

## SAKE Y SOJU

SHOT

BOTELLA

H.Kizakura Junmai Ginjo x 300 ml		\$ 163.000
H.Kizakura Junmai Ginjo x 720 ml	\$ 35.000	\$ 305.000
Kumo Nigori Junmai x 720 ml	\$ 41.000	\$ 305.000
"S" Junmai Daiginjo x 500 ml	\$ 38.000	\$ 315.000
"G" x 750 ml	\$ 51.000	\$ 498.000
Momokawa Silver	\$ 33.500	\$ 313.000
Momokawa Diamond	\$ 35.500	\$ 336.000
Momokawa Nigori	\$ 41.000	\$ 200.000
Soju x 375ml		\$ 158.000

## WHISKY

The Kurakoshi 12 Years	\$ 260.000	\$ 3'520.000
The Kurakoshi Pure Malt	\$ 103.000	\$ 1'300.000
Yamazakura Pure Malt	\$ 95.000	\$ 1'380.000
Yamazakura Blended	\$ 46.000	\$ 730.000
The Macallan 15 Years	\$ 165.000	\$ 1'870.000
Glenfiddich 15 Years	\$ 57.000	\$ 730.000
The Macallan Sherry Cask	\$ 94.000	\$ 1'040.000
The Macallan Double Cask	\$ 85.000	\$ 820.000
The Balvenie 12 Years	\$ 100.000	\$ 1'250.000
Hibiki Harmony	\$ 257.000	\$ 3.500.000
Suntori Toki	\$ 178.000	\$ 1'290.000
The Tottori	\$ 70.000	\$ 760.000
Iwai	\$ 50.000	\$ 570.000
Michter's Rye	\$ 62.000	\$ 725.000
Michter's Bourbon	\$ 58.000	\$ 720.000

## OTROS SPIRITS

Altos Plata	\$ 40.000	\$ 410.000
Mezcal Ojo de Tigre	\$ 40.000	\$ 578.000
The Botanist Islay Dry Gin	\$ 55.000	\$ 522.000
Hendrick's Gin	\$ 61.000	\$ 520.000
Selva Gin	\$ 51.000	\$ 505.000
Grey Goose Vodka	\$ 50.000	\$ 525.000

## CERVEZA Y SOFT DRINKS

Asahi x 330 ml	\$ 20K
Sapporo x 330 ml	\$ 30 K
Mocktail (Jamaica, lychee y soda)	\$ 21 k
Soda de mate y menta HANGMATE	\$ 21 K
Agua sin gas x 505 ml	\$ 16 K
Agua con gas x 300 ml	\$ 13 K
Tónica x300 ml	\$ 9 K
Soda x 300 ml	\$ 9 k
Red Bull x 250 ml	\$ 21 K
Coca-Cola Zero x 300 ml	\$ 9 K
Ginger x 300 ml	\$ 9 K

EL TACHI  
BAR



A JAPANESE  
BAR.

## SIGNATURE COCKTAILS

- KAMPAI** Paloma al estilo Tachi. Tequila blanco, jugo de limón, miel de agave, soda de toronja, sal de jamaica y sal negra. (*Fresco, mineral, cítrico*). **\$ 51 K**
- KISS OF THE DRAGON:** Versión de negroni con sake, Cinzano rosso, Campari y medialuna de naranja. (*Cítrico, astringente y aromático*). **\$ 55 K**
- TRUE FASHIONED:** Versión de Old Fashioned , amargos angostura, naranja y aceite de trufa. (*Cálido, aromática y sutil*) **\$ 51 K**
- KANJI MARTINI:** The Botanist gin, sake junmai, mirin, cinzano extra dry, bitters de naranja. (*Fresco, aromático*) **\$ 55**
- KARAI:** Tequila Blanco, miel de miso, zumo de limon, bitters de jalapeño y sal de togarashi. (*Picante, salino*) **\$ 55K**
- MURASAKI:** Vodka, butterfly pea tea, licor de lychee, mirin y limón. (*Fresco, frutal*) **\$ 55 K**
- \*Selección de clásicos recomendados\***
- HIGHBALL WHISKY:** Whisky y soda.. **\$ 58 K**
- HUGO SPRITZ:** Saint Germain, Prosecco, hierbabuena y soda. **\$ 58 K**
- MARTINI:** Clásico, sucio, perfecto como prefiera, con The Botanist Gin o Grey Goose. Con aceituna, naranja o limón. **\$ 63 K**

