

CONFUCIO MENÚ

ESPECIAL
DEL MES

TARUTARU KYABIA \$ 170.000
Tartar de atún aleta amarilla,
yuzu y caviar sevruga.

ENTRADAS FRÍAS

NEM CUON \$ 52.600

Rollos en hoja de arroz, camarón y paille de platano verde crujiente, ensaladilla de cangrejo, sashimi de bravo y salsa acidulce con chiles.

HAND ROLL TEMESHI \$ 48.700

Alga Nori Diamont, chili flakes, camarones, mayonesa de yuzu y panceta a la robata.

EDAMAMES \$ 22.400

Frijoles de soya salteados con yakiniku de cítricos, togarashi y katsuobushi.

TACO DE ATÚN NARUHITO - 2 UNDS \$ 29.800

Taco crujiente de nori, relleno tartar de atún, nueces y torreznos crujientes.

MAGURO ABURI \$ 44.500

Atún marinado en yakiniku de té negro, asado a termino azul, ponzu de maní con jamón y dressing de mandarina.

WATANABE \$ 49.800

Usasukuri de bravo con salsa Nan phrik, ají amarillo y ahuyama.

TEMESHI UNAGI \$ 21.400

Arroz de sushi, furikake de quinua, pasta de yuzu, anguila kabayaki con nikiriy tamago.

EM TAKAMPRI \$ 47.600

Camarones con salsa tikka massala (yogurt, chiles, coulis pimentón).

SHI HUANG \$ 38.600

Relleno de costilla de cerdo braseado, mantequilla de nuez y hoisin cremosa.

YOSHITSUNE \$ 35.600

Rellenas de carne de jaiba, camarón y limón. Acompañado de aderezo de pimienta.

TOKUGAWA TORI \$ 49.800

Crujientes de pollo marinados en yogurt y hierbas con salsa bombay, acompañado de arroz aromatizado con manzanilla.

PULPO YAMAMOTE \$ 79.800

Pulpo a robata con mojo de curry verde, Tare dulce, criollas crujientes y wasabi.

TADAKATSU \$ 68.900

Mejillones negros cocidos en mojo de hierbas aromáticas y coco. Acompañado de pan de masa madre.

DUMPLIGS HUONG \$ 42.500

Dumpling de cerdo con Housing crujiente de puerro cebollín germinados de temporada.

ENTRADAS CALIENTES

NIGIRI 2 UNIDADES

MAKIMONO 6 BOCADOS

NIGIRI TASTING

Permita que nuestro chef Itamae cree una selección de cinco nigiris para que usted disfrute.

\$ 121.400

SALMÓN SEMEI \$ 39.900

Crujiente de tapioca cítrica, alioli de ají amarillo y ralladura de limón.

ATÚN HOKUSAI \$ 39.600

Atún aleta amarilla, aguacate, alioli de ají amarillo y relish de feijoa.

ANGUILA TOYOTOMI \$ 44.600

Anguila kabayaki togarashi, arroz, cremoso de titote, crujiente de coco y panela.

MUSASHI OTATE \$ 42.600

Scallop sellado en mantequilla cítrica, tartufata, ikura curado ya gotas de Ponzu de ciruela.

ENTRAÑA GYU \$ 38.900

Arroz, entraña, sellada con mojo de curry verde, yema de codorniz y crujiente de albahaca.

HIMITSU \$ 37.800

Neta de bravo robata, salsa cremosa acevichada, chilli flakes y nori en julianas.

GYU NOBUNAGA \$ 77.400

Langostino, tartar de jaiba, pepino, laminas de entraña sellada con salsa yakiniku y salsa cítrica de miel y pimienta.

MAGURO CHUN ZI \$ 49.800

Norimaki, camarón kanikama, tartar de atún, masago arare y miel de sriracha.

SAKE IMPERIAL \$ 56.400

Tartar de kanikama, langostino cripy, aguacate y salmón marinado en remolacha.

