



CEVICHERÍA

- CEVICHE THAI** \$ 8.900
Salmón, Reineta, Ostión y Camarón
cebolla morada, mango y salsa thai.
- SAKANATATAKI** \$ 8.900
Timbal de Atún, Salmón, masago y ciboulette en
salsa spicy.
- CEVICHE PERUANO** \$ 7.900
Salmón y Reineta, cebolla morada, pimentón y
ají verde aderezado con leche de tigre.
- CEVICHE RAPA NUI** \$ 8.900
Cortes de Atún y Camarón con cebolla morada y
cubos de palta aderezado con leche de tigre.
- CEVICHE DE PULPO AL OLIVO** \$ 8.900
Corte de Pulpo con cebolla morada y pimentón
con fina salsa al olivo.
- TÁRTARO SHITAKE** \$ 8.900
Timbal de Camarón, Atún, Pulpo y Palta en salsa
especial.

APPETIZERS FRÍOS

- ROLLOS VIETNAMITAS** \$ 5.900
Camarón - Salmón - Atún - Pulpo, palmito,
zanahoria, lechuga, queso crema en masa de arroz.
- TÁRTARO THAI** \$ 6.900
Mix de pescados, sellado en aceite de sésamo
ciboulette y mango con salsa thai.
- SASHIMI (CORTES DE PESCADO) (11 Unidades)** \$ 7.500
Salmón, Atún y Pulpo.
- NIGIRI (2)** \$ 2.500
Salmón, Pulpo, Camarón.
- SHIRASHI SUSHI** \$ 7.900
Camarón, Salmón, Pulpo, avocado y masago,
sobre arroz gohan.

APPETIZERS CALIENTES

- TEMPURA O FURAI** 10 UNIDADES
Camarón tempura \$ 7.900
- ARROLLADOS PRIMAVERA** 6 UNIDADES \$ 3.500
Cerdo
- GYOSAS** 6 UNIDADES \$ 3.500
Pollo - Cerdo - Camarón

COMBINACIONES

- S** (24 PIEZAS) \$ 10.900
12 Gyosas mix
6 Arrollado primavera
6 Rollitos vietnamitas
- H** (24 PIEZAS) \$ 10.900
1 Sake avocado
1 California ebi
1 Roll Furai
- I** (30 PIEZAS) \$ 14.900
8 Gyosas
1 Sake Avocado
1 Roll Furai
1 Cheese Maki
- T** (45 PIEZAS) \$ 19.900
12 Gyosas mix
11 Cortes de sashimi del chef
1 Hosomaki
1 Sake Avocado Roll
1 California Ebi Roll
- A** (55 PIEZAS) \$ 26.900
12 Gyosas mix / 1 Nigiri Ebi
11 Cortes de sashimi especial
1 Hosomaki del chef
1 Sake Avocado Roll / 1 Girgio Roll
1 Roll Furai
- K** (79 PIEZAS) \$ 40.900
14 Gyosas / 1 Nigiri Ebi
9 Cortes de sashimi Cheese Cream Roll /
1 Cheese Maki / 1 Maguro Maki
1 Cheese Cream Roll / 1 Sake Avocado Roll /
1 Avocado Tuna Roll / 1 Rainbow Roll /
1 Cote Roll
- E** (107 PIEZAS) \$ 51.900
16 Gyosas / 3 Nigiri
15 Cortes de sashimi especial
1 Cheese Mak i / 1 Maguro Maki
1 Mi Roll / 1 California Ebi
1 Sake Avocado / 1 Rainbow /
1 Toto Roll / 1 Cote Roll
1 Sake Mix Roll /

