

A vertical stack of six rectangular pieces of salmon sashimi. Each piece is topped with a generous layer of black and white sesame seeds. The stack is positioned on the left side of the frame. To the right, a black bowl is partially visible, containing a dark liquid, likely soy sauce. The background is a plain, light-colored surface with some scattered sesame seeds.

ENTRADAS

SASHIMIS

Cortes finos de pescado.

Atún \$18.500

Anguila \$18.500

Salmón \$13.900

NIGIRIS

Variedad de cortes finos de pescado sobre base de arroz. (2 Und.)

Salmón \$12.500

Atún Maguro \$13.900

Anguila \$13.900

Pesca del día \$9.900

Langostino \$13.900

Kani \$10.500

Tamago **NUEVO** \$9.900

EDAMAME \$9.500

Cocidos al vapor con sal marina.

KANI KATSU \$14.000

Kanis tempura rellenos de queso crema.

CALAMARES TEMPURA \$16.900

Anillos de calamar apanados en panko.
Salsa recomendada: chile dulce.

TUNA TATAKI \$26.900

Lomo de atún Maguro fresco, encostrado en ajonjolí.

MISO \$9.900

Sopa miso con trozos de tofu.

SIU MAI (DUMPLINGS) \$16.500

NUEVO

Plato tradicional chino, relleno de cerdo, camarón y topping de masago.

ROLLITOS DE VERANO \$16.900

NUEVO

Enrollado de papel de arroz relleno de camarones, vermicelli de arroz y mix verde asiático.
Acompañado con vinagreta de la casa.

MAKIS EN

PAPEL DE ARROZ **NUEVO**

Aguacate y queso crema \$11.500

Salmón, hierbabuena, cebollín y queso crema. \$13.900

Kani, mayonesa y cebollín \$12.500

Combo makis papel de arroz \$35.000
(18 bocados)

SEAWEED SALAD \$13.500

NUEVO

Ensalada fresca de variedad de algas.