

VINOS/ ESPUMANTES

ALAMOS	
Malbec	\$11.020
Cabernet	\$11.020
Sauvi Blanc	\$11.020
Dulce Natural	\$11.020
Pinot Reserva	\$11.020
Chardonay	\$11.020
Rose	\$11.020
Extra Brut	\$13.640

NICASIA	
Malbec	\$13.640
Cabernet Franc	\$13.640

SAINT FELICEN	
Malbec	\$16.310
Cabernet Sauvignon	\$16.310
Chardonay	\$16.310
Sauvignon Blanc	\$16.310
Pinot Noir	\$16.310
Brute Nature	\$20.880

DV CATENA	
Cabernet Malbec	\$17.700
Chardonay Chardonay	\$21.690
Malbec Malbec	\$37.070

CERVEZA

Pinta de Cerveza	\$2.110
------------------	---------

DRINKS

Gin tonic	\$4.000
Aperol Sprits	\$4.000
Campari	\$4.000
Ron con Cola	\$4.000
Whisky con Cola	\$4.000
Fernet con Cola	\$4.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua	\$1.270
Agua con gas	\$1.270
Pepsi	\$1.460
Pepsi Black	\$1.460
Seven Up	\$1.460
Seven Up Free	\$1.460
Mirinda	\$1.460
Limonada (1 litro)	\$3.160
Pomelada (1 litro)	\$3.160



MENÚ RESTO


ENTRADAS

Finger de Mar <small>Nuevo</small>		x3	\$5.640
Kanikama, salmón, alga panko, tempura			
Croquetas de Pulpo <small>Nuevo</small>		x6	\$10.530
Harumaki		x4	\$7.400
Carne, cebolla			
Croquetas de salmón		x6	\$7.740
Rebozadas en panko			
Tartar de Langostino			\$8.600
Langostino, tomate, cebolla morada, palta, queso y mayonesa cubierto de papas y ciboulette.			
Tartar de Salmón			\$8.600
Salmón, tomate, cebolla morada, palta, queso y mayonesa cubierto de papas y ciboulette.			
Degustación Jiro			\$10.060
2 langostinos cruncky, 2 croquetas de salmón crocante y 2 harumaki acompañados			
Langostinos crunchy		x6	\$10.130
Langostinos crunchy			


TEMPURAS

De Salmón 6 cortes de salmón rebozados en masa fina de harina, fritos con salsa teriyaki.	\$8.760
De Langostinos 6 langostinos rebozados en masa fina de harina, fritos con salsa teriyaki.	\$8.760
Mixtas 2 cortes de salmón, 2 cortes de pescado blanco y 2 langostinos rebozados en masa fina de harina, fritos consalsa teriyaki.	\$8.760

SASHIMI

De salmón		x10	\$13.070	x5	\$6.540
Láminas de lomo de salmón					
Tataki Spicy ++picante		x10	\$13.070		
Láminas de lomo de salmón, selladas por fuera.					
Al sésamo		x10	\$13.070		
Láminas de salmón sellado con sésamo.					
Al maracuyá		x10	\$13.070		
Láminas de salmón con salsa de maracuyá					

CEVICHE

Ceviche Limeño		\$12.060
Cortes de salmón y pescado blanco, cebolla morada, cilantro, zumo de lima y crema de ají amarillo. Acompañado con cancha e hilos de batata.		
Ceviche Nissei		\$12.180
Cortes de salmón, cilantro, cebolla morada, salsa nissei. Acompañado con O'Nigiris fritos y cancha.		
Ceviche Tropical		\$12.830
cortes de salmón con mango y palta, acompañado de lonjas de batatas fritas y maiz cancha.		
Ceviche de Mar		\$12.960
de pulpo, langostinos, cebolla morada, cilantro, maíz cancha y lonjas de batata fritas.		

PLATOS

CALIENTES

Wok de Mar o Lomo o Pescado Blanco.	\$9.190
Salteado de fideos de Mar o Lomo o Pescado Blanco.	\$9.190
Salteado de verduras de Mar o Lomo o Pescado Blanco.	\$9.190

SALAD

De Salmón Queso, palta, salmón, shari y lluvia de furikake con salsa teriyaki.	\$11.700
De Langostinos Langostinos crocantes, queso, cebolla de verdeo, shari y salsa de maracuyá. Picante opcional.	\$11.700

BURGERS

De Salmón Rellena de salmón, repollo, palta, condimentada con hondashi y aceite de sésamo.	\$9.140
De Langostinos Rellena de langostinos crunchy, surimi, cebolla de verdeo, palta con salsa ahumada picante.	\$9.140
Furai Rellena de langostino, salmón, palta, mayonesa acevichada, apanada en panko.	\$9.140

