

APPETIZERS

KUSHIAGUES \$160

Three Manchego cheese skewers served with our house special sauce.

EDAMAMES \$105

Traditional steamed soybeans with sea salt.

SPICY DAMAMES \$116

Steamed soybeans with sea salt, marinated in ponzu and togarashi.

SEA CARPACCIO \$285

Thin slices of Chilean salmon, Ensenada tuna, and white fish served with lime zest, cilantro, and soy vinaigrette.

SALMON CARPACCIO \$295

Thinly sliced Chilean salmon served with lime zest, cilantro, and soy vinaigrette.

ROLLS

BUENOS AIRES ROLL \$225

Salmon, avocado, Philadelphia cheese, and shrimp inside; topped with salmon and sesame dressing.

KRAKEN ROLL \$240

Mango, tampico, and asparagus filling, topped with crispy tempura shrimp and eel sauce.

CUBANO ROLL \$225

Shrimp tempura, avocado, and Philadelphia cheese, topped with fried plantain, sweet potato crisps, and eel sauce.

MOON ROLL \$240

Garlic shrimp and avocado wrapped in seasoned onion, finished with chipotle mayo.

SUBLIME ROLL \$240

Cooked shrimp and avocado topped with leek, mango, and chipotle sauce.

BALA’AM ROLL \$231

Tuna, cucumber, and avocado roll topped with Philadelphia cheese and shrimp, drizzled with eel sauce, scallions, and black sesame. Served over spicy mayo.

SUMMER ROLL \$215

Caramelized onion, preserved tomato, avocado, and arugula wrapped in mango slices, finished with goma-dare sauce and shredded coconut.

SASHIMI

SALMON \$235

WHITE FISH \$225

TUNA \$225

OCTOPUS \$231

EEL \$253

SMOKED SALMON \$253

HAMACHI \$264

ABURI SMOKED SALMON \$248

SHRIMP..... \$225

NIGIRI (Per piece)

Salmon, White Fish, Tuna, Octopus, Shrimp, Kanikama \$72

Eel, Smoked Salmon, Flamed Salmon, Hamachi \$94

Gunkan Salmon Tartare \$72

Gunkan Masago \$72

Gunkan Ikura \$88

Gunkan Seaweed \$72

SPECIAL SASHIMI

SERRANITO SASHIMI \$286

(Tuna or Salmon)
Thin slices of fish marinated in “serranito” sauce with cilantro, togarashi, seared chilies, daikon, and cilantro sprouts.

HAMACHI JALAPEÑO (8 PCS) \$303

Delicate yellowtail slices marinated in Asian sauce with garlic chips, jalapeño, cilantro, daikon, radish, and sorrel leaves.

YAKIMESHI / FRIED RICE

Fried rice with egg and sautéed vegetables (onion, zucchini, and carrot).

VEGETABLES — \$138

CHICKEN — \$160

BEEF — \$185

SHRIMP — \$209

MIXED — \$239

ENTRADAS

KUSHIAGUES \$160	EDAMAMES \$105	EDAMAMES ENCHILADOS \$116
Tres brochetas de queso manchego acompañadas de una salsa especial de la casa.	Tradicionales vainas de soya al vapor con sal de mar.	Vainas de soya al vapor con sal de mar, marinadas en ponzu y togarashi.
CARPACCIO DE MAR \$285	CARPACCIO DE SALMÓN \$295	
Finos cortes de salmón chileno, atún de Ensenada y pescado blanco, servidos con ralladura de limón, cilantro y vinagreta de soya.	Finos cortes de salmón chileno servidos con ralladura de limón, cilantro y vinagreta de soya.	

ROLLS

BUENOS AIRES ROLL \$225	KRAKEN ROLL \$240
Relleno de salmón, aguacate, queso Philadelphia y camarón; cubierto con salmón y servido en salsa de ajonjolí.	Relleno de mango, tampico y espárrago; cubierto con camarón crocante en tempura y salsa de anguila.
CUBANO ROLL \$225	MOON ROLL \$240
Relleno de camarón tempura, queso Philadelphia y aguacate; cubierto con plátano macho frito, crujiente de camote y salsa de anguila.	Relleno de camarón al ajillo y aguacate, envuelto en cebolla sazónada y coronado con mayonesa de chipotle.
SUBLIME ROLL \$240	BALA’AM ROLL \$231
Relleno de camarón cocido y aguacate; cubierto con poro, mango y salsa de chipotle.	Relleno de atún, pepino y aguacate; cubierto con un toque de queso Philadelphia y camarón, bañado en salsa de anguila y terminado con cebollín y ajonjolí negro. Servido sobre un espejo de mayonesa picante.
SUMMER ROLL \$215	
Relleno de cebolla caramelizada, tomate en conserva, aguacate y arúgula; cubierto con láminas de mango, salsa goma-dare y coco rallado.	

SASHIMIS

SALMÓN \$235	SALMÓN AHUMADO \$253
PESCADO BLANCO \$225	HAMACHI \$264
ATÚN \$225	SALMÓN AHUMADO ABURI \$248
PULPO \$231	CAMARÓN \$225
ANGUILA \$253	

NIGIRI (Por pieza)

Salmón, Pescado Blanco, Atún, Pulpo, Camarón, Kanikama	\$72
Anguila, Salmón Ahumado, Salmón Flambeado, Hamachi	\$94
Gunkan Tartar de Salmón	\$72
Gunkan Masago	\$72
Gunkan Ikura	\$88
Gunkan Seaweed	\$72

SASHIMIS ESPECIALES

SASHIMI SERRANITO \$286
(Atún o Salmón) Cortes finos de pescado marinados en salsa serranito con cilantro, togarashi, chiles toreados, daikon y brotes de cilantro.
HAMACHI JALAPEÑO (8 PIEZAS) \$303
Cortes finos de hamachi marinados en salsa asiática con hojuelas de ajo, láminas de jalapeño, cilantro, daikon, rábano y hojas de sorrel.

YAKIMESHI

Arroz frito con huevo y verduras salteadas (cebolla, calabaza y zanahoria).		
VEGETALES — \$138	POLLO — \$160	RES — \$185
CAMARÓN — \$209	MIXTO — \$239	