

S
U
S
H
I
B
A
R





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

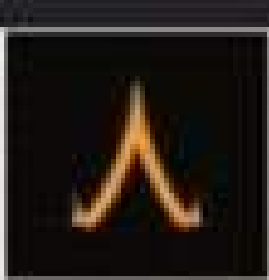
Camarones empanados con verdeo y cream cheese.

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 chesse y cobertura de salsa de maracuyá, mango y limón.

Oshizushi (8 un.) 46.000

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

Kioto (8 un.) 79.000

Fetas de salmon rellenas con cream chesse, 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 sopleteadas 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.



CEVICHESES

Ceviche Mixto 60.000

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

Ceviche de Pescado Blanco 49.000

Cubos de pescado blanco marinados en leche de tigre, aji 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 chesee y verdeo.



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.

Filet 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 Mandí 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 finalizada 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 confit, 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.



Picaña 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.

M'baeteko 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 Gateau 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.

PRESCRIPTION # 1

NO PAIN _____ 39 mil

Vodka Wyborowa, lemon grass, albahaca, limón y bitter.

MELANINA _____ 40 mil

Gin Tanqueray, sandia, Bitter, almibar y limón real.

PHARMACY
BOOK _____ 45 mil

Ron Bacardí, vino do porto, Chivas Regal, frambuesa, limón, nuez moscada y humo de canela.

AGED
NEGRONI _____ 45 mil

Gin Tanqueray, Bitter Sweet House Vermouth. Añejado en barril de roble.

DOC ROB
CAMEL _____ 40 mil

Blended de Whisky Chivas Regal, Sweet House Vermouth, Martini Dry, cordial de caramelo, TAJ Orange Bitter. Añejado en Barril de roble Frances.

FOX GRAPE
(NOH BAR) _____ 45 mil

Vodka Wyborowa, uva, abahaca y cordial de hibiscus.

LEMONGRASS
GIN TONIC _____ 40 mil

Gin Tanqueray, lemon grass, Fever Tree Premium Indian Tonic y limón.

MOJITO
NOH _____ 45 mil

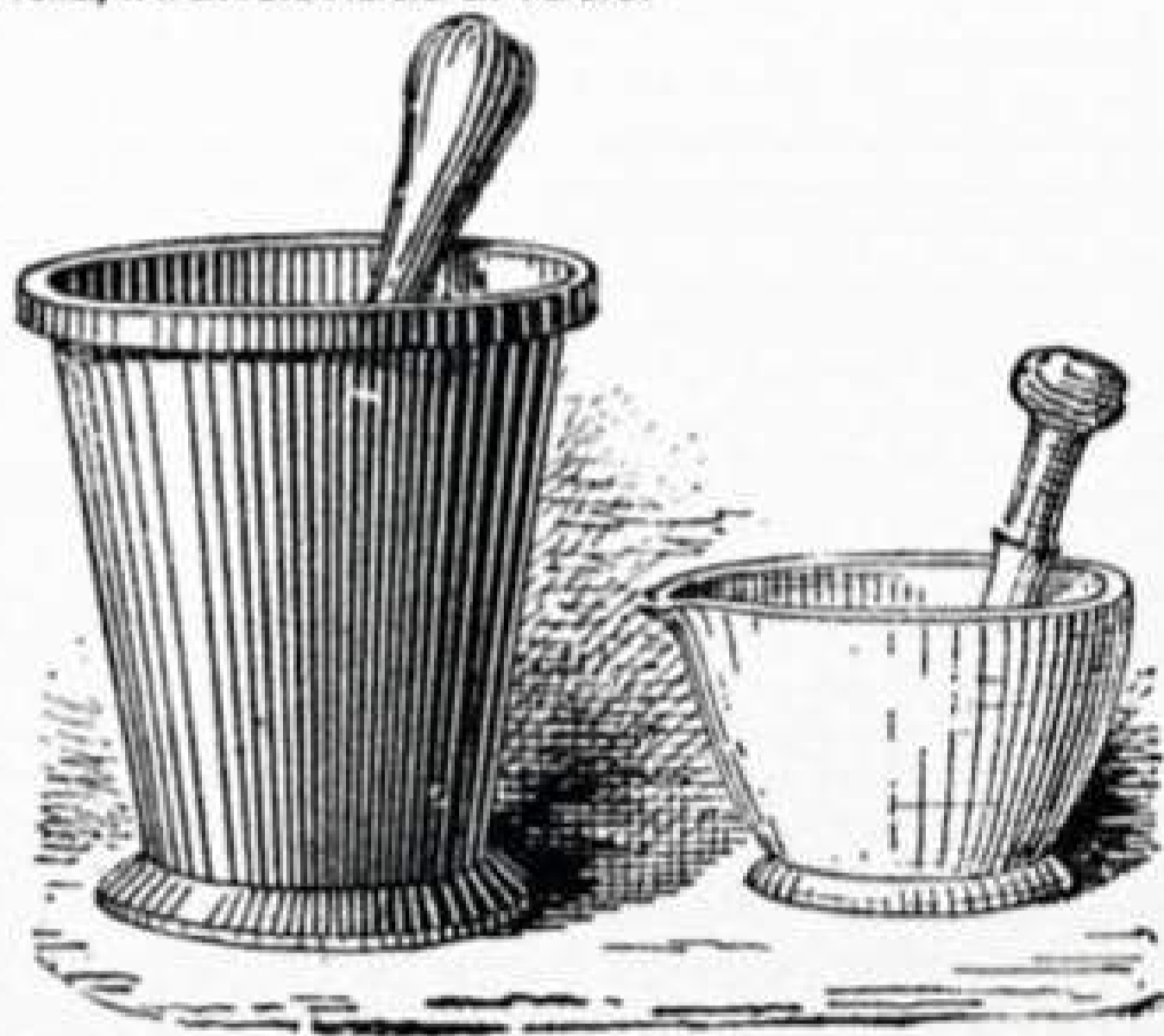
Ron Bacardí, menta, limón y sandia, infuncionada al vacio.