ROLLOS GOURMET

- CHICKEN TEMPURA ROLL** \$ 6.500
Camarón, queso crema, cebollín y palta, envuelto en pollo furai.
- SHITAKE ROLL** \$ 6.500
Camarón tempura, shitake, palta, cubierto en salmón sellado con suave salsa thai, ponzu y bonito seco.
- TOM ROLL (10 cortes)** \$ 6.500
Tártaro de ostión y pulpo, palta, masago y palmito en nori.
- MELI ROLL** \$ 6.500
Camarón tempura, masago y palta con topping de salmón spicy, gratinado con salsa unagi.
- MANGO SPECIAL ROLL** \$ 6.500
Mango tempura, queso crema y almendras laminadas envuelto en arcoiris de pescado cubierto por salsa thai.
- CURRY EBI ROLL** \$ 6.500
Shitake tempura, camarones y palta envuelto en salmón sellado con aceite de sésamo cubierto por salsa thai.
- OLIVO TAKO ROLL** \$ 6.500
Salmón, shitake tempura y queso crema con topping de pulpo al olivo.
- BANGKOK SPECIAL ROLL** \$ 6.500
Camarón, queso crema, almendras, cibuolette, envuelto en pollo furai sobre curry de berenjena.
- TUNA SPECIAL ROLL** \$ 6.500
Camarones marinados en lemongrass y jengibre, fideos vermicellis crocantes envuelto en atún con topping de palta.
- CYNARA ROLL** \$ 6.500
Alcachofa en panko con almendras laminadas, queso crema y cebollín en tempura cubierto de curry de shitake y alcachofa.
- FUTOMAKI (10 CORTES)** \$ 5.500
Salmón, camarón, queso crema, palta y masago en nori.

ROLLOS CALIENTES

TAKO TEMPURA ROLL Pulpo, queso crema, masago y ciboulette.	\$ 5.200
TUNA TEMPURA ROLL Atún, queso crema, almendras y palta.	\$ 5.200
ECU ROLL Camarón, queso crema y ciboulette.	\$ 4.900
TOTO ROLL Salmón, queso crema y cebollín.	\$ 4.500
HOT TERIYAKI Pollo, queso crema y palta.	\$ 4.500
COTE ROLL (10 cortes) Camarón, salmón, queso crema, palta y cebollín.	\$ 6.000

ENVUELTO EN SALMÓN

SAKE MIX ROLL Camarón, salmón y queso crema.	\$ 5.300
MAGURO ROLL Atún, palta y queso crema.	\$ 5.300
CHEESE CREAM ROLL Camarón, palta, ciboulette, envuelto en láminas de salmón y queso crema.	\$ 4.900
GIORGIO ROLL Camarón, queso crema y ciboulette.	\$ 4.900

ENVUELTO EN ARCOIRIS DE SALMÓN Y PALTA

RAINBOW ROLL Salmón, palta y masago .	\$ 5.200
MONA ROLL Pulpo, queso crema, masago y ciboulette.	\$ 5.200
SHRIMP ROLL Camarón, queso crema y masago.	\$ 5.200

CALIFORNIA ROLL (CIBOULETTE, SÉSAMO, MASAGO)

CALIFORNIA EBI Camarón, queso crema y palta.	\$ 4.000
GEISHA ROLL Salmón, ciboulette y palta.	\$ 4.000
HOTAKE ROLL Ostión, palta y ciboulette.	\$ 4.500
TERIYAKI ROLL Pollo teriyaki, palta y cebollín.	\$ 4.000
TAKO ROLL Pulpo, queso crema y palta.	\$ 4.000

PLATOS SHITAKE

YAKIMESHI (POLLO - CAMARÓN - SALMÓN)

Timbal de arroz salteado en salsa de soya con verduras \$ 6.900 y huevo.

THAI SEA

Ostión, pulpo y rúcula, napados en leche de coco, curry, acompañado de cous cous. \$ 8.900

PAD THAI

Camarón o Pollo, Huevo, tofu, diente de dragón, menta y maní en base de fideos de arroz aderezados con salsa pad thai. \$ 7.900

ATÚN DE RAPA NUI

Atún apanado en sésamo a la inglesa, sobre verduras salteadas acompañado de cous cous. \$ 9.900

SALMÓN TERIYAKI

Salmón en salsa teriyaki acompañado con arroz. \$ 7.900

POLLO TERIYAKI

Pollo en salsa teriyaki acompañado con arroz. \$ 7.900

SOPA MISO

Sopa a base de pasta miso, tofu, shitake y cebollín. \$ 2.900

SOPA TOM YAM KUNG

Sopa a base de leche de coco, curry , Camarones, verduras salteadas y lemongrass. \$ 4.900

SOPA TOM KHA GAI

Sopa a base de leche de coco, curry , Pollo, verduras salteadas y lemongrass. \$ 4.900

WOK THAI MANÍ

Wok de pollo con vegetales napados en leche de coco y curry con arroz gohan. \$ 6.900

WOK DEL MAR

Wok con reineta, camarón, ostión y pulpo acompañado con arroz y diente de dragón. \$ 7.900

