



Osaki

BEBIDAS

COCTELES EMBOTELLADOS

MANGO GIN:

Beefeater macerado con mango, jengibre y limón
\$28

COROZO COSMO:

Absolut, corozo, limón mandarino y licor de naranja. \$28

LIFE AQUATIC:

Beefeater, toronja, feijoa y limón. \$28

MEZCALITA:

Altos Plata, mezcal, jengibre, limón y miel de agave. \$28

MARTINI CLÁSICO:

Beefeater, vermut seco, y aceitunas italianas.
\$28

NEGRONI:

Beefeater, vermut rojo y Campari. \$28

PENICILLIN: Chivas Extra, jengibre, miel y limón.
\$28

MARGARITA:

Altos Plata, limón y licor de naranja. \$28

SANGRÍA

Para 4 a 6 personas: \$96

Para 2 a 3 personas: \$48

TINTA: Vino tinto, Havana Club Añejo Especial, toronja, corozo y mora.

ROSADA: Vino rosado, Havana Club Añejo Especial, Lillet Rosé, fresa y albahaca.

CERVEZAS

MICHELADA OSAKI \$13

STELLA ARTOIS \$12

CORONA \$11

BUDWEISER \$10

MICHELOB ULTRA \$10

CLUB COLOMBIA \$8

BBC CAJICÁ MIEL \$12

TÉS FRÍOS, JUGOS & REFRESCOS

TÉ VERDE OSAKI con lychee y manzanilla \$8.5

TÉ ROSADO con mora, manzana y toronja \$8.5

TÉ VERDE BITACO & CIRUELA \$8.5

LIMONADA DE COCO \$7

JUGO DE MANGO BICHE \$7

JUGO DE MANDARINA \$7

LIMONADA NATURAL \$4.5

REFRESCO de limón & lychees \$7

REFRESCO de Tamarindo, Mandarina y Jengibre \$7

KOMBUCHA, SODAS NATURALES, AGUA & GASESOSA

TAMARIND MULE Jengibre y tamarindo \$9

GINGER SOUR Jengibre y limón \$9

LIMEBERRIES COSMO Fresa y limón \$9

HAWAIIAN MOJITO Piña y hierbabuena \$9

SODA DE MARACUYÁ Y FLOR DE JAMAICA \$8.5

SODA DE LULO Y FLOR DE SAUCO \$8.5

SODA DE MORA Y JENGIBRE \$8.5

AGUA MANANTIAL CON GAS \$4.5

AGUA MANANTIAL \$5.5

GASEOSAS COCA-COLA \$6.5

BEBIDAS CALIENTES

TÉS E INFUSIONES MUNAY

En agua \$5.5 En leche \$6.5

LEVITANTE:

Té negro, lavanda y bergamoto.

SOÑAR DESPIERTO:

Té negro, chocolate, cáscara de naranja y especias.

ALIVIO MISTERIOSO:

Infusión de cidrón, lulo, jengibre y manzanilla.

MATCHA:

Té verde matcha.

LECHE DORADA:

Mezcla de cúrcuma y especias.

ROOIBOS MELANGE:

Infusión de rooibos, frutos rojos y especias.

