

Lo nuevo de Takami

Edición no. 5 - 2021

Reservas

www.takami.co
t. - 644-7766

 @somostakami

¿Quiénes somos?

Somos un grupo de restaurantes con un sueño que se ha convertido en nuestra razón de ser: Transformar generando un impacto positivo en la vida de todos.

Encuéntrenos también en



T

Además de nuestro canal directo, ahora puede pedir los domicilios de Osaki, Central Cevichería, Sipote Burrito, Ugly American, La Fama BBQ, Black Bear, Oficial, Cantina y Punto, Cacio & Pepe, Tacos MX, Bát y Elemental en Rappi. ¡Conozca el menú de los restaurantes!

¡Pida Aquí! →

AMAZÓNICO

Recicle con nosotros

T

Somos conscientes del impacto ambiental que generan los empaques y envases de nuestros domicilios. Recicle con nosotros para cerrar el ciclo de estos materiales.

Quiero Reciclar →

¡Regale lo mejor de los mejores!

T

En Despensa y Barra Takami tenemos regalos para toda ocasión y presupuesto. Encuentre productos locales, detalles de cocina, licores y vinos especiales, cristalería y pasabocas pensados hasta el último detalle para que pueda agradecer a los que más quiere.

Ver Despensa →

Ver Barra →

Sorella

Pasta fresca y pizza

T

La pasta fresca hecha en casa llegó a Chapinero con Sorella, nuestra última apertura. Es un restaurante italiano que nace bajo la dirección del Chef de Cacio & Pepe, Juan Pablo Parra, con un capítulo importante de verduras en el menú y un concepto nuevo: Primero pasta, después pizza. Haga su reserva y viva la experiencia usted mismo.

Reservar →

Nueva norma para consumo de alcohol

T

Acatando las disposiciones establecidas por la Alcaldía de Bogotá para el inicio del 2021, les informamos que desde las 6:00 p.m. del viernes 8 de enero de 2021 hasta las 5:00 a.m. del martes 12 de enero de 2021 está restringido el expendio y consumo de bebidas alcohólicas en los restaurantes y sitios públicos. El expendio de bebidas alcohólicas está permitido únicamente a través de domicilios.

Consultar Norma →



Osaki

OSAKI.COM.CO - 6447777

REFRESCOS & GASEOSAS

LIMONADA DE COCO \$7

TÉ VERDE OSAKI con lychee y manzanilla \$7

TE ROSADO con mora, manzana y toronja \$7

REFRESCO DE LIMÓN & LYCHEE \$7

AGUA \$4.5

AGUA MANANTIAL \$4.5

GASEOSAS \$6.5

HAPPY KOMBUCHA

APPLE SANGRÍA: Manzana y curcuma \$8.5

GINGER SOUR: Jengibre y limón \$8.5

LIMEBERRIES COSMO: Fresa y limón \$8.5

HAWAIIAN MOJITO: Piña y hierbabuena \$8.5

CERVEZAS

STELLA ARTOIS \$12

CORONA \$11

CLUB COLOMBIA \$8

BBC CAJICÁ MIEL \$12

AGUILA CERO \$7

SINGHA 330ML \$13.5

TÉ CALIENTE MUNAY

HOLLYWOOD CHAI \$4.5

LECHE DORADA \$4.5

LEVITANTE \$4.5

SONORA SOLEDAD \$4.5

SOÑAR DESPIERTO \$4.5

ROOIBOS MELANGE \$4.5

COCTELES EMBOTELLADOS

MARGARITA POBLANO: Altos Plata, mezcal, lulo, limón, Ancho Reyes. \$24.9

COROZO COSMO: Absolut, corozo, limón mandarina, licor de naranja. \$24.9

PENICILLIN: Chivas Extra, jengibre, miel, limón. \$24.9

LIFE AQUATIC: Beefeater, toronja, feijoa, limón. \$24.9

MEZCALITA: Altos Plata, mezcal, jengibre, limón, miel de agave. \$24.9

MARGARITA: Altos Plata, limón, licor de naranja. \$24.9

MARTINI CLÁSICO: Beefeater, vermut seco, aceitunas italianas. \$24.9

NEGRONI: Beefeater, vermut rojo, Campari. \$24.9

SANGRÍA

Para 4 a 6 personas: \$96

Para 2 a 3 personas: \$48

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

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

VINOS

BURBUJAS

Saint Louis Brut Blanc de Blancs, Francia \$48.9 - c.\$10

SAKE

Sake Momokawa Organic Junmai, Oregón, EE.UU, 700ml
\$160.9 - c.\$22.9

ROSADOS

Mina Velha Rose, Touriga, Lisboa, Portugal \$71.9 - c.\$14.9

BLANCOS

Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay, Pays D´Oc,
Francia \$84.9 - c.\$17.9