ROLLS
ESPECIALES

- Bushi** Nuevo x10 \$11.220 x5 \$5.620
Calamar y surimi furai con cobertura de palta flameada con mayonesa acevichada con un top de caviar e hilos de negi con salsa nikkei
- Chikara** Nuevo x10 \$14.380 x5 \$7.200
Salmón y surimi furai envuelto en tamago con top de langostino furai y mayonesa picante con hilos de negi
- Kabuto** Nuevo x10 \$12.950 x5 \$6.470
Langostinos furai y palta con cobertura de salmón, crema acevichada y cilantro
- Katana** Nuevo x10 \$11.640 x5 \$5.820
Langostino, mango, queso con cobertura de salmón ahumado con salsa anguila y surimi furai
- Shinobi** Nuevo x10 \$14.380 x5 \$7.200
Calamar rebozado, sakeyaki envuelto en tamago con tinta de calamar coronado con guacamole y siracha
- Tanto** Nuevo x10 \$14.380 x5 \$7.200
Palta y salmón con cobertura de salmón flameado y lluvia de togarashi
- Yoroi** Nuevo x10 \$12.920 x5 \$6.460
Salmón ahumado y palta con cobertura de mango, maracuyá y lluvia de togarashi
- Arlequín** x10 \$11.300 x5 \$5.650
Arroz, papel de arroz, tempura de salmón, ciboulette y queso coronado con mermelada de morrón.
- Bohai** x10 \$11.440 x5 \$5.710
Langostinos en manteca picante y calamar rebozado, cobertura de salmón con salsa nikkei y lluvia de ciboulette.
- Buenos Aires ebi** x10 \$11.300 x5 \$5.650
Langostino crocante, queso y palta, envuelto en salmón.
- Ginza** x10 \$11.950 x5 \$5.980
Tempura de langostinos, cubierto con lluvia de ciboulette y coronado con tartar de mango y pulpo.
- ⊗ **Golden** x10 \$11.300 x5 \$5.650
Salmón, langostino y queso, coronado con hilos de papa y mayonesa acevichada.
- ⊗ **Java** x10 \$11.440 x5 \$5.710
Langostinos en manteca picante, queso, cobertura de queso roquefort flameado y alcarras.
- Jiro Ono +- picante** x10 \$11.440 x5 \$5.710
Salmón en tempura y queso, cubierto con gravlax de salmón, coronado con picadillo de ebi furai y salseado con mayonesa de jalapeño.
- Kuro +- picante** x10 \$11.440 x5 \$5.710
Arroz con tinta de cepia, relleno de langostino tempura, coronado con chipiron salteado, togarashi, cilantro y crema acevichada.
- ⊗ **Mediterráneo** x10 \$11.300 x5 \$5.650
Langostino, queso, tomate seco y rúcula, envuelto en salmón flameado.
- Méjico** x10 \$11.470 x5 \$5.720
Langostinos furai, coronado con guacamole y crocante de nachos.
- Tamago Ebi Furai Tropical** x10 \$11.440 x5 \$5.710
Langostino furai, queso y mango, envuelto en tamago coronado con hilos de batata con salsa de maracuyá.
- ⊗ **Tamago ebi** x10 \$10.930 x5 \$5.460
Langostino, salmón y queso, envuelto en tamago (sin arroz).
- ⊗ **Trilogía** x10 \$11.950 x5 \$5.980
Pulpo y langostinos, envuelto en lluvia de batata frita coronado con ceviche de salmón.

COMBINADOS

- Tabla Full Salmón** Nuevo x16 \$18.880 x32 \$37.750
Rolls tanto, yoroi, new york, new york phila, alaska, nigiris de salmón y sashimi
- Tabla Salmón Premium** x15* \$17.600 x30 \$34.560
Rolls, nigiris, makis, geishas y sashimis premium, todo de salmón rosado fresco.
- Tabla Salmón y Langostinos Premium** x15* \$17.050 x30 \$33.560
Rolls, nigiris, makis, geishas de salmón y langostinos premium.
- Tabla Jiro Deluxe** x30 \$35.290
5 Jiro Ono, 5 Ebi Tropical, 5 Alerquin, 5 Hot salmón, 4 Nigui delux, 4 Geishas, langostino y 2 Gunkan de guacamole.
- Solo Rolls Premium** x20 \$22.610 x40 \$44.980
Buenos Aires, Jiro, Ebi tropical, Tataki sake.
- Solo Rolls Hot** x20 \$22.430
Hot Salmon, Hot Ebi, Saigon, Capresse.

