Laminas de salmon fresco sopeleadas y finalizadas con salsa de maracuyá.

Carpaccio de Pulpo (12 un.) 79.000

Laminas de pulpo fresco condimentadas con aceite de oliva, limón con un suave toque de curry y verdeo.

Usuzukuri 55.000

Laminas de pescado blanco marinadas en salsa de soja y gengibre, finalizadas con huevo de masago y verdeo.



CEVICHE S

Ceviche Mixto 60.000

Cubos de pescado blanco, salmon, camaron y pulpo marinados en leche de tigre, ají amarillo, cebolla morada, cilantro y chips de mandioca.

Ceviche de Pescado Blanco 49.000

Cubos de pescado blanco marinados en leche de tigre, ají amarillo, cebolla morada, cilantro y chips de mandioca.

NIGIRI (2 UNIDADES)

Salmon 18.000

Joe 23.000

Joe Ebi 28.000

HOSSOMAKI

Hot philadelfia 39.000
(10 unidades)

Shake maki 33.000
(8 unidades)


TEMAKI


Temaki Philadelphia 49.000
Nori, arroz, salmon con cream cheese.

Temaki de salmón 45.000
Nori, arroz y salmon en cubos.

Temaki Joe 45.000
Salmon, arroz, tartare y verdeo.

Temaki Ebi tempurá 41.000
Nori, arroz, camaron empanado, cream chese y verdeo.

 @taj_asuncion

 @TajAsuncion

tajbar.com.br

TAJ

ASUNCIÓN

