MENU ★

ENTRADAS

vegetariano

GYOZAS
Estilo de empanadas chinas cocinadas al vappor, acompanadas con una infusión de salsa soya, aceite de ajonjolí, salsa agria, ajo y chile.

CHILI GYOZA
(5 unidades)
Gyozas con aceite de chile.
$9.900

YASAI CHILI GYOSA
(5 unidades) Rellenas con tofu fresco y espinaca, cocinadas al vapor con aceite de chile $8.200

YASAI GYOSA
(5 unidades) Rellenas con tofu fresco y espinaca. $7.900

YASAI TEMPURA
Tempura de vegetales frescos
$17.900

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

pollo

GYOZA (5 unidades)
Rellenas de pollo fresco, jengibre y champinones.
$8.900

SATAY DE POLLO
2 unidades pinchos de pollo a la parrilla en caña de azúcar con salsa de maní.
$8.600

POLLO SZECHUAN
Pechuga de pollo apanado en harina de arroz y ajonjolí, servido con una infusiónn de vinagre negro chino, soya, aceite de ajonjolí, jengibre, cilantro, cebollín y pimienta szechuan.
$10.900

SALCHICHAS ARTESANALES THAI
Rellenas de pollo con curry verde tailandés. Praparadas a la parrilla con salsa de chile dulce.
$8.400

carne

GYOZA DE LOMO
(5 unidades)
Rellenas de lomo de res, champinones, jengibre y ajonjolí. $9.600

SATAY DE LOMO DE RES
2 unidades de lomo de res en cana de azúcar con salsa teriyaki y ajonjolí. $9.900
Vino recomendado:
Kaiken carbernet sauvignon

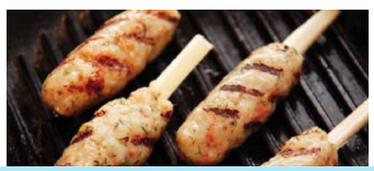
SALCHICHAS ARTESANALES KHMER
(típicas de Camboya)
Rellenas de carne de cerdo, cilantro, maní, chile y limonaria. Praparadas a la parrilla con salsa de chile dulce.
$9.600

mariscos

EBI TEMPURA
5 langostinos tempura.
$27.900

CALAMARES WOK
Anillos de calamar apanados en harina de arroz, servidos con salsa agridulce y mayonesa picante.
$14.900

SATAY DE CAMARONES
2 unidades pinchos de camarones a la parrilla con salsa vietnamita.
$8.600



CALAMARES THAI
(Nam Manao)
Tubos de calamar a la parrilla con vinagreta de cítricos tailandesa.
$14.900
Vino recomendado: Riscal verdejo

Mixto+

MIXTO GYOZA (5 unidades)
2 gyozas, 2 gyozas de lomo y 2 yasai. $11.900

MIXTO CHILI GYOZA
$12.600

MIXTO WOK
Un thai spring roll, un rollito vietnamita, una salchicha, dos gyozas de lomo, un rollo primavera, una croqueta de pescado.
$18.900

TEMPURA MIXTO
Calamar, langostino, pescado y vegetales frescos.
$25.900

ENTRADAS

HARUMAKIS
2 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

TOFU SZECHUAN
Apanado con harina de arroz y ajonjolí, servido con infusión de vinagre negro chino, salsa soya, aceite de ajonjolí, jengibre, cilantro, cebollín y pimienta szechuan.
$9.800

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

ROLLITOS DE PAPEL DE ARROZ
Dos rollitos frescos en papel de arroz típicos del sur de Vietnam. Servidos con salsa vietnamita con maní.

