

VIVA LA VIDA

FÉLIX JIMÉNEZ

CHEF ESTRELLA MICHELÍN

ENTRADAS マキス

Mini Ramen Shoyu

Bondiola de cerdo, noodles, cilantro guisantes, shiitakes, bok choy, tofu, huevo ajitsuke, tomate rostizado, alga nori, fondo de cerdo y res. \$37.800

El Delirio del Buda

Oshi sushi de arroz crocante, topping de aguacate en láminas, tartar de atún, queso philadelphia, tobiko rojo y germinados. \$65.800

Tori Bao

Tori Bao Pan crujiente, con suprema de pollo a la robata, nikiri de gulupa, mango biche y quinoa real. \$28.600

Pulpo a la Fogata

Pulpo a la robata en salsa melosa de anguila ahumada, mirin y sake, con papas crocantes bañadas en salsa mayochipotle. \$82.400

Percepción Melosa

Camarones melosos en salsa de chiles dulces y gulupa sobre back choy al wok, uchuvas agrídulces y rábanos encurtidos. \$59.800

Dumplings de Cerdo con Hongos Silvestres x6

Confitura de manzana, hongos, salsa tare a base de dashi y tamarindo, con unas notas ligeras de picante. \$49.800

Gyozas de Ternera

Con puerro crocante, supremas de naranja fatemadas, quinua negra pop y salsa de soja cremosa. (Ligeramente picante). \$57.800

Atún Marco Polo - x 5

Geishas de atún al estilo Edomae, con tartar de salmón, nuez garrapiñada, crocante de jamón serrano y wakame. \$59.800

TACOS

Tacos Waniku - x1

Tacos crujientes en piel de gyoza, con lomo de res, aguacate, mayowasabi, (No es picante). \$29.700

Taco de Takos - x1

Tacos crujientes en piel de gyoza, pulpo parrillado, salsa chalaca, aguacate y espinaca cítrica, terminando con papa nativa. \$33.200

Nori Taco - x1

Crujiente taco de algas nori, relleno de arroz, aguacate, palmito de cangrejo, salmón flameado con nikiri de la casa y salsa dinamita. \$36.800

Taco de Pato - x1

Tacos crujientes con pato lacado al estilo pekin, gulupa cítrica, mango, quinoa real y togarashi. \$34.800



FUERTES マキス

Salmón del Fin del Mundo

Salmón parrillado con vegetales, noodles, almejas, camarones con mantequilla avellanada. (Recomendación del chef termino 1/2). \$85.600

Puente Entre Mares

Tallarines de arroz, camarones, mejillones y scallops salteados con salsa de tamarindo, mango biche, leche de coco y setas de temporada. \$98.700

Despetar (compartir)

Arroz con langostinos, scallops y calamar salteados con edamames, caldo a base de langosta, terminado con crocantes de camote y salsa chalaca. \$149.800

Tesoro de la Tierra (compartir)

Arroz al wok con cubos de lomo de res, salteado en mantequilla de maní, cebolla encurtida, trufa y huevo cocido (Carne importada - Angus Certified). \$92.400

Al Final de la Noche

Bondiola de cerdo encintada en tocineta, taré de panela, gohan cremoso con coco y yemas curadas, shiitakes y pesto de cilantro. \$79.800

Tokio Beef

Apanado al estilo tonkatsu con cogollos a la robata, noodles agrídulces ligeramente picantes y lomo fino apanado. \$89.600

El Sabor del Tiempo - Costillas St

Costillas St. Louis lacadas y marinadas, cocidas en hojas de plátano, servidas con noodles de limón y mantequilla acompañada de ensalada fresca. \$88.600

Rib Eye Hiro 400g

Chuletón de Wangus X 400 gr, asado en mantequilla de romero y mojo de curry verde (Carne importada Angus Certified). \$234.000

Pollo Kimchee a Nuestro Estilo

Suprema cocida a baja temperatura bañada en salsa Korea hecha en casa, acompañada de arroz perfumado en jengibre y limonaria, pak choy y brotes de bambú salteados en aceite de ajonjolí. (Ligeramente picante). \$69.800

Pato Al Curry x350gr (Temporada)

Cortes de pato asado al carbón en salsa de curry amarillo y leche de coco. \$176.800

Tomahawk Black Angus

800 - 1000 gr Wagyu 75% - Angus 25% Marmoleo Superior (Carne importada - Angus Certified). \$524.800

SIDES/ ACOMPAÑAMIENTOS ポストレス

Papas Criollas Kaori

Con queso Grana Padano, tierra de guanciale y mayonesa de chipotle. \$19.800

Papas Trufadas

Con queso Grana Padano, sal de trufa y salsa cremosa de soya. \$22.400

Edamames Robata

Asados con su cáscara y marinados con soya y ajonjolí. \$22.800

Cogollos a la Robata

Asados con Salsas asiáticas y remolacha crujiente. \$26.500

VIVA LA VIDA

FÉLIX JIMÉNEZ

CHEF ESTRELLA MICHELÍN

SASHIMIS 刺身

Sashimi: cortes gruesos de pescado fresco, conservando su textura y sabor.

