

Osaki MENÚ

BEBIDAS

DE LA BARRA DE SUSHI

MAKIS

ESPECIALES

SASHIMI, NIGIRIS & TEMAKIS

DE LA COCINA CALIENTE

PLATOS PARA COMPARTIR

PLATOS PEQUEÑOS & ROLLOS

SOPAS

ENSALADAS & FIDEOS

ARROCES & CURRIES

PESCADOS & CARNES

POSTRES

LICORES

BEBIDAS

CÓCTELES 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: \$98 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 \$13.9
STELLA ARTOIS \$12.9
CORONA \$11.9
BUDWEISER \$10.9
MICHELOB ULTRA \$11.9
CLUB COLOMBIA \$9.9

\$12.9

BBC CAJICÁ MIEL

STELLA * ARTOIS

TÉS FRÍOS, JUGOS & REFRESCOS

TÉ VERDE OSAKI con lychee y manzanilla \$8.5

TÉ ROSADO con mora, manzana y toronja \$8.5

TÉ VERDE CIRUELA \$8.5

LIMONADA DE COCO \$8.5

JUGO DE MANGO BICHE \$8.5

JUGO DE MANDARINA \$8.5

LIMONADA NATURAL O DE HIERBABUENA \$4.9

REFRESCO de limón & lychees \$8.5

REFRESCO de Tamarindo, Mandarina y Jengibre \$8.5

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

CORELIA DE MARACUYÁ Y FLOR DE JAMAICA \$8.5

CORELIA DE LULO Y FLOR DE SAUCO \$8.5

CORELIA DE MORA Y JENGIBRE \$8.5

AGUA MANANTIAL CON GAS \$6

AGUA MANANTIAL \$6

GASEOSAS COCA-COLA \$6.5

TÓNICA FEVER TREE \$12



BEBIDAS CALIENTES

TÉS E INFUSIONES MUNAY

En agua **\$5.9**

En leche \$6.5

En leche de almendras \$8

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.

ESPRESSO SENCILLO \$4.9
ESPRESSO DOBLE, MACCHIATO O AMERICANO \$5.5
LATTE O CAPPUCCINO \$5.9
AROMÁTICA \$4.9

VOLVER AL ÍNDICE

VINOS

BURBUJAS

Chandon Extra Brut, Chardonnay, Mendoza - Ar / \$169.9 Garibaldi, Moscatel, Sierra Gaucha - Br (1) \$104.9 (1) \$18.9 LambruscRosso, Cantina di Sorbara "Il Duomo" Modena -It 🖒 \$73.9

SAKE

Sake Momokawa Organic Junmai, Oregón - EE.UU 0 \$199.9 0 \$83.9 0 \$27.9

ROSADOS

S. Sebastiao Rose, Syrah Touriga Nacional, Lisboa - Pt 🖔 \$99.9 Condesa de Leganza, Tempranillo - Es $\sqrt[3]{$118.9}$ $\sqrt[3]{$71.9}$ $\sqrt[3]{$23.9}$ Emiliana Adobe Rosé, Shiraz, Valle Central - Ch (1) \$99.9

BLANCOS

Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay, Pays D´Oc - Fr $\sqrt[3]{$109.9}$ $\sqrt[3]{$68.9}$ $\sqrt[3]{$22.9}$ Viñas del Vero, Gewurztraminer, Somontano - Es 0\$159.9 Agustí Torelló "Xic", Xarel-lo, Penedés - Es $\sqrt{$112.9}$ $\sqrt{$71.9}$ $\sqrt{$23.9}$ Le Grain, Viogner, Luberon - Fr (1)\$118.9 (1)\$74.9 (1)\$24.9 Vino en Lata, Dancing Coyote, Pinot Grigio 250ml EE.UU 339.9 Anima, "Torrontés" Valle de Uco - Ar 🖒 \$106.9 Cantina Colli Euganei, Pinot Grigio, Véneto - It (\$\frac{1}{2}\$129.9) Salentein Portillo, Sauvignon Blanc, Mendoza - Ar () \$112.9 ()\$68.9 ()\$22.9 Protocolo, Airen, Macabeo, V. T de Castilla - Es (\$106.9)

