

VINOS/ ESPUMANTES

ALAMOS

| | |
|---------------|---------|
| Malbec | \$3.300 |
| Cabernet | \$3.300 |
| Sauvi Blanc | \$3.300 |
| Dulce Natural | \$3.300 |
| Extra Brut | \$4.100 |
| Pinot Reserva | \$3.300 |
| Chardonay | \$3.300 |

NICASIA

| | |
|----------------|---------|
| Malbec | \$4.100 |
| Cabernet Franc | \$4.100 |

SAINT FELICEN

| | |
|--------------------|---------|
| Malbec | \$4.950 |
| Cabernet Sauvignon | \$4.950 |
| Chardonay | \$4.950 |
| Brute Nature | \$6.300 |
| Sauvignon Blanc | \$4.950 |

DV CATENA

| | |
|---------------------|----------|
| Malbec Malbec | \$10.950 |
| Cabernet Malbec | \$5.700 |
| Chardonay Chardonay | \$6.900 |

CERVEZA

| | |
|------------------|-------|
| Pinta de Cerveza | \$650 |
|------------------|-------|

DRINKS

| | |
|-----------------|---------|
| Gin tonic | \$1.400 |
| Aperol Sprits | \$1.400 |
| Campari | \$1.400 |
| Ron con Cola | \$1.400 |
| Whisky con Cola | \$1.400 |
| Fernet con Cola | \$1.400 |


BEBIDAS SIN ALCOHOL

| | |
|--------------------|---------|
| Pepsi | \$600 |
| Pepsi Black | \$600 |
| Seven Up | \$600 |
| Seven Up Free | \$600 |
| Mirinda | \$600 |
| Agua | \$600 |
| Agua con gas | \$500 |
| Limonada (1 litro) | \$1.300 |
| Pomelada (1 litro) | \$1300 |



MENÚ RESTO


ENTRADAS

| | | |
|---|----|---------|
|  Harumaki Carne, cebolla | x4 | \$1.730 |
| Croquetas de salmón Rebozadas en panko | x6 | \$1.830 |
| Salmón Crunch Cinco cortes de salmón rebozadas | x5 | \$2.000 |
| Tartar de Langostino Langostino, tomate, cebolla morada, palta, queso y mayonesa cubierto de papas y ciboulette. | | \$2.190 |
| Tartar de Salmón Salmón, tomate, cebolla morada, palta, queso y mayonesa cubierto de papas y ciboulette. | | \$2.190 |
| Rabas Finos cortes de calamar rebozados en tempura | | \$2.100 |
| Degustación Jiro 2 langostinos cruncky, 2 croquetas de salmón crocante y 2 harumaki acompañados | | \$2.430 |
| Langostinos crunchy Langostinos crunchy | x6 | \$2.450 |


TEMPURAS

| | | |
|--|----|---------|
| De Salmón 6 cortes de salmón rebozados en masa fina de harina, fritos con salsa teriyaki. | | \$2.130 |
| De Langostinos 6 langostinos rebozados en masa fina de harina, fritos con salsa teriyaki. | | \$2.130 |
| Mixtas 2 cortes de salmón, 2 cortes de pescado blanco y 2 langostinos rebozados en masa fina de harina, fritos con salsa teriyaki. | | \$2.130 |
| De palta en tempura | x6 | \$2.130 |


GEISHAS

| | | |
|--|----|---------|
|  De salmón, langostino frito y queso. | x6 | \$1.950 |
| De salmón, palta y queso | x6 | \$1.950 |
| De salmón, mango y queso | x6 | \$1.960 |
| De salmón ahumado, queso y palta o mango. | x6 | \$2.000 |
| Crocantes, geishas de salmon y palta apanada en panko | x6 | \$2.060 |


CEVICHE

| | | |
|---|--|---------|
|  Ceviche Limeño Cortes de salmón y pescado blanco, cebolla morada, cilantro, zumo de lima y crema de ají amarillo. Acompañado con cancha e hilos de batata. | | \$2.500 |
| Ceviche Nissei Cortes de salmón, cilantro, cebolla morada, salsa nissei. Acompañado con O'Nigiris fritos y cancha. | | \$2.500 |
| Ceviche Apaltado Cortes de salmón, cilantro, cebolla morada y palta, en salsa de lima acompañado de cancha e hilos de batata. | | \$2.600 |
| Ceviche de Mar: de pulpo, langostinos, cebolla morada, cilantro, maíz cancha y lonjas de batata fritas. | | \$2.700 |
| Ceviche Tropical: cortes de salmón con mango y palta, acompañado de lonjas de batatas fritas y maíz cancha. | | \$2.800 |

