

TAJ PHARMACY





Alquimias

IBUPROFRESH 800mg 54.000Gs

Menta fresca, jugo de limón y almíbar de manzana verde se equilibran con ron blanco.

Fresh mint, lemon juice, and green apple syrup are balanced with white rum.

AGUA MAGISTRAL 59.000Gs

Sandía fresca, campari y martini blanco se combinan con ron y un toque cítrico.

Fresh watermelon, Campari, and Martini Bianco are combined with rum and a touch of citrus.

POSION MIDNIGHT 52.000Gs

Compota de manzana y almíbar de mburucuyá se fusionan con ron blanco, clara de huevo y Angostura, profundamente aromática.

Apple compote and passion fruit syrup are fused with white rum, egg white, and Angostura, deeply aromatic.

ANSIOLITICO 007 52.000Gs

Whisky, martini dry y Angostura orange clásico, seco y sofisticado, con un final cálido que relaja.

Whisky, Martini Dry, and Angostura Orange, classic, dry, and sophisticated, with a warm, relaxing finish.

ALQUIMIA LILA 58.000Gs

Uvas frescas, hibiscus y albahaca combinadas con vermouth y vodka, infusionadas en un cóctel floral y equilibrado.

Fresh grapes, hibiscus, and basil combined with vermouth and vodka, infused into a floral and balanced cocktail.

MEDUSA 43 56.000Gs

Dulce y cítrico, con notas de banana y naranja que se mezclan con whisky y Campari

Sweet and citrusy, with notes of banana and orange blended with whisky and Campari.

PHARMA BLISS 52.000Gs

Piña, limón, miel de caña, romero, ron blanco y cachaça Frescor cítrico, dulzura natural y un toque secreto de TAJ Pharmacy

Pineapple, lemon, cane honey, rosemary, white rum, and cachaça. Citrus freshness, natural sweetness, and a secret touch from TAJ Pharmacy.



FLOR DE VIDA 60.000Gs

Frescor y vitalidad. Remolacha, manzana y limón se combinan con tequila reposado y notas herbales, un cóctel equilibrado que revive los sentidos.

Freshness and vitality. Beetroot, apple, and lemon are combined with reposado tequila and herbal notes, creating a balanced cocktail that revives the senses.

FORMULA AZUL 55.000Gs

Refrescante, frutado y cítrico, con piña, menta y un toque azul que sorprende

Refreshing, fruity, and citrusy, with pineapple, mint, and a surprising touch of blue.

LUMINA 55.000Gs

Whisky macerado con miel y cedrón, jugo de limón, bitter de lavanda, rodaja de naranja. Cítricos vibrantes, miel suave y notas florales que transmiten frescor.

Whisky macerated with honey and lemon verbena, lemon juice, lavender bitters, and an orange slice. Vibrant citrus, soft honey, and floral notes that convey freshness.

SKUL LOVE 51.000Gs

Limoncello, aperol, frangelico y jugo de limon. Cítrico y ligeramente dulce, con notas herbales y un toque de nuez que lo hace fresco y equilibrado.

Limoncello, Aperol, Frangelico, and lemon juice. Citrusy and lightly sweet, with herbal notes and a hint of nutty flavor, making it fresh and balanced.

RECETA SECRETA 55.000Gs

Naranja, licor de durazno, azúcar, tequila y frutos rojos. Cítrico y frutal, con un toque dulce, con durazno y frutos rojos, un cóctel misterioso.

Orange, peach liqueur, sugar, tequila, and berries. Citrusy and fruity, with a sweet touch of peach and berries, a mysterious cocktail.

SAPHYRA 62.000Gs

Naranja, albahaca, almíbar simple, jugo de limón, gin, Aperol, Frangelico.

Frescor cítrico con un toque herbal de albahaca y la suavidad del Frangelico

Orange, basil, simple syrup, lemon juice, gin, Aperol, and Frangelico. Citrus freshness with a herbal hint of basil and the smoothness of Frangelico.



Tónicos



PASSION GIN TONIC 52.000Gs

Gin Puerto De Indias, agua tónica y almíbar de mburucuyá.

Gin Puerto De Indias, tonic water, and passion fruit syrup.

AURA GIN TONIC 52.000Gs

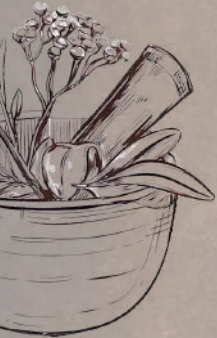
Gin de mariposa, agua tónica y jugo de limón.

