



BARRA JAPONESA

MAGURO ROLL \$320

Tartar de atún, pepino, cebollín, nabo encurtido, limón en conserva, alga por fuera, forrado de aguacate, tobiko y alioli de habanero.

SHRIMP TEMPURA ROLL \$320

Camarón tempura en adobo agridulce de naranja agria, aguacate, atún aleta azul por fuera, ikura, ceniza de chiles secos y brotes de rábano.

SPICY SALMON \$340

Camarón tempura, atún, aguacate, serrano toreado, queso de cabra y pepino, forrado de salmón flameado, emulsion de chipotle, tobiko y pepita de calabaza.

SERRANO JACK ROLL \$340

Kampachi fresco, chile serrano toreado, queso crema, cilantro por dentro, chu-toro por fuera y yuzu kosho.

TIRADITO DE KAMPACHI EN AGUACHILE \$380

Soya con macha de cacahuete y ajonjolí, aguacate, cebollín cremoso de yuzu y cilantro.

SASHIMI DE MAGURO MIXTO \$450

Akami, chutoro y otoro servido con ponzu de chiltepín y cremoso de limón en conserva.

GYOZAS \$280

De cerdo kurobuta y chicharrón y repollo, con gengibre y cebollín, al vapor y luego sellados con aguachile de soya añeja y sambal.