MOTOYAKI \$ 69.800

Uramaki, mango, aguacate, philadelphia, quinua y Anguila.

KANI ZU \$ 48.700

Salmón, aguacate, togarashi, atún, langostino, espuma de straciatella, miel de gulúpa y teriyaki.

ENSALADAS & VEGETARIANOS

- MIYASAKI SAKE** \$ 43.600
Mix de lechugas asiaticas, salmón fresco marinado, cebollas y kanikama crujientes, terminada con aderezo de cremoso camboyano.
- YOSHINOBU KANI** \$39.800
Dos medios cogollos, marcados al fuego, con ensaladilla de quinua negra, frijol de soya, semillas de girasol y kanikama en salsa dimanita.
- EDAMAMES** \$ 22.400
Frijoles de soya salteados y aderezados con yakiniku de cítricos, togarashi y katsuobushi.

PARA COMPARTIR

- HARUKY** \$ 344.000
A elección del nuestro Itamae y variedad de nuestra barra de sushi.
- TOMAHAWK 1000 A 1200 GR** \$ 395.000
Corte de lomo ancho de la res black Angus de texas, con hueso, acompañado de papas criollas crujientes.

SEGÚN TEMPORADA

- PATO PEKIN O COCHINILLO** \$ 118.600
Pato y laqueado en hoisin de pera o Cochinillo tortizado y sobre arroz chaufa.
- TOM YOM KUNG** \$ 89.800
Sopa con fideos de arroz ahumados a la robata, con camarones, chipiron, jaiba y crujientes de yuca.
- PHUKET HOI** \$ 75.400
Salmón parrillado al carbón con yakiniku de limonaria y limón mandarino, sweet chilli de nispero y mantequilla de maní.
- MEKONG** \$ 85.600
Pavo cocido con salsa de guayabas tatemadas, cous cous de menta y ensalada de papaya.
- PESCA MISOTOYU** \$ 79.800
Pesca blanca Asada al carbón, pak choi baby parrillada, edamames, corales de papa con miso toffe.

GUARNICIONES

- PAPAS CRIOLLAS CRUJIENTES** \$ 21.400
- VEGETALES SALTEADOS** \$ 18.800
- ENSALADA DE LA CASA** \$ 14.600
- ARROZ GOHAN** \$ 9.600
- PAPÁS CROCANTES** \$ 15.900

- NIGIRI VEGGIE** \$ 18.400
Espárragos parrilados a la robata con mantequilla de trufa bañados en salsa teriyaki, decorados con ajonjoli de oro.
- MAKION VEGGIE** \$ 18.400
Tofu crocante, pepino, mango, cubierto de aguacate, mayonesa japonesa, cilantro y garbanzos en oro comestible.

SASHIMIS AL ESTILO CLÁSICO

- MAGURO ATÚN** \$ 36.000
- SAKE SALMÓN** \$ 33.500
- UNAGUI ANGUILA** \$ 39.000

CORTES DE CARNE AL JOSPER

- PORTERHOUSE STEAK 1000 - 1200 GR** \$ 386.800
- PICANHA 300 GR** \$ 124.500
- ENTRAÑA 180 GR** \$ 124.600

Nuestros cortes de Wangus Americano, vienen acompañados de papas crujientes y terminados con chimichurri Tandori.

POSTRES

- DANGAO** \$ 28.400
Tarta de queso al horno, coulis de guayaba, gel de guanabana y gazpacho de melón.
- MATCHA SATO** \$ 25.800
Bizcocho de gulupa, matcha y chocolate blanco, roulette de manzanas asadas.
- GION** \$ 27.600
Laminas de hojaldre flat caramelizado, flan de coco, mousseline de arequipe salado.
- JISHI** \$ 28.800
Biscuit de chocolate, salsa tofee con miso, helado de limonaria, salsa de chocolate y nueces tostadas.

PLATOS PRINCIPALES