

天空のバー

SKY BAR

BY — amaterasu

MAKIS

(4 piezas)

Super Tuna 60g

Tres Partes de Atún:
Akami, Toro y Chutoro
\$298

Negitoro 50g

Chutoro, Cebollín y Aceite Ajonjolí
\$279

Spicy Salmón 50g

Salmón Escocés, Mayo Spicy,
Arare y Aguacate
\$229

Butter Crab 50g

Kanikama, Mayo Trufa y Soya
con Mantequilla
\$219

SASHIMIS

Sashimi de Kampachi 60g (5pz)

Con Salsa de Ají Amarillo
con Miel, Ikura y Poro Frito
\$298

Sashimi de Atún 60g (5pz)

Ponzu Picante, Aceite de
Ajonjolí y Jalapeño Encurtido en Miel
\$279

Sashimi de Salmón 60g (5pz)

Salmón, Salsa Yakinuki y
Ají, Aonori y Furikake
\$279

Sampler 3 Variedades 75g (6pz)

Salmón, Kampachi y Atún
\$329

NIGIRIS

(10 gr)

Salmón Escocés

Nikiri y Ralladura de
Limón Amarillo
\$89

Hamachi

Yuzu Kosho Rojo
\$89

Akami

Crunchy Garlic y Ralladura
de Limón Verde
\$68

Toro con Trufa

\$149

TAPAS JAPONESAS

COCINA FRÍA

Conos de Salmón 60g (4pz)
Tartar de Salmón, Crema con
Eneldo, Cebollín y Ajonjolí Negro
\$298

Tostada de Atún 30g (1pz)
Akami Marinado en Miso con
Trufa sobre Chip Negro de Arroz,
Aderezo de Miel y Crujiente de Poro
\$198

COCINA CALIENTE

Edamames 100g
Al vapor con Sal Maldon
\$98

Edamames Spicy 100g
Soya, Chiles Japoneses y
Jengibre
\$119

**Brocheta de
Pork Belly SIU** (2pz)
Cocinadas por 8 horas y
Terminadas con un Glaze
de 5 Especies
\$198

Fish & Chips 20g
Lubina Tempura sobre una
Salsa de Chiles, Ajo, Jengibre
y Papa Frita
\$159

**Brochetas de Wagyu
A5 Japonés** (2pz)
Con Salsa Trufada y Chips de Ajo
\$798

Camarones Roca 100g
Mayo Roca, Cebollín y Kimchi
Crumbles sobre Ensalada de
Lechugas Frescas
\$219

**Gyozas de Wagyu
A5 Japonés** 60g (4pz)
Sobre Salsa de Jamaica,
Reducción de Soya Morita
y Chile Japonés
\$298

Gyozas de Pork Belly (4pz)
Sobre salsa dulce
ligeramente picante
\$219

Ejotes Tempura 90g
Con Salsa de Ajonjolí, Soya
Dulce y Macha
\$149

POSTRES

Chai Créme Brulée
\$249

Mochi de Lotus
\$125