ROLLITOS VIETNAMITAS
Envueltos en hoja de lechuga batavia rellenos de pollo, vegetales frescos, pasta vermicelli de arroz, cebollín, cilantro, acompanados con una infusion de soya. $8.900

TACOS DE POLLO LAAB
Típicos del noreste de Tailandia, Camboya y Laos. Dos unidades envueltas en lechuga batavia rellenos de pollo stir fry, limonaria, cilantro, cebolla ocanera, chile, nam-pla, limón y asta crocante.
$8.900

TACOS ORIENTALES
2 unidades de tortilla de trigo a la parrila rellena de pollo al estilo Pekín, calabacín, cebolla roja, tomate cherry, aguacate, mango buche acompanados con salsa de chile dulce
$11.900

ROLLITOS DE PAPEL DE ARROZ CON CARNE DE RES
Carne de res desmechada, j´cama remoulade, albahaca siam, hierbabuena y eneldo. Servidos con salsa vietnamita con maní.
$10.600

CARPACCIO
Carpaccio ponzu
Lomo sellado a la parrilla con salsa ponzu, salsa chipotle, cebollín, cebolla ocanera y cilantro. $13.900

Pescado fresco de pesca artesanal estilo sashimi. $15.900

CAMARONES EN CAÑA CHAO TOM
Camarones aromatizados y apanados. Con lechuga, albahaca siam y hierbabuena.
$10.900

CON LANGOSTINOS
Langostinos, lechuga, albahaca siam, hierbabuena, jícama, aguacate. $11.900

SPRING ROLLS DE CAMARÓN
3 unidades rellenos de camarón, cilantro y ajonjolí, acompanados de salsa camboyana a base de pimienta negra y limón fresco.
$8.900

CEVICHE DE CAMARÓN
Al vapor, con cebolla roja, limón, mirin orgánico, chile thai, galanga y cilantro fresco $16.900

CEVICHE DE PESCADO
fresco de pesca artesanal. Cebolla roja, limón, mirin orgánico, chile thai, galanga y cilantro fresco.
$17.900

CROQUETAS DE PESCADO
Tres croquetas de pescado fresco servidas con lechugas mixtas, suero costeno y salsa de chile dulce.
$10.900

MIXTOS
1 Chao Tom, 1 carne de res y 1 langostino. $13.900

THAI SPRING ROLLS
2 unidades rellenos de pollo, vegetales frescos, acompanados con salsa agridulce picante.
$8.700

SOPAS

vegetariano

SOPA DE ZANAHORIA
Con jengibre, cilantro fresco y leche de coco.
$ 6.900

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

WOK MISO RAMEN
Sopa japonesa a base de pasta de miso con wakane, champiñón shitake, bok choy, orellanas, cebolla roja, cebollín, pasta somen, mirín orgánico, daikon y tofu.
$14.900

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

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

pollo

PHO
La sopa más conocida de Vietnam. Caldo aromatizado con anís estrellado, canela y jenjibre. Servido con pasta de arroz, raiz china, bok chay, cebolla, cilantro, albahaca siam, salsa hoisin, limón y cebolla crocante. Con pollo
$15.900

WOK MISO
Sopa de miso con wakame, tofu fresco, pasta somen y pollo a la parrilla.
$9.400

WOK MISO RAMEN
Sopa de miso con pollo, wakame, champiñón, shitake, bok choy, orellanas, cebolla roja, cebollín, pasta somen, mirin orgánico y daikon
$15.900

carne

PHO
La sopa más conocida de Vietnam. Caldo aromatizado con anís estrellado, canela y jenjibre. Servido con pasta de arroz, raiz china, bok chay, cebolla, cilantro, albahaca siam, salsa hoisin, limón y cebolla crocante.
Con lomo y pecho de res
$18.900

mariscos

TOM WOK
Con tempura de langostino, calamar fresco, piña, limonaria, orellanas, tomate fresco, bok chaoy, galanga, limón kaffir, nam-pla, vermicelli de arroz, salsa de ostras y albahaca siam
$23.600

TOM YAM
Clásica sopa de la comida thai. A base de limón kaffir, galanga, limonaria y chile thai. Con tomate cherry, cebolla roja, champiñones, tamrindo y nam-pla.
Con camaron y calamar $18.900
Con langostinos $28.900

SOPA DE PESCADORES
Con calamares, camarones y pescado fresco, chile, jengibre y limonaria; nam-pla, salsa de ostras, galanga, limón kaffir, pasta de arroz, estrella de anís, limón y perejil fresco. $25.900