Butterfly pea gin, tonic water, and lemon juice

FRUTOS ROJOS GIN TONIC 52.000Gs

Gin Puerto De Indias, agua tónica y mix de frutos rojos.

Puerto De Indias Gin, tonic water, and a mix of berries.



FIFTY PUNDS GIN TONIC 68.000Gs

Gin Fifty Punds, agua tónica, fetas de pepino y enebro.

Fifty Pounds Gin, tonic water, cucumber slices, and juniper.

GIN TONIC TRADICIONAL 50.000Gs

Gin Puerto De Indias agua tónica, limón y enebro

Puerto De Indias Gin, tonic water, lemon, and juniper.

GINGER GIN TONIC 52.000Gs

Gin Puerto De Indias, jengibre, agua tónica y syrup.

Puerto De Indias Gin, ginger, tonic water, and syrup.

Mule's



PHARMACY MULE 55.000Gs

Vodka, uva verde, menta, almíbar simple y espuma de jengibre. Fresco, frutal y con un toque herbal y picante.

Vodka, green grapes, mint, simple syrup, and ginger foam. Fresh, fruity, with a herbal and spicy touch

MEZCLA RADIOACTIVA 60.000Gs

Gin strawberry, uva, piña, menta, limón, almíbar simple, mix de frutos rojos y espuma de jengibre. Fresco, frutal y con un toque picante

Strawberry gin, grapes, pineapple, mint, lemon, simple syrup, mixed berries, and ginger foam. Fresh, fruity, with a spicy touch

CALMADOL 600MG 55.000Gs

Gin, uva, piña, menta, almíbar de mburucuyá, limón y espuma de jengibre. Fresco, frutal y con un toque picante.

Gin, grapes, pineapple, mint, passion fruit syrup, lemon, and ginger foam. Fresh, fruity, with a spicy touch



ANTIDOTO HERBAL 55.000Gs

Jägermeister, menta, limón y almíbar de mburucuyá. Fresco, herbal y con un toque dulce y cítrico.

Jägermeister, mint, lemon, and passion fruit syrup. Fresh, herbal, with a sweet and citrusy touch.

FERNET MULE 55.000Gs

Fernet, uva, piña, menta, limón, almíbar de mburucuyá, Terma rosada, espuma de jengibre y gelée de mburucuyá. Refrescante, frutal y herbal, con un final exótico y ligeramente picante.

Fernet, grapes, pineapple, mint, lemon, passion fruit syrup, pink Terma, ginger foam, and passion fruit gelée. Refreshing, fruity, and herbal, with an exotic, lightly spicy finish.

TAJ - MICINA 55.000Gs

Tequila, menta, limón, almíbar de mburucuyá y espuma de jengibre. Fresco, cítrico y con un final picante.

Tequila, mint, lemon, passion fruit syrup, and ginger foam. Fresh, citrusy, with a spicy finish.

Relaxantes

OAK BOULERVARDIER 51.000Gs

Bourbon, Campari, manzanilla y vermouth, ahumado. Intenso, seco y elegante, con notas profundas de roble.

Bourbon, Campari, chamomile, and vermouth, smoked. Bold, dry, and elegant, with deep oak notes.

AGED NEGRONI 50.000Gs

Gin, Campari y vermouth, suavemente ahumados. Intenso, elegante y con final profundo.

Gin, Campari, and vermouth, gently smoked. Bold, elegant, with a deep finish.

APEROL SPRITZ 59.000Gs

Aperol, espumante, agua con gas y naranja. Ligero, burbujeante y refrescante.

Aperol, sparkling wine, soda water, and orange. Light, bubbly, and refreshing.

FOX GRAPE 51.000Gs

Vodka, uva, albahaca y cordial de hibiscus. Fresco, frutal y floral, con un toque herbal.

Vodka, grapes, basil, and hibiscus cordial. Fresh, fruity, and floral, with a herbal touch.



CHAMPAGNE

Moet Chandon Brut Imperial	990.000Gs
Moet Chandon Nectar Imperial	990.000Gs
Moet Chandon Rose Nectar Imperial	1.300.000Gs
Moet Chandon Ice	1.100.000Gs
Moet Chandon Ice Rose	1.300.000Gs
Veuve Clicquot Brut	990.000Gs
Veuve Clicquot Demi Sec	990.000Gs
Veuve Clicquot Rich	1.300.000Gs
Dom Perignon Vintage	4.200.000Gs



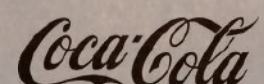
ESPUMANTE

Undurraga Moscato	250.000Gs
Chandon Extra Brut	280.000Gs
Chandon Delice	280.000Gs
Chandon Aperitif	280.000Gs
Chandon Brut Rose	280.000Gs