Agustí Torello “Xic” Xarelo, Penedés, España \$90.9

Domaine Wachau Terrassen, Riesling, Austria \$102.9

Cantina Colli Euganei, Pinot Grigio, Véneto, Italia \$89.9

Salentein Portillo, Sauvignon Blanc, Mendoza,
Argentina \$82.9 - c.\$16.9

TINTOS

Chocalan Prólogos, Carmenere, Chile \$104.9 - c.\$20.9

Sola Fred, Carignan, Montsant, España \$114.9

Luzón Colección, Monastrell, Jumilla, España \$88.9

Salentein Portillo, Malbec, Argentina \$84.9 - c.\$17.9

JARRAS

Mina Velha Rose, Touriga 375ml - \$44.7

Chocalan Prólogos, Carmenere 375ml - \$62.7

Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay 375ml - \$53.7

Sake Momokawa Organic Junmai 300ml - \$68.7

LICORES

GINEBRA

Monkey 47	tr. \$45 bot. \$440
Plymouth	tr. \$37 bot. \$370
Beefeater 24	tr. \$29 bot. \$310
Beefeater Pink	tr. \$24 bot. \$240
Beefeater	tr. \$20 bot. \$200
Beefeater	½ \$105
Bulldog	tr. \$28 bot. \$300
Hendrick's	tr. \$33 bot. \$360
Tanqueray Rangpur	tr. \$29 bot. \$310

APERITIVOS Y LICORES DULCES

Lillet Rosé	tr. \$20 bot. \$220
Lillet Blanc	tr. \$20 bot. \$220
Aperol	tr. \$19 bot. \$210
Bailey's	tr. \$18 bot. \$180
Campari	tr. \$21 bot. \$220
Cointreau	tr. \$25 bot. \$270

MEZCAL

Siete Misterios Doba-Yej	tr. \$33 bot. \$330
--------------------------	-----------------------

TEQUILA

Altos Reposado	tr. \$29 bot. \$290
Altos Plata	tr. \$28 bot. \$280
Don Julio 70	tr. \$37 bot. \$400
Don Julio Reposado	tr. \$34 bot. \$370

VODKA

Absolut	tr. \$20 bot. \$200
Absolut	½ \$105
Wyborowa	tr. \$17 bot. \$170
Grey Goose	tr. \$37 bot. \$400

RON | CAÑA

Havana Club Sel. de Maestros	tr. \$33 bot. \$330
Havana Club 7 Años	tr. \$21 bot. \$230
Havana Club Añejo Especial	tr. \$17 bot. \$180
Havana Club 3 Años	tr. \$16 bot. \$170
Diplomático Mantuano	tr. \$24 bot. \$240
La Hechicera	tr. \$33 bot. \$360
<i>Aguardiente</i>	
Aguardiente Antioqueño	tr. \$8 bot. \$90

PISCO

Viñas de Oro	tr. \$25 bot. \$270
--------------	-----------------------

WHISK(E)Y

Single Malt Scotch

The Glenlivet 15 Años	tr. \$41 bot. \$410
The Glenlivet 12 Años	tr. \$32 bot. \$320
The Glenlivet Founder's Reserve	tr. \$29 bot. \$290
Glenfiddich 12 años	tr. \$31 bot. \$330
Macallan 12 Años Triple Cask	tr. \$49 bot. \$490

Blended Scotch

Chivas Regal 18 Años	tr. \$47 bot. \$510
Chivas Regal Extra	tr. \$28 bot. \$280
Chivas Regal Extra	½ \$145
Chivas Regal 12 Años	tr. \$26 bot. \$260
Buchanan's Deluxe	tr. \$27 bot. \$290

American/Irish Whiskey

Jameson	tr. \$22 bot. \$220
Jack Daniel's	tr. \$26 bot. \$280

POKÉS

GUACAMOLE SALMÓN: Tataki de salmón servido sobre guacamole con jalapeño, cebolla, cilantro y limón. Servido con tempura de kale. **\$34**

