

Langostinos en tempura

\$21.900

Langostinos rebozados en tempura acompañados con salsa soya.

Pollo tempura

\$13.500

Pollo rebozado en tempura con miel.

Tofu tempura

\$13.500

Tofu rebozado en tempura con miel.

Onigiri

Arroz de sushi en forma triangular, relleno con proteína y envuelto en alga nori.

Kani

\$13.200

Atún

\$13.500

Salmón

\$13.500

Sopa de miso

\$9.900

Caldo de miso con tofu y algas wakame.

Poke bowl

\$35.900

Salmón y/o atún frescos (crudos) con arroz de sushi, edamame, mango, aguacate y salsa poke.

Atún

\$27.500

En pan ciabatta con lechuga romana, tomate, cebolla, zanahoria encurtida y atún; acompañado de chips de papa nativa.

Causa

\$25.900

En pan ciabatta con lechuga romana, aguacate y pollo marinado con mayonesa, rocoto, salsa chalaca y queso, acompañado de papa nativa.

Tori Katsu Sando

\$27.500

En pan ciabatta con pechuga de pollo apanada, coleslaw salsa de soya y queso; acompañado de chips de papa nativa.

No Kawa

\$24.900

Sándwich con piel de salmón crocante, queso mozzarella y ají criollo (cebolla, ají amarillo, tomate, cilantro y limón); acompañado de chips de papa nativa.

Veggie

\$24.900

En pan ciabatta, con tortilla de huevo, queso mozzarella, portobello salteado, cebolla, aguacate, soya y mayonesa.

Philadelphia roll **\$32.000**

Clásico rollo relleno de salmón y queso crema; cubierto con ajonjolí.

California roll **\$32.000**

Rollo relleno con kanikama, pepino y aguacate; cubierto con ajonjolí.

Dragon roll **\$37.500**

Relleno con langostino en tempura, queso crema y pepino; cubierto con aguacate, ajonjolí, mayo sriracha, panko y masago.

Acevichado roll **\$38.900**

Relleno con langostino empanizado y aguacate; cubierto con pescado blanco del Pacífico y bañado en salsa acevichada, cebolla y chile en polvo de topping.

Salmon skin roll **\$30.900**

Relleno con piel de salmón crocante, queso crema y aguacate; cubierto con ajonjolí y bañado en salsa teriyaki.

Salmon bomb **\$35.500**

Relleno con aguacate y mango; cubierto con ajonjolí negro, tartare de salmón ligeramente picante y cebollín de topping.

Ojo de tigre **\$35.500**

Relleno con un rollo en tempura de salmón, atún y kanikama, aguacate y masago; cubierto con ajonjolí.

Sake Maguro **\$39.900**

Relleno con tartare de atún y mayo wasabi, pepino y aguacate; cubierto con salmón, finas láminas de limón y cilantro.

Rainbow roll **\$37.800**

Relleno con kanikama, cubierto con variedad de pescados (según disponibilidad) y aguacate.

Veggie tempura roll **\$23.000**

Relleno con zanahoria, zucchini y espárrago en tempura; cubierto con aguacate y quinua, bañado en salsa teriyaki.

Bebidas

Jugo natural **\$8.500**

Limonada de coco **\$11.500**

Limonada de miel **\$6.300**

Limonada natural **\$6.300**

Coca-Cola **\$6.500**

Agua Manantial **\$5.500**

Ginger **\$4.400**

Soda **\$4.400**

Infusión de jengibre **\$5.500**

Te verde **\$5.500**

