

Osaki

**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 - \$16.5**

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 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. **\$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, 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



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



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



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



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



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



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 - \$25.9

MAKIS



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



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



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



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



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 \$12.5

MAKIS



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



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



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 \$22.5 / 5 piezas \$14.9



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

MAKIS



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



VEGGIE TEMPURA: Relleno de vegetales y tofu tempura con miel. Cubierto de zanahoria tempura.
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 - \$36

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

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

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

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

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) \$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**

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. **\$18.9**

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. **\$18.9**



Anago Ebi

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**

**DE LA
COCINA
CALIENTE**

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 mandarán, hojas de lechuga, salsa hoisin, ají sriracha y cebolla crujiente para armar en tacos.

Para 4 a 6 personas - \$350.000

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

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

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

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

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

ROLLOS

ROLLITOS ESTILO THAI: Rollitos rellenos de langostinos, cerdo, vegetales y 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:

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 un Langostinos \$22.5
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 \$24.5
Kanikama y Langostino \$28.5



Langostinos
Crujientes

SOPAS

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

Langostinos \$29

Pollo \$25.9

Vegetariana \$23.9



Tom Kha

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, ajonjolí y tofu. **\$8.9**

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

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, 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**



Ramen con Pork Belly

ARROCES

Khao Pad

TAILANDES: Camarones salteados al wok con arroz, tortilla de huevo, tomate y pasta de camaron. Con cerdocaramelizado 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 tommy, 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. **Vegetariano \$18 / Pollo \$24.9 / Camarón \$31.9 / 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**



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**

PESCADOS & 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

Salmón a la Parrilla

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 arroz al vapor. **\$28.9**

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**

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



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