絹

KINU

Nama

Crudo

KOGASHI BATĀ YUZU HOTATE 6/u
VIEIRA CON YUZU, BEURRE NOISETTE Y SOJA

KANPACHI ZUKURI 20
PEZ LIMÓN CON FINAS LONCHAS DE DAIKON
Y NUESTRA VINAGRETA DE YUZU KOSHO

EBI TARTAR 16
TARTAR DE GAMBA, MISO BLANCO Y BROTES
DE SHISO

SASHIMI: SELECCION DEL DIA S/M
CONSULTE CON NUESTROS CAMAREROS

Sushi

Aliñado con wasabi fresco y nuestra soja

NEGITORO HOSOMAKI 23
ŌTORO MADURADO CON CEBOLLINO,
PICADO À LA MINUTE

HOSOMAKI S/M
ROLLO FINO DE PESCADO O VERDURA
CONSULTE CON NUESTROS CAMAREROS

MAGURO MAKI 23
AKAMI Y ŌTORO MADURADOS,
TAKUAN Y CEBOLLETA

UNAGI KABAYAKI MAKI 21
ANGUILA A LA PARRILLA CON RÁBANO ENCURTIDO,
TAMAGOYAKI, SÉSAMO TOSTADO Y SALSA KABAYAKI

NIGIRI: SELECCION DEL DIA S/M
CONSULTE CON NUESTROS CAMAREROS

Atatakai Ryori

Calientes

TAMAGOSANDO 37
SANDWICH JAPONES DE HUEVO Y GAMBA
RECUBIERTO CON CAVIAR

KINOKO 10
SETAS CON SALSA DE MISO BLANCO Y AONORI

TEZUKURI KAREÉ 18
CURRY CASERO SERVIDO SOBRE ARROZ
Y HUEVO POCHADO

KAKUNI 10
PANCETA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA
KABAYAKI, MOSTAZA Y CEBOLLETA

WAGYU 40
TERNERA DE KAGOSHIMA A5 CON WASABI FRESCO

SHARI TO NORI 6
ARROZ JAPONÉS ENCURTIDO CON ALGA NORI

Okashi

Postres

KINUMISÚ 7
NUESTRO HOMENAJE AL TIRAMISÚ CON TÉ
MATCHA ORGÁNICO JAPONÉS

GATEAU 8
TARTA DE CHOCOLATE INSPIRADA EN LA DE KEN'S CAFE

IVA INCLUIDO