DRINK'S

Agua Con Gas 500ml	14.000Gs
Agua Sin Gas 500ml	14.000Gs
Agua SanPellegrino Italy 250ml	20.000Gs
Aqua Panna Italy 250ml	20.000Gs
Agua De Coco 330ml	21.000Gs
Agua Tonica Schweppes 310ml	18.000Gs
Agua Tonica SanPellegrino 200ml	20.000Gs
Coca Cola 354ml	18.000Gs
Coca Cola Zero 354ml	18.000Gs
Guarana Antarctica 355ml	18.000Gs
Sprite 500ml	18.000Gs
Sprite Zero 500ml	18.000Gs
Red Bull 250ml	28.000Gs
Jugo De Naranja	20.000Gs
Jugo Detox	25.000Gs
Limonada TAJ	25.000Gs
Jugo Fresh	25.000Gs
Te Sabores	18.000Gs



CERVEZAS

Coronita 210ml	20.000Gs
Corona Cero 350ml	20.000Gs
Corona 710ml	35.000Gs
Heineken 250ml	20.000Gs
Heineken 650ml	35.000Gs
Stella Artois 660ml	35.000Gs
Patagonia Amber 740ml	35.000Gs
Chopp Munich	18.000Gs
Munich Premium Ultra	18.000Gs
Munich Ultra Gluten Free	18.000Gs



WHISKY

	Botella	Raya
Johnnie Walker Black Label 500.000Gs	45.000Gs
Johnnie Walker Double Black 550.000Gs	50.000Gs
Johnnie Walker Gold Label 750.000Gs	65.000Gs
Johnnie Walker Green Label 750.000Gs	
Johnnie Walker Blue Label 3.300.000Gs	
Chivas Regal 12 Yo 500.000Gs	45.000Gs
Buchanan's DeLuxe 12 Yo 600.000Gs	50.000Gs
Jameson 400.000Gs	40.000Gs
Old Parr 12 Yo 400.000Gs	45.000Gs
Jack Daniels N7 420.000Gs	45.000Gs
Jack Daniels Honey 420.000Gs	45.000Gs



VODKA

	Botella	Raya
Grey Goose 750ml 470.000Gs	45.000Gs
Ciroc Original 750ml 425.000Gs	40.000Gs
Ciroc Red Berry 750ml 450.000Gs	



TEQUILA

	Botella	Raya
1800 Reposado 750ml 500.000Gs	55.000Gs
1800 Silver 750ml 450.000Gs	45.000Gs
Jose Cuervo Silver 750ml 390.000Gs	40.000Gs
Jose Cuervo Reposado 750ml 390.000Gs	40.000Gs
Tequila Catrina Sandia 390.000Gs	40.000Gs
Tequila Catrina Melon 390.000Gs	40.000Gs



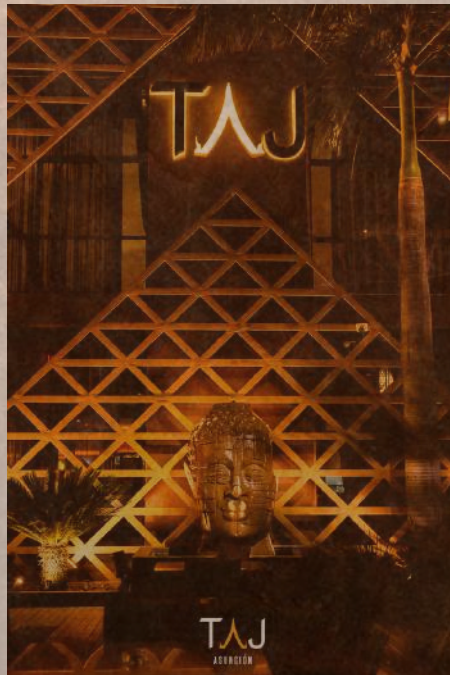


LICORES

	Raya	Botella
Licor 43 Original 700ml	40.000Gs	400.000Gs
Jagermeister 700ml	40.000Gs	400.000Gs
Fernet Branca 750ml	30.000Gs	310.000Gs
Campari	30.000Gs	
Cointreau	35.000Gs	
Frangelico	35.000Gs	
Amaretto	35.000Gs	
Grand Marula	30.000Gs	

CAIPIRAS

Caipiriña Tradicional	40.000Gs
Caipiroska	45.000Gs
CaipiTAJ	50.000Gs
Sangria Jarra Tinto o Blanco	80.000Gs
Fernet Cola	45.000Gs





NEW

By

Edimar Farias



RAINBOW LOBSTER (10 unidades) 98.000Gs

Uramaki de langosta con kani kama y mayonesa picante, cubierto con finas láminas de mango, aguacate, pescado blanco y salmón, finalizado con caviar masago y un delicado baño de salsa tare.

