

SASHIMIS (特別)
FRÍOS CORTES DE PESCA FRESCA
(4 PIEZAS)

SAKE - SALMÓN
Salmón fresco.
\$ 59.900

PESCA BLANCA
DE TEMPORADA
(Hamachi) pesca blanca
premium. Importada de
japon. \$98.600

EBI - LANGOSTINO
Langostinos pochados.
\$ 79.800

MAGURO ATÚN
ALETA AMARILLA
\$ 77.200

UNAGUIANGUILA
\$95.700

NIGIRI (特別)
(2 BOCADOS)

PRESENTE ABURI
Entraña sellada al carbón y glaseada
con salsa tonkatsu, ensalada caliente
con especias asiáticas y queso grana
padano. Acompañada de chips de
batata \$ 81.300

ALIMENTO DE DIOSES
Atún aleta amarilla estilo edomae, foie
gras, trufa negra y queso granapadano.
\$ 68.800

TORO DE SALMÓN
Ventresca de Salmón estilo aburi,
furikake , mantequilla de ponzu. \$ 60.300

ARRECIFE ANDINO
Salmón al estilo edomae, ají amarillo,
quinoa crocante y aguacate. \$ 59.100

UN SABOR MÍSTICO
Anguila kabayaki, foie gras, queso
philadelphia y manzana verde. \$ 58.600

MAKI (特別)
(5 BOCADOS)

AKITO
Langostino crispy, queso philadelphia,
aguacate, Salmón, miel de miso y
togarashi. \$ 64.100

MOSAICO DE LOS MARES
Salmón, atún, pesca blanca, aguacate,
tartar de cangrejo, dip de wasabi y
masago. \$ 69.700

EN NUESTRO TIEMPO
Kanikama, queso Philadelphia
coronado con tartar de salmón,tobiko
y negi crocante. Acompañado con
ponzu de mango biche. \$ 84.000

ILUMINISCENCIA
Uramaki de anguila crispy, queso
Philadelphia, ensalada de algas y
kanikama, topping de entraña w Angus y
nikiri de la casa, finalizado con
chimichurri asiático. \$ 85.400

JARDÍN ZEN (VEGGIE)
Maki vegetariano con tofu crispy,
zanahoria osmotizada en sake de
lychees, espinaca salteada, cobertura
de puré de zapallo y crocante de
arracacha. \$ 42.600

EL PERFUME
Langostino, manzana verde, aguacate,
queso Philadelphia, cubierto con anguila
kabayaki, perfume de ron y panela.\$ 79.900

AMÉ
Langostino crispy, pepino europeo,
masago, coronado con kanikama en salsa
amé. \$ 80.900

MAKI ACEVICHADO
Scallops,mango, queso Philadelphia con
aguacate y atún aleta amarilla, coronado
con tartar de pesca blanca y salsa
acevichada. \$ 78.400

BENTO BOX KIDS

4 bocados de Philadelphia roll, camarones crocantes, lo mein, mini galleta de la fortuna. \$83.900

ENTRADASYCOMPARTIR (特別)
(2 BOCADOS)

GEISHA MIYAGI DE SALMÓN
(5 unds) Salmón al estilo edomae,
arracacha, mayokimche, trufa y
aguacate. \$ 62.700

INSPIRACIÓN MARINA
Camarón apanado con panko kimchi,
acompañado de salsa de chili gulupa y
uchuva. (ligeramente picante) \$ 65.200

PASTEL DE CANGREJO
Croquetas de cangrejo apanadas con
panko, bañadas en salsa dinamita y
kanikama. Furikake de algas y limón
tatemado. \$ 53.500

PAPAS KAORI
Papas criollas crujiente con dressing
sesame, queso parmesano y prosciutto
crujiente\$ 35.000

TORI SURAI
Cubos de pollo crujientes en salsa de
chile, ensaladilla de mango y gohan.
(Ligeramente picante). \$ 59.600

TACOS WANGUS
(2 und) Entraña w Angus salteada
en salsa hoisin, aguacate , mayo
wasabi y cebollas encurtidas en
remolacha. \$ 59.500

TACOS DE PULPO
(2 und) Tartar de pulpo en salsa
chalaca y chimichurri, espinaca
cítrica. Katsura de papa nativa.
\$ 58.600

NORI TACO
(2 und) Arroz de sushi, pepino
europeo, tartar de salmón, coco
tostado y miel de gulupa.\$ 55.600

TACO RIBS
(2 und) Costilla de cerdo St louis en
salsa cítrica y coriandro, Maíz
crocante acompañado de crepes
con ensaladilla dé feijoa. \$ 58.900

DUMPLINGS DE CERDO
(5 unds) Rellenos de bondiola de cerdo.
Manzana caramelizada y ají amarillo.
Salsa de morron y sweet chili y coral de
limón. \$ 69.000

PULPO A LA FOGATA
Pulpo a la robata, mirin y sake salsa
anguila ahumada, con papas criollas
crocantes. \$ 96.200

CEVICHE A LA ROCA
Pesca blanca de temporada, ají dulce,
coriandro con paprika , salsa
huancaína, chips de nativos y maíz
cancha. \$ 67.400

OSHI CRISPY RICE
(2 und) Oshi crocante con tartar (atún)
láminas de aguacate, queso
Philadelphia y tobiko acompañado
de miel de gulupa. \$ 49.900

SOPAS 特別)

MISO RAMEN (VEGGIE)
Caldo miso, noodles de trigo tofu,
edamames, algas wakame, tomate
parrillado, shitakes y algas nori. \$45.600