LAKSA
Sopa tradicional de Malasia con leche de coco, turmérico, limonaria, hojas de limón kaffir, tamarindo, azúcar de palma y nam-pla. Servido con pasta de arroz, raíz china, albahaca siam, cilantro, cebolla crocante, huevo y camarones
$19.900

CURRIES

Son picantes.
Vienen acompañados de arroz blanco aromatizado (excepto el Khao Soi)

CURRY VERDE TAILANDES
A base de limonaria, galanga, chile verde, preparado con leche de coco, berenjena thai, cebolla roja, habichuelín, albahaca siam y tofu.
$16.900

CURRY MASSAMAN
Típico del sur de Tailandia con un sabor aromático. Con leche de coco, papa, cebolla roja, tofu y orellanas $16.900

CURRY ROJO TAILANDES
A base de chile rojo con un sabor suave preparado con leche de coco, berenjena thai, zapallo, cebolla roja, albahaca siam y tofu.
$16.900

KHAO SOI
Típico del norte de Tailandia con vegetales frescos, curry amarillo, limón kaffir, estrella de anís, leche de coco y pasta china fresca, crocante y tofu $15.900

CURRY ROJO TAILANDÉS
A base de chile rojo con un sabor suave preparado con leche de coco, berenjena thai, zapallo, cebolla roja y albahaca siam.

KHAO SOI (CHANG MAIN NOODLE)
Típico plato del norte de Tailandia con vegetales frescos, curry amarillo, liman kaffir, estrella de anís, leche de coco y pasta china fresca crocante.
$ 17.400

CURRY VERDE TAILANDÉS
Con pollo, limonaria, galanga, chile verde, preparado con leche de coco, berenjena thai, cebolla roja, habichuelín y albahaca siam.
$27.900

CURRY ROJO TAILANDÉS
(Mirar descripción arriba)
Con lomo de cerdo
$17.400

CURRY MASSAMAN
Curry con lomo de res, leche de coco, papa y cebolla rija.
$18.900

CURRY PENANG
Curry aromático con influencia Malasia, mas secos que los curries típicos, preparado con langostinos, cebolla roja, limonaria, hojas de liman kaffir, leche de coco, maní y pasta de curry
$28.900

CURRY VERDE DE MAR
Con leche de coco, pescado blanco, calamares, camarones, berenjena thai, champiñones, galanga y albahaca siam.
$27.900

KHAO SOI (CHANG MAIN NOODLE)
Típico plato del norte de Tailandia con vegetales frescos, curry amarillo, liman kaffir, estrella de anís, leche de coco y pasta china fresca crocante.
Con camarones $ 19.900

POLLO

ensaladas

CESAR CON MISO CROCANTE
Lechuga romana, crutones, salsa de anchoas, aguacate, queso parmesano y hojuelas de miso.
Con pollo $10.700/$13.600

THAI GRILLE
Pollo a la parrilla, calabacín y berenjenas marinadas, tomate cherry, albahaca siam, mango biche, pasta vermicelli, nam-pla y maní. $14.800

CRISPY NOODLES
Camarones, pollo, pasta vermicelli crocante, vegetales frescos, albahaca siam, hierbabuena fresca, maní y una vinagreta vinagreta.
$17.800

ENSALADA SIAM
Clásica ensalada de Tailandia a base de pasta vermicelli, pollo aromatizado, langostinos frescos, limonaria, cilantro, chile y limón.
$16.900

SOM TAM-ENSALADA DE PAPAYA VERDE
A base de papaya verde, albahaca siam, tomate cherry, chile, maní, nam-pla, camarones secos, limón fresco, sabor refrescante que se realza con el picante.
Con pollo a la parrilla $14.600

INDOCHINA

Baguette Indochina
Influencia francesa. Una baguette servida con anillos de cebolla tempura.
Con pollo a la parrilla, salsa hoisin, encurtido de raíz china y ensalada.
$17.400

Stir fry

Los stir-fries son salteados revueltos, preparados al wok a altas temperaturas, por esto es necesario servir los platos inmediatamente y pasarlos a la mesa de forma individual para que los ingredientes no pierdan sabor, textura y frescura; algunos platos de la misma mesa pueden llegar con unos minutos de diferencia!