VINOS

BURBUJAS

Saint Louis Brut Blanc
de Blancs, Francia
\$69.9 - C. \$14.9

Chandon Extra Brut,
Chardonnay, Mendoza,
Argentina **\$143.9**

Prosecco Cantina
Colli Serprino, Glera
Véneto, Italia **\$109.9**

BLANCOS

Baron Philippe de
Rothschild, Chardonnay,
Pays D´Oc, Francia
\$89.9 - C. \$18.9

Viñas del Vero,
Gewurztraminer,
Somontano, España
\$123.9 - C. \$24.9

Agustí Torello "Xic"
Xarelo, Penedés,
España **\$103.9**

Domaine Wachau
Terrassen, Riesling,
Austria **\$129.9**

Chocalán "Prólogos"
Sauvignon Blanc, Chile
\$114.9

Lorca Lírico, Torrentés,
Valle de Uco, Argentina
\$93.9

Cantina Colli Euganei,
Pinot Grigio, Véneto,
Italia **\$109.9**

Salentein Portillo,
Sauvignon Blanc,
Mendoza, Argentina
\$104.9 - C. \$21.9

Piccini Memoro,
Viognier, Chardonnay,
Vermentino, Italia
\$89.9

ROSADOS

Mina Velha Rose,
Touriga, Lisboa, Portugal
\$92.9 - C. \$17.9

Condesa de Leganza,
Tempranillo, V.T de
Castilla, España **\$103.9**

Emiliana Adobe Rose,
Shiraz, Valle Central,
Chile **\$89.9**

TINTOS

Dory, Tempranillo,
Lisboa, Portugal **\$103.9**

Aliwen Reserva,
Cabernet, V. de
Colchagua, Chile **\$114.9**

Sola Fred, Carignan,
Montsant, España **\$129.9**

Lambrusco Rosso,
Cantina Di Sorbara, Emilia
Romagna, Italia **\$69.9**

Luzón Colección,
Monastrell, Jumilla,
España **\$98.9**

Chocalán "Prólogos"
Carmenere, Chile
\$117.9 - C. \$23.9

Monteabellon Avaniel,
Tempranillo, R. del
Duero, España **\$94.9**

Morandé Pionero
Reserva Pinot Noir, V. de
Casablanca, Chile **\$86.9**

Salentein Portillo,
Malbec, Argentina
\$104.9 - C. \$21.9

SAKE

Sake Momokawa, Organic Junmai, EE.UU, 700ml
\$184.9 - C. \$26.9

JARRAS DE VINO & SAKE

Sake Momokawa Organic Junmai 300ml - **\$80.9**

Mina Velha Rose, Touriga 450ml - **\$53.9**

Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay 450ml - **\$56.9**

Viñas del Vero, Gewurztraminer 450ml - **\$74.9**

Salentein Portillo, Sauvignon Blanc 450ml - **\$65.9**

Salentein Portillo, Malbec, Argentina 450ml - **\$65.9**

Chocalán "Prólogos" Carmenere, Chile 450ml - **\$71.9**

STELLA ✦ ARTOIS

PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

**DE LA
BARRA
DE SUSHI**

BOCADOS

CRISPY RICE: Nigiri crujiente de salmón o atún (según disponibilidad). Tartar de pesca fresca sobre una croqueta de arroz de sushi y mayo spicy. **2 unidades - \$16.9**

TACOS DE TRUCHA: Taco de nori crujiente, rellenos de arroz de sushi, guacamole, trucha ahumada y salsa ponzu. **2 unidades - \$21**

TACOS DE PESCA DEL DÍA: Taco de nori crujiente rellenos de arroz de sushi, aguacate hass, tartar de atún fresco o pesca del día. **2 unidades - \$22**

TACOS DE KANI: Taco de nori crujiente con arroz de sushi, kani con mayo dinamita, aguacate y ponzu. **2 unidades - \$22**

POKÉS

GUACAMOLE SALMÓN: Tataki de salmón servido sobre guacamole con jalapeño, cebolla, cilantro y limón. Servido con tempura de kale. **\$36**

CAMARONES TEMPURA: Camarones en mayonesa de chipotle, con ensalada de algas, aguacate y furikake. Servidos sobre arroz de sushi. **\$35**

PALMITOS: Kanikama marinado en mayonesa spicy, aguacate hass sopleteado, ensalada de algas. Servido con chips de tempura, nori y salsa ponzu. **\$34**

TRUCHA AHUMADA: Aguacate hass, mango tomy, cebolla ocañera, marinados en salsa de soya y limón. Servido sobre arroz de sushi con mayonesa spicy, cilantro y rábano. **\$36**

PESCADO MARINADO: En soya y aceite de ajonjolí. Con aguacate, ensalada de algas y furikake. Servido sobre arroz de sushi. **\$37**

CITRUS SALMÓN: Trozos de salmón, aguacate, edamame, cebolla roja y cilantro. Bañados en salsa de soya, jalapeño y limón. Servido sobre arroz de sushi con crocante de quinua. **\$36**

MAKIS

OSAKI BEEF: Cubierto en láminas de tataki de res, relleno de langostino, aguacate y cebolla tempura. Servido con salsa de chipotle. **9 piezas - \$29.9**

CEVICHE ROLL: Cubierto en tilapia, relleno de langostino tempura y aguacate. Bañado en salsa de limón y ají amarillo. Ligeramente picante. **9 piezas - \$26.9**

PESCADO LAQUEADO: Cubierto de pesca del día, relleno de kanikama, aguacate y mayo spicy. **9 piezas - \$29.9**