## TAPAS JAPONESAS

- KATSU SANDO** **\$ 51 K**  
Sándwich de cerdo apanado en pan brioche, mayonesa japonesa y salsa tonkatsu.
- TATAKI** **\$52.9 K**  
Carne de res, chimichurri, ajo y cebollín.
- GYOZAS** **\$ 39 K**  
Dumplings de cerdo.
- EBI** **\$ 52.9K**  
Langostinos al carbón en mantequilla de ajo.
- SAKE / MAGURO** **\$ 51.9 K**  
Tartare de salmón o atún según disponibilidad.

\*\*\* Pregunte por nuestros especiales de temporada.\*\*\*

## VINO BLANCO

**COPA****BOTELLA**

A to Z Riesling.		\$ 177,000
Abadal Blanc Alba.	\$39,000	\$ 153,000
Castel Firmiann Pinot Grigio 750ml.		\$ 189,000
Ciu Ciu "Arbinus" Verdicchio.		\$ 155,000
Ciu Ciu Falerio.		\$ 136,000
Cloudy Bay Sauvignon Blanc.		\$ 563,000
Felline Fiano.	\$36,000	\$ 143,000
Felline Vermentino.	\$36,000	\$ 143,000
Fillaboa Atlantik		\$ 177,000
Kendall Jackson Vintner's Reserve Chardonnay.		\$ 251,000
La Crema Sonoma Coast Chardonnay.		\$ 405,000
Müller Kloch Schreuebe.	\$39,000	\$ 153,000
Passi di Luce Mosole Pinot Grigio.		\$ 136,000
Vidigal Vinho Verde.	\$44,000	\$ 172,000
Zapa Sauvignon Blanc.	\$39,000	\$ 153,000
Lagravera Natural	\$65,000	\$263,000

## VINO TINTO

Adobe Malbec.	\$40,000	\$ 158,000
Andeluna 1300 Malbec		\$ 185,000
Ánima Bonarda.		\$ 139,000
Ca'Rugate "Rio Albo" Valpolicella.		\$ 167,000
Castel Firmian Pinot Nero.		\$ 206,000
Ciu Ciu Baccus.		\$ 136,000
La Crema Sonoma Coast Pinot Noir.		\$ 385,000
La Fou El Sender, Blend.		\$ 168,000
Los Haroldos Estate, Blend.		\$ 186,000
Matchbook Petit Syrah.		\$ 164,000
Mister Wildman Cabernet Sauvignon.	\$36,000	\$ 142,000
Müller Kloch Zweigelt.		\$ 137,000
Pagos de Araiz Joven.	\$44,000	\$ 172,000
Pagos de Araiz Roble.	\$35,000	\$ 136,000
Passi di Luce Mosole Merlot.		\$ 147,000
Primitivo I Monili Felline.		\$ 164,000
Robert Mondavi Woodbrige Merlot.		\$ 183,000
Stemmari Nero D'Avola.		\$ 163,000
Teroldego Rotalliano.	\$39,000	\$ 153,000
Zapa Malbec.		\$231,000
Plateu Du Cascas Merlot	\$58,000	\$231,000

## VINO NARANJA Y ROSADO

Müller Kloch Rosé.	\$39,000	\$ 153,000
Hiedler Rosé Zweigelt.	\$39,000	\$ 153,000
A to Z Rose de Sangiovese.		\$ 177,000
Grüner Veltliner Mit Achtung Loimer.		\$ 298,800

## ESPUMANTES

Astoria Fashion Victim Brut, Blend.	\$ 46,000	\$ 181,000
Credamora Málibran, Glera.		\$ 188,000

\*\*\* Pregunte por nuestro copeo de la semana\*\*\*