CAMARONES TEMPURA: Camarones en mayonesa de chipotle, con ensalada de algas, aguacate y furikake. Servidos sobre arroz de sushi. **\$34**

PALMITOS: Kanikama marinado en mayonesa spicy, aguacate hass sopleteado, ensalada de algas. Servido con chips de tempura, nori y salsa ponzu. **\$32**

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. **\$34**

PESCADO MARINADO: En soya y aceite de ajonjolí. Con aguacate, ensalada de algas y furikake. Servido sobre arroz de sushi. **\$36**

CITRUS SALMÓN: Trozos de salmón fresco, aguacate, edamame, cebolla roja y cilantro. Bañados en salsa de soya, jalapeño y limón. Servido sobre arroz de sushi con crocante de quinua. **\$34**

MAKIS

QUINUA ROLL: Cubierto en quinua orgánica, relleno de espárragos y berenjenas a la parrilla, mix de lechugas, tomate seco, aguacate y queso ricotta con mayonesa al olivo. **9 piezas - \$25.9**

HIYASHI: Langostinos crispy, kanikama, queso crema seaweed salad y aguacate. Servido con salsa teriyaki. **9 piezas \$27.9 / 5 piezas \$14.9**

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**

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

TARTAR FISH ROLL: Relleno de kanikama sellado al sartén, con salsa teriyaki y ajonjolí. Se sirve cada bocado con un tartare de pescado. **6 piezas - \$26.9**

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

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

CALIFORNIA EEL: Palmito, langostino y aguacate envueltos en anguila y salsa teriyaki. **6 piezas - \$28.5**

BUDHA: Langostino, tomate seco y aguacate, envueltos en palmito de cangrejo y bañado con una salsa cremosa de wasabi. **9 piezas \$28.9 / 5 piezas \$16.5**

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

CRUNCHY: Anguila y palmito bañados con salsa de soya y miel. Envuelto en zanahoria frita. **9 piezas \$29.5 / 5 piezas \$16.5**

SUMO ROLL: Langostinos tempura con anguila envueltos en aguacate. Bañados con salsa teriyaki. **6 piezas - \$26.9**

MAKIS

PESCADO LAQUEADO: Cubierto de pesca del día, relleno de kanikama, aguacate y mayo spicy. **9 piezas - \$27.5**

CRISPY PHILADELPHIA: Relleno con salmón, queso crema, aguacate y mayonesa picante. Envuelto en tempura y panko. **9 piezas - \$27.9**

PHILADELPHIA: Salmón fresco con queso crema y semilla de ajonjolí. **9 piezas \$22.5 / 5 piezas \$14.9**

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

SINARI: Langostinos tempura, kanikama y aguacate envueltos en salmón asado a la parrilla. Bañados con salsa teriyaki. **9 piezas \$29.9 / 5 piezas \$17.5**

VEGGIE ROLL: Aguacate, esparrago, shiitake y lechuga asiática con tomate seco, envuelto en algas 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 \$12.5**

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**

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

CAMARONES TEMPURA: Relleno de pesca de día, aguacate y mayonesa spicy. **9 piezas - \$26**

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

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

ESPECIALES DE SUSHI

131: 1/2 Crunchy, 1/2 California Dinamita, 1/2 Philadelphia.
15 piezas - \$36

132: 1/2 Crunchy, 1/2 Spicy Maki, 1/2 Philadelphia.
15 piezas - \$36.5

133: 1/2 Rainbow, 1/2 Ebi Roll, 1/2 Sinari.
15 piezas - \$44.5

134: 1/2 Ebi Tempura, 1/2 Spicy Maki, 1/2 Tilapia
Tempura. 15 piezas - \$37

135: 1 Ojo de Tigre, 1/2 Philadelphia, 1/2 Tilapia
Tempura. 16 piezas - \$44.6

NIGIRI ESPECIAL: 2un anguila, 2un kani, 2un salmón,
2un langostino, 2un de pesca del dia 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) \$88.5

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 - \$39

SHIRASHI: 5 variedades de pescado fresco (según
disponibilidad) servidos sobre un nido de arroz de sushi.
Máximo 2 piezas por variedad. \$60