CAMOMILE
GIN TONIC _____ 45 mil

Gin Tanqueray, cordial de manzanilla, limón tahití y Fever Tree Mediterranean Tonic.

PIÑA
COLADA _____ 35 mil

Ron Bacardí, piña, agua de coco, almibar y cordial de hibiscus.



RELAXES

APEROL SPRITZ _____ 48 mil

Aperol, água con gas, y espumante.

SEDATIVE _____ 41 mil

Bailey's y maracuyá.

PROZAC _____ 45 mil

Vodka Wyborowa ahumada artesanalmente, piña, y cordial de miel y Tabasco.

ALMOND MILK _____ 45 mil

Baileys, Amaretto y licor de café.



ALQUIMIAS

SKULL
LOVE Z _____ 45 mil

Aperol, Frangélico,
limoncello artesanal y limón.

BLOOD
BANK (3 pers.) _____ 90 mil

Vodka Wyborowa, vino tinto,
naranja, gengibre y TAJ Aromatic
Bitter.

FOUNTAIN (3 pers.) 100 mil

Jack Daniels, manzanilla, limón
real y TAJ Aromatic Bitter.

OAK _____ 45 mil

Jack Daniels, Bitter, Sweet House
Vermouth y ahumado de roble.

ESTIMULANTES AFRODISÍACOS

MARGARITA SHOTS _____ 40 mil

Tequila José Cuervo, licor de naranja, limón y cordial de hibiscus.

LOVE
POTION (8 pers.) _____ 150 mil

Vodka Stolichnaya, Aperol,
Frangélico, limoncello artesanal,
limón tahití y TAJ Aromatic
Bitter.

PHARMACY
MULE _____ 38 mil

Vodka Wyborowa, uvas, menta,
limón, piña y espuma de
gengibre.

SMOKED BULL _____ 55 mil

Vodka Stolichnaya, jugo de tomate, mix de especiarías y
ahumado de roble.

TÓNICOS

GIN TONIC _____ 58 mil

Gin Bombay, Fever Tree
Mediterranean Tonic,
enebro, limón.

PASSION
GIN TONIC _____ 45 mil

Gin Beefeater, Fever Tree Premium
Indian Tonic, maracuyá.

HIBISCUS
GIN TONIC _____ 45 mil

Gin Tanqueray, Fever Tree
Mediterranean Tonic, hibiscus, limón.

GINGER
GIN TONIC _____ 45 mil

Gin Tanqueray, Fever Tree Ginger
Ale Tonic, gengibre y limón.





CAIPIRIÑAS

Caipiroska de Frutas	25.000
Caipisake de Frutas	32.000
Caipiroska TAJ	25.000
Caipitaj	27.000
Caipiroska Grey Goose	27.000
Caipiriña Sin Alcohol	15.000
Caipiriña Tradicional	18.000

SANGRIA

Jarra de 1L.	45.000
-------------------	--------

ENERGIZANTE

Red Bull Lata	28.000
---------------------	--------

AGUA TONICA PREMIUM

Fever Tree Mediterranean	18.000
Fever Tree Aromatic	18.000
Fever Tree Elderflo	18.000
Fever Tree Lemon Tonic	18.000
Fever Tree Ginger Ale	18.000

AGUA PREMIUM

Aqua Panna Italiana 505ml	26.000
San Pellegrino Italiana 505ml (levemente gasificada)	26.000



CERVEZAS

Heineken 330 Cc	18.000
Heineken 650 Cc	27.000
Heineken Draft	18.000
Sol 355	18.000
Sol 650	27.000
Paulaner Lager 500 Cc	26.000
Kunstmann Torobayo 330 Cc	20.000
Sajonia Pale Ale 330 Cc	20.000
Miller Geniune Draft 355 Cc	16.000
Miller High Life 355 Cc	18.000
Peroni 330 Cc	19.000
Budweiser 330 Cc	16.000
Budweiser 66 330 Cc	18.000
Budweiser Light 340 Cc	16.000
Corona 355 Cc	18.000
Stella Artois 330	18.000
Patagonia Amber 330 Cc	20.000
Bavaria 330 Cc	18.000
Erdinger Cristal 500 Cc	28.000
Erdinger Negra 500 Cc	28.000
Erdinger Rubia 500 Cc	28.000
Erdinger Pikantus 500	28.000
Erdinger Sin Alcohol 500 Cc	28.000
Estrella Dam 330 Cc	16.000
Carlsberg 330 Cc	18.000
Estrella Galicia 330 Cc	16.000