

Osaki

OSAKI.COM.CO - 6447777

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 - \$28.9**

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 \$27.9 / 5 piezas \$15.5**

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 - \$25**

CRISPY PHILADELPHIA: Relleno con salmón, queso crema, aguacate y mayonesa picante. Envuelto en tempura y panko. **9 piezas - \$27**

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 \$21.5 / 5 piezas \$14.5**

TILAPIA TEMPURA: tilapia, queso crema, ajonjolí y bañado con salsa teriyaki. **9 piezas \$20.9 / 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 - \$25.9**

RAINBOW: Rollo envuelto en tilapia, salmón y pesca fresca del día, relleno con trozos de pescado y aguacate. **9 piezas \$26.5 / 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 - \$35.5

133: 1/2 Rainbow, 1/2 Ebi Roll, 1/2 Sinari.
15 piezas - \$43.5

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 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

NIGIRIS

MASAGO: Arroz de sushi cubierto de nori, con huevos de cangrejo. \$13.9

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

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 - \$21

TACOS DE KANI: Taco de nori crujiente rellenos de arroz de sushi, kani con mayonesa dinamita, aguacate y salsa ponzu.
2 unidades - \$21

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 - \$14.5

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 - \$26.5

ROLLOS DE VERANO: Vegetales frescos envueltos en hojas de papel de arroz. Servidos con salsa de soya y limón.
2 un - Langostinos \$21.5 / 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 \$20.5 / 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 - \$21.9**

TATAKIS: Cortado estilo sashimi, marinado en costra de togarashi y sellado a alta temperatura. Con salsa ponzu.
Lomo \$21.9 / Salmón \$25.9

BUNS OSAKI: Panecillos al vapor rellenos con lechuga, cohombro encurtido y cebolla. **2 unidades**
Panceta de Cerdo - \$22 / Pollo Crujiente - \$20

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. **\$20.5**

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. \$25.5

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. \$26.9

LOMO THAI: Medallones de res marinado y asado, mezcla de lechugas, hierbabuena, tomates, cebolla y cohombro. Ligeramente picante, servido con salsa cítrica. \$25.9

POLLO Y MANGO BICHE: Pollo a la parrilla mezclado con maní, mango biche, tomate y albahaca. Aderezada con nampla, azúcar y limón. \$22.5

MARISCOS Y MANÍ: Camarones y calamares con lechugas asiáticas, tomate cherry, hierbas frescas, cebolla crujiente y salsa de maní. \$27

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. \$28.9

ARROCES

TAILANDES: Camarones salteados al wok con arroz, tortilla de huevo, tomate y pasta de camaron. Con cerdo caramelizado y mango. **\$28.9**

PICANTE: Lomo de res al wok con vegetales, tortilla de huevo, soya y ajonjolí. **\$28.5**

TAMA: Langostinos y pollo salteados al wok con arroz, maíz tierno, champiñones y guisantes, mezclados con salsa de soya mirin y sake. **\$29.9 / Vegetariano \$18**

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. **Camarón y Pollo \$28.5 / Cerdo y Camarón \$28.5 / Camarón \$31.9 / Pollo \$22.9 / Vegetariano \$19**

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 \$23.5 / Cerdo \$24.5**

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 \$35.5 / Lomo \$34.5 / Pollo \$28.5 / Tofu \$25**

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 \$35.5 / Lomo \$34.5 / Pollo \$28.5 / Tofu \$25**

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 - \$37.9

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. \$10.9

BANANA TEMPURA: Con helado de vainilla y salsa de mora. \$10.9

WONTON RELLENOS: Rellenos de ricota y arequipe. Servidos con helado de vainilla y salsa de mora. \$10.9

TORTA OPERA: Torta suave de chocolate artesanal, con base crujiente, rellena con mousse de pistacho y servida con coulis de durazno. \$10.9

PIE DE COCO: Relleno de crema y coco. Servido con helado de vainilla. \$10.9

BROWNIE OSAKI: Servido con frutos rojos y helado de vainilla. \$10.9

TRUFA DE CHOCOLATE: Trufa de chocolate semiamargo rellena de mousse de frutos rojos. \$10.9

PANNA COTTA DE YUZU: Con notas cítricas, servido frío con crocante de galleta. \$10.9

REFRESCOS & GASEOSAS

LIMONADA DE COCO \$7

TÉ VERDE OSAKI con lychee y manzanilla \$6.9

REFRESCO DE LIMÓN & LYCHEE \$7

AGUA \$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

COCTELES EMBOTELLADOS

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

COROZO COSMO: Absolut, corozo, limón mandarino, 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. \$450
Plymouth	tr. \$37 bot. \$370
Beefeater	tr. \$25 bot. \$250
Beefeater 24	tr. \$32 bot. \$340
Beefeater Pink	tr. \$28 bot. \$280

TEQUILA

Altos Plata	tr. \$34 bot. \$340
Altos Reposado	tr. \$34 bot. \$340

RON

Havana Club Sel. de Maestros	tr. \$33 bot. \$330
Havana Club 7 Años	tr. \$26 bot. \$280
Havana Club Añejo Especial	tr. \$22 bot. \$240
Havana Club 3 Años	tr. \$20 bot. \$220

VODKA

Absolut	tr. \$25 bot. \$250
Wyborowa	tr. \$23 bot. \$230

APERITIVOS

Lillet Rosé	tr. \$25 bot. \$270
Lillet Blanc	tr. \$25 bot. \$270
Dubonnet	tr. \$22 bot. \$220

WHISKY

Chivas Regal 18 años	tr. \$48 bot. \$520
Chivas Regal Extra	tr. \$34 bot. \$340
Chivas Regal 12 Años	tr. \$31 bot. \$310

The Glenlivet 15 Años	tr. \$41 bot. \$410
The Glenlivet 12 Años	tr. \$32 bot. \$320
The Glenlivet Captain's	tr. \$38 bot. \$380
The Glenlivet Founder's Reserve	tr. \$32 bot. \$320
Jameson	tr. \$27 bot. \$270