TINTOS Dory, Tempranillo, Lisboa - Pt (1) \$124.9 Aliwen Reserva, Cabernet Carmenere, V. de Colchagua - Ch 1/2 \$144.9 1/2\$89.7 1/2\$29.9 Vino en Lata, Dancing Coyote, Zinfandel 250ml EE.UU (1)\$39.9 Sola Fred, Carignan , Montsant - Es (\$139.9) Legado Muñoz, Garnacha, V.T Castilla la Mancha - Es (\$109.9 (\$68.7)\$22.9 Soleca Reserva, Merlot, Valle Central - Ch (1)\$74.9 Luzón Colección, Monastrell, Jumilla - Es 0\$114.9 0\$68.7 0\$22.9 Chocalán "Prólogos", Carmenere - Ch \bigcirc \$134.9 \bigcirc \$83.7 \bigcirc \$27.9 Monteabellon Avaniel, Tempranillo, R. del Duero - Es 🖒 \$104.9 Morandé Pionero Reserva Pinot Noir, V. Casablanca - Ch 🖒 \$105.9 Salentein Portillo, Malbec, Mendoza - Ar (\$112.9 \\$68.7 \\$22.9

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.

TACOS DE TRUCHA:

2 unidades - \$17.5

Taco de nori crujiente, rellenos de arroz de sushi, guacamole, trucha ahumada y salsa ponzu. 2 unidades - \$22.5

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 - \$24.5

TACOS DE KANI: Taco de nori crujiente con arroz de sushi, kani con mayo dinamita, aguacate y ponzu.

2 unidades - \$23.5

POKES

GUACAMOLE SALMÓN: Tataki de salmón servido sobre guacamole con jalapeño, cebolla, cilantro y limón. Servido con tempura de kale. \$39.8

CAMARONES TEMPURA: Camarones en mayonesa de chipotle, con ensalada de algas, aguacate y furikake. Servidos sobre arroz de sushi. \$36.9

PALMITOS: Kanikama marinado en mayonesa spicy, aguacate hass sopleteado, ensalada de algas. Servido con chips de tempura, nori y salsa ponzu. \$35.9

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. \$37.9

PESCADO MARINADO: En soya y aceite de ajonjolí. Con aguacate, ensalada de algas y furikake. Servido sobre arroz de sushi. \$38

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. \$39.4

Pescado Marinado

VOLVER

AL ÍNDICE







MAKIS



OSAKI BEEF: Cubierto en láminas de tataki de res, relleno de langostino, aguacate y cebolla tempura. Servido con salsa de chipotle. 9 piezas - \$32.5



CEVICHE ROLL: Cubierto en tilapia, relleno de langostino tempura y aguacate. Bañado en salsa de limón y ají amarillo. Ligeramente picante. 9 piezas - \$28.9



PESCADO LAQUEADO: Cubierto de pesca del día, relleno de kanikama, aguacate y mayo spicy. 9 piezas - \$31.5



CAMARONES TEMPURA: Relleno de pesca de día, aguacate y mayonesa spicy. 9 piezas - \$28.5



TARTAR FISH ROLL: Relleno de kanikama sellado, con salsa teriyaki y ajonjolí. Se sirve cada bocado con tartare de pescado. 6 piezas - \$32.5



CRUNCHY: Anguila y palmito en salsa de soya y miel. Envuelto en zanahoria frita. 9 piezas \$34.5 / 5 piezas \$18.4

VOLVER AL ÍNDICE



SUMO ROLL: Langostinos tempura con anguila envueltos en aguacate. Bañados con salsa teriyaki. 6 piezas - \$31



HIYASHI: Langostinos crispy, kanikama, queso crema, seaweed salad y aguacate. Servido con salsa teriyaki.

9 piezas \$31 / 5 piezas \$16.9



BUDHA: Langostino, tomate seco y aguacate, envueltos en palmito de cangrejo y salsa cremosa de wasabi. 9 piezas \$32.5 / 5 piezas \$18.5



CALIFORNIA EEL: Palmito, langostino y aguacate envueltos en anguila y salsa teriyaki. 6 piezas - \$36.5



VEGGIE ROLL: Aguacate, esparrago, shiitake y lechuga asiática con tomate seco y con salsa teriyaki.