Uramaki with lobster, kani kama, and spicy mayonnaise, topped with fine slices of mango, avocado, white fish, and salmon, finished with masago caviar and a delicate tare sauce glaze.

Este uramaki combina sabores del mar con un toque tropical.

Empezamos con la langosta, que aporta una textura suave y un sabor delicado, junto al kani kama y la mayonesa picante, que dan un equilibrio entre cremoso y ligeramente picante.

Lo envolvemos con láminas de mango, aguacate, pescado blanco y salmón, buscando un contraste entre lo dulce, lo fresco y lo graso.

Finalmente, lo coronamos con caviar masago y un toque de salsa tare, que realza todos los sabores con un ligero toque dulce y salado.

Es un roll pensado para disfrutar cada capa, con armonía y balance



TROPICAL MAKI (10 unidades) 95.000Gs

Roll relleno de salmón, queso crema y aguacate, cubierto con láminas de mango, con tartar de salmón encima y un toque de salsa de maracuyá.

Roll filled with salmon, cream cheese, and avocado, topped with mango slices, with salmon tartare on top and a touch of passion fruit sauce.

Este roll nació de la idea de combinar la frescura del salmón con un toque tropical. El relleno de salmón, queso crema y aguacate aporta cremosidad y suavidad en cada bocado, mientras que las láminas de mango le dan un dulzor natural que equilibra perfectamente los sabores. Encima colocamos el tartar de salmón, preparado con cuidado para resaltar la textura y el sabor del pescado fresco, y un toque de salsa de maracuyá que aporta acidez y frescura, haciendo que cada bocado sea armonioso y memorable. Es un roll que invita a disfrutar capa por capa, descubriendo la combinación perfecta entre mar y fruta.

ENTRADAS

ASAMA MASSAGO (6 unid) 95.000Gs

Enrollado de salmon con queso crema, kanikama y camaron, finalizado con caviar, salsa trufada y salsa ponzu

Salmon roll with cream cheese, kanikama y and shrimp, topped with caviar, truffle sauce and ponzu sauce.

CARPACCIO DE PULPO (12 unid) 89.000Gs

Laminas de pulpo con aceite de oliva y limon con un toque suave de curry y verdeo

Slices of fresh octopus seasoned with olive oil and lemon, with a light touch of curry and spring onion

CEVICHE MIXTO 99.000Gs

Cubos de pescado blanco, salmón, camarón y pulpo, marinados en leche de tigre, ají, cebolla morada, cilantro y chips de mandioca

Cubes of white fish, salmon, shrimp, and octopus, marinated in tiger's milk, chili, red onion, cilantro, and cassava chips

BARRIGA DE SALMON (4 unid) 54.000Gs

Barriga de salmon con crema de trufas, salsa trufada, raspas de limon real, caviar y sal Maldon

Salmon with truffle sauce, real lemon zest, caviar and Maldon salt.

CEVICHE DE PESCADO BLANCO 70.000Gs

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

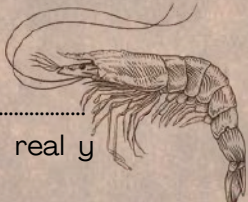
Cubes of white fish marinated in tiger's milk, chili, red onion, cilantro, and cassava chips.

CAMARON FIRE 80.000Gs

Camarones y vieiras salteados con ajo y un toque picante, rematados con caviar masago y vegetales frescos para un bocado lleno de sabor.

Sautéed shrimp and scallops with garlic and a spicy kick, finished with masago caviar and fresh peppers for a burst of flavor.

TWO SPECIALS

NIGIRI BARRIGA (2 unid) 

Sushi de salmón gordo con limón real y salsa traufada

Fatty salmon sushi with real lemon and truffle sauce

NIGIRI JOE EBI (2 unid) 35.000GS

Camaron apanado con queso crema, bañado en salsa tare

Salmon wrapped in rice, topped with seasoned salmon and scallions

NIGIRI JOE (2 unid) 30.000GS

Salmón envuelto en arroz, cubierto de salmón condimentado y verdeo

Salmon wrapped in rice, topped with seasoned salmon and scallions

NIGIRI SALMON (2 unid) 30.000Gs

Sushi de salmón y arroz.