CAMARONES TEMPURA: Relleno de pesca de día, aguacate y mayonesa spicy. **9 piezas - \$26.9**

TARTAR FISH ROLL: Relleno de kanikama sellado, con salsa teriyaki y ajonjolí. Se sirve cada bocado con tartare de pescado. **6 piezas - \$27.9**

CRUNCHY: Anguila y palmito en salsa de soya y miel. Envuelto en zanahoria frita. **9 piezas \$30.5 / 5 piezas \$16.5**

SUMO ROLL: Langostinos tempura con anguila envueltos en aguacate. Bañados con salsa teriyaki. **6 piezas - \$27.9**

HIYASHI: Langostinos crispy, kanikama, queso crema seaweed salad y aguacate. Servido con salsa teriyaki. **9 piezas \$27.9 / 5 piezas \$15.5**

BUDHA: Langostino, tomate seco y aguacate, envueltos en palmito de cangrejo y salsa cremosa de wasabi.
9 piezas \$30.9 / 5 piezas \$17.5

CALIFORNIA EEL: Palmito, langostino y aguacate envueltos en anguila y salsa teriyaki. 6 piezas - \$30.5

VEGGIE ROLL: Aguacate, esparrago, shiitake y lechuga asiática con tomate seco y con salsa teriyaki.
9 piezas \$22.5 / 5 piezas \$15.5

TILAPIA TEMPURA: tilapia, queso crema, ajonjolí y bañado con salsa teriyaki.
9 piezas \$21.9 / 5 piezas \$14.5

CRISPY PHILADELPHIA: Relleno con salmón, queso crema, aguacate y mayonesa picante. Envuelto en tempura y panko. 9 piezas - \$29.9

SINARI: Langostinos tempura, kanikama y aguacate envueltos en salmón asado. Bañados con salsa teriyaki.
9 piezas \$31.9 / 5 piezas \$17.5

EBI TEMPURA CLÁSICO: Langostino tempura, aguacate y mayonesa japonesa. Envuelto en nori.
9 piezas \$23.9 / 5 piezas \$15.5

SPICY MAKI: Pesca del día cortada en finos trozos, mezclados con salsa dinamita y aguacate.
9 piezas \$23.5 / 5 piezas \$16.5

VEGGIE TEMPURA: Relleno de vegetales y tofu tempura con miel. Cubierto de zanahoria tempura.
9 piezas \$23.5 / 5 piezas \$15.5

QUINUA ROLL: Cubierto en quinua, relleno de espárragos y berenjenas a la parrilla, mix de lechugas, tomate seco, aguacate y queso ricotta con mayonesa al olivo. 9 piezas - \$26.9

CALIFORNIA DINAMITA: Palmito de cangrejo, masago y salsa dinamita.
9 piezas \$21.9 / 5 piezas \$12.5

PHILADELPHIA: Salmón fresco con queso crema y ajonjolí.
9 piezas \$23.5 / 5 piezas \$15.5

OJO DE TIGRE: Pesca del día, salmón y palmito con masago, aguacate y salsa dinamita. 6 piezas - \$26.5

RAINBOW: Envuelto en tilapia, salmón y pesca fresca del día, relleno con trozos de pescado y aguacate.
9 piezas \$27.5 / 5 piezas \$17.5

CALIFORNIA: Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago.
9 piezas \$21.9 / 5 piezas \$12.5

SALMON SKIN: Piel de salmón crujiente con aguacate y ajonjolí. Servido con salsa teriyaki.
9 piezas \$20.5 / 5 piezas \$14.5

ESPECIALES DE SUSHI

131: 1/2 Crunchy
1/2 California Dinamita
1/2 Philadelphia
15 piezas - \$37

133: 1/2 Rainbow
1/2 Budha
1/2 Sinari
15 piezas - \$45.5

135: 1 Ojo de Tigre
1/2 Philadelphia
1/2 Tilapia Tempura
16 piezas - \$47.5

132: 1/2 Crunchy
1/2 Spicy Maki
1/2 Philadelphia
15 piezas - \$38

134: 1/2 Ebi Tempura
1/2 Spicy Maki
1/2 Tilapia Tempura
15 piezas - \$37.9

NIGIRI ESPECIAL: 2un anguila, 2un kani, 2un salmón, 2un langostino, 2un de pesca del día y 1/2 California Maki 5 piezas - \$59