VERMICELLI STIR FRY
Vermicelli de arroz preparados al wok con champiñón shitake, vegetales frescos, salsa de ostras, nam-pla, chile, torrilla de huevo, aceite de manu y cilantro.
Con pollo $18.600

PHAD THAI
Clásico plato tailandés, preparado en el wok a base de pasta de arroz, nam-pla, cebolla roja, raíz china, camarones secos, tamarindo, cebollín oriental, tortilla de huevo, azúcar de palma y maní tostado.
Pollo $18.600

STIR FRY AGRIDULCE
Al wok con piña pimentón, cebolla roja, pepino europeo, salsa de stras, salsa agria, soya, cebolleta y aceite de ajonjolí. Con pollo
$15.900

RAINBOW NOODLES
Pasta china a base de huevo al wok con vegetales frescos, salsa de ostras, soya, cebollín, jengibre y aceite de ajonjolí. Con pollo
$19.900

POLLO CON MARAÑON
Pimenton rojo y verde, cebolla roja, champiñones pines, tamarindo, salsa de ostras, nam-pla, cilantro y cebollin fresco
$16.900

CHA'K DAO
Uno de los platos mas típicos de Camboya preparado al wok a base de limonaria, chile, ajo, orellanas, nam-pla, maní y albahaca holy Con pollo
$16.400

POLLO

Acompanamientos
Vegetales al wok con aceite de maní $6.000
Arroz blanco aromatizado $3.500
Arroz integral $3.500
Arroz stir fry $5.000

Stir fry-Wok

BAMBOO WOK
Pechuga de pollo en parilla marinada en salsa hoisin, ajo, vegetales preparados al wok, arroz aromatizado, mango biche, albahaca y ajonjolí.
$16.600

TORI TATSUTA AGE
Pechuga de pollo apanado al estilo japonés con curry rojo, leche de coco, vegetales frescos, arroz blanco aromatizado, ajonjolí y hierbabuena fresca.
$17.900

Arroces

ARROZ CANTONÉS
Arroz preparado al wok, con pollo, manzana, bok choy, pimentón, vegetaltes frescos, aceite de ajonjolí, jengibre, nam-pla, limón y cebollín.
$14.400
vino recomendado: Altavista premium torrontés

CARNE

ensaladas

THAI GRILLE
Lomo de res a la parrilla, calabacín y berenjenas marinadas, tomate cherry, albahaca siam, mango biche, pasta vermicelli, nam-pla y maní. $16.900

INDOCHINA

Baguette Indochina
Influencia francesa. Una baguette servida con anillos de cebolla tempura.
Con lomo a la parrilla, jícama remoulade y ensalada $18.900

LOK LAK
Popular de Camboya, salteado de lomo de res al wok servido con ensalada de tomates orgánicos, papa a la francesa y salsa camboyana.
$18.900

Stir fry

Los stir-fries son salteados revueltos, preparados al wok a altas temperaturas, por esto es necesario servir los platos inmediatamente y pasarlos a la mesa de forma individual para que los ingredientes no pierdan sabor, textura y frescura; algunos platos de la misma mesa pueden llegar con unos minutos de diferencia!

CRISPY HOKKIEN NOODLES
Típico plato chino de pasta hokkien crocante con stir fry de vegetales frescos, salsa de ostras, soya, cebollín y jengibre.
Con lomo de cerdo $17.900
Con lomo de res $18.600

LOMO SIAM
Lomo de res, pimentones rojos, cebolla roja, chile, salsa de ostras, salsa de soya y albahaca siam.
$18.600

STIR FRY AGRIDULCE
Al wok con piña pimentón, cebolla roja, pepino europeo, salsa de stras, salsa agria, soya, cebolleta y aceite de ajonjolí.
Con lomo de cerdo
$17.900

CHA SACH KHO
Lomo de res, variedad de champiñones frescos, pasta de arroz, cebollín, albahaca siam, salsa de ostras, ajo dulce y jengibre
$20.900