Salmon and rice sushi

NIGIRI CAMARON FLAMEADO (2 unid)..... 45.000Gs

Camaron ligeramente flameado sobre arroz, bañado con un toque cítrico de ponzu, con wasabi y jengibre.

Lightly flamed shrimp over rice, finished with a citrusy ponzu drizzle, accompanied by wasabi and ginger.

NIGIRI SKIN LIMON (2 unidades) 30.000Gs

Piel de salmón grillado, bañada con salsa tare y verdeo

Grilled salmon skin, topped with tare sauce and scallions

NIGIRI UNAGI (2 un) 45.000Gs

Arroz japonés coronada con anguila glaseada en salsa tare, acompañada de wasabi y jengibre.

Sushi rice topped with eel glazed in tare sauce, served with wasabi and ginger.



SPECIALS By Edy Farias

CALIFORNIA JOE (6 unidades) 51.000Gs

Rolls de salmón relleno con kanikama, mango y pepino, acompañado con salsa chimichurri

Salmon rolls filled with kanikama, mango, and cucumber, served with chimichurri sauce.

GEISHA SALMON (6 unidades) 49.000Gs

Aguacate y queso crema envuelto en lamina de salmón, cubierto con jalea de maracuyá y crocante de batata

Avocado and cream cheese wrapped in a slice of salmon, topped with passion fruit jelly and sweet potato chips

EBI TEMPURA MAKI (10 unidades) 51.000Gs

Rolls rellenos de camarón apanado, queso crema y verdeo

Rolls filled with breaded shrimp, cream cheese, and scallions

PHILADELPHIA (10 unidades) 58.000Gs

Rolls rellenos de salmón y queso crema

Rolls filled with salmon and cream cheese

PHILADELPHIA SPECIAL (10 unidades) 80.000Gs

Uramaki de salmón con queso crema y cobertura de salmón levemente tostado, finalizado con caviar y salsa TAJ

Salmon uramaki with cream cheese, topped with lightly seared salmon, finished with caviar and TAJ sauce

SALMON TEMPURA (10 unidades) 65.000Gs

Relleno de salmón empanado, cubierto con finas fetas de salmón y puerros crispy, acompañado de salsa tare y salsa TAJ

Filled with breaded salmon, topped with thin slices of salmon and crispy leeks, served with tare sauce and TAJ sauce

SALMON AVO (10 unidades) 50.000Gs

Rolls rellenos de salmón y aguacate

Rolls filled with salmon and avocado

MAKI DRAGON 93.000Gs

Roll de arroz y nori relleno de camarón apanado y aguacate, coronado con láminas de unagi glaseado en salsa tare y un toque de mayonesa picante y crispy de puerro.

Sushi roll of rice and nori filled with crispy shrimp and avocado, topped with unagi glazed in tare sauce, spicy mayo and crispy leek.

TARE JOE CAMARON (6 unidades) 63.000Gs

Salmón envuelto en arroz, queso crema y camarón salteado en salsa tare

Salmon wrapped in rice, with cream cheese and shrimp sautéed in tare sauce.

TRIO TROPICAL (6 unidades) 58.000Gs

Rolls de salmón rellenos con arroz, queso crema y cobertura de salsa de maracuyá, limón y mango

Salmon rolls filled with rice and cream cheese, topped with a passion fruit, lemon, and mango sauce

URAMAKI CRISPS (10 unidades) 79.000Gs

Rolls de camarón apanado, queso crema y lechuga con aguacate, mayo picante, salsa tare y un crispy de batata.

Roll with breaded shrimp, cream cheese, and lettuce, topped with avocado, spicy mayo, tare sauce, and a sweet potato crisp

URAMAKI SPECIAL TAJ (10 unidades) 79.000Gs

Uramaki de camarón empanado, queso crema y aguacate, con una fina cobertura de salmón, fetas de limón y gel de limón confit.

Uramaki with breaded shrimp, cream cheese, and avocado, topped with thin slices of salmon, lemon slices, and lemon confit gel.