OSAKI ESPECIAL: 4un salmón, 2un anguila, 2un kani, 2un thai, 2un ebi, 2un masago, 1 Tilapia Tempura (9 piezas), 1 Philadelphia (9 piezas) \$92

SASHIMI ESPECIAL: Salmón, tilapia, langostino, pulpo y pesca del día cortados al estilo sashimi. Servidos sobre ensalada fresca de algas y salsa ponzu. \$66

COMBO DE MAKIS: 1/2 California, 1/2 Philadelphia, 1/2 Tekamaki, 1/2 Tilapia Tempura. 20 piezas - 42

SHIRASHI: 5 variedades de pescado fresco (según disponibilidad) servidos sobre un nido de arroz de sushi. Máximo 2 piezas por variedad. \$66

SASHIMI

SALMÓN: Fresco, sobre katsura de zanahoria y rábano sandia. \$17.2

PESCA DEL DÍA: Fresca, sobre katsura de zanahoria y rábano sandia. \$18.9

EBI: Langostino cocido, sobre katsura de zanahoria y rábano sandia. \$16.9

ANAGO: Anguila sobre katsura de zanahoria y rábano sandia. 22.9

KANI: Palmito de cangrejo sobre katsura de zanahoria y rábano sandia. \$13.5

TEMAKIS

SALMÓN: Cono de nori relleno de filete de salmón en trozos con aguacate. \$16.5

ANGUILA: Cono de nori relleno de anguila ahumada, con aguacate y salsa teriyaki. \$19.9

SALMÓN SKIN: Cono de nori relleno de piel de salmón crujiente con aguacate y teriyaki. \$12

ANAGO EBI: Cono de nori relleno de anguila, con langostino tempura, aguacate y teriyaki. \$19.9

NIGIRIS

EBI: Langostino hervido servido sobre arroz. \$14.5

MASAGO: Arroz de sushi cubierto de nori, con huevos de cangrejo. \$14.9

KANI: Palmito de cangrejo sobre arroz de sushi. \$13.5

ANAGO: Anguila ahumada, servida sobre arroz. \$15.9

SAKE: Lonjas de salmón sobre arroz de sushi. \$14.5

PESCA DEL DÍA: Servida sobre arroz de sushi. \$12.9

**DE LA
COCINA
CALIENTE**

PLATOS PARA COMPARTIR

PATO OSAKI

DISPONIBLE ÚNICAMENTE SOBRE PEDIDO

- 2 DÍAS DE ANTICIPACIÓN -

DÍFRUTELO EN EL RESTAURANTE O A DOMICILIO*

Pato Laqueado al estilo Osaki, servido sobre arroz de sushi, con mezcla de hierbas frescas, cohombro y cebolla scallion. Acompañado de pancakes mandarín, hojas de lechuga, salsa hoisin, ají sriracha y cebolla crujiente para armar en tacos.

Para 4 a 6 personas - \$360.000

En caso de domicilio, no incluye transporte

PÍDALO POR:

www.osaki.com - o pregúntele a su mesero

PLATOS PARA COMPARTIR

BBQ COREANO

DISPONIBLE ÚNICAMENTE SOBRE PEDIDO

- 2 DÍAS DE ANTICIPACIÓN -

DÍFRUTELO EN EL RESTAURANTE O A DOMICILIO*

Bondiola de cerdo ahumada, servida con arroz de sushi para hacer tacos con cogollos de lechuga, kimchi de manzana, cole slaw, crispy chilli, ssamjang, crema de sriracha, encurtidos, cebolla crispy y hierbas frescas.

4 a 6 personas - \$400.000

En caso de domicilio, no incluye transporte

PÍDALO POR:

www.osaki.com - o pregúntele a su mesero

PLATOS PEQUEÑOS

- Ⓟ **HUMMUS DE EDAMAME:** Con mango, marañón y chips de camote. **\$28.9**
- Ⓟ **EDAMAME:** Frijoles de soya en su vaina, cocidos al vapor. Servidos con sal marina y ajonjolí. **\$11.9**
- Ⓟ **ENSALADA DE ALGAS:** Mezcla de algas, marinadas con ponzu, ajonjolí y mango biche. **\$16.5**