SASHIMI

KANI: Palmito de cangrejo sobre ensalada de vegetales y algas marinas. \$13.5

ANAGO: Anguila sobre vegetales y algas marinas. 20.9

EBI: Langostino cocido, sobre ensalada de vegetales y algas marinas. \$16.5

SALMÓN: Fresco, sobre ensalada de vegetales y algas marinas. \$16.5

PESCA DEL DÍA: Fresca, sobre ensalada de vegetales y algas marinas. \$18.5

NIGIRIS

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

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

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

EBI: Langostino hervido servido sobre arroz. \$14.5

ANAGO: Anguila ahumada, servida sobre arroz. \$15.5

TEMAKIS

SALMÓN: Relleno de filete de salmón en trozos con aguacate. \$16.5

ANGUILA: Relleno de anguila ahumada, con aguacate y salsa teriyaki. \$18.9

SALMÓN SKIN: Relleno de piel de salmón crujiente con aguacate y teriyaki. \$12

ANAGO EBI: Relleno de anguila, con langostino tempura, aguacate y teriyaki. \$18.9

PATO OSAKI

DISPONIBLE ÚNICAMENTE SOBRE PEDIDO
- 2 DÍAS DE ANTICIPACIÓN - Y PARA 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 - **\$350.000**

No incluye transporte



PÍDALO POR:

www.osaki.com - o preguntete a su mesero

BOCADOS

CRISPY RICE: Nigiri crujiente de salmón o atún fresco (según disponibilidad). Tartar de pesca fresca sobre una croqueta de arroz de sushi y mayonesa spicy.

2 unidades - \$16.5

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 rellenos de arroz de sushi, kani con mayonesa dinamita, aguacate y salsa ponzu.

2 unidades - \$22

ROLLOS

CRAB ROLL: Maki relleno con Kanikama y/o langostino crispy, mayonesa spicy y aguacate. Envuelto en papel de soya servido con salsa ponzu. **4 bocados -**

Kanikama \$24.5 / Kanikama Langostino \$28.5

ROLLITOS ESTILO THAI: Rollitos rellenos de langostinos, cerdo y vegetales. Con salsa de chile dulce **2 unidades - \$17.5**

ROLLITOS PRIMAVERA: Egg Rolls rellenos de vegetales frescos y albahaca, servidos en hojas de lechuga y hierbabuena. Con salsa de chile dulce. **2 unidades - \$15.5**

ROLLOS SIAM: Rellenos de pollo, vegetales y albahaca siam, servidos con salsa hot and sour. **5 unidades - \$14.9**

ROLLOS DE LANGOSTINO CRUJIENTES: Langostinos 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. Servidos con salsa de soya y limón. **2 un - Langostinos \$22.5 / Palmito \$17.5 / Vegetarianos \$15.5**

PLATOS PEQUEÑOS

ENSALADA DE ALGAS: Mezcla de algas, marinadas con ponzu, ajonjolí y mango biche. **\$14.5**

HUMMUS DE EDAMAME: Con mango, marañón y chips de camote. **\$28**

EDAMAME: Frijoles de soya en su vaina, cocidos al vapor. Servidos con sal marina y ajonjolí. **\$9.9**

SATAY: Pinchos de lomo o pollo marinados con especias al estilo satay. Servidos con salsa de maní y cohombro. **2 unidades - Lomo \$21.5 / Pollo \$16.5**

GYOZAS: Empanadas orientales cocidas al vapor. Rellenas de vegetales, jengibre y cebollín. Servidas con salsa de jengibre, soya y ajonjolí. **Lomo \$18.9 / Mixtas \$18.9 / Pollo \$18.9 / Vegetarianas \$16.9**

HA CAO DUMPLINGS: Al vapor, de camarón, servidas con soya, vinagre de arroz y jengibre. **5 unidades - \$23.9**

TATAKIS: Cortado estilo sashimi, marinado en costra de togarashi y sellado a alta temperatura. Con salsa ponzu. **Lomo \$22.9 / Salmón \$26.9 / Atún \$26.9**

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

SOPAS

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. **\$16.5**

MISO: Consomé a base de pasta de frijol de soya (miso) con algas marinas, cebolla primavera, ajonjolí y tofu. **\$8.9**

WONTON: Consomé sazonado con shiitakes, bok choy y aceite de ajonjolí. Servido con wontons de cerdo. **\$21.5**