9 piezas \$23.9 / 5 piezas \$16.5



TILAPIA TEMPURA: Tilapia, queso crema, ajonjolí y bañado con salsa teriyaki.
9 piezas \$23 / 5 piezas \$15.5



CRISPY PHILADELPHIA: Relleno con salmón, queso crema, aguacate y mayonesa picante. Envuelto en tempura y panko. 9 piezas - \$31.5



SINARI: Langostinos tempura, kanika ma y aguacate envueltos en salmón asado. Bañados con salsa teriyaki. 9 piezas \$35.2 / 5 piezas \$18.5



EBI TEMPURA CLÁSICO: Langostino tempura, aguacate y mayonesa japonesa. Envuelto en nori.

9 piezas \$25.5 / 5 piezas \$16.5



SPICY MAKI: Pesca del día cortada en finos trozos, mezclados con salsa dinamita y aguacate.

9 piezas \$25 / 5 piezas \$17.5



VEGGIE TEMPURA: Relleno de vegetales y tofu tempura con miel. Cubierto de zanahoria tempura. 9 piezas \$24.9 / 5 piezas \$16.5



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 - \$28.5



CALIFORNIA DINAMITA: Palmito de cangrejo, masago y salsa dinamita.

9 piezas \$23 / 5 piezas \$13.5



PHILADELPHIA: Salmón fresco con queso crema y ajonjolí.
9 piezas \$24.9 / 5 piezas \$16.5



OJO DE TIGRE: Pesca del día, salmón y palmito con masago, aguacate y salsa dinamita. 6 piezas - \$29.9



RAINBOW: Envuelto en tilapia, salmón y pesca fresca del día, relleno con trozos de pescado y aguacate.

9 piezas \$28.9 / 5 piezas \$18.5



CALIFORNIA: Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago.
9 piezas \$24.2 / 5 piezas \$13.5



SALMON SKIN: Piel de salmón crujiente con aguacate y ajonjolí. Servido con salsa teriyaki. 9 piezas \$21.9 / 5 piezas \$15.5



ESPECIALES DE SUSHI

131: 1/2 Crunchy1/2 California Dinamita1/2 Philadelphia15 piezas - \$38.9

133: 1/2 Rainbow1/2 Budha1/2 Sinari15 piezas - \$47.5

135: 1 Ojo de Tigre 1/2 Philadelphia 1/2 Tilapia Tempura 16 piezas - \$52.4 132: 1/2 Crunchy 1/2 Spicy Maki 1/2 Philadelphia 15 piezas - \$41.9

134: 1/2 Ebi Tempura 1/2 Spicy Maki 1/2 Tilapia Tempura 15 piezas - \$39.5

NIGIRI ESPECIAL: 2un anguila, 2un kani, 2un salmón, 2un langostino, 2un de pesca del dia y 1/2 California Maki 5 piezas - \$68.5

OSAKI ESPECIAL: 4un salmón, 2un anguila, 2un kani, 2un thai, 2un ebi, 2un masago, 1 Tilapia Tempura (9 piezas), 1 Philadelphia (9 piezas) \$104.5

SASHIMI ESPECIAL: Salmón, tilapia, langostino, pulpo y pesca del día cortados al estilo sashimi. Servidos sobre ensalada de mango, rábano y zanahoria. \$69.5

COMBO DE MAKIS: 1/2 California, 1/2 Philadelphia, 1/2 Tekamaki, 1/2 Tilapia Tempura. 20 piezas - \$44.5

SHIRASHI: 5 variedades de pescado fresco (según disponibilidad) servidos sobre un nido de arroz de sushi. Máximo 2 piezas por variedad. \$74.5

SASHIMI

SALMÓN: Fresco, sobre katsura de zanahoria y rábano sandia. \$19.5

PESCA DEL DÍA: Fresca, sobre katsura de zanahoria y rábano sandia. \$20.9

EBI: Langostino cocido, sobre katsura de zanahoria y rábano sandia. \$17.9

ANAGO: Anguila sobre katsura de zanahoria y rábano sandia. **26.9**

KANI: Palmito de cangrejo sobre katsura de zanahoria y rábano sandia. \$16.9

TEMAKIS

SALMÓN: Cono de nori relleno de filete de salmón en trozos con aguacate. \$17.5

ANGUILA: Cono de nori relleno de anguila ahumada, con aguacate y salsa teriyaki. \$22

