

fríos

* **ceviche midori** ref.13
pez espada con salsa verde de cilantro.

ceviche yatai ref.16
pesca del día con rocoto y karaage de calamares.

ensalada César kimchi a la leña ref.13

tiradito de hamachi ref.17
hamachi con salsa yuzu, ponzu y jalapeño.

* **crudo de pesca blanca** ref.14
pesca blanca, dashi acevichado, pepino marinado y aguacate.

* **crudo de atún chiri** ref.13
atún, salsa cítrica de aji amarillo, batata crocante y glaseada.

* **crudo de pez espada** ref.13
leche de tigre de coco y curry verde y pico de gallo de piña.

* **tiradito de salmón** ref.13
melón fresco, esencia de tomate y yuzu.

crispy tuna/salmon ref.13
tartar de atún o salmón sobre arroz crujiente.

tataki truffle ref.18
ny strip angus a la parrilla con aderezo de ponzu y trufa.

* **tataki tuna** ref.15
atún en salsa ponzu de naranja y crackers de tempura.

kibun bowl ref.15
atún, salmón y pesca blanca sobre arroz y aderezo ponzu.

nigiris

degustación de
nigiris clásicos ref.24
8 unidades

degustación de
nigiris kibun ref.40
12 unidades

nigiris clásicos ref.7
salmón, atún, pargo, medregal, hamachi, anguila.

batamiso ref.7
salmón flambeado, aderezo de miso y batayaki.

* **truffle crunch** ref.7
miel de trufa y chispas de tempura.

* **hamachi kyushu** ref.8
alioli de yuzu y jalapeño.

tuna foie ref.10
gunkan flambeado de atún con foie gras, aceite de trufa y salsa de anguila.

ebi thai ref.7
langostinos gratinados con crema picante y batayaki.

* **ninniku** ref.7
atún, emulsión de ajos confitados y aceite picante.

makis

* **kibun roll** ref.15
atún, salsa de ají amarillo, batata y aguacate, cubierto con tōgarashi y quinoa crocante.

gabi roll ref.15
anguila, atún, salmón y aguacate con topping de langostinos y mix de kani.

* **uzaku** ref.13
anguila, pepino encurtido y aguacate con chispas tempura.

taiwan ref.15
salmón, aguacate, salsa de ostras, aceite de cebollín y jengibre.

* **suki sake** ref.14
salmón tempurizado, kani, wakame, topping de langostinos y kani empanizado.

spicy tuna crunch ref.14
tartar de atún spicy con berro crunch.

* **ikura roll** ref.15
salmón mayo soya, cebolla crocante e ikura.

kani maki ref.15
kani con mayo soya, acompañado de ghee con yuzu.

kurimu ref.15
roll empanizado de atún y aguacate, con alioli de chemicurri y salsa de anguila.

ebi furai ref.13
langostinos empanizados y salsa picante de curry rojo.

thaiyaki ref.15
langostino empanizado, aguacate con crema picante y batayaki.

* **sugerencia de platos nuevos**

hand rolls

*** spicy salmon** ref.12
2 unidades
tartar de samón spicy
y arroz crocante.

*** langostinos** ref.11
2 unidades
tartar de langostino cocido,
aderezado con alioli de
tôgarashi y quinoa crocante.

*** spicy tuna** ref.11
2 unidades
tartar de atún spicy, chispas
tempura y cebollín.

calientes

lumpias de cerdo ref.9
acompañadas de salsa thai.

edamames kibun ref.8
al vapor.

gyozas kibun ref.10
de cerdo y camarón con
aderezo trufado y
katsuobushi.

katsu sando ref.16
sandwich japonés de lomito
empanizado, con repollo y
mayo katsu.

rock shrimp ref.15
camarones tempurizados con
salsa mayo spicy kibun.

wraps de lomito thai
ref.15
lomito en aderezo thai
cocidos en mesa acompañado de
lechuga y pepinos encurtidos.

bao de pork belly ref.13
salsa ponzu chili y pepino
encurtido.

*** ramen kibun** ref.16
caldo y fideos, cerdo chashu,
vegetales frescos, shitake y
huevo suave.

bao de langostinos ref.13
langostino tempura, piña a la
parrilla y mayo tôgarashi.

arroz con mariscos ref.24
arroz cremoso de aji amarillo,
mixtura de mariscos, calamar
crocante y aguacate.

pulpo szechuan ref.20
pulpo robata, glaseado szechuan
con espejo de calabaza, cebolla
chili ponzu, piña a la leña
y tôgarashi.

la piedra volcánica

kagoshima a5 ny striploin ref.90
kagoshima wagyu japonés A5.

*** new york** ref.37
angus argentino

*** ribeye** ref.40
angus americano

a la leña

salmón teriyaki ref.26
a la parrilla con salsa teriyaki.

yakitori de pollo ref.15
brocheta de pollo robata con glaseado
de soy caramel y salsa de maní.

acompañantes

arroz gohan ref.5
arroz blanco al vapor.

coles de bruselas ref.8
en caramelo de soya.

arroz frito kibun ref.9
arroz salteado con chili
garlic, champiñones, cebollín
y holantao, coronado con pork
belly crocante.

setas a la parrilla ref.9
mantequilla batayaki
sobre puré de ajoporro.

vegetales buddha ref.9
mix de vegetales salteados
en mantequilla batayaki.

*** sugerencia de platos nuevos**