MINI RAMEN SHOYU
Fondo de ave y cerdo, Egg Noodles,
bondiola de cerdo, espárragos, tofu,
tomate parrillado, setas y huevo ajitsuke.
\$52.300

MESA KYOTO (25-30 min)

Variedades de sashimis, nigiris y
makis los más frescos, selección de
nuestro itamae. (16 bocados) \$386.800

MESA OKINAWA (25min)

Selección de los cortes de pescado más
frescos del momento escogidos por
nuestros itamaes. Varía según la pesca del
día y la temporada. \$324.000

MESA IZAKAYA

Selección de los niguiris más
frescos del momento escogidos
por nuestro Itamae. 5 bocados.
\$ 197.900

PLATOS PRINCIPALES メイン

POLLO NAGOYA

Marinado en cinco especias, salsa coreana y arroz al wok con tocineta, zanahoria, maíz tierno, acompañado de kimchi de la casa. **\$74.800**

ARROZ PODER DEL TIEMPO

Arroz al wok con salsa de ostras y vegetales frescos. Panceta de cerdo glaseada en teriyaki de borojo y ensaladilla fresca de espinaca. Pepino Terminada con leche atigrada de borojo y coco. **\$74.800**

TESORO DE LA TIERRA

Arroz cremoso al wok con mantequilla de maní, fondo ramen. Cubos de lomo en salsa hoisin y tamarindo, gyozas crocantes y tartufo **\$113.800**

EN BUSCA DEL TIEMPO PERDIDO

Pesca blanca de temporada glaseada en miso toffe. Arroz cremoso con curry y queso sopo acompañada de ensalada de rúcula y rábanos encurtidos. **\$95.900**

FUEGO Y MAR :

Langosta entera salteada en chimichurri asiático y coco. Terminada con queso grana padano y acompañada de pan masa madre de romero y uchuvas. **\$390.000**

PUENTE ENTRE MARES

Noodles de arroz, camarones, mejillones y scallops salteados con salsa de tamarindo, mango biche, leche de coco y setas de temporada. **\$120.300**

EL SABOR DEL TIEMPO

Costillas St louis de cerdo cocidas a baja temperatura bañadas en bbq de uchuvas, acompañadas de fideos en mantequilla de limón y ensalada mediterránea. **\$117.500**

SALMÓN DEL FIN DEL MUNDO

Asado a la robata con mantequilla de pistacho . Ensalada de vegetales encurtidos y espuma de miso. **\$99.500**

CARNES 肉

ENTRAÑA ABURI

Sellada al carbón y glaseasa con salsa tonkatsu. Ensalada caliente con especias asiáticas y queso grana padano. Acompañada de chips de batata. **\$204.000**

RIB EYE HIRO

Chuletón w Angus certified x 400 gr asado en mantequilla de romero , acompañado de mojo verde y papas criollas crocantes. **\$294.900**

TOMAHAWK WANGUS

1000 - 1200 gr Wagyu 75% - Angus 25%. Marmoleo Superior (Carne importada de Texas) **\$754.000**



WAGYU 和牛

NEW YORK 330GR

1 acompañamiento **\$564.000**

NIGIRIS

Mantequilla miso. **\$ 79.200**
Mantequilla trufa. **\$ 89.200**

TATAKI 160GR

Con parrilla en la mesa acompañado de ensalada. **\$236.600**

MINI BURGER WAGYU 120GR

Tómate san marzano, lechuga, mayonesa japonesa, queso y papas fritas. **\$ 95.500**

EL ARTE DEL SABOR URUGUAYO LLEGA CON MARMOLEO 8 Y 9. FESTIVAL WAGYU, EDICIÓN LIMITADA.

ACOMPANAMIENTOS 季節のスペシャル

COGOLLOS A LA ROBATA

Centros de lechugas asados en la Robata con salsa de tres quesos, tocineta de sandía y chips de alcachofa (Vegetariano). **\$34.700**

PAPA A LA FRANCESA

Papas fritas con queso grana padano y cebollín. **\$24.400**

ARROZ AL WOK

Salteado con vegetales y salsas asiaticas **\$24.400**

FIDEOS DE ARROZ AL LIMÓN

Salteados con mantequilla de limón. **\$19.500**

ENSALADA DE LA CASA

Espinaca, naranja, edamames, cascós de guayaba y cebolla puerro crocante. **\$19.600**

EDAMAMES

Frijol de soya en su vaina, aderezado con salsas yakiniku y togarashi. **\$28.600**

VEGETALES AL WOK

Variedad de vegetales salteados al wok con salsas asiáticas. **\$29.800**

ARROZ GOHAN

Arroz cocido al vapor con semillas de ajonjolí. **\$ 23.600**

POSTRES デザート

COCO BRULEE (PARA DOS)

Coco en texturas con maracuyá y haba tonka, acompañado de macadamias crujientes y salsa de caramelo al coco. **\$68.800**

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Versión minidecadauno de nuestros postres. **\$98.000**

MONTE FUJI (15 MIN)

Volcán de chocolate al 70% relleno con ganache de té matcha, helado de temporada. **\$38.200**

TORTA PHILADELPHIA

Tarta de queso Philadelphia con helado de temporada y salsa de frutos rojos. **\$31.800**

BONSAI

Tapioca al estilo arroz con leche, muselina de arequipe, crocante de arroz, almendras, crumble de Cocoa y helado de temporada **\$38.000**

YUZU CHOUX - OTAFUKU

Profiterol relleno de diplomata de amarenas. Coronado con curd de yuzu y acompañado de crumble de gochujang y helado de temporada. **\$35.600**