



Dō

# MENÚ

Cocina Japonesa

Av. Suecia 0155, Providencia | Local 102

## IZAKAYA

### Mix Papas Fritas

Bastones de mix de papas, acompañadas de salsa yukan y emulsión de maracuyá.  
*Mixed potato sticks, accompanied by yukan sauce and passion fruit emulsion.*

**\$4.900**

### Edamame

Vainas de porotos de soya rostizadas en aceite de hierbas con carbón y sal de vainilla.  
*Soya bean pods roasted in herb oil with charcoal and vanilla salt.*

**\$6.900**

### Karaage Veggie

Trozos de coliflor fritos, estilo Kaarage, acompañados en emulsión de miso picante y ciboulette.  
*Fried cauliflower chunks, Kaarage style, served with a spicy miso emulsion and chives.*

**\$7.900**

### Karaage

Trozos de pollo frito, rebozados en salsa tonkatsu.  
*Fried chicken pieces, coated in tonkatsu sauce.*

**\$9.900**

### Katsu Ebi

Camarones apanados, tonkatsu, mayo sriracha y katsuobushi.  
*Breaded shrimp, tonkatsu, sriracha mayo and katsuobushi.*

**\$9.900**

### Tartar Sakana

Tartar de pescado blanco, con manzana verde encurtida, emulsion de limón, nori crocante, acompañado de lactonesa al carbon y aceite de hiervas.  
*White fish tartar, with pickled green apple, lemon emulsion, crispy nori, accompanied by charcoal lactonesa and herb oil.*

**\$14.900**

### Tartar Niku (3 uni)

Tartar de carne, montado en baguette, salsa hoisin, salsa de ostras, yemas de huevo de codorniz y alcaparras.  
*Beef tartare, mounted on baguette, hoisin sauce, oyster sauce, quail egg yolks and capers.*

**\$15.900**

---

## USUZUKURI (150GR DE PROTEINA)

### Usuzukuri Yuzu

Lonchas de pescado blanco, salsa ponzu, ajo laba y shiitake.  
*White fish slices, ponzu sauce, laba garlic, and shiitake.*

**\$11.900**

### Usuzukuri Gyu Tataki

Filete de vacuno sellado con base de ají verde y nabo encurtido.  
*Seared beef fillet with green chili base and pickled turnip.*

**\$13.900**

### Usuzukuri Sake

Láminas de salmón, betarraga ponzu, palta asada, cebolla roja encurtida, quinoa crocante, nabo encurtido y brotes de cilantro.  
*Salmon slices, beet ponzu, grilled avocado, pickled red onion, crispy quinoa, pickled daikon and cilantro sprouts.*

**\$13.900**

### Usuzukuri Kaigan

Pescado blanco y pulpo confitado con base de ponzu, ají amarillo y chicharrón de alga.  
*White fish and confit octopus with yellow chili ponzu base and seaweed crackling.*

**\$18.900**

## GYOSAS (5 UNID)

### 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.

*Pan-fried dumplings, stuffed with pork, cabbage, spring onion, carrot, white onion, garlic, ginger, in rocoto sauce sweet, shallots and fried quinoa.*

\$9.900

### Gyosas Kimchi Veggie

Dumplings al sartén, rellenos de kimchi fermentado estilo japonés, uva verde asada, salsa ponzu, tzuma de verduras y maní tostado.

*Pan-fried dumplings filled with Japanese-style fermented kimchi, roasted green grapes, ponzu sauce, vegetable tzuma and roasted peanuts.*

\$10.900

### Gyosas Ebi Shitake Trufadas

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

*Pan-fried dumplings stuffed with charcoal-grilled shrimp, stewed cabbage and shiitake mushrooms. Sautéed in a sauce of quince, sesame and truffle oil.*

\$11.900

### Gyosas Yaki

Dumplings al estilo japonés, rellenos con asado de tira y chorizo en salsa Yaki.

*Japanese style dumplings, stuffed with roast beef and chorizo in Yaki sauce.*

\$12.900

## MAKIS

(10 BOCADOS)

### Maki Tofu Tarutaru (10 Bocados)

Futomaki frito en panko, cilantro tempura, ají oro fresco, palta, tartaro de tofu, pepino encurtido, punto de sriracha.

*Panko-fried futomaki, tempura cilantro, fresh golden chili, avocado, tofu tartar, pickled cucumber, and a touch of sriracha.*

\$10.900

### Maki Remon (10 Bocados)

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

*Avocado, breaded shrimp, scallion, subtle lime zeste, remon sauce, soy and tempura crunch.*

\$8.900

### Maki Sakabushi (10 Bocados)

Pescado apanado, cebolla caramelizada, ají oro apanado, cubierto en salmón al fuego en salsa katsuobushi, soya y katsuobushi rizado.