SALMÓN SKIN: Cono de nori relleno de piel de salmón crujiente con aguacate y teriyaki. \$13.9

ANAGO EBI: Cono de nori relleno de anguila, con langostino tempura, aguacate y teriyaki. \$20.9



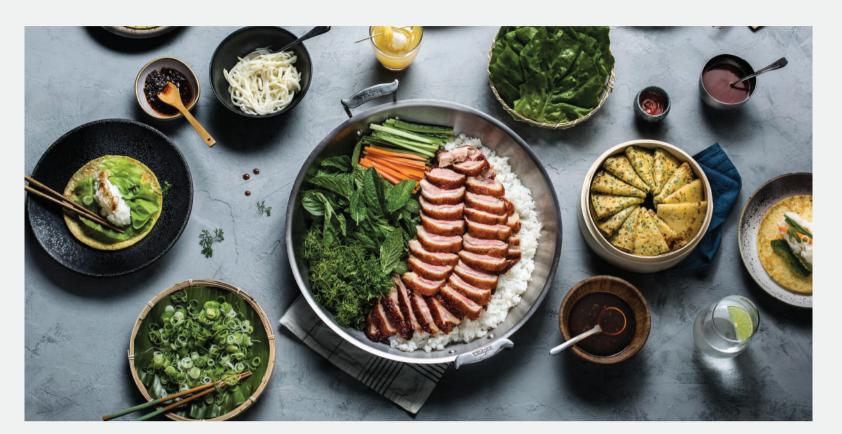
NIGIRIS

EBI: Langostino hervido servido sobre arroz. \$15.5 **MASAGO:** Arroz de sushi cubierto de nori, con huevos

de cangrejo. \$17.5

KANI: Palmito de cangrejo sobre arroz de sushi. \$14.5 ANAGO: Anguila ahumada, servida sobre arroz. \$18.9 SAKE: Lonjas de salmón sobre arroz de sushi. \$15.5 PESCA DEL DÍA: Servida sobre arroz de sushi. \$13.9

PLATOS PARA COMPARTIR







PATO OSAKI

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, sriracha y cebolla crujiente para armar en tacos.

Para 4 a 6 personas.

\$420.000

BBQ COREANO

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

Para 6 a 8 personas.

\$450.000

BARRA DE POKES

Para armar de acuerdo al gusto de cada invitado. Servido con los siguientes ingredientes: arroz de sushi, salmón, pesca del día, kanikama, edamame desgranado, ensalada de algas y mango, cebolla ocañera, chips de kale, aguacate, guacamole, mayonesa de jalapeño, teriyaki, ajonjolí picante, limón y togarashi. Para 8 personas.

\$520.000

DONBURI DE RES

Canilla de res con su salsa, servida con con arroz frito, mix de kimchi, aderezo de kimchi, crispy chili, zanahorias encurtidas, rábanos encurtidos, pepino europeo, vinagre de sushi, mayonesa japonesa, aguacate tatemado, dip de huevo, dip de berenjena y miso, pan chino, cebolla china, hierbabuena, cilantro y láminas de chiles frescos.

Para 8 personas.

\$600,000

PLATOS PEQUEÑOS

- HUMMUS DE EDAMAME: Con mango, marañon 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. \$18.4

GYOZAS: Empanadas orientales cocidas al vapor. Rellenas de vegetales, jengibre y cebollín. Servidas con salsa de jengibre, soya y ajonjolí. Vegetarianas \$21.9 Lomo \$23.9 / Mixtas \$25.9 / Pollo \$20.9

HA CAO DUMPLINGS: Al vapor, de camarón, servidas con soya, vinagre de arroz y jengibre. 5 unidades \$29.9

TATAKIS: Cortado estilo sashimi, marinado en costra de togarashi y sellado a alta temperatura. Con salsa ponzu. Lomo \$27.9 / Salmón \$33.5

BUNS OSAKI: Panecillos al vapor rellenos con lechuga, cohombro encurtido y cebolla. 2 unidades Pork Belly \$27.9 / Pollo Crujiente \$23.5

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 - \$19.5

ROLLOS SIAM: Rellenos de pollo, vegetales y albahaca siam, servidos con salsa hot and sour. 5 unidades - \$16.9

ROLLOS DE LANGOSTINO CRUJIENTES:

Envueltos en piel de spring roll, con salsa de pimienta y limón.

