



TÁRTAROS

Mozarella

Mozzarella, tomates, pesto, rúcula, jamón ibérico y aceitunas picadas.

\$8.900

Salmón

Salmón, palta, sésamo, ikura, jengibre rallado, ciboulette y soya.

\$9.900

Atún

Atún, cebollín, pepino, tobiko, cilantro y jengibre rallado.

\$9.900

Filete

Filete, worcestershire, tabasco, pepinillo, paprika, alcaparras, ciboulette y semillas de mostaza.

\$9.900

Veggie

Betarraga, zanahoria, tofu, semillas de chia y maravilla.

\$7.900

Japonés

Pesca del día rebozada en jengibre y salsa ponzu, huevos de pescado, ostión y camarón.

\$10.900

ENSALADAS

Salmón

Salmón a la plancha con ensalada de apio y palta.

\$ 8.900

PIZZAS A LA PIEDRA

Pizza mozzarella

Mozzarella, albahaca y salsa de tomate.

\$7.900

Pizza camarón

Camarón, albahaca, mozzarella y salsa de tomate.

\$12.900

Pizza mechada

Carne deshilachada cocinada a baja temperatura, láminas de palta, mozzarella y salsa de tomate.

\$12.900

Pizza pepperoni

Tomate cherry, pepperoni, mozzarella y salsa de tomate.

\$9.900

Pizza prosciutto

Prosciutto, ricota, mozzarella, pera, albahaca y salsa de tomate.

\$10.900

Pizza veggie

Queso mozzarella vegano, masa madre, salsa de tomate, champiñon, choclo, cebolla y espárragos.

\$9.900

Pizza trufada de vegetales

Espinacas, zucchini, trufa negra, mozzarella de Buffalo y salsa blanca trufada (crema de leche, ricota, pimienta, aceite trufado).

\$12.900

Pizza salmón ahumado con trufa

Tiras de salmón ahumado, trufa negra, mozzarella de Buffalo, berros y salsa blanca trufada (crema de leche, ricota, pimienta, aceite trufado).

\$13.900



PLATOS ESPECIALES

Sashimis

9 cortes

\$9.900

Sashimi Moriawase

*Variedad de cortes de pescados y mariscos frescos del día
preparados por el chef (15 cortes)*

\$15.900

*Sólo Jueves, Viernes, Sábado y Domingo.

Nigiri Moriawase

*Variedad de nigiris de pescado y mariscos frescos del día
preparados por el chef (14 bocados).*

\$18.900

*Sólo Jueves, Viernes, Sábado y Domingo.

Temaris (mini nigiri)

9 cortes

\$9.900

Nigiri Mixto

*12 bocados mixtos de salmón, camarón y tártaro de ostión
con un toque spicy.*

\$12.900

Temakis

*Dos unidades (conos) envueltos en nori, con cortes de salmón,
camarón, masago, palta y arroz.*

\$9.900

POSTRES

Caluga Crocante

Torta de nuez, rellena con manjar blanco y frambuesas.

\$9.900

Torta chocolate manjar

*Finas hojas de chocolate blanco y negro, rellena con manjar
de leche condensada.*

\$9.900



SUSHI

Rollos con arroz

Roll Jardín Secreto

Envuelto en carne flameada, relleno de palta, ají verde, tomate y lechuga. Con arroz.

\$8.900

Roll Trilogía

Envuelto en masago, sésamo blanco y negro, relleno de palta, camarón y salmón. Con arroz.

\$8.900

Roll Arcoiris

Envuelto en palta y salmón relleno de camarón, palta y salmón. Con arroz.

\$8.900

Roll Envuelto en almendras

Envuelto en almendra tostada, relleno de pepino, palta con tártaro de salmón con un toque de spicy y tobiko.

Con arroz.

\$9.900

Roll Salmón trufado

Envuelto en salmón flameado, macerado en aceite de trufa, wasabi, soya y un shot de yuzu. Relleno de salmón, camarón y palta, con un toque de almendra tostada y cilantro. Con arroz.

\$10.900

Roll Salmón ahumado

Envuelto en arroz con una fina lámina de salmón ahumado y un toque de wakame y shichimi (picante). Relleno con camarón, palta, pepino y masago. Con arroz.

\$10.900

Roll para niños

Envuelto en palta, relleno de camarón, queso crema y cebollín. Con arroz.

\$7.900

Rollos sin arroz

Roll Envuelto en palta

Envuelto palta, relleno con salmón, camarón, masago y palta.

Sin arroz.

\$9.900

Roll Envuelto en salmón

Envuelto en salmón, relleno con camarón, palta y pepino.

Sin arroz.

\$8.900

Roll vegetariano

Envuelto en palta con shichimi, kizami nori, crispy tempura y salsa teriyaki. Relleno con tomate, pepino, sriracha, bastones de cilantro tempura y tofu tempurizado.

Sin arroz.

\$8.900

Roll Centolla

Envuelto en palta, relleno de pepino, masago y salmón, con tártaro de centolla e ikura. Sin arroz.

\$12.900

Roll Atún/palta

Envuelto en palta, relleno de pepino y palta, camarón y tártaro de atún. Sin arroz.

\$10.900

Roll Rosario

Envuelto en papel arroz, palta y camarón. Relleno con centolla, palta y camarón. Sin arroz.

\$10.900

Rolls Pescado blanco

Envuelto en pescado blanco del día, relleno con ostión, camarón, palta, tobiko y wakame. Sin arroz.

\$10.900