*Breaded fish, caramelised onion, breaded golden chilli, covered in katsuobushi sauce, soy and curly katsuobushi.*

\$8.900

### Maki Goma (10 Bocados)

Cubierto en sésamo mix, salmón fresco, cilantro fresco, palta y ají oro apanado.

*Topped with sesame mix, fresh salmon, fresh coriander, avocado and breaded golden chilli.*

\$8.900

### Maki Gyosho (10 Bocados)

Cubierto en masago, tamago, tzuma de pepino, cebollín y palta.

*Topped in masago, tamago, cucumber tzuma, spring onion and avocado.*

\$9.900

### Maki Furai (10 Bocados)

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

*White fish futomaki, chives, shrimp furai and tamago, in panko with teriyaki sauce.*

\$9.900

### Maki Chaibu (10 Bocados)

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

*Topped with chives, breaded steak, avocado and grilled shrimp.*

\$9.900

### Maki Shinsekai (10 Bocados)

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

*Futomaki stuffed with fresh salmon, grilled shrimp, avocado, parmesan cheese, passion fruit emulsion, rocoto, chives and quinoa mix.*

\$9.900

### Maki Oocha (10 Bocados)

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

*Charcoal-grilled shrimp, avocado and agedama, covered in avocado with tea sauce.*

\$9.900

### Maki Acevichado (10 Bocados)

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

*Shrimp furai, avocado and spring onion, covered in white fish with olive sauce and herb oil.*

\$10.900

## Maki Tartar Avocado Furai (10 Bocados)

Tartar de salmón con ciboulette y palta, cubierto en panko con salsa de caramelo de ajo.  
*Salmon tartare with chives and avocado, covered in panko with garlic caramel sauce.*

\$10.900

## Maki Tartar Furai (10 Bocados)

Tartar de salmón con ciboulette, cubierto en panko con salsa de caramelo de ajo.  
*Salmon tartare with chives, coated in panko with garlic caramel sauce.*

\$10.900

## Maki Yukan (10 Bocados)

Camarón furai y palta, cubierto con salsa yukan sopleteada y teriyaki.  
*Shrimp furai and avocado, topped with yukan sauce and teriyaki.*

\$10.900

## Maki Jaiba (10 Bocados)

Jaiba, palta y camarón furai, cubierto en palta y togarashi.  
*Crab, avocado and furai shrimp, covered in avocado and togarashi.*

\$11.900

## Maki Yaki (10 Bocados)

Pescado blanco, cebollín asado y palta, cubierto con pescado blanco sopleteado con aceite de hierbas.  
*White fish, grilled scallion and avocado, topped with white fish torched with herb oil.*

\$11.900

## Maki Do (10 Bocados)

Maki sin arroz, palta, ciboulette, pescado blanco, salmón y camarón.  
*Maki without rice, avocado, chives, white fish, salmon and shrimp.*

\$11.900

### (6 BOCADOS)

## Maki Shito Ebi (6 Bocados)

Hoja de arroz, camarón apanado, pimentón rojo tempura, cebolla tempura, pepino, cebollín, mix de hojas verdes, topping de masago y salsa acevichada.  
*Rice leaf, breaded shrimp, tempura red pepper, tempura onion, cucumber, spring onion, mixed greens, masago topping and acevichada sauce.*

\$8.900

## Maki Shitosake (6 Bocados)

Hoja de arroz, salmón, pimentón rojo tempura, cebolla tempura, pepino, cebollín, mix de hojas verdes, topping de masago y salsa teriyaki.  
*Rice leaf, salmon, red pepper tempura, tempura onion, cucumber, spring onion, mixed greens, masago topping and teriyaki sauce.*

\$9.900

## Maki Sake-Ebi Batayaki (10 Bocados)

Camarón al carbón, salmón, ciboulette y palta, cubierto con salmón sopleteado en batayaki y furikake.  
*Charcoal-grilled shrimp, salmon, chives and avocado, topped with batayaki-battered salmon and furikake.*

\$11.900

## Maki Sake (10 Bocados)

Palta y camarón al carbón, tartare de salmón y emulsión de ostión.  
*Charcoal-grilled avocado and shrimp, salmon tartare and oyster emulsion.*

\$11.900

## Maki Hotate (10 Bocados)

Ostión furai, pescado blanco y palta, cubierto en salmón al limón, aceite de trufa y sal de mar.  
*Furai oyster, white fish and avocado, covered in lemon salmon, truffle oil and sea salt.*

\$12.900

## Maki Sake Furai (10 Bocados)

Maki sin arroz, salmón y ciboulette, en panko con salsa de sésamo picante.  
*Maki without rice, salmon and chives on panko with spicy sesame sauce.*