CRISPY HOKKIEN NOODLES
Típico plato chino de pasta hokkien crocante con stir fry de vegetales frescos, salsa de ostras, soya, cebollín y jengibre.
Con lomo de cerdo $17.900
Con lomo de res $18.600

THAI STIR FRY
Lomo de cerdo al wok con tallos de pimienta verde, cebolla roja, tomate, pimentón, pepino europeo, ajo, salsa soya, salsa de ostras, y cebollín.
$17.800

CHA'K DAO
Uno de los platos mas típicos de Camboya preparado al wok a base de limonaria, chile, ajo, orellanas, nam-pla, maní y albahaca holy. Con lomo de cerdo
$17.900

CARNE

Acompanamientos
Vegetales al wok con aceite de maní $6.000
Arroz blanco aromatizado $3.500
Arroz integral $3.500
Arroz stir fry $5.000

LOMO WOK
Lomo de res a la parrilla con salsa teriyaki, ajo, vegetales frescos, arroz blanco aromatizado, rábano, cebollín y ajonjolí.
$19.900

Stir fry-Wok

Arroces

ARROZ MANDARIN
Arroz preparado al wok al estilo mandarin con vegetales frescos, tortilla de huevo, aceite de ajonjolí, salsa de ostras nam-pla y limonaria.
Con lomo de res. $18.400

NASI GORENG
Arroz típico de Indonesia preparado al wok vegetales frescos, nam-pla, soya, turmérico fresco, tortilla de huevo, cilantro, hojas de apio, aceite de maní y maranon. Decorado con cebolla crocante, maní, coco tostado y pepino.
Con lomo de res. $18.400
vino recomendado: Marqués de riscal verdejo

MARISCOS

ensaladas

ENSALADA VIETNAMITA
Calamares a la parrilla, toronja, pepino europeo, limonaria, cilantro fresco y una vinagreta a vase a limón, nam-pla y chile fresco.
$16.900
Vino recomendado: Jean Bousquet Cameleón Rosé

CRISPY NOODLES
Camarones, pollo, pasta vermicelli crocante, vegetales frescos, albahaca siam, hierbabuena fresca, maní y una vinagreta vinagreta.
$17.800

ENSALADA SIAM
Clásica ensalada de Tailandia a base de pasta vermicelli, pollo aromatizado, langostinos frescos, limonaria, cilantro, chile y limón.
$16.900

SOM TAM-ENSALADA DE PAPAYA VERDE
A base de papaya verde, albahaca siam, tomate cherry, chile, maní, nam-pla, camarones secos, limón fresco, sabor refrescante que se realza con el picante
Con trucha ahumada $16.400

INDOCHINA

BAN XEO
Tortilla vietnamita de harina de arroz, turmérico y leche de coco. Relleno con stir fry de vegetales, tamarindo, coco, maní, nam-pla y hierbas frescas. Servido con lechuga lisa, tajadas de pepino europeo y hierbas frescas. Con camarones $16.900

Stir fry

Los stir-fries son salteados revueltos, preparados al wok a altas temperaturas, por esto es necesario servir los platos inmediatamente y pasarlos a la mesa de forma individual para que los ingredientes no pierdan sabor, textura y frescura; algunos platos de la misma mesa pueden llegar con unos minutos de diferencia!

STIR FRY CAMBOYANO
Pescado fresco al wok, con stir fry de vermicelli, shitake, jengibre crocante, nam-pla, frijol de soya amarillo y cilantro fresco
$26.900

PHAD THAI
Clásico plato tailandés, preparado en el wok a base de pasta de arroz, nam-pla, cebolla roja, raíz china, camarones secos, tamarindo, cebollín oriental, tortilla de huevo, azúcar de palma y maní tostado.
Calamar $18.600
De mar $21.900
Langostinos $28.900

RAINBOW NOODLES
Pasta china a base de huevo al wok con vegetales frescos, salsa de ostras, soya, cebollín, jengibre y aceite de ajonjolí. Con camarones
$19.900

VERMICELLI STIR FRY
Vermicelli de arroz preparados al wok con champiñón shitake, vegetales frescos, salsa de ostras, nam-pla, chile, torrilla de huevo, aceite de manu y cilantro.
Con calamar $18.600
Con langostino $28.900