URAMAKI SKIN SPECIAL (10 unidades) 69.000Gs

Rolls piel de salmón grillada, cebollita, queso crema y pepino, cubierto con salsa tare y cobe frita

Rolls with grilled salmon skin, scallions, cream cheese, and cucumber, topped with tare sauce and crispy cobe



COMBINADOS

COMBINADO NEW TAJ (24 unid)

Sashimi: Salmón (4), Pescado Blanco (4) 168.000GS

Nigiri: Salmón (2), Skin Lemon (2)

Makis: Salmón Tempura (4), Philadelphia (8)

COMBINADO DE SALMÓN (36 unid) 252.000GS

Sashimi: Salmón (10)

Makis: Salmón Tempura (4), Philadelphia (8), Salmón Avo (4) Nigiri: Skin Lemon (2), Salmón (2), Salmón Flameado (2) Makis: Shake Maki (4)

COMBINADO TAJ (38 unid) 266.000GS

Sashimi: Salmón (5), Pulpo (5), Pescado Blanco (5)

Makis: Philadelphia (5), Especial Taj (5), Uramaki Umi (5)

Nigiri: Salmón Trufado (2), Joe (2), Joe Ebi (2), Tartar de Salmón (2)

COMBINADO TAJ GOURMET (38 unid) 300.000GS

Sashimi: Salmón (10), Nigiri: Joe (4), Salmón (4)

Makis: Philadelphia Especial (5), Especial Taj (5), Salmón Tempura (5)

Hot Joe, Sunomono, salsa de mburucuya y salsa ostras (1)

COMBINADO TAJ FUSION (55 unid) 360.000GS

Sashimi: Pescado Blanco (5), Salmón (5), Salmón Flameado (5), Pulpo (5)

Nigiri: Salmón Trufado (4), Joe Ebi (4), Joe Salmón (4)

Makis: Philadelphia Especial (5), Philadelphia (8), Uramaki Umi (5), Salmón Tempura (5)

COMBO SUSHI ESPECIAL (11 unid) 150.000GS

Trio de nigiris (Salmon, anguila y camarón flameado) acompañado de nuestro maki Dragon, servido con wasabi y jengibre.

Trio of nigiri—tuna belly, eel and flamed shrimp—paired with our signature Dragon roll, served alongside wasabi and ginger.



SPECIALS By Edy Farias

URAMAKI QUESO AZUL (10 unidades) 65.000Gs

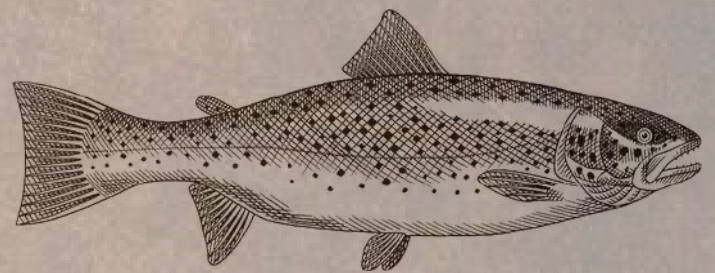
Rolls de pera caramelizada al vino, queso azul y rúcula, bañadas en miel y almendras.

Rolls with pear caramelized in wine, blue cheese, and arugula, drizzled with honey and almonds

VEGAN MAKI (10 unidades) 53.000Gs

Creación personalizada de Uramaki de pepino, mango y zanahoria, finalizado con salsa de sésamo

Custom-made Uramaki with cucumber, mango, and carrot, finished with sesame sauce



HOT ROLLS

HOT CAMARON (10 unidades) 68.000GS

Rolls de camarón, queso crema, cebollitas y kanikama apanado y frito.

Rolls with shrimp, cream cheese, scallions and breaded, fried kanikama.

HOT KA (10 unidades) 61.000GS

Rolls rellenos de salmón, queso crema, apanado con una capa de salmón

Roll filled with salmon and cream cheese, breaded and topped with salmon.

HOT PHILADELPHIA (10 unidades) 50.000GS

Rolls rellenos de salmón, queso crema, apanado y frito

Rolls filled with salmon and cream cheese, breaded and fried

SAKAY (6 unidades) 52.000GS

Sushi especial con relleno de queso crema y verdeo, envueltos con una fina capa de salmón empanado, finalizado con limón y salsa tare

Rolls filled with salmon and cream cheese, breaded and fried

HOT JOE (10 unidades) 65.000GS

Rolls rellenos de salmón, queso crema, apanado, frito con tartar de salmon, mermelada picante y salsa tare.

Rolls filled with salmon and cream cheese, breaded and fried, served with salmon tartare, spicy jam, and tare sauce.

TEMAKI

TEMAKI DE SALMON

Cono de alga nori, arroz y salmón en cubos.
Nori cone seaweed, rice, and diced salmon.

50.000GS

TEMAKI EBI TEMPURA

Cono de alga nori, relleno de camarón apanado, queso crema y verdeo.
Nori cone filled with breaded shrimp, cream cheese, and scallions.

49.000Gs

TEMAKI PHILADELPHIA

Cono de algas nori, relleno de salmón y queso crema.
Nori cone filled with salmon and cream cheese.