\$12.900

## Maki Sakana Furai (10 Bocados)

Maki sin arroz, pesca del día y ciboulette, en panko con salsa acevichada.  
*Maki without rice, fish of the day and chives, on panko with olive sauce.*

\$12.900

## Maki Niku Furai (10 Bocados)

Maki sin arroz, filete y ciboulette, en panko con salsa yukan.  
*Maki without rice, filete and chives, in panko with yukan sauce.*

\$13.900

## Maki Kyuri (6 Bocados)

Pepino relleno con camarón, palta, cebollín, salmón fresco y masago.  
*Cucumber stuffed with shrimp, avocado, spring onion, fresh salmon and masago.*

\$9.900

## HOSOMAKI (6 CORTES)

### Hosomaki Veggie

Tofu macerado fresco, lactonesa trufada, furikake dulce y acompañado de salsa de soya.  
*Fresh marinated tofu, truffled lactonesa, sweet furikake and served with soy sauce.*

\$8.900

### Hosomaki Camarón

Camarón apanado, lactonesa sepia al carbón, furikake dulce y acompañado de salsa de soya.  
*Breaded shrimp, charcoal-grilled cuttlefish lactonesa, sweet furikake and served with soy sauce.*

\$8.900

### Hosomaki Salmón

Tartar de salmón con ciboulette y palta, cubierto en panko con salsa teriyaki.  
*Salmon tartare with chives and avocado, covered in panko with teriyaki sauce.*

\$8.900

## NIGIRI SUSHI (2 UND)

### Nigiri Palta Yaki (2 Uni)

Láminas de palta sopleteadas, emulsión de salsa hoisin, mayo cúrcuma y arándano encurtido.  
*Torched avocado slices, emulsion, hoisin sauce, turmeric mayo and pickled cranberry.*

\$5.900

### Nigiri Sake (2 Uni)

Salmón fresco, shari y sésamo tostado.  
*Fresh salmon, shari and toasted sesame seeds.*

\$5.900

### Nigiri Sake Yaki (2 Uni)

Salmón al carbón con batayaki a la torcha.  
*Charcoal-grilled salmon with grilled batayaki.*

\$6.900

### Nigiri Atún (2 Uni)

Atún, acevichada, aceite de sésamo, emulsión de wasabi, sriracha, crocante de tenkasu y cebollín blanco.  
*Tuna, acevichada, sesame oil, wasabi emulsion, sriracha, tenkasu crisp and white chives.*

\$6.900

### Nigiri Sakana (2 Uni)

Pescado blanco, shari y sésamo tostado.  
*White fish, shari and toasted sesame.*

\$6.900

### Nigiri Niku-Foie (2 Uni)

Tataki de res, foie gras y salsa yukan rostizada.  
*Beef tataki, foie gras and roasted yukan sauce.*

\$7.900

### Nigiri Shiromi Foie (2 Uni)

Pescado blanco, foie gras con emulsión de hoisin a la torcha.  
*White fish, foie gras with hoisin emulsion.*

\$7.900

### Nigiri Foie Grass (2 Uni)

Foie gras, salsa caramelo de ajo a la torcha.  
*Foie gras, caramel garlic sauce torched.*

\$13.900

## GUKAN (2 UND)

### Gunkan Pulpo Miso (2 Uni)

Pulpo confitado, cinta de nabo con salsa maracuyá miso.  
*Octopus confitado, turnip ribbon with passion fruit miso sauce.*

\$7.900

### Gunkan Jaiba (2 Uni)

Jaiba patagónica, cinta de pepino y salsa acevichada.  
*Patagonian crab, cucumber ribbon and acevichada sauce.*

\$7.900

### Gunkan Sake-Foie (2 Uni)

Salmón, foie gras, shari y salsa foie.  
*Salmon, foie gras, shari and foie sauce.*

\$9.900

# SASHIMIS

## Glaciar Moriawase

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

*Assortment of cuts of rock or deep sea fish, salmon, octopus, shellfish and crustaceans. Subject to daily availability.*

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

## Glaciar

Cortes frescos de pescado servidos con salsa Ponzu. *Fresh fish slices served with ponzu sauce.*

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

**Atún**  
7 piezas \$9.900  
12 piezas \$15.900

# TEMAKI

## Temaki Veggie

Tártaro de berenjena asada, wakame, tofu frito, aceite de sésamo, soya, sriracha, crocante de quinoa frita. *Roasted aubergine tartare, wakame, fried tofu, sesame oil, soy, sriracha, fried quinoa crisp.*