THAI STIR FRY
Calamares al wok con tallos de pimienta verde, cebolla roja, tomate, pimentón, pepino europeo, ajo, salsa soya, salsa de ostras, y cebollín.
$18.900
con camarones $18.900

LANGOSTINOS AL WOK
Marinados con limonaria, hojas de limón kaffir, jengibre, cilantro, chile y na,-pla. Acompañados con aroz stir-fry
$28.900

MARISCOS

Wok

Acompanamientos
Vegetales al wok con aceite de maní $6.000
Arroz blanco aromatizado $3.500
Arroz integral $3.500
Arroz stir fry $5.000

SALMÓN WOK
Salmón a la parrilla con salsa teriyaki, jengibre, vegetales frescos, arroz blanco aromatizado, rábbano, cebollín y ajonjolí.
$25.900

PESCADO COMBOYANO
Pescado blanco sellado con ensalada de mango preparada con maní, hierbabuena, albahaca siam y ají, servido con salsa camboyana.
$27.900

PESCADO FRESCO A LA PARRILLA
Pescado blanco a la parrilla con stir fry de vegetales frescos con shitake, jengibre, salsa de ostras, salsa de soya y aceite de ajonjolí.
$27.900

PESCADO CON SOYA Y JENGIBRE
Pescado blanco cocinado al vapor con salsa soya, jengibre y vegetales frescos.
$27.900

TATSUTA AGE DE PESCADO
Pescado apanado al estilo japonés con curry rojo, leche de coco, vegetales frescos, arroz blanco aromatizado, ajonjolí y hierbabuena fresca.
$25.900

SALMÓN THAI
Salmón sellado y cocinado al horno preparado cocn una salsa de mango biche, pimentón asado, nam-pla, chile y arroz de sushi.
$27.900

TORI TATSUTA AGE
Pechuga de pollo apanada al estilo japonés con curry rojo, leche de coco, vegetales frescos, arroz blanco aromatizado, ajonjolí y hierbabuena fresca.
$17.900

Arroces

Arroz mandarin
Arroz preparado al wok al estilo mandarin con vegetales frescos, tortilla de huevo, aceite de ajonjolí,, salsa de ostras nam-pla y limonaria.
Con calamar. $16.400
Con langostinos. $28.900

Nasi Goreng
Arroz típico de Indonesia preparado al wok vegetales frescos, nam-pla, soya, turmérico fresco, tortilla de huevo, cilantro, hojas de apio, aceite de maní y maranon. Decorado con cebolla crocante, maní, coco tostado y pepino.
Con camarones. $20.800

VEGETARIANOS

ensaladas

ENSALADA DE ARROZ INTEGRAL
Vegetables frescos, edamame, algas marina, germinados y una vinagreta de miso, jengibre y miel. $12.900

ASIAN SLAW
Vegetables frescos, carambolo, mango biche, aguacate, marañon, germinados y cilantro con una vinagreta de miso, jengibre y miel.
$12.900

CESAR CON MISO CROCANTE
Lechuga romana, crutones, salsa de anchoas, aguacate, queso parmesano y hojuelas de miso.
$7.200
$10.900

Tofu tempura
$9.800
$13.600

ENSALADA DE CHAMPIÑÓN SHITAKE Y TOFU MARINADO
Shitake, tofu marinado, vegetales frescos, con una vinagreta de mirín y soya. $12.600

ENSALADA DE CHAMPIÑÓN SHITAKE Y TOFU MARINADO
Shitake, tofu marinado, vegetales frescos, con una vinagreta de mirín y soya. $12.600

INDOCHINA

Baguette Indochina
Influencia francesa. Una baguette servida con anillos de cebolla tempura.
Con tofu, salsa hoisin, encurtido de zanahoria, ensalada y cilantro. $14.900

BAN XEO
Tortilla vietnamita de harina de arroz, turmérico y leche de coco. Relleno con stir fry de vegetales, tamarindo, coco, maní, nam-pla, hierbas frescas, lechuga lisa, tajadas de pepino europeo y hierbas frescas. Con tofu $12.900

Stir fry

Los stir-fries son salteados revueltos, preparados al wok a altas temperaturas, por esto es necesario servir los platos inmediatamente y pasarlos a la mesa de forma individual para que los ingredientes no pierdan sabor, textura y frescura; algunos platos de la misma mesa pueden llegar con unos minutos de diferencia!