55.000Gs

SASHIMI

SASHIMI DE SALMON (10 unidades)

Fetas de salmón fresco.
Slices of fresh salmon.

75.000GS

SASHIMI DE PULPO (10 unidades)

Fetas de pulpo
Slices of octopus

79.000GS

SASHIMI ESPECIAL (22 unid)

Selección de finas láminas de salmón, pez prego, almeja roja y abulón, kanikama.

170.000GS

Selection of fine slices of salmon, prego fish, red clam and abalone, kanikama



SASHIMI EXOTICO (20 unid)

Almeja roja, kanikama, abulón, unagi y barriga de salmón en salsa trufada, tare y ponzu; servidos con wasabi y jengibre.

180.000GS

Red clam, kanikama, abalone, unagi and salmon belly in truffle sauce, tare and ponzu; served with wasabi and ginger.



ENTRADAS

MIGNON LANCIENNE 135.000Gs

Cubos de Mignon en salsa de mostaza Dijon y acompañados de baquete feteado.

Mignon cubes in Dijon mustard sauce served with sliced baguette.

TEMPURA DE CAMARON 90.000Gs

Camarón apanado en masa especial glaseado en salsa aioli especial.

Breaded shrimp in a special batter, glazed with signature aioli sauce.

FISH N' CHIPS 85.000Gs

Romanita de pescado empanado servidas con papas fritas, salsa alioli y mayonesa picante.

Breaded shrimp in a special batter, glazed with signature aioli sauce.

PARMESAN MANDI FRIES 50.000Gs

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

Fried cassava with Parmesan cheese, lemon, parsley and roasted garlic aioli sauce.

BANG BANG SHRIMP 130.000Gs

Camarones empanados, glaseados con mayonesa ligeramente picante.

Breaded shrimp glazed with mildly spicy mayonnaise.

KRISPY CHICKEN 55.000Gs

Pollo apanado en masa de cerveza crocante, condimentado con paprika.

Crispy beer-battered chicken seasoned with paprika.

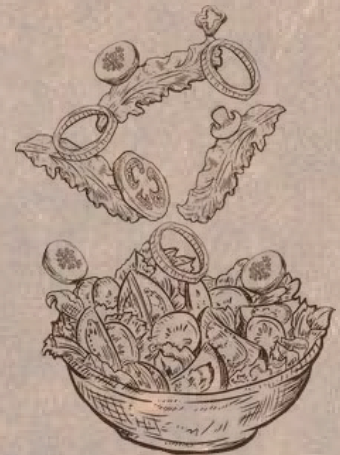


ENSALADA

CHICKEN SATAY SALAD 55.000Gs

Ensalada de hojas verdes, pollo grillado y queso azul.

Green leaf salad with grilled chicken and blue cheese.



HAMBURGUESAS

ANGUS BACON BURGUER 75.000Gs

Hamburguesa de Angus con cheddar, bacon caramelizado y alioli de ajo asado en pan brioche tostado con papas fritas.

Angus burger with cheddar cheese, caramelized bacon, and roasted garlic aioli on toasted brioche bun with fried potatoes.

3-WAY TAJ BURGUER 115.000Gs

Trio degustación de mini hamburguesas: Angus Bacon Burger, Mbaeteko Burger y Blue Cheese Burger.

MBAETEKO BURGUER 65.000Gs

Hamburguesa de Angus con queso muzarella, chimichurri y cebolla crujiente en el pan brioche tostado con mandioca frita.

Angus burger with mozzarella cheese, chimichurri, and crispy onion on toasted brioche bun with fried cassava.



POSTRES

PETIT GATEAU CHOCOLATE 38.000GS

Volcán de chocolate servida con helado de crema y cobertura de chocolate

Chocolate volcano served with cream ice cream and chocolate coating

OREO BROWNIE 38.000GS

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

Oreo brownie topped with chocolate sauce and cream ice cream.

CHEESECAKE 38.000GS

Cheesecake spus vide con crocante y coulis de frutas del bosque.

Sous-vide cheesecake with a crunchy topping and wild berry coulis.

FRUTOS DEL MAR

OSTRA AL AJO

99.000Gs

Ostras horneadas con cebolla, ajo y vegetales a la manteca

Oysters gratinéed with garlic butter and a hint of parsley.



OSTRA CON MAYONESA JAPONESA

99.000Gs

Ostras con suave mayonesa japonesa, queso cheddar fundido y un toque de leche condensada, rematadas con cebollitas.

Oysters topped with creamy Japanese mayo, melted cheddar and a hint of condensed milk, finished with chopped spring onions.