\$4.900

## Temaki Pulpo

Tártaro de pulpo, emulsión, cebollín, masago, palta, sriracha, soya, aceite de sésamo, crocante de fideo. *Octopus tartare, emulsion, spring onion, masago, avocado, sriracha, soy, sesame oil, crispy noodle.*

\$5.900

## Temaki Salmón

Tártaro de salmón, salsa de ostras, ciboulette, sriracha, semillas de sésamo, soya, crocante de ají oro apanado. *Salmon tartare, oyster sauce, chives, sriracha, sesame seeds, soy, golden chilli crispy breaded.*

\$4.900

## Trilogía de Temakis

*Temaki trilogy.*

\$14.900

# TOKUSEN

## Tendon Veggie

Base de arroz, kaarage de verduras mix, rebozado en salsa acevichada, tsuma de pepino, ciboulette y semillas de sésamo. *Rice base, kaarage of mixed vegetables, battered in sauce, cucumber tsuma, chives and sesame seeds.*

\$9.900

## Tendon Karaage

Base de arroz, kaarage de pollo rebozado en salsa gochu y ensaladilla de wakame. *Rice base, battered chicken kaarage in gochu sauce and wakame salad.*

\$10.900

## Udon Carbonara

Pasta udon, mantequilla, parmesano, crema de leche, panceta ahumada, yema de huevo, sal y pimienta. *Udon paste, butter, parmesan, cream, smoked bacon, egg yolk, salt and pepper.*

\$10.900

## Chirasi Clásico

Base de arroz, furikake, tsuma de pepino, palta, 4 cortes de pescado blanco con ponzu, 3 conchas acevichadas. *Rice base, furikake, cucumber tsuma, avocado, 4 cuts of white fish with ponzu, 3 olive shells.*

\$12.900

## Donburi Niku

Base de arroz, filete tataki, cebollín, agedama, salsa ajotsuyaki y yema curada. *Rice base, filete tataki, spring onion, agedama, ajotsuyaki sauce and cured egg yolk.*

\$15.900

## Donburi Sakana

Base de arroz, salmón tataki, atún tataki, cebollín, masago, crocante tenkasu, aceite de sésamo y kizaminori. *Rice base, salmon tataki, tuna tataki, spring onion, masago, crispy tenkasu, sesame oil and kizaminori.*

\$15.900

## Chirashi Do

Base de arroz, surtido de pesca fresca, mariscos, crustáceos, palta, vegetales, ajitsuke y salsa ponzu.  
*Rice base, assortment of fresh fish, seafood, crustaceans, avocado, vegetables, ajitsuke and ponzu sauce.*

**\$16.900**

## Pulpo Grillado

Pure de edamame con pulpo grillado con anticuchera, acompañado de pure de edamames, coliflor, chimichurri y salsa verde.  
*Edamame purée with grilled octopus with anticuchera, served with edamame purée, cauliflower, chimichurri and salsa verde.*

**\$18.900**

## BAOS (2 UND)

### Bao Karaage

Pan al vapor relleno con crocante de pollo rebosado en salsa gochu y pepinillos encurtidos.  
*Steamed bread filled with crunchy battered chicken with gochu sauce and pickled pickle.*

**\$9.900**

### Bao Sakana

Pan al vapor con pesca del día glaseada en salsa miso, cebolla morada encurtida, cilantro y ajíamarillo encurtido.  
*Steamed bread with miso sauce glazed catch of the day, pickled red onion, cilantro and pickled yellow bell pepper.*

**\$9.900**

### Trilogía de Baos

*Baos trilogy.*

**\$14.900**

### Bao Panceta

Panceta ahumada, emulsión de trufa, repollo fresco, pepino encurtido y acevichada.  
*Smoked bacon, truffle emulsion, fresh cabbage, pickled cucumber and acevichada.*

**\$9.900**

### Bao Buta

Pan al vapor con pulled pork, crocante de maní, aceite de sésamo y cilantro.  
*Steamed bread with pulled pork, peanut crunch, sesame oil and cilantro.*

**\$9.900**

## SANDO

### Katsu Sando

Pan brioche con proteína a elección frito en panko, con emulsión de trufa, repollo, sésamo y pepinillos.  
*Brioche bread with protein of choice fried in panko, with truffle emulsion, cabbage, sesame and gherkins.*

**Pollo \$13.900**

**Cerdo \$14.900**

**Filete \$15.900**

## POSTRES

### Mochis unidad

*Mochi unit*

**\$5.900**

### Trilogía de Mochis

*Mochi trilogy*

**\$12.900**

### Tostada Japonesa

Pan brioche tostado en mantequilla, con leche evaporada, acompañado de tierra de Panko chocolate y helado omakase.  
*Brioche bread toasted in butter, with evaporated milk, accompanied by Panko chocolate and omakase ice cream.*

**\$7.900**