

[entradas]

テンドウ ビツ

- Tartar de Filete**
cebolla china, ponzu, yema curada y crackers
- Tiradito de Salmón**
salsa yuzu - ponzu, cebolla deshidratada y palta
- Maki Roll**
de cangrejo, siracha, pepino japonés y tobiko
- Cut Maki**
de salmón, mayo picante, palta y zanahoria
- Crispy Rice**
al jospet de lomo con soja y cangrejo picante
- Kuro Taco**
chuleta vetada de cerdo a la robata, coriandro y mayo picante
- Tempura de Pulpo**
oroshi agrdulce y salsa wasabi - limón
- Gyozas de Cerdo**
salsa ponzu, aceite picante y cilantro
- Alitas Crocantes**
reducción de balsámico, aceite de trufa y cilantro

[vegetales a la brasa]

CHARRED VEGETABLES

- Berenjena al Jospet**
miso, togarashi y tomate confitado
- Coliflor a la Robata**
echalotes encurtidos, garam masala y emulsión de berros
- Palta al Carbón**
huevo torson, chimichurri de ajo y almendras
- Lechuga a la Brasa**
alioli de wasabi y crutones de bao negro

SMOKED CHICKEN

½ pollo ahumado, piel de cítricos, aceite picante y shoyu. Se acompaña de asian coleslaw

[carnes cocidas a baja temperatura]

FL[ESH & BUNS

- Castillas de Cerdo**
glaseadas, chimichurri de mani y ajo crocante
- Carrillera Braseada**
salsa nitsuke, pepino japonés y chalaquita
- Asado de Tira**
cocido 48 horas, salsa kalbi y sésamo tostado

Todos los flesh & buns vienen acompañados de 4 uds. de bao buns, hierbas aromáticas y salsas, para armar al gusto

BLACK BURGER

original hamburguesa Angus en pan negro al vapor con queso cheddar, relish de pepino y mayo picante. Se acompaña con papas fritas

[acompañamientos]

SALADS & SIDES

- Pepino Japonés**
sushi dressing, aceite de ajonjolí y aji limo
- Mix de Hojas**
palta, tomate cerezo, aliño de sésamo y almendras tostadas
- Arroz al Wok**
vegetales, cerdo, kimchi y aceite de sésamo
- Fideos Udon**
saltados en mantequilla, jengibre, ajo y togarashi
- Papas Fritas**
cortadas a mano, mayo picante y sal ahumada
- Onion Rings**
al panko, balsamic ketchup y togarashi

[carnes, pescados y mariscos a la parrilla]

ROBATA & GRILL

- Panceta de Cerdo**
salsa BBQ picante y sésamo tostado / 210 g.
- Entraña**
mantequilla de yuzu kosho y cítricos / 260 g.
- Punta de Ganso**
mantequilla gochujang, sal ahumada y limón / 250 g.
- Filete de Res**
mantequilla de ajo, togarashi y negi / 200 g.
- Ribeye**
shoyu, ajo asado, cilantro / 350 g.
- Pulpo a la Parrilla**
miso, mirin y furikake de vegetales
- Salmón a la Brasa**
salsa ume shiso, echalotes e ikura
- Camarones al Fuego**
salsa de sésamo, jengibre y ajo confitado

[postres]

SEIKU

- Mousse Ahumado de Chocolate**
bizcochuelo de whiskey y helado de jengibre
- Creemoso de Té Verde**
helado de coco, crumble y merengue de cardamomo
- Soufflé de Chocolate**
crema de avellanas, helado de vainilla y frutas de estación
- Crème Brûlée de Miso**
crocante de cacao y sorbete de frambuesa
- S'more de Chocolate**
té chai, galleta de coco y marshmallows al jospet

[tokusei kakuteru]

SIGNATURE COCKTAILS

DO THE DO

Gin Bombay • Campari • toronja maracuyá • miel de jengibre tónica Britvic
Ligero amargo y frutal cítrico especiado

BLACK TEA

Whisky Johnnie Walker Black • sake genmaicha • shrub de fresa miel hibiscus • limón
Ligero ahumado, cítrico y especiado

GREEN MILL

Pisco Viñas de Oro quebranta e italia Pernod • limón tahiti • almibar de piña cardamomo • pepino japonés
Dulce frutal y cítrico

ASH

Gin Tanqueray • piña al jospet • toronja miel de camomila • sal negra
Frutal y notas saladas

PINEAPPLE KUSH

Ron Bacardi 8 • sake piña miso jam • almibar de arroz naranja
Dulce frutal y cremoso

ROCK THE BUBBLE

Ramazotti • sauvignon blanc jengibre • tónica Britvic
Dulce amargo y ligero cítrico

BLACK SOUR

Pisco Viñas de Oro quebranta black barley bitter • cebada negra shrub de toronja • maracuyá
Picante fresco y cítrico

[karashikku]

DONJON CLASSICS

MULE

Whisky Maker's Mark • soda ginger limón • miel de café • granita de mango
Picante fresco y cítrico

NEGRONI

Gin Beefeater • coffee Campari Cinzano rosso • sal de Cahuil
Dulce amargo y cítrico

RUM FASHIONED

Ron Havana 7 de chocolate bitters • miel de camomila
Semi dulce y especiado

SPRITZ

Aperol • sake • miel de hibiscus • Cinzano Pro Spritz tónica Britvic
Dulce amargo y ligero cítrico

GIN TONIC

Gin Tanqueray Sevilla • botánicos tónica Britvic • black ice
Semi dulce y ligero ahumado

[arukoru nashi]

MU[CKTAILS

HO HO

Genmaicha • shrub de fresa mandarina • maracuyá miel de jazmín

B&H

Infusión de cebada • naranja miel de café

CINNAMON GIRL

Infusión de canela • toronja miel de jengibre • limón tónica Britvic

OCHA ICE TEA

Té verde • naranja miel de hibiscus

ORIENTAL LEMONADE

Menta • jengibre

[nihonshu]

S[AKE

SEISHU HAIDEO NIGORI

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

KAMAYA JUMAI WINE YEAST

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

OZEKI JUNMAI

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

KIKUSAKARI JUNMAI

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

[biru]

CERVEZAS

NIHON

Sapporo

Hitachino

Asahi

WORLD

Austral Calafate

Austral Lager

Austral Torres Del Paine

Patagonia Km 24.7

Stella Artois

Estrella Damm (Schop)

Estrella Inedit

Mahou Sin Alcohol

[vinos]

WAIN

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, Asahi

Yamahiro, Asahi, Asahi, As