LANGOSTA AL HORNO CON RISSOTTO

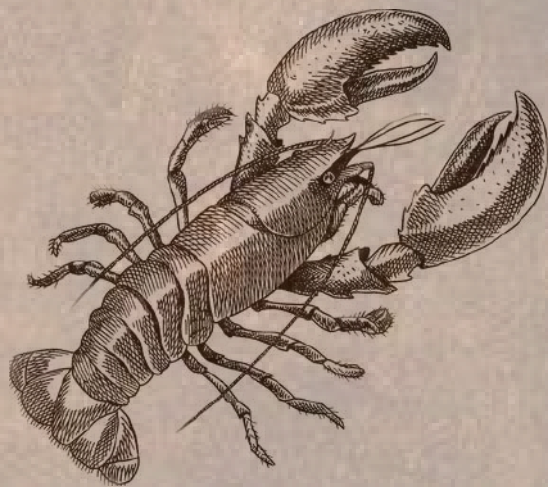
140.000Gs

350.000Gs 0.400kg

650.000Gs 1.000kg

Langosta horneada sobre risotto cremoso de tomate cherry y cúrcuma, aromatizado con ajo y un toque de limón real.

Baked lobster on a creamy cherry tomato and turmeric risotto, flavored with garlic and a hint of lemon.

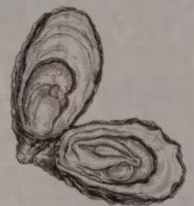


CAMARON RELLENO

190.000Gs

Camarón relleno con queso crema, hierbas y vegetales, acompañado de ensalada de hojas verdes.

Shrimp stuffed with cream cheese and herbs, served on a mix of lettuce and bell peppers, glazed with tare sauce.



CALAMAR RELLENO

90.000Gs

Calamar relleno de queso crema y vegetales, cocido al horno y glaseado en salsa tare con un toque de sake.

Squid stuffed with cream cheese and peppers, oven-baked and glazed in tare sauce with a hint of sake.

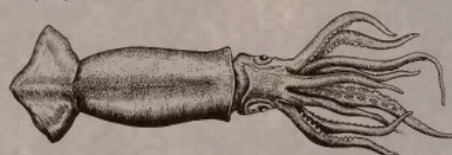


PREGO AL MISSO

100.000Gs

Filete de pez prego marinado durante 24hs en misso, acompañado de papines al horno y arroz con un toque de cúrcuma.

Miso-marinated kingfish fillet, served with garlic baby potatoes and campo bello rice, finished with a hint of paprika.



PRINCIPALES

PASTA CON MIGNON

95.000Gs

Rigatonne con cubo de lomo en salsa de queso azul, canela y praliné de nueces.

Rigatoni with beef tenderloin cubes in a blue cheese sauce, with cinnamon and walnut praline.

RIGATONI CON CAMARONES

80.000Gs

Rigatonne con camarones salteado en salsa de queso azul y praliné de nueces.

Rigatonne en salsa de queso y camarones salteados.

TAJ STEAK

145.000Gs

Filet de lomo grillado con papas baby, cebolla baby confitado, panceta y crema de parmesano.

Grilled beef tenderloin filet with baby potatoes, caramelized pearl onions, bacon, and Parmesan cream.

PICAÑA BEEF

125.000Gs

Tierno corte de tapa cuadril con salsa de chimichurri, pure de mandioca y verduras salteadas.

Tender rump cap cut with chimichurri sauce, mashed cassava, and sautéed vegetables.

BEEF DE CHORIZO

125.000Gs

Corte argentino a la parrilla con farofa, mandioca frita y vinagreta.

Argentinian grilled steak with farofa, fried cassava and vinaigrette.

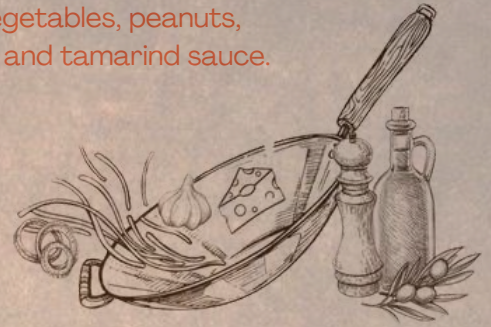


SEAFOOD PAD THAI

145.000Gs

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

Thai noodles with seafood, julienned vegetables, peanuts, crispy leek, and tamarind sauce.



SALMON MEDITERRANEO

115.000Gs

Salmon con costra de sésamo, vegetales salteados y salsa de aceitunas.

Sesame-crusted salmon with sautéed vegetables and olive sauce.

