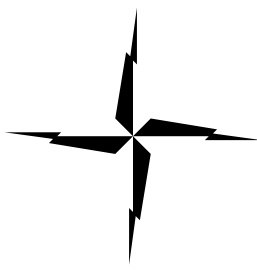


MENU

MAGIC HOUR

todos los días de 7 a 9 pm

50% off



MENÚ

Starters

PASSION SHRIMPS

(6 un) \$1.400

Langostinos al panko con salsa de maracuyá y leche de coco.

CEVICHE ISABEL

\$1.600

Fresco ceviche a base de pesca del día, langostinos y pulpo con leche de tigre Nikkei acompañado de batata caramelizada.

NIP & DIP

\$1.200

Tartare de salmón mediterráneo & hummus estilo marroquí acompañado de tostaditas de pan pita.

Specials

TIRADITO DE PULPO

\$2.300

Cortes de pulpo español con una suave vinagreta de olivas negras con fetas de palta, aceite de oliva, toques de lima y shizo.

BURRATA MEDITERRÁNEA

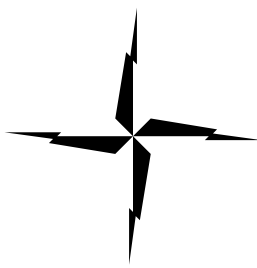
\$1.900

Creмосa burrata sobre mix de verdes, hojas de albahaca, tomates cherry y jamón crudo de Parma

CARPACCIO DE SALMÓN

\$1.300

De salmón rosado con aderezo cremoso, alcaparras y rúcula.



MENÚ

Specials

SASHIMI DE SALMÓN ROSADO

6 cortes \$1.300 / 9 cortes \$1.700/ 12 cortes \$2.100

SASHIMI DE ATÚN ROJO

6 cortes \$2.400 / 9 cortes \$3.300

SALMON POKE

\$1.200

Salmón sobre arroz shari, edamame, mango, queso y furikake, con aliño de salsa tare.

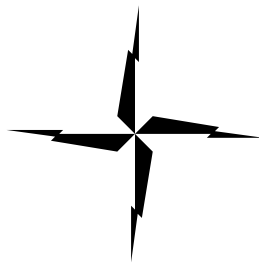
VERSION TUNA

\$1.600

VEGGIE POKE

\$1.000

Cous-cous, repollo morado, tomate cherry, maiz, tofu, corazones de alcaucil y aliño de jugo de lima.



Sushi

YAKISHIMO

(10 un) \$1.200

Salmón furai, queso y palta bañado en reducción de salsa de ostras y mantequilla japonesa coronado con shakishimo.

MAKI LADY

(10 un) \$1.200

Con base de salmón fresco y queso, envuelto en fetas de salmón, coronado con furikake y acompañado de crema Nikkei.

MAKI COSTA

(10 un) \$1.200

Maki relleno de tartare de salmón, hoja verde y palta.

GREEN VALLEY

(10 un) \$900

Maki version veggie, zanahoria rallada, mango, tomate y palta.

TUNA

(10 un) \$1.400

Atún rojo queso saborizado en hierbas, palta y cereal crocante.

ISABEL

(10 un) \$1.400

Langostinos furai, queso, palta y ciboulette con salmón fresco por fuera, aceite de sésamo, azúcar negra y wasabi quemado.

REINA ISABEL FURAI

(6 un) \$1.600

Salmón, langostinos furai, queso y palta con salsa sweet chilli.

JUST MAKI

(10 un) \$1.600

Maki relleno de salmón con alga nori por fuera, coronado con guacamole y langostinos sellados a la plancha.

CRISPY DELIGHT

(10 un) \$1.200

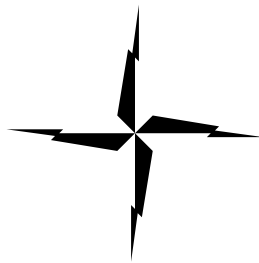
Maki relleno de salmón, queso y palta, empanado al panko con alioli de palta y salsa coco pasión.

DEGUSTACION

DE NIGIRI

(3 un) \$800

De atún, salmón rosado y pesca blanca, bañados en crema Nikkei, miel de maracuyá y salsa acevichada.



MENÚ

Main Courses

ARROZ CON MARISCOS ESTILO NIKKEI

\$2.400

Exquisito arroz con langostinos, pulpo y calamari con toques de salsa Nikkei y sabores orientales, salsa coco-pasión, semillas de sésamo, una fresca salsa criolla thai y furikake.

VEGGIE NIKKEI

\$1.250

100% veggie y Nikkei con champignones, brócoli, tres pimientos, chauchas y brotes con toques de salsa Nikkei y sabores orientales, salsa coco-pasión, semillas de sésamo y coronado con fetas de palta.

RIB EYE TOBANYAKI

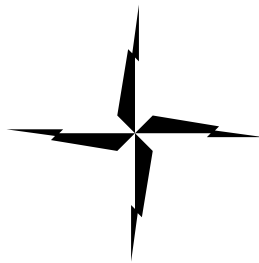
\$1.800

Ojo de bife marinado estilo Nikkei braseado al horno en reducción de malbec, sake, aceite de ajonjolí, mantequilla japonesa. Acompañado de mix de vegetales baby.

ORECHIETTI ESTILO ALFREDO

\$1.400

Pasta seca con salsa estilo Alfredo con pollo, ciboulette y escamas de queso parmesano.



MENÚ

Postres

PASSION CAKE

\$800

*Lingote de chocolate, mousse de maracuya,
mascarpone y naranjas confitadas*

RITMO

\$850

*Cremeaux de lima, helado de coco y crocante
de cacao y almendras*

MERENGUE DE FRUTOS ROJOS

\$600

*Helado de crema con merengue partido
y frutos rojos.*

CAFÉ NESPRESSO

\$200

MAGIC HOUR

todos los días de 7 a 9 pm

50% off