Sashimi Unagui

Cortes de anguila fresca en su estado natural, topping de coco tostado. (De 4 a 5 piezas). \$79.800

Sashimi Ebi

Selección de langostinos frescos en salsa samurai, tierra de patacón y cebollín (4 unidades cortadas en dos porciones cada uno). \$ 68.400

Sashimi de Maguro

Cortes de atún fresco, tobiko rojo y pepino (de 4 a 5 piezas). \$69.800

Sashimi Sake

Cortes de salmón fresco con tobiko negro (de 4 a 5 piezas). \$54.200

NIGIRIS にぎり

Toro de Salmón - x 2

Toro de Salmón con furikake y mantequilla de ponzu con teriyaki. \$59.200

Entraña Edo - (Angus) x 2

Res w Angus con pasta de ají amarillo, crocante de yuca en carbón activado, chimichurri de almendras y feijoa. \$49.700

Entre el mar y la playa

Langostino, salsa samurái, tierra de patacon y negi \$48.600

Alimento de Dioses

Nigiri de atún, flameado con nikiri de la casa, arroz de sushi, coronado con foie gras, trufa negra y queso Grana Padano. \$54.600

Arrecife Andino (Salmón) - x 2

Salmón edomae, nikiri de la casa, cremoso de ají amarillo, quinua crocante y aguacate. \$49.900

Regalo del Viejo Mundo - x 2

Geisha de atún aleta amarilla, envuelta en obi de nori, flameada con nigiri de la casa, coronada con foie gras y trufa negra, finalizada con queso Grana Padano. \$56.400

Silueita de Hotate - x 2

Nigiri de scallops bañado en mantequilla de trufa flameado (técnica edo) con huevas negras de pez piedra y salsa boribo. \$59.800

Un Sabor Místico - x 2

Anguila kabayaki con foie gras rayado, queso Philadelphia y manzana verde. \$52.400

MAKIS マキス

Amé - x8

Uramaki con interior de langostino crispy, kanikama y pepino; topping de masago coronado con salsa amé, kanikama crocante, negui de puerro crocante germinados y mix de ajonjolí. \$67.800

Kuro - x4 o x8

Uramaki con tinta de calamar, aguacate, tartar de salmón, queso Philadelphia, scallops, langostino salteado en mantequilla de trufa y pulpo parrillado con chimichurri. \$79.400 - MED: \$43.600

Iluminiscencia x8

Uramaki de anguila kabayaki, queso Philadelphia, seaweed salad, topping de entraña w Angus y nikiri de la casa finalizado con chimichurri de feijoa y almendra. \$79.800 - MED: \$47.900

Perfume - x8

Uramaki relleno con langostino pochado, manzana verde, aguacate, masago y queso Philadelphia; topping de anguila kabayaki, mayonesa japonesa y coco. \$79.800

Pop Corn - x8

Salmón, langostino crispy, queso Philadelphia, cubierto en arroz, aguacate, masago, salsa teriyaki, cremoso de palomitas de maíz y pop corn con caramelo de miso. \$58.600

Rayando el Sol - x8

Uramaki de salmón fresco, relleno de palmito de cangrejo, vegetales tempura, trufa, aguacate y salsa acevichada dulce. \$65.400

En Nuestro Tiempo - x8

Tartar de salmón, palmito de cangrejo, queso Philadelphia, cubierta crocante con salsa ponzu de mango biche, y tobiko. \$69.800

Sakura Roll - x8

Arroz impregnado con remolacha, salmón, queso Philadelphia, aguacate, quinua crocante y mango. \$53.400

Empatía - x5

Uramaki relleno con capas de queso Philadelphia, atún aleta amarilla, pesca blanca y salmón, topping de lámina de aguacate, tobiko negro, salsa samurái y germinados. \$57.800

Mesa Kyoto (para compartir 25min)

Variedades de sashimis, nigiris y makis, a elección de nuestro itamae para ofrecerte un recorrido por nuestra barra de sushi. \$296.800

Mesa Okinawa (para compartir 25min)

Selección de los cortes de pescado más frescos del momento escogidos por nuestros itamaes. Varía según la pesca del día y la temporada. \$267.500

VEGAN & VEGGIE ベガノス

Ramen (Vegano)

Fondo de miso y vegetales noodles de trigo, tofu, edamames, maíz tierno, algas wakame, tomate parrillado, shitas y algas nori. \$44.600

Respiro Veggie (Vegano)

Tofu crocante, pepino, mango, cubierto de aguacate, cilantro y garbanzos crocantes en oro comestible. \$49.900

Dumplings de hongos (Vegetariano)

Dumplings de hongos y manzana caramelizada, salsa de almendras, chilli dulce y camote frito. \$38.200

Dinastía (Vegano)

Láminas de zapallo cocidas a baja temperatura con miel y sésamo, rellenas de berenjena a la robata, queso tipo griego vegano y encurtido de repollo morado. \$28.600

Primavera Nigiri x2 (Vegano)

Espárragos parrillados a la robata con mantequilla de trufa, bañados en salsa teriyaki. \$19.600