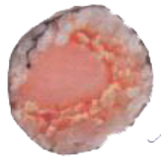
Maki

Temaki

picante



DINAMITA SCALLOP
(8u) Salsa caliente de scallops, palmito de cangrejo, masago y picante. $20.800

INCA MAKI
(8u)Pescado apanado, aguacate, cebollin y salsa chile rocoto
$17.900.

SPICY CALIFORNIA
Pepino, aguacate y palmito de cangrejo, envuelto en pescado blanco, limón, mayonesa de wasabi, pico de gallo, servido con salsa ponzu.. $20.900

TRUCHA MAKI
Trucha, cebolleta,cilantro, mayonesa picante, pepino, queso crema y salsa chipotle.
$16.900

TATAKI MAKI
Pescado, masago, chipotle, mayonesa picante, aguacate, envuelto en tataki de pescado, limón y pico de gallo. $22.900

SPICY TEMAKI
Pescado con masago, mayonesa picante y pepino.
$10.900

crocante

CRAZY ROLL
(8u) Piel de salmón crocante, masago, aguacate y pepino y queso crema(opcional).
$19.600

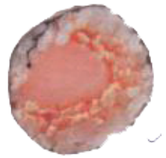
TEMPURA KO
(8u)Tempura de langostino, palmito de cangrejo, queso crema, pepino y aguacate envuelto en tempura ko, salsa teriyaki y ajonjolí. $24,900

CRIOLLO
Plátano, queso y aguacate, envuelto en tempura crocante, servido con mango y salsa teriyaki. $22.900

YOGI
Espárragos, orellanas, zapallo, envuelto en aguacate, pimentón rojo, calabacín y berenjena. $12.900

KAPA MAKI
Pepino, aguacate y ajonjolí .
$8.900

TRUCHA TEMAKI
Trucha, pepino, cebolleta y aceite de ajonjolí
$9.200

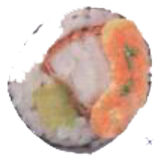


SALMON SKIN
Salmón crocante, aguacate, masago y pepino. $9.200

blando

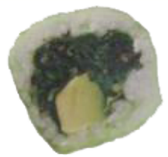
WOK MAKI
(8u) Palmito de cangrejo, queso crema, masago, envuelto en filetes de salmón:$23.900
Trucha: $17.900

CALIFORNIA
(8u) Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago
$19.600



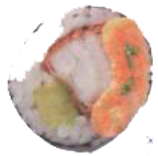
PHILADELPHIA
Salmón, queso crema y ajonjolí. $15.600
Trucha $12.900

NEGI MAKI
Pescado con cebollín y cilantro, servido con salsa ponzu.
$15.900



BAMBOO ROLL
Anguila, queso crema, plátano envuelto en aguacate servido con salsa teriyaki $18.900

EBI TEMPURA
Langostino tempura, masago, aguacate y mayonesa. $9.900



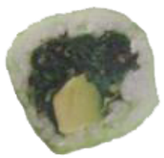
BAMBOO TEMAKI
Anguila, aguacate, plátano y queso campesino con salsa teriyaki. $9.200

veggie

VEGGIE ROLL
(8u) Mango biche, espárragos, orellanas, queso crema, ajonjolí y aguacate envuelto en papel de soya. $15.600

RAINBOW
(7u) Tempura de aguacate, zanahoria y espárragos con pimentón asado y lechugas orgánicas $14.900

TOFU TEMPURA
(8u) Tofu tempura, espinaca y aguacate.
$14.400



SALAD ROLL
(8u) Lechuga orgánicas, germinados y aguacate envuelto en papel de soya. Servido con miso tahine.
$14.900

KAPA MAKI
(8u) Pepino, aguacate y ajonjolí. $8.900

YOGI
Espárragos, aguacate, lechuga, romana y aiolli.$10.900

filosofia WOK ★

PESCA ARTESANAL

Las variedades de pescado disponible dependen de las restricciones que presenta la pesca artesanal. Es por esto que usted no encontrará los mismos pescados todo el año. Entender y aceptar estas condiciones nos permite ayudar a la conservación de los océanos y las especies marinas.

canoa wok

Tres variedades de nigiri, tres variedades de sashimi, y un maki seleccionados por nuestro sushero, presentados de la manera mas tradicional en una canoa de madera $76.900

Inari

Este clásico del sushi vegetariano se sirve tradicionalmente en ocasiones y fechas especiales.

Una pieza de tofu marinado en salsa soya y sake, rellena de arroz de sushi o arroz integral. Zanahoria, hijiki y edamame. $4.900. Quinua roja, pico de gallo y germinados $4.900

veggie

entradas
sopas
platos fuertes
especialidades

gyoza:estilo de empanadas chinas cocinadas al vapor

entradas

YASAI GYOZA
Rellenas con tofu fresco y espinaca.
(5 unidades) $9.200

YASAI TEMPURA
Tempura de vegetales frescos
$17.200

TOFU TEMPURA
Queso de soya apanado en tempura, con salsa de miel y vinagre de arroz. $8.900

HARUMAKIS
Dos unidades rellenas de vegetales frescos, servidas con lechuga lisa, albahaca siam, y hierbabuena para enrollar al estilo asiático, acompañadas de salsa de chile dulce.$7.900

ROLLOS PRIMAVERA CON TOFU
Con tofu marinado, aguacate, pepino europeo, jícama, ajonjolí, lechuga y hierbas frescas. Servido con salsa de zanahoria con jengibre. $8.400

sopas

SOPA DE MISO
Sopa de miso con wakame, tofu fresco y cebolla larga $6.700

SOPA DE ZANAHORIA
Sopa de zanahoria, jengibre, cilantro fresco y leche de coco $6.900

SOPA DE ZAPALLO Y MISO
Sopa de zapallo horneado, servido con crutones y germinados $6.900

TOM YAM
A base de limón kaffir, galanga, limonaria y leche thai. Con tomate cherry, cebolla roja, orellanas, tamarindo y nam-pla. $11.900

WOK MISO RAMEN
Sopa japonesa a base de pasta de miso con wakame, champiñon shitake, bok choy, orellanas, cebollas rojas, cebollín, pasta somen,mirín orgánico, daikon y tofu.$14.900

platos fuertes

VEGGIE PAD THAI
Clásico plato al wok a base de pasta de arroz, orellanas, pimentón rojo, cebolla roja, tamarindo, raiz china, cebollín, tortilla de huevo, nam-pla, tofu, azúcar de palma y maní tostado $12.900

ARROZ MANDARÍN
Arroz preparado al wok al estilo mandarín, con vegetales frescos, tortilla de huevo, aceite de ajonjolí, salsa de ostras nam-pla y limonaria $11.200

RAINBOW NOODLES
Pasta china a base de huevo, salteada al wok con vegetales frescos, salsa de ostras, soya, cebollín, jengibre, aceite de oliva y tofu. $14.200

VERMICELLI STIR FRY
Vermicelli de arroz, preparado al wok con champiñon shitake, vegetales frescos, salsa de ostras, nam-pla, chile,tortilla de huevo, aceite de maní y cilantro. $11.600
Con tofu $12.600

especialidades