ROLLS
CLÁSICOS

- ⊗ **California** | Surimi, palta y pepino. x10 \$11.710 x5 \$5.840
- ⊗ **New York phila** | Salmón, queso y palta. x10 \$11.260 x5 \$5.630
- ⊗ **New York** | Salmón, palta y pepino. x10 \$11.260 x5 \$5.630
- ⊗ **Alaska** | Salmón, queso y negui (cebollín chino). x10 \$11.220 x5 \$5.620
> Coronado con guacamole
- ⊗ **Ebi** | Langostino, queso y palta. x10 \$11.260 x5 \$5.630
- ⊗ **Smoked phila** Salmón ahumado, queso y palta. x10 \$11.300 x5 \$5.650

ROLLS
CALIENTES

- Salmón** (opcional ahumado + \$450) x10 \$11.470 x5 \$5.720
Salmón, queso y palta, apanado en panko.
- Ebi Hot** x10 \$11.480 x5 \$5.750
Langostino, queso y palta, apanado en panko.
- Saigon (maki)** x10 \$11.470 x5 \$5.720
Salmón y queso en maki, apanado en panko con salsa teriyaki.
- Cheese** x10 \$11.480 x5 \$5.750
Salmón y queso, apanado en panko, coronado con guacamole.
- Hot Chili** x10 \$11.480 x5 \$5.750
Langostino, queso y negui, apanado en panko, coronado con tartar de salmón picante.
- Azteca** x10 \$11.480 x5 \$5.750
Salmón, salmón ahumado y queso, coronado con guacamole y cancha (sin arroz).

POKES

- De Salmón** | Arroz, cebolla morada, palta, pepino, batata frita, \$12.710
mango, salmón macerado en salsa nikkei, maní y sésamo con mayonesa nikkei.
- De Langostinos** | Arroz, langostino, tamago en tiras, tomate, \$12.710
zucchini asado, maní, berenjena apanada y negui con mayonesa picante agridulce.
- De Mar** | Arroz, surimi frito, langostino, salmón macerado en \$12.710
salsa nikkei, palta, zucchini asado y tomate cubierto con sésamo con mayonesa acevichada.

GEISHAS

- ⊗ **De salmón**, langostino frito y queso. x6 \$8.090
- ⊗ **De salmón**, palta y queso x6 \$8.090
- De salmón**, mango y queso x6 \$8.090
- ⊗ **De salmón ahumado**, queso y palta o mango. x6 \$8.270
- Crocantes**, geishas de salmon y palta apanada en panko x6 \$8.500

NIGIRIS

- ⊗ **De salmón** x6 \$9.250
- ⊗ **Salmón ahumado Deluxe** x6 \$10.180
Arroz, salmón flambeado, coronado con hilos de papa y mayonesa de lima.
- ⊗ **Pulpo y caviar De Langostinos** x6 \$10.690
- Degustación de Nigiris** | x6 \$9.250
2 Mango Ebi, 2 de Pulpo con Caviar y 2 Deluxe.



Harumakis de Verdura x4 \$7.400
Arrollado de verdura envuelto en una fina masa

Degustación Vegan x6 \$6.730
3 Bastones de berenjas furai y 3 bastones de tofu furai.

Combinado Vegan x15 \$11.830 x30 \$23.520
Sugerencia de nuestro sushiman hecho en el momento segun ingredientes de estacion

Solo Rolls Vegan x20 \$22.420 x40 \$33.430
Sugerencia de nuestro sushiman hecho en el momento segun ingredientes de estacion

Combinado Jiro Deluxe Veggie x25 \$21.500
Sugerencia de nuestro sushiman hecho en el momento segun ingredientes de estacion

Ceviche veggie \$9.200
Cortes de palta, cilantro, cebolla morada, zumo de lima y salsa nissei. Acompañado con cancha e hilos de batata.

Salad Veggie \$8.830
Mezclum de verdes, verduras salteadas, queso, shari y lluvia de sésamo con salsa terikayi.

Veggie Burger \$9.140
Rellena de tofu furai, berenjena furai, palta y lechuga con emulsión de cilantro

Poke Veggie \$12.710
Arroz, hongos asado, tofu frito, palta, zucchini asado, negui, tomate, mango y maí con fusión de salsa anguila y mayonesa picante.

Poke Vegan \$12.710
Arroz, zucchini asado, berenjena apanada, verdura salteada, maní, cebolla crispy, tomate seco y pepino con salsa Buenos Aires.

DESSERTS

Franui \$5.940
Frambuesas bañadas de chocolate Rapanui.