CRISPY HOKKIEN NOODLES
Típico de China, pasta hokkien crocante con stir fry de vegetales frescos, salsa de ostras, soya cebollín, jengibre y tofu marinado.
$14.200

CEVICHE DE PALMITO DEL PACIFICO COLOMBIANO
Limón, mirín orgánico, chile thai, galanga y cilantro. $13.900

VERMICELLI STIR FRY AL ESTILO COMBOYANO
Tofu preparado al wok, con stir fry de vermicelli, shitake fresco, jengibre crocante, namp-pla, fríjol de soya amarillo y cilantro. $15.400

VERMICELLI STIR FRY
Vermicelli de arroz preparados 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 $12.800

RAINBOW NOODLES
Uno de los platos mas populares de la comida callejera, pasta china a base de huevo salteada al wok con vegetales frescos, salsa de ostras, soya, cebollín, jengibre, aceite de ajonjolí y tofu $14.700

VEGETARIANOS

Stir fry-Wok

VEGGIE PHAD THAI
Pasta de arroz al wok, orellanas, pimentón rojo, cebolla roja, raíz china, tamarindo, cebollín, tortilla de huevo, nam-pla, tofu, azúcar de palma.
$12.900

CHA'K DAO
Típicos de Camboya preparado al wok a base de limonaria, chile, ajo, orellanas, nam-pla, maní, albahaca holy y tofu.
$13.800

TOFU AGRIDULCE
Salteado al wok con piña, pimentón, cebolla roja, pepino europeo, salsa de ostras, salsa agria, soya y cebolleta.
$10.900

Arroces

ARROZ MANDARIN
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

NASI GORENG
Típico de Indonesia preparado al wok con vegetales frescos, nam-pla, soya, turmérico, tortilla de huevo, cilantro, hojas de apio, aceite de maní y marañon. Decorado con cebolla crocante, maní, coco tostado y pepino. $14.600.

COMIDA RAW

Se refiere a la alimentación cruda a base de vegetales, frutos, nueces, semillas, granos y leguminosas germinadas que se preparan y consumen sin someterlos a temperaturas mayores a 43°C.

GALLETAS DE LINAZA Y DIPS
Galletas de linaza con curry amarillo $6.400

Dips: Zanahoria y jengibre; Almendra y tamarindo

RAW PHAD THAI
Pasta de calabacín, tajadas de coco, cebollín, cebolla ocañera, raíz china, almendras, salsa de mantequilla de almendras, tamarindo, miel, soya, levadura nutricional y limón. $10.800

RAW CURRY VERDE
Pasta de calabacín con limón, chile thai, albahaca siam, tajadas de coco con salsa de curry verde a base de espinaca y marañón.
$10.400

EDAMAME
Frijol de soya al vapor con sal marina $8.600

EDAMAME PICANTE
Salteado al wok con sal marina, ají y aceite de maní. $8.900

SUSHI

NIGIRI

Es elaborado con una pequeña de arroz avinagrado, la cual se sazona con wasabi y se cubre, generalmente, con una tajada de pescado crudo.

PESCADOS
DE PESCA ARTESANAL
-2 unidades-

Corvina
Pargo
Sierra
Jurel/Medregal
$10.900

Atún
Róbalo
$11.900

Pulpo
$11.900

Trucha
$8.400

Langostino
$11.400

PESCADOS
IMPORTADOS
-2 unidades-

Salmón
$10.900

Anguila
$13.400

Dinamira Scallop
$12.400

Masago
$8.900

Ikura
$13.600

VEGETARIANO
-2 unidades-

Aguacate
Con limón y pico de gallo

Berenjena
Marinada con jengibre y salsa de soya

Pimentón rojo asado

Espinaca
Con salsa misa tahine y ajonjolí

Espárragos
Con aiolli

$4.900

SASHIMI

Se prepara son arroz. Cortes de pescado crudo servido con pico de gallo, salsa ponzu o salsa poki.