REINETA SHITAKE

Reineta a la plancha, con salsa de camarón, ostión y pulpo, acompañado de cous cous. \$ 7.900

PULPO A LA PARRILLA

Con arroz y vegetales salteados. \$ 10.900

ENVUELTO EN PALTA

FRAAN MIX ROLL	\$ 4.900
Camarón, salmón y queso crema.	
CHICKEN ROLL	\$ 4.500
Pollo teriyaki, cebollín y queso crema.	
SAKE AVOCADO	\$ 4.500
Salmón y queso crema.	
MI ROLL	\$ 4.900
Camarón, queso crema, almendras tostadas.	
AVOCADO TUNA ROLL	\$ 4.900
Atún, queso crema y camarón.	
EBI TEMPURA ROLL	\$ 4.500
Camarón tempura, queso crema y cebollín.	
AVE ROLL	\$ 4.900
Shitake tempura, queso crema, pollo teriyaki envuelto en palta y almendras.	
GERO ROLL	\$ 4.900
Pulpo, queso crema, cebollín, almendras.	

VEGETARIANOS

VEGETAL SPECIAL ROLL	\$ 6.500
Palmito, shitake, tofu, ciboulette envuelto en palta.	
PALM ROLL	\$ 4.500
Palmito, palta y shitake envuelto en ciboulette o sésamo.	
MANGO ROLL	\$ 4.500
Shitake, queso crema y palta envuelto en mango con salsa thai.	
ASIA ROLL	\$ 4.500
Tofu apanado, almendras y ciboulette envuelto en palta.	
SHITAKE TEMPURA VEGETAL (10 cortes)	\$ 5.900
Palta, palmito, queso crema, cebollín, shitake, lechuga, en pankó.	
PAD THAI DE VERDURAS	\$ 6.900
Fideos de arroz con tofu, diente de dragón, huevo, lemongrass, maní y menta en salsa pad thai.	
ENSALADA THAI	\$ 6.900
Camarones salteados en jengibre y lemongrass en base de mezcla de hojas verdes con verduras tempura, aderezada con salsa thai.	

POSTRES

HELADO TEMPURA	\$ 4.900
BROWNIE CHOCOLATE CON HELADO	\$ 4.900

BEBIDAS SIN ALCOHOL

ERDINGER	\$ 2.500	AGUA MINERAL	\$ 1.200
RED BULL	\$ 2.000	JUGO DE FRUTAS	\$ 2.000
GASEOSAS	\$ 1.500	JUGO ALOE SABORES	\$ 2.000
		TETERA TÉ VERDE	\$ 2.000

COCTELES SIN ALCOHOL

AIRE DE ASIA \$ 2.900
Mango, jugo de limón, hielo frapé y un toque de granadina.

DELICIAS DE BUDA \$ 2.900
Té verde, limón, rodajas de jengibre y hojitas de menta.

SUSPIRO DE FRUTAS \$ 2.900
Fruta de temporada, hielo frapé, menta y un toque de granadina.

LIMONADA - MENTA - GENGIBRE \$ 2.500

SOURS

PISCO SOUR	\$ 2.500	MANGO SOUR	\$ 2.500
PERÚ SOUR	\$ 4.500	CHARDONNAY SOUR	\$ 2.500
JENGIBRE SOUR	\$ 2.500	SAKE SOUR	\$ 2.500
AMARETTO SOUR	\$ 2.500	WHISKY SOUR	\$ 2.500

COCKTAILS

KIR ROYAL \$ 3.500
Vino espumante Undurruga Brut fusionado con lico de cassis.

CAIPIRINHA \$ 3.500
Cachaça, limón de pica y azúcar.

MOJITO CERVEZA \$ 3.500
Ron blanco, menta, limón, azúcar y 1 Corona

MOJITO SHITAKE Y MOJITO TRADICIONAL \$ 3.500
Vino espumante, limón de pica, azúcar y menta.

ASIAN MOJITO \$ 3.500
Sake, vino espumante, limón de pica, azúcar y menta.

MOJITO POLACO \$ 3.500
Vodka, limón de pica y zumo, azúcar y menta.

DAIQUIRI DE MANGO \$ 3.500
Ron blanco, limón, azúcar y mango.

TEQUILA MARGARITA \$ 3.500
Tequila, triple sec, jugo de limón y sal.