GYOZAS: Empanadas orientales cocidas al vapor. Rellenas de vegetales, jengibre y cebollín. Servidas con salsa de jengibre, soya y ajonjolí. **Vegetarianas \$18.9**
Lomo \$20.9 / Mixtas \$21.9 / Pollo \$19.9

HA CAO DUMPLINGS: Al vapor, de camarón, servidas con soya, vinagre de arroz y jengibre. **5 unidades \$24.9**

TATAKIS: Cortado estilo sashimi, marinado en costra de togarashi y sellado a alta temperatura. Con salsa ponzu. **Lomo \$24.9 / Salmón \$28.9**

BUNS OSAKI: Panecillos al vapor rellenos con lechuga, cohombro encurtido y cebolla. **2 unidades**
Bondiola \$24 / Pollo Crujiente \$22

CANASTA DE CAMARONES: Camarones tempura servidos con mayonesa de chipotle, cebolla japonesa y limón **\$26**

ROLLOS

ROLLITOS ESTILO THAI: Rollitos rellenos de langostinos, cerdo, vegetales y salsa de chile dulce. **4 bocados - \$18.5**

- Ⓟ **ROLLITOS PRIMAVERA:** Egg Rolls rellenos de vegetales frescos y albahaca, servidos en hojas de lechuga y hierbabuena. Con salsa de chile dulce. **4 bocados - \$16.5**

ROLLOS SIAM: Rellenos de pollo, vegetales y albahaca siam, servidos con salsa hot and sour. **5 unidades - \$15.9**

ROLLOS DE LANGOSTINO CRUJIENTES:

Envueltos en piel de spring roll, con salsa de pimienta y limón. **5 unidades - \$27.5**

ROLLOS DE VERANO: Vegetales frescos envueltos en hojas de papel de arroz. **2 unidades**

Langostinos \$23.5

Palmito \$17.5

- Ⓟ **Vegetarianos \$15.5**

CRAB ROLL: Rollo relleno con kanikama y/o langostino mayo spicy y aguacate. Envuelto en papel de soya y ponzu. **4 bocados Kanikama \$26.5 / Kanikama y Langostino \$30.5**

SOPAS

TOM KHA: Leche de coco aromatizada con hojas de limón kaffir, cebolla, tomate y galanga.

Camarones \$29.9

Pollo \$27.9

Ⓥ **Tofu \$24.9**

Ⓥ **AHUYAMA Y LECHE DE COCO:** Consomé de vegetales aromatizado con galanga y hojas de limón kaffir, leche de coco y ahuyama asada. Servida con tofu fresco, tomates cherry y chips de wonton. **\$17.5**

Ⓥ **MISO:** Consomé a base de pasta de frijol de soya (miso) con algas marinas, cebolla, ajonjolí y tofu. **\$9.5**

Ⓟ **WONTON:** Consomé sazonado con shiitakes, bok choy y aceite de ajonjolí. Servido con wontons de cerdo. **\$23.9**

Ⓟ **PICANTE**

Ⓥ **VEGANO**

Ⓥ **VEGETARIANO**

Si tiene alguna alergia, restricción alimenticia o duda acerca de los ingredientes de nuestras preparaciones por favor hágaselo saber a su mesero.

ENSALADAS

⓪ **QUINUA Y EDAMAME:** Quinoa servida con edamame, mango, tomate cherry, aguacate y marañón. **\$27.9**

POLLO SATAY: Pechuga de pollo asada a la parrilla al estilo satay con mozzarella fresca, tomates secos y berenjena a la parrilla. Con mezcla de lechugas y vinagreta de balsámico y soya. **\$28.9**

LOMO THAI: Medallones de res marinado y asado, mezcla de lechugas, hierbabuena, tomates, cebolla y cohombro. Ligeramente picante, servido con salsa cítrica. **\$30.9**

POLLO Y MANGO BICHE: Pollo a la parrilla mezclado con maní, mango biche, tomate y albahaca. Aderezada con nampla, azúcar y limón. **\$24**

MARISCOS Y MANÍ: Camarones y calamares con lechugas asiáticas, tomate cherry, hierbas frescas, cebolla crujiente y salsa de maní. **\$32.9**

⓪ *Puede pedir estas ensaladas sin Nam-Pla o Salsa de Ostras

FIDEOS

PAD THAI: Fideos de arroz salteados al wok con maní cilantro, omelette, raíces, salsa de tamarindo y nampla. **Camarón y Pollo \$31.9 / Camarón \$32.9 / Pollo \$25.9 / Vegetales y Tofu \$24.9**

