

UNIDO

sabores, colores, texturas

Escaneá el QR con tu cámara
y mirá la carta en tu celular



TIRADITOS

NIKKEI \$1280

De pescado en salsa nikkei, ají limo y cilantro.

NIKKEI DE PULPO \$1450

En salsa nikkei, ají limo y cilantro.

NIKKEI DE ATÚN \$1340

En salsa de nikkei, ají limo y cilantro.

OLIVO \$1550

De pulpo con emulsión de aceitunas, especias orientales y peruanas.

MARACUYÁ \$1280

De salmón o pescado blanco, servido con berros y crocante de philo.

| | | | | | |
|----------------|-------------|--------|----------|-------|-------------|
| SASHIMI | 4 CORTES | salmón | lenguado | pulpo | langostinos |
| | | \$700 | \$640 | \$810 | \$680 |

| | | | | | |
|---------------|---------------|--------|----------|-------|-------------|
| NIGURI | 2 UNIDADES | salmón | lenguado | pulpo | langostinos |
| | | \$380 | \$350 | \$500 | \$380 |

| | | | | |
|---------------|--------------|-------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GEISHA | CLÁSICA 2un. | Salmón, palta y phila, con salsa tare y sésamo. | DE MARACUYÁ 2un. | Láminas de salmón rellenas con queso phila y mango, bañadas en miel de maracuyá y lluvia crocante de masa philo. |
| | \$380 | | \$400 | |

NIGUIRIS ESPECIALES

SAKE TRUFFLE ... \$480

Sushi de salmón sellado a fuego con aceite de trufa blanca y notas cítricas.

OLIVO \$480

De pulpo con emulsión de oliva verde, cilantro, rocoto y lima.

PARMA \$420

De pescado blanco, queso parmesano fundido con mantequilla oriental y chalaquita.

TAPAS

MARISCOS AL FUEGO ... \$1290

Mix de mariscos salteados con manteca japonesa, togarashi y lima.

SWEET SHRIMP \$1080

Langostinos crocantes y miel de cítricos ligeramente picantes, hilos de camotes crocantes, ají limo, negi, lima, cilantro.

SWEET POTATOES \$780

Bastones de camote tempura, miel de caña, sal del Himalaya, cilantro.

RABAS \$960

Aros de calamar crocante con salsa acevichada.

SASHIMI ESPECIAL

SAKE TRUFFLE \$780

De panza de salmón sellada con aceite de trufa, lima, zest de limón y naranja, sal himalaya y soja.

TATAKI DE ATUN \$880

WOK

Salteados de arroz, vegetales, cebolla morada, zuchini, chaucha, morrón rojo, morrón verde, salsa de soja, salsa ostras, mix de sésamo, brotes de soja

| | | | |
|--------|-------|-------------|--------|
| lomo | pollo | langostinos | salmon |
| \$1120 | \$980 | \$1160 | \$1280 |

TARTARE & CEVICHES

CLÁSICO \$1220

Cubos de pescado blanco, cebolla morada, leche de tigre y maiz chulpi.

CLÁSICO DE SALMÓN .. \$1320

Cubos de pescado blanco, cebolla morada, leche de tigre y maiz chulpi.

SAKE TARTARE Salmón, menta, salsa de wasabi, palta, alga nori y quinoa crocante. \$1180

MAGURO TARTARE Atún, manzana verde, salsa kimuchi, palta, y caviar negro. \$1280

CHEF ITAMAE EXECUTIVE : Carlos Santomauro

EXECUTIVE CHEF: Javier Lobo

SERVICIO DE MESA \$250

MAKIS

TEMPURA\$1160

Salmón cocido por dentro, tempura y panko por fuera, coronado con guacamole, lima y crocante de philo.

SMOKE\$1330

Salmón ahumado, queso philadelphia y mango por dentro, cubierto de palta, salsa tare y camote crocante por fuera.

2 SALMONES\$1330

Tartare de salmón y palta por dentro, salmón tataki por fuera, chives y salsa oriental.