FROZEN MARGARITA \$ 3.500
Tequila, triple sec, jugo de limón y fruta de la temporada.

PASSION THAI \$ 3.500
Vodka, sake, limón, menta y un toque de chardonnay.

CERVEZAS IMPORTADAS

CORONA EXTRA 335 CC.	\$ 2.500
CORONA LIGTH 355 CC.	\$ 2.500
NEGRA MODELO 355 CC.	\$ 2.600

CERVEZAS NACIONALES

IMPERIAL 330 CC.	\$ 2.600
------------------	----------

LICORES

PISCO

MISTRAL 40°	\$ 2.900
-------------	----------

TENNESSE WHISKEY

GENTLEMAN JACK	\$ 5.000
JACK DANIEL´ S	

WHISKEY

GRANT´ FAMILY RESERVE	\$ 4.500
GRANT´S ALE CASK	\$ 4.500
GLENFIDDICH 12	\$ 5.500

RON

FLOR DE CAÑA 5 AÑOS	\$ 3.500
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$ 4.000

VODKA

STOLICHNAYA CLASIC	\$ 3.500
STOLICHNAYA ELITE	\$ 5.500

TEQUILA (3 shot)

JIMADOR BLANCO	\$ 3.000
JIMADOR DORADO	\$ 3.000

LICORES

SAKE (Tetera)	\$ 5.000
FERNET BRANCA	\$ 3.900
JAGERMEISTER (shot)	\$ 3.000

ESPUMANTES

UNDURRAGA BRUT (Botella)	\$ 9.900
UNDURRAGA BRUT ROYAL (Botella)	\$12.900

EXTRA	\$ 990
-------	--------

VINOS

SAUVIGNON BLANC

Veramonte Reserva	Valle de Casablanca	\$ 11.000
Errázuriz Reserva Series	Valle de Aconcagua	\$ 9.000
Morandé Terrarum Reserva	Valle de Casablanca	\$ 11.000

CHARDONNAY

Undurraga Aliwen Reserva	Valle de Maipo	\$ 9.000
Caliterra Reserva	Valle de Curicó	\$ 9.000
Veramonte Reserva	Valle de Casablanca	\$ 11.000

PINOT NOIR

Morandé Terrarum Reserva	Valle de Casablanca	\$ 11.000
Undurraga Aliwen Reserva	Valle de Maipo	\$ 9.000

MERLOT

Santa Ema Reserva	Valle de Casablanca	\$ 12.000
Caliterra, Reserva	Valle de Colchagua	\$ 9.000
Undurraga Sibaris	Valle de Maipo	\$ 11.000
Veramonte Reserva	Valle de Casablanca	\$ 11.000

CARMENERE

Morandé Terarum Reserva	Valle de Maipo	\$ 9.000
Santa Cruz, Chaman Gran Reserva	Valle de Colchagua	\$ 14.000
Veramonte, Reserva	Valle de Colchagua	\$ 9.000
Undurraga Aliwen Reserva	Valle de Rapel	\$ 11.000

CABERNET SAUVIGNON

Caliterra, Reserva	Valle de Colchagua	\$ 9.000
Errázuriz Reserva Series	Valle de Aconcagua	\$ 14.000
Oveja Negra Single Vineyard	Valle del Maule	\$ 12.000
Errázuriz Max Reserva	Valle de Aconcagua	\$ 16.000

SYRAH

Undurraga Sibaris	Valle de Maipo	\$ 12.000
Santa Cruz Chaman Gran Reserva	Valle de Colchagua	\$ 14.000
Errázuriz Reserva	Valle de Aconcagua	\$ 12.000

ENSAMBLAJES

Oveja Negra Reserva, Chardonnay / Viognier,	Valle del Maule	\$ 9.000
Oveja Negra Reserva, Cabernet Franc / Carmenere,	Valle del Maule	\$ 9.000
Oveja Negra Reserva, Carmenere / Merlot,	Valle del Maule	\$ 9.000
Tamaya Reserva MCS Malbec / Cab. Sauv. / Syrah	Valle de Limarí	\$ 12.000

VINO EN COPA

Undurraga Aliwen Reserva y Oveja Negra	\$ 2.500
Veramonte Reserva	\$ 2.900
Copa Espumoso Undurraga Brut	\$ 2.500

NO FAST FOOD, WE SERVE ONLY FRESH FOOD