RAMEN NOODLES: Fideos frescos servidos en caldo a base de miso aromatizado con cebolla, raíz china, shitake y ajonjolí. **Lomo \$39.9 / Bondiola \$36 / Pollo \$32.9 / Tofu \$26.5**

SOPA PHO: Fideos de arroz servidos en caldo aromático a base de carne de res. Servido con láminas de lomo de res, hierbas frescas (albahaca thai, cilantro y hierbabuena), raíces chinas, limón y sriracha. **\$32.9**

ARROCES

TAILANDES: Camarones salteados al wok con arroz, tortilla de huevo, tomate y pasta de camaron. Con cerdo caramelizado y mango. \$31

PICANTE: Lomo de res al wok con vegetales, tortilla de huevo, soya y ajonjolí. \$31.9

TAMA: Langostinos y pollo salteados al wok con arroz, maíz tierno, champiñones y guisantes, mezclados con salsa de soya mirin y sake. \$31.9 / Vegetariano \$19.9

BIRIANI: Pollo, almendras, cebolla, plátano frito y mango tomy, mezclados con arroz aromatizado salteado al wok y servido con chutney de mango. \$29.9 / Vegetariano \$24.9

CANTONÉS: Arroz salteado al wok con vegetales jengibre, soya y ajonjolí. Vegetariano \$18.9 / Pollo \$24.5 / Camarón \$32.9 Camarón y Pollo \$29.5 / Cerdo y Camarón \$29.5

KHAO PAD: Cerdo o pollo en pequeños trozos salteados al wok con jengibre y hierbas frescas. Servido sobre arroz jazmín crujiente, huevo pochado y encurtido de cohombro. Pollo \$24.5 / Cerdo \$25.5

*Puede pedir estos arroces sin Nam Pla o Salsa de Ostras

CURRIES

ROJO: Leche de coco y curry rojo con vegetales frescos salteados al wok, albahaca, limón y nampla. Servido con arroz al vapor y pan baguette. Camarón y Calamar \$38 / Lomo \$37 / Pollo \$32 / Tofu \$28

AMARILLO: Leche de coco y curry amarillo con vegetales frescos salteados al wok, albahaca, limón y nampla. Servido con arroz al vapor y pan baguette. Camarón y Calamar \$38 / Lomo \$37 / Pollo \$32 / Tofu \$28

PICANTE

VEGANO

VEGETARIANO

Si tiene alguna alergia, restricción alimenticia o duda acerca de los ingredientes de nuestras preparaciones por favor hágaselo saber a su mesero.

PESCADOS & CARNES

LOMO TERIYAKI: Medallón de lomo asado a la parrilla. Servido con vegetales tempura y salsa teriyaki. 150gr \$36 / 300gr \$47

CERDO AGRIDULCE: Trozos de lomo de cerdo apanado, con zanahoria, mango, pimentón y guisantes con salsa agridulce, servido con arroz al vapor. \$29.5

LOMO SALTADO: Trozos de lomo de res salteados al wok, mezclados con cebolla roja, tomate fresco, maíz tierno, cilantro, papa frita, limón y ajonjolí. Servido con huevo y arroz al vapor. \$30.9

COSTILLAS EN CAMELO DE MISO: De cerdo marinadas en especias, cocidas al horno y bañadas en caramelo de miso. Acompañadas de vegetales al wok o arroz frito vegetariano. \$45.9

P LOMO A LA PARRILLA: Medallones asados según término, servidos con salsa de curry rojo y leche de coco con tomates y espárragos. Servido con pan baguette y arroz jazmín al vapor. 150gr \$36 / 300gr \$47

PESCADO A LA PARRILLA

SOBRE MANGO: Con lechugas asiáticas, hierbas frescas, marañones y tomate, con infusión de nampla, azúcar de palma y limón. Salmón \$39.9 / Pesca del día \$39.9

POLLO TERIYAKI: Pollo asado a la parrilla. Servido con vegetales tempura y salsa teriyaki. \$27.5

PESCADO AL VAPOR: Aromatizado con limonaria, hojas de limón kaffir y cilantro. Servido con ensalada de berenjena asada, tomate cherry, cebolla, nampla y zumo de limón. Pesca fresca del día - \$39.9 / Salmón

P POLLO KUNG PAO: Pollo crujiente con marañones, chiles secos y cebolla caramelizada. Servido soya y arroz al vapor. \$28.5

P PICANTE

V VEGANO

V VEGETARIANO

Si tiene alguna alergia, restricción alimenticia o duda acerca de los ingredientes de nuestras preparaciones por favor hágaselo saber a su mesero.