PLATOS CALIENTES

| | | |
|---|--|---------|
|  Wok de Mar o Lomo o Pescado Blanco. | | \$2.600 |
| Salteado de fideos de Mar o Lomo o Pescado Blanco. | | \$2.600 |
| Salteado de verduras de Mar o Lomo o Pescado Blanco. | | \$2.600 |
| Lomo salteado trozos de lomo, tomates, cebollas y arroz servido junto a crocantes papas fritas. | | \$2.800 |

BURGERS

| | | |
|--|--|---------|
|  De Salmón Rellena de salmón, repollo, palta, condimentada con hondashi y aceite de sésamo. | | \$2.190 |
| De Langostinos Rellena de langostinos crunchy, surimi, cebolla de verdeo, palta con salsa ahumada picante. | | \$2.190 |
| Furai Rellena de langostino, salmón, palta, mayonesa acevichada, apanada en panko. | | \$2.190 |

COMBINADOS

Tabla Salmón Premium x15* \$4.130 x30 \$8.100
Rolls, nigiris, makis, geishas y sashimis premium, todo de salmón rosado fresco.

Tabla Salmón y Langostinos Premium
x15* \$4.000 x30 \$7.850

Rolls, nigiris, makis, geishas de salmón y langostinos premium.

Tabla Jiro Deluxe x30 \$8.290

5 Jiro Ono, 5 Ebi Tropical, 5 Arlequin, 5 Hot salmón, 4 Niguirí deluxe, 4 Geishas langostino y 2 Gunkan (1 tartar y 1 guacamole).

Tabla Jiro Ocean Deluxe x30 \$8.380

4 Nigiris de chipirones, 4 Nigiris de Pulpo, 2 Geishas de Langostinos, 5 Kuro, 5 Savu, 5 Egeo y 5 Hot Ebi.

Solo Rolls Premium x20 \$5.750 x40 \$10.760

Buenos Aires, Jiro, Ebi tropical, Tataki sake.

Solo Rolls Hot x20 \$5.880

Hot Salmon, Hot Ebi, Saigon, Capresse.

ROLLS

CLÁSICOS



- ⊗ **California** | Surimi, palta y pepino. x10 \$2.710 x5 \$1.380
- ⊗ **New York phila** | Salmón, queso y palta. x10 \$2.740 x5 \$1.380
- ⊗ **New York** | Salmón, palta y pepino. x10 \$2.740 x5 \$1.380
- ⊗ **Alaska** | Salmón, queso y negui (cebollín chino). x10 \$2.740 x5 \$1.380
> Coronado con guacamole
- ⊗ **Ebi** | Langostino, queso y palta. x10 \$2.740 x5 \$1.380
- ⊗ **Smoked phila** Salmón ahumado, queso y palta. x10 \$2.750 x5 \$1.410

ROLLS

CALIENTES



- Salmón** (opcional ahumado + \$40) x10 \$2.790 x5 \$1.410
Salmón, queso y palta, apanado en panko.
- Ebi Hot** x10 \$2.790 x5 \$1.410
Langostino, queso y palta, apanado en panko.
- Saigon (maki)** x10 \$2.790 x5 \$1.410
Salmón y queso en maki, apanado en panko con salsa teriyaki.
- Cheese** x10 \$2.800 x5 \$1.400
Salmón y queso, apanado en panko, coronado con guacamole.
- Hot Chili** x10 \$2.800 x5 \$1.400
Langostino, queso y negui, apanado en panko, coronado con tartar de salmón picante.
- Azteca** x10 \$2.800 x5 \$1.400
Salmón, salmón ahumado y queso, coronado con guacamole y cancha (sin arroz).

POKES

- De Salmón** | Arroz, cebolla morada, palta, pepino, batata frita, \$3.000
mango, salmón macerado en salsa nikkei, maní y sésamo con mayonesa nikkei.
- De Langostinos** | Arroz, langostino, tamago en tiras, tomate, \$3.000
zucchini asado, maní, berenjena apanada y negui con mayonesa picante agridulce.
- de Mar** | Arroz, surimi frito, langostino, salmón macerado en \$3.000
salsa nikkei, palta, zucchini asado y tomate cubierto con sésamo con mayonesa acevichada.