5 unidades - \$30.9

ROLLOS DE VERANO: Vegetales frescos envueltos en hojas de papel de arroz. 2 unidades Langostinos \$24.5 Palmito \$18

∨ Vegetarianos \$15.9

CRAB ROLL: Rollo relleno con kanikama y/o langostino mayo spicy y aguacate. Envuelto en papel de soya y ponzu. 4 bocados Kanikama \$26

Kanikama y Langostino \$33.1

P PICANTE



Langostinos

Crujientes

SOPAS

▼ Tofu \$28.9

TOM KHA: Leche de coco aromatizada con hojas de limón kaffir, cebolla, tomate y galanga. Camarones \$33.5 Pollo \$32



- 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. \$18.5
- MISO: Consomé a base de pasta de frijol de soya
 (miso) con algas marinas, cebolla, ajonjolí y tofu. \$10.5
- WONTON: Consomé sazonado con shiitakes, bok choy y aceite de ajonjolí. Servido con wontons de cerdo. \$25.5



ENSALADAS

QUINUA Y EDAMAME: Quinua servida con edamame, mango, tomate cherry, aguacate y marañon. \$31

POLLO SATAY: con pechuga de pollo asada a la parrilla al estilo satay con mozzarella fresca, tomates y berenjena a la parrilla. Con mezcla de lechugas y vinagreta de balsámico y soya. \$32.5

LOMO THAI: Medallones de res marinado y asado, mezcla de lechugas, hierbabuena, tomates, cebolla y cohombro. Ligeramente picante, servido con salsa cítrica. \$34.5

POLLO Y MANGO BICHE: Pollo a la parrilla mezclado con maní, mango biche, tomate y albahaca. Aderezada con nampla, azúcar y limón. \$25.5

MARISCOS Y MANÍ: Camarones y calamares con lechugas asiáticas, tomate cherry, hierbas frescas, cebolla crujiente y salsa de maní. \$34.9

*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 \$34.5 / Camarón \$36.7 / Pollo \$29.9 / Vegetales y Tofu \$27.9

RAMEN NOODLES: Fideos frescos servidos en caldo a base de miso aromatizado con cebolla, raíz china, shitake y ajonjolí.
Lomo \$44 / Pork Belly \$39.9 /

Pollo \$36.7 / Tofu \$27.9 /

Vegetariano \$29.5

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. \$38.5



Ramen con Pork Belly

VOLVER AL ÍNDICE

ARROCES

TAILANDÉS: Camarores salteados al wok con arroz, tortilla de huevo, tomate y pasta de camaron. Con cerdo caramelizado y mango. \$34.9

- PICANTE: Lomo de res al wok con vegetales, tortilla de huevo, soya y ajonjolí. \$35.9
- ▼ TAMA: Langostinos y pollo salteados al wok con arroz, maíz tierno, champiñones y guisantes, mezclados con salsa de soya mirin y sake. \$34.5 / Vegetariano \$20.9
- BIRIANI: Pollo, almendras, cebolla, plátano frito y mango tommy, mezclados con arroz aromatizado salteado al wok y servido con chutney de mango.
 \$31.9 / Vegetariano \$26.9

 CANTONÉS: Arroz salteado al wok con vegetales jengibre, soya y ajonjolí.
 Vegetariano \$19.9 / Pollo \$27.9 / Camarón \$36.9
 Camarón y Pollo \$32.9 / Cerdo y Camarón \$33.9

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 \$27.9 / Cerdo \$28.9

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

CURRIES

- PROJO: 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 \$41.9 / Lomo \$40.9 / Pollo \$35.9 / Tofu \$31
- 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 \$41.9 / Lomo \$40.9 / Pollo \$35.9 / Tofu \$31