POSTRES

TRUFA DE CHOCOLATE: Trufa de chocolate semiamargo rellena de mousse de frutos rojos. **\$12.9**

CHEESECAKE DE MARACUYÁ: Sobre galleta y mezcla de frutos rojos. **\$12.9**

BROWNIE OSAKI: Servido con banano y helado de vainilla. **\$12.9**

BANANA TEMPURA: Con helado de vainilla y salsa de mora. **\$12.9**

WONTON RELLENOS: Rellenos de ricota y arequipe. Servidos con helado de vainilla y salsa de mora. **\$12.9**

TORTA OPERA: Torta suave de chocolate artesanal, con base crujiente, rellena con mousse de pistacho y servida con coulis de durazno. **\$12.9**

PIE DE COCO: Relleno de crema y coco. Servido con helado de vainilla. **\$12.9**

PANNA COTTA DE YUZU: Con notas cítricas, servido frío con crocante de galleta. **\$12.9**

LICORES

GINEBRA

Monkey 47	tr. \$58 bot. \$440
Plymouth	tr. \$37 bot. \$370
Beefeater 24	tr. \$41 bot. \$410
Beefeater Pink	tr. \$32 bot. \$320
Beefeater	tr. \$29 bot. \$290
	½ \$150
Bulldog	tr. \$28 bot. \$300
Hendrick's	tr. \$34 bot. \$370
Tanqueray Rangpur	tr. \$32 bot. \$350

APERITIVOS Y LICORES DULCES

Lillet Rosé	tr. \$22 bot. \$240
Lillet Blanc	tr. \$22 bot. \$240
Aperol	tr. \$21 bot. \$230
Bailey's	tr. \$19 bot. \$190
Campari	tr. \$23 bot. \$250
Cointreau	tr. \$25 bot. \$270

MEZCAL

Siete Misterios Doba-Yej	tr. \$39 bot. \$420
--------------------------	-----------------------

TEQUILA

Altos Reposado	tr. \$34 bot. \$340
Altos Plata	tr. \$32 bot. \$320
Herradura Ultra	tr. \$38 bot. \$410
Don Julio 70	tr. \$41 bot. \$410
Don Julio Reposado	tr. \$40 bot. \$430

VODKA

Absolut	tr. \$25 bot. \$250
	½ \$130
Wyborowa	tr. \$22 bot. \$220
Grey Goose	tr. \$34 bot. \$370

RON | CAÑA

Havana Club Sel. de Maestros	tr. \$33 bot. \$330
Havana Club 7 Años	tr. \$24 bot. \$260
Havana Club Añejo Especial	tr. \$20 bot. \$220
Havana Club 3 Años	tr. \$19 bot. \$210
Diplomático Mantuano	tr. \$23 bot. \$230
La Hechicera	tr. \$40 bot. \$400
<i>Aguardiente</i>	
Aguardiente Antioqueño	tr. \$14 bot. \$150

PISCO

Viñas de Oro	tr. \$27 bot. \$290
--------------	-----------------------

WHISK(E)Y

Single Malt Scotch

The Glenlivet 15 Años	tr. \$44 bot. \$440
The Glenlivet 12 Años	tr. \$37 bot. \$370
The Glenlivet Founder's Reserve	tr. \$34 bot. \$340
Glenfiddich 12 años	tr. \$34 bot. \$330
Macallan 12 Años Triple Cask	tr. \$52 bot. \$520

Blended Scotch

Chivas Regal 18 Años	tr. \$54 bot. \$540
Chivas Regal Mizunara	tr. \$41 bot. \$410
Chivas Regal Extra 13	tr. \$32 bot. \$320
	½ \$165
Chivas Regal 12 Años	tr. \$27 bot. \$270
Buchanan's Deluxe	tr. \$30 bot. \$320

American/Irish Whiskey

Jameson	tr. \$25 bot. \$250
Jack Daniel's	tr. \$40 bot. \$430

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.