ROLLS

ESPECIALES



- Buenos Aires ebi** x10 \$2.750 x5 \$1.390
Langostino crocante, queso y palta, envuelto en salmón.
- ⊗ **Mediterráneo** x10 \$2.750 x5 \$1.380
Langostino, queso, tomate seco y rúcula, envuelto en salmón flambeado.
- ⊗ **Tamago ebi** x10 \$2.750 x5 \$1.380
Langostino, salmón y queso, envuelto en tamago (sin arroz).
- Tamago ebi furai tropical** x10 \$2.880 x5 \$1.390
Langostino furai, queso y mango, envuelto en tamago coronado con hilos de batata con salsa de maracuyá.
- Arlequin** x10 \$2.750 x5 \$1.380
Arroz, papel de arroz, tempura de salmón, ciboulette y queso coronado con mermelada de morrón.
- ⊗ **Golden** x10 \$2.750 x5 \$1.380
Salmón, langostino y queso, coronado con hilos de papa y mayonesa acevichada.
- ⊗ **Trilogía** x10 \$2.780 x5 \$1.390
Pulpo y langostinos, envuelto en lluvia de batata frita coronado con ceviche de salmón.
- Jiro Ono +- picante** x10 \$2.780 x5 \$1.390
Salmón en tempura y queso, cubierto con gravlax de salmón, coronado con picadillo de ebi furai y salseado con mayonesa de jalapeño.
- Ginza** x10 \$2.780 x5 \$1.390
Tempura de langostinos, cubierto con lluvia de ciboulette y coronado con tartar de mango y pulpo.
- India** x10 \$2.780 x5 \$1.390
Salmón ahumado, queso y cebolla morada, cobertura de rúcula y chutney de mango
- Java** x10 \$2.780 x5 \$1.390
Langostinos en manteca picante, queso, cobertura de queso roquefort flambeado y alcaparras.
- Savu** x10 \$2.780 x5 \$1.390
Chipirones salteados y palta rebozada, envuelto con pescado blanco y crema acevichada.
- Bohai** x10 \$2.780 x5 \$1.390
Langostinos en manteca picante y calamar rebozado, cobertura de salmón con salsa nikkei y lluvia de ciboulette.
- Kuro** x10 \$2.780 x5 \$1.390
Arroz con tinta de cepia, relleno de langostino tempura, coronado con chipiron salteado, togarashi, cilantro y crema acevichada.
- Méjico** x10 \$2.790 x5 \$1.400
Langostinos furai, coronado con guacamole y crocante de nachos.

SASHIMI



- ⊗ **De salmón** x10 \$3.250 x5 \$1.630
Láminas de lomo de salmón
- ⊗ **Tataki Spicy ++picante** x10 \$3.250
Láminas de lomo de salmón, selladas por fuera.
- ⊗ **Al sésamo** x10 \$3.250
Láminas de salmón sellado con sésamo.
- ⊗ **Al maracuyá** x10 \$3.380
Láminas de salmón con salsa de maracuyá

SALAD

- De Salmón** | Queso, palta, salmón, shari y lluvia de furikake con salsa teriyaki. \$2.880
- De Langostinos** | Langostinos crocantes, queso, cebolla de verdeo, shari y salsa de maracuyá. Picante opcional. \$2.880

NIGIRIS

- ⊗ **De salmón** x6 \$1.910
- ⊗ **Salmón ahumado Deluxe** x6 \$1.980
Arroz, salmón flambeado, coronado con hilos de papa y mayonesa de lima.
- ⊗ **Pulpo y caviar De Langostinos Degustación de Nigiris** | x6 \$1.990
2 Mango Ebi, 2 de Pulpo con Caviar y 2 Deluxe. x6 \$1.990



DESSERTS

- Franui** \$1.500
Frambuesas bañadas de chocolate Rapanui.



- Combinado Vegan** x15 \$2.790 x30 \$5.540
Sugerencia de nuestro sushiman hecho en el momento segun ingredientes de estacion
- Solo Rolls Vegan** x20 \$5.500 x40 \$7.940
Sugerencia de nuestro sushiman hecho en el momento segun ingredientes de estacion
- Combinado Jiro Deluxe Veggie** x25 \$5.130
Sugerencia de nuestro sushiman hecho en el momento segun ingredientes de estacion
- Harumakis de Verdura** x4 \$1.730
Arrollado de verdura envuelto en una fina masa
- Degustación Vegan** x6 \$1.530
3 Bastones de berejenas furai y 3 bastones de tofu furai.
- Ceviche veggie** \$2.100
Cortes de palta, cilantro, cebolla morada, zumo de lima y salsa nissei. Acompañado con cancha e hilos de batata.
- Salad Veggie** \$1.990
Mezclum de verdes, verduras salteadas, queso, shari y lluvia de sésamo con salsa terikayi.
- Veggie Burger** \$2.190
Rellena de tofu furai, berenjena furai, palta y lechuga con emulsión de cilantro
- Poke Veggie** \$3.000
Arroz, hongos asado, tofu frito, palta, zucchini asado, negui, tomate, mango y maí con fusión de salsa anguila y mayonesa picante.
- Poke Vegan** \$3.000
Arroz, zucchini asado, berenjena apanada, verdura salteada, maní, cebolla crispy, tomate seco y pepino con salsa Buenos Aires.