MAKI FURAI\$1160

Salmón, palta y queso por dentro, crocante por fuera, con salsa taré.

EBICADO\$1160

Ebi tempura y queso por dentro, palta y salsa de anguila por fuera.

PASSION\$1220

Ebi tempura, berro y queso por dentro, salmón, crocante de philo por fuera bañado en miel de maracuyá.

GO VEGAN\$920

Camote en tempura, palta, zanahoria y verdeo a la plancha por dentro, quinoa roja, emulsion de palta, lemon grass y salsa abura por fuera.

HOT ROLL\$1080

Salmón, palta y queso philadelphia por dentro, nori y panko crocante por fuera con salsa sweet tonkatsu.

PARMA\$1330

Ebi tempura y palta por dentro, vieiras por fuera, queso parmesano fundido con mantequilla oriental, chalaquita y salsa de ají amarillo ahumado.

2 TUNAS\$1330

Tartare de atún con toques orientales y palta por dentro, atún tataki por fuera, shiso y salsa oriental.

ESTAMBUL\$1220

Ebi tempuray palta por dentro, tartare de atún por fuera, spicy mayo, ciboullete y salsa tare.

COCINA

SALMÓN & PLANCHA\$1350

Acompañado de pure

SORRENTINOS\$1120

Asado braseado, cebolla morada, ají amarillo, jengibre, ostras, soja, con crema de fondo de cocción, terminado con brotes varios.

PICANTE & MARISCOS\$2200

Mariscos salteados con salsa de ajíes peruanos, yuca crocante. Acompañado de gohan.

SEA GRILL\$2480

Langostinos, chipirones, marinados con salsa ajíes peruanos, pulpo con salsa anticuchera, servido en plancha caliente, sobre cebolla blanca, ciboulette. Acompañado de gohan.

SAKE NITSUKY\$1350

Salmón marinado en salsa de ajíes peruanos, crema de ají amarillo ahumado, picles de cebolla morada, cilantro, quinoa crispy y cilantro.

RISOTTO & QUINOA\$1240

Quinoa blanca, en salsa de ají amarillo, cebolla caramelizada, queso parmesano, langostinos a la parrilla y cilantro.

TAKO ORIENTAL\$2640

Pulpo grillado, con chimichurri japones, lima, cilantro, acompañado con chips de papas, vegetales grillados y salsa de ají amarillo ahumado.

OJO DE BIFE\$1380

400 grs a la plancha con papas.

PESCA DEL DIA\$1280

Con camote asado.

TRUCHA PATAGONICA\$1340

Marinada en aceite saborizado, escamas de sal marina en aceite de trufa.

ESPECIALES

MILA LOMO C/ QUESO P.SALUT\$1160

Milanesa de lomo con queso port salut y papas crocantes.

POLLO CRISPY\$880

Bastones de pollo crujientes con papas crocantes.

KIDS PASTA\$820

Penne rigatte con salsa rosa.

MILANESA DE LOMO\$1120

Milanesa de lomo con papas crocantes.

PENNE RIGATTE\$980

Pollo, puerro, espinacas, portobello, crema de leche, pichicata.

ENSALADAS

CESAR SALAD\$940

Pollo grillado, mix de verdes, croutons de pan de campo, queso parmesano y aderezo ceasar

CHICKEN BOWL\$980

Pollo crocante, zanahoria, edamame, palta, repollo morado, tomates cherry y aliño teriyaki.

TATAKI SALAD\$1080

De salmón, o pescado blanco, con mix de verdes, aguacate, salsa oriental y sésamo.

POSTRES

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

Con helado de americana, sobre crumble de frutos secos y tuil.

\$640

FLAN DE CLARAS, NARANJA Y CEREALES

Flan de claras con confitura de naranja casera, salsa de yogurt y mix de cereales.

\$640

HELADO

Una bocha

\$520

CROCANTE DE CHOCOLATE

Sablé de cacao rellena de chocolate negro, castañas de parra, helado de americana, caviar de cacao, frutilla deshidratada y merengue seco.

\$640

UNIDO
sabores, colores, texturas