PESCADOS
DE PESCA ARTESANAL

Corvina
Pargo
Medregal
$12.900

Atún
Róbalo
$13.900

Pulpo
$13.900

Trucha
$10.900

PESCADO
IMPORTADO

Salmón
$12.900

VEGETARIANO

Ensalada Sashimi
Lechugas orgánicas, algas marinas, uchuvas y germinados acompañados de sashimi de pescado, langostino, calamar y una vinagreta de soya agridulce
$20.900

Ensalada de algas
ensalada de algas marinas
$12.600

Niguiris & Sashi-

Maki

Temaki

MAKI

PESCADOS

DINAMITA S CALLOP
salsa caliente de scallops, palmito de cangrejo, masago y picante
$20.800

INCA MAKI
Pescado apanado, aguacate, cebollín y salsa de chile recoto
$17.900

CALIFORNIA
Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago
$19.600

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

TEMPURA EBI
Langostino tempura, mayonesa, aguacate, mango y pepino.$10.900

TANZANIA ROLL
Salmon, queso crema, anguila caliente y salsa teriyaki. $23.900
Trucha $17.900

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

CESAR ROLL
Langostino, palmito de cangrejo, lechuga romana y salsa cesar envuelto en aguacate. $22.900

WOK MAKI
Palmito de cangrejo, queso crema, masago, envuelto en filetes de salmón. $23.900
Trucha $17.900

CALIFORNIA EEL
Palmito de cangrejo, aguacate, masago envuelto en filetes de anguila.
$27.900

SALMÓN TEMPURA ROLL
Salmón tempura con lechuga romana y queso crema.
$18.900

KANIZU
Palmito de cangrejo, masago y aguacate. $12.900

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

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

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

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

JALAPEÑO ROLL
Palmito de cangrejo, pepino y aguacate, envuelto en un tartar de atún con jalapeño, limón, cilantro, cebollín y aceite de ajonjolí. $23.900

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

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

TEMPRURA KO
Tempura de langostino, Palmito de cangrejo, queso crema, pepino y aguacate, envuelto en tempura ko, salsa teriyaki y ajonjolí. $24.900

MAKI

VEGETARIANO

CRIOLLO
Platano, queso y aguacate encuelto en tempura crocante servido con mango y salsa teriyaki.
$10.900

SHITAKE
Shitake, tomate sec, esparroagos y espinaca, encuelto en aguacate con limón y pico de gallo.
$16.900

ZAPALLO
Zapallo, queso campesino, aiolli y salsa teriyaki.
$10.900

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

RAINBOW
Tempura de aguacate, zanahoria y espárragos con pimentón asado y lechugas orgánicas.
$14.900

Niguiris & Sashi-

VEGGIE ROLL
Mango biche, esparragos, orellanas, queso crema, ajonjolí y aguacate envuelto en papel de soya $15.600

SALAD ROLL
Lechugas organizas, germinados y aguacate envuelto en papel de soya. Servido con miso

Maki

KAPA MAKI
Pepino, aguacate y ajonjolí $8.900

YASAI TAMPURA
Vegetales tempura
$14.900

TEFU TEMPURA
Tofu tempura, espinaca y aguacate.
$14.400

Temaki

INARI

Una pieza de tofu marinado en salsa soya y sake, rellena de arroz de sushi o arroz integral.

Zanahoria, hijiki y edamame

Quinua roja, pico de galla y germinados

$4.900

TEMAKI

VEGETARIANO

YOGI
Espárragos, aguacate, lechuga romana y aiolli
$6.400

PESCADOS

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

EBI TEMPURA
Langostino tempura, masago, aguacate y mayonesa.
$9.200

SALMÓN SKIN
Salmón crocante, aguacate, masago y pepino
$9.200

BAMBOO TEMAKI
Anguila, aguacate, plátano, picante y pepino.
$10.900

A diferencia de los maki los temaki se enrollan a mano, en forma de cono.