

MENÚ

SHIMA - しま

COMBOS HANDROLLS

X4 \$16800

SALMÓN

Furikake de tarako - verdeo - crocante de cebolla

SHIROMI

Kiury encurtido - cebolla crocante - salsa teriyaki

VIEIRAS

Salsa acevichada - pasta de trufa negra

TARTAR DE LANGOSTINOS

Furikake de wasabi - mayo spicy

X4 - VEGETARIANO \$14800

HONGOS

A la plancha con salsa de hongos - mirin - soja

PALTA

Palta braseada - almendra spicy

TOFU

Sellado a la plancha con miso - mirin - ajo

TOFU II

Sellado con soja - encurtido de ají - kyuri

X6 \$24100

SALMÓN

Furikake de tarako - verdeo - crocante de cebolla

TRUCHA

Furikake de wasabi - salsa de almendras

SHIROMI I

Ají amarillo - mayo spicy

SHIROMI II

Quinoa crocante - salsa nikkei

VIEIRAS

Salsa acevichada - pasta de trufa negra

TARTAR DE LANGOSTINOS

Furikake de wasabi - mayo spicy

X8 \$32100

SALMÓN

Furikake de tarako - verdeo - crocante de cebolla

TRUCHA

Furikake de wasabi - salsa de almendras

TRUCHA

Sal en escama - verdeo - salsa acevichada

SHIROMI I

Kiury encurtido - cebolla crocante - salsa teriyaki

SHIROMI II

Quinoa crocante - salsa nikkei

VIEIRAS

Salsa acevichada - pasta de trufa negra

TARTAR DE LANGOSTINOS

Furikake de wasabi - mayo spicy

SEA FOOD

Mariscos braseados con manteca saborizada - jengibre - ajíes

SASHIMIS / NIGIRIS X2

SALMÓN \$9800

Delicados cortes de salmón

TRUCHA \$8100

Delicados cortes de pesca patagónica

SHIROMI \$7500

Delicados cortes de pesca blanca

SASHIMI MORIAWASE X6 \$21900

Selección del chef / salmón - trucha - shiromi

NIGIRIS DE AUTOR X2

SAKE CITRIC \$9600

Salmón con sal patagónica - ralladura de lima - aceite de trufa

MASU YAKI \$8800

Trucha flambada con salsa teriyaki - almendra tostada

YAKI SPICY \$8300

Shiromi flambado con yirimi - salsa de ajo y almendra - aceite picante

NIKKEI \$8000

Shiromi con salsa acevichada - crunchy wasabi

HOTATE ABURI \$8400

Vieiras - manteca trufada - lima - aceite de trufa - sal patagónica

SHRIMP CHEESE \$8800

Langostinos con salsa parma - queso reggianito flambado

NIGIRI MORIAWASE X 8 \$29900

Selección del chef / salmón - trucha - shiromi

TARTAR

SALMÓN \$17400

Rocoto ahumado - salsa acevichada - palta - huevos de salmón - mayo spicy

SHIROMI \$14500

Salsa de ají amarillo - palta - huevos - alga nori - hondashi - verdeo - salsa nikkei - jengibre

TARTAR DEL DÍA \$15600

Pesca del día

TIRADITOS

SHIROMI USUZUKURI \$19400

Aceite de trufa - salsa cítrica - sal patagónica - jalapeño - cilantro - huevos de salmón - lima

SALMÓN ISOBE \$23400

Envuelto en alga nori - salsa de rocoto - guacamole - furikake - verdeo - lima

SALMÓN TATAKI \$23400

Flambado con ají amarillo - cebolla encurtida con vino tinto

CHIRASHI \$24800

Base de arroz - variedades de sashimis - langostinos - vieiras - mariscos

CHIRASHI VEGETARIANO \$21400

Base de arroz - hongos - palta - mango - tofu

OMAKASE \$75000

14 pasos a elección del Itamae. Incluye 1 bebida

OMAKASE PARA 2 \$150000

29 pasos a elección del Itamae. Incluye 2 bebidas

ROLLS DEL DÍA x 5

5 piezas variadas (salmón y shiromi) con salsas y toppings \$8250

ROLLS DEL DÍA x10

10 piezas variadas (salmón y shiromi) con salsas y toppings \$15000

HANDROLLS INDIVIDUALES

| PROTEÍNAS | | |
|-------------|--|--------|
| SALMÓN | | \$5800 |
| TRUCHA | | \$4800 |
| SHIROMI I | | \$4100 |
| SHIROMI II | | \$5500 |
| VIEIRAS | | \$4800 |
| LANGOSTINOS | | \$4300 |
| SEA FOOD | | \$4600 |

| VEGGIES | | |
|---------|--|--------|
| PALTA | | \$4100 |
| HONGOS | | \$4300 |
| TOFU | | \$4200 |
| MANGO | | \$3900 |

| TOPPINGS | |
|-------------------------|--|
| KYURY | |
| AJO Y ALMENDRA CROCANTE | |
| AJÍ AMARILLO | |
| FURIKAKE DE CHULPI | |
| FURIKAKE WASABI | |
| QUINOA BLANCA | |
| ALMENDRA TOSTADA | |
| CEBOLLA CROCANTE | |

| SALSAS | |
|----------------------|--|
| AJÍ AMARILLO AHUMADO | |
| ACEVICHADA | |
| NIKKEI | |
| ROCOTO | |
| JALAPEÑOS | |
| MAYO SPICY | |
| PARMA | |
| TERIYAKI | |

| VINOS | | |
|---------------------|-----------------------|--------------------------------|
| TINTOS | | |
| ANGELICA ZAPATA | \$48500 | Malbec |
| DV CATENA PINOT | \$44000 | Pinot Noir |
| KAMALA TERROIR | \$26800 | Selection Chacayes 2023 Malbec |
| KAMALA | \$8000 x C. / \$22000 | Pinot Noir 2023 |
| KAMALA | \$6500 x C. | Malbec |
| BLANCO | | |
| EL ENEMIGO | \$40500 | Chardonnay |
| KAMALA | \$22500 | Sauvignon Blanc 2023 |
| KAMALA | \$7000 X C. | Sauvignon Blanc |
| ROSADOS | | |
| EL SALVAJE ORGÁNICO | \$19500 | Rose 2023 |
| NARANJO | | |
| EL SALVAJE NARANJO | \$21450 | 2023 |
| DESCORCHE | \$22500 | |

| BEBIDAS | | |
|----------------|--------|--|
| AGUA SIN GAS | \$2200 | |
| AGUA CON GAS | \$2200 | |
| AGUA TÓNICA | \$2700 | |
| COCA COLA | \$2700 | |
| COCA COLA ZERO | \$2700 | |
| SPRITE | \$2700 | |
| SPRITE ZERO | \$2700 | |

| CERVEZAS | | |
|---------------|--------|--|
| CORONA | \$4050 | |
| STELLA ARTOIS | \$3550 | |
| HEINEKEN | \$3550 | |

| POSTRES / CAFÉ | | |
|----------------|--------|--|
| POSTRE DEL DÍA | \$6500 | |
| ESPRESSO | \$2700 | |
| CORTADO | \$3000 | |

*Consultar por eventos privados

