

APPETIZERS

Camarones Matsuri en panko con emulsión de