Khao Pad

PESCADOS & CARNES

LOMO TERIYAKI: Medallón de lomo asado a la parrilla. Servido con vegetales tempura y salsa teriyaki. 150gr \$39.9 / 300gr \$53.1

CERDO AGRIDULCE: Trozos de lomo de cerdo apanado, con zanahoria, mango, pimentón y guisantes con salsa agridulce, servido con arroz al vapor. \$32.9

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. \$36.5

COSTILLAS EN CARAMELO 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

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 \$41.9 / 300gr \$54.5

PESCADO A LA PARRILLA

SOBRE MANGO: Con lechugas asiáticas, hierbas frescas, marañones y tomate, con infusión de nampla, azúcar de palma y limón. Salmón \$44 / Pesca del día \$44

POLLO TERIYAKI: Pollo asado a la parrilla. Servido con vegetales tempura y salsa teriyaki. \$29.9

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. Pesca fresca del día - \$44 / Salmón

POLLO KUNG PAO: Pollo crujiente con marañones, chiles secos y cebolla caramelizada. Servido soya y arroz al vapor. \$33.5

VOLVER AL ÍNDICE

POSTRES

TRUFA DE CHOCOLATE: Trufa de chocolate semiamargo rellena de mousse de frutos rojos. \$14.6

CHESECAKE DE MARACUYÁ: Sobre galleta y mezcla de frutos rojos. \$13.9

BROWNIE OSAKI: Servido con banano y helado

de vainilla. \$14.6

BANANA TEMPURA: Con helado de vainilla y salsa

de mora. \$14.6

WONTON RELLENOS: Rellenos de ricota y arequipe. Servidos con helado de

vainilla y salsa de mora. \$14.6

TORTA OPERA: Torta suave de chocolate artesanal, con base crujiente, rellena con mousse de pistacho y servida con coulis de durazno. \$14.6

PIE DE COCO: Relleno de crema y coco. Servido con helado de vainilla. \$14.6

PANNA COTTA DE YUZU:

Con notas cítricas, servido frío con crocante de galleta. \$12.9



LICORES

GINEBRA Marakana 47	+r ¢50 ba+ ¢110
Monkey 47	tr. \$58 bot. \$440 tr. \$37 bot. \$370
Plymouth Deefector 24	tr. \$37 bot. \$370 tr. \$37 bot. \$370
Beefeater 24 Beefeater Pink	tr. \$32 bot. \$320
Beefeater	tr. \$29 bot. \$290
Decreater	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 Cointreau	tr. \$23 bot. \$250 tr. \$25 bot. \$270
Comureau	ιι. φ25 ρ0ι. φ270
MEZCAL	
Del Maguey Vida	tr. \$40 bot. \$400
Mezcal Verde	tr. \$29 bot. \$290
TEOLIII A	
TEQUILA	tr. \$34 bot. \$340
Altos Reposado Altos Plata	tr. \$34 bot. \$340 tr. \$32 bot. \$320
Herradura Ultra	tr. \$38 bot. \$410
Don Julio 70	tr. \$46 bot. \$460
Don Julio Reposado	tr. \$40 bot. \$430
	•
VODKA	
Absolut	tr. \$25 bot. \$250
	1/2 \$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
Aguardiente	
Aguardiente Antioqueño	tr. \$14 bot. \$150
PISCO	
Viñas de Oro	tr ¢27 bat ¢200
	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. \$340
Macallan 12 Años Triple Cask	tr. \$47 bot. \$470
Blended Scotch	
Chivas Regal 18 Años	tr. \$49 bot. \$490
Chives Regal Mizunara	tr. \$41 bot. \$430
Chivas Regal Extra 13	tr. \$32 bot. \$320 ½ \$190
Chivas Dogal 12 Aãos	• •
Chivas Regal 12 Años	tr. \$27 bot. \$270 ½ \$160
Buchanan's Deluxe	tr. \$30 bot. \$320
American/Irish Whiskey	tr \$28 hat \$300

Gin Mare

tr. \$40 | bot. \$430

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

Bulldog

tr. \$28 | bot. \$300