TOM KHA: Leche de coco aromatizada con hojas de limón kaffir, cebolla, tomate y galanga.
Langostinos \$29 / Pollo \$25.9 / Vegetariano \$23.9

ENSALADAS

QUINUA Y EDAMAME: Quinoa servida con edamame, mango, tomate cherry, aguacate y marañón. \$26.5

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. \$27.9

LOMO THAI: Medallones de res marinado y asado, mezcla de lechugas, hierbabuena, tomates, cebolla y cohombro. Ligeramente picante, servido con salsa cítrica. \$27.9

POLLO Y MANGO BICHE: Pollo a la parrilla mezclado con maní, mango biche, tomate y albahaca. Aderezada con nampla, azúcar y limón. \$23.5

MARISCOS Y MANÍ: Camarones y calamares con lechugas asiáticas, tomate cherry, hierbas frescas, cebolla crujiente y salsa de maní. \$31.9

FIDEOS

PAD THAI: Fideos de arroz salteados al wok con maní cilantro, omelette, raíces, salsa de tamarindo y nampla. Camarón y Pollo \$29.9 / Camarón \$31.9 / Pollo \$25.9 / Vegetales y Tofu \$24.9

RAMEN NOODLES: Fideos frescos servidos en caldo a base de miso aromatizado con cebolla japonesa, raíz china, shitake y ajonjolí. Lomo \$38.9 / Pork Belly \$34 / Pollo \$32 / Tofu \$27.9

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. \$29.9

ARROCES

TAILANDÉS: Camarones salteados al wok con arroz, tortilla de huevo, tomate y pasta de camarón. Con cerdo caramelizado y mango. **\$29.9**

PICANTE: Lomo de res al wok con vegetales, tortilla de huevo, soya y ajonjolí. **\$29.5**

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**

BIRIANI: Pollo, almendras, cebolla, plátano frito y mango tomy, mezclados con arroz aromatizado salteado al wok y servido con chutney de mango. **\$27.5 / Vegetariano \$21.9**

CANTONÉS: Arroz salteado al wok con vegetales jengibre, soya y ajonjolí. **Camarón y Pollo \$29.5 / Cerdo y Camarón \$29.5 / Camarón \$31.9 / Pollo \$24.9 / Vegetariano \$18**

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**

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 \$36.5 / Lomo \$35.5 / Pollo \$29.5 / Tofu \$26.5**

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 \$36.5 / Lomo \$35.5 / Pollo \$29.5 / Tofu \$26.5**

CARNES

SALMÓN A LA PARRILLA SOBRE MANGO: con lechugas asiáticas, hierbas frescas, marañones y tomate, con infusión de nampla, azúcar de palma y limón. **\$37.9**

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.

Salmón - \$37.9

Pescado fresco del día - \$38.9

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

CERDO AGRIDULCE: Trozos de lomo de cerdo apanado, con zanahoria, mango, pimentón y guisantes con salsa agridulce, servido con arroz al vapor. **\$28.5**

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. **\$43.9**

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 porción de arroz al vapor. **\$28.9**

LOMO TERIYAKI: Medallón de lomo asado a la parrilla, servido con vegetales tempura y salsa teriyaki.

150gr \$36 / 300gr \$45

LOMO A LA PARRILLA: Medallones asados según término, servidos con salsa cremosa de curry rojo y leche de coco con tomates y espárragos. Servido con pan baguette y arroz jazmín al vapor.

150gr \$36 / 300gr \$47

POSTRES

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS: Sobre galleta y mezcla de frutos rojos. \$11.9

BANANA TEMPURA: Con helado de vainilla y salsa de mora. \$11.9

WONTON RELLENOS: Rellenos de ricota y arequipe. Servidos con helado de vainilla y salsa de mora. \$11.9

TORTA OPERA: Torta suave de chocolate artesanal, con base crujiente, rellena con mousse de pistacho y servida con coulis de durazno. \$11.9

PIE DE COCO: Relleno de crema y coco. Servido con helado de vainilla. \$11.9

BROWNIE OSAKI: Servido con frutos rojos y helado de vainilla. \$11.9

TRUFA DE CHOCOLATE: Trufa de chocolate semiamargo rellena de mousse de frutos rojos. \$11.9

PANNA COTTA DE YUZU: Con notas cítricas, servido frío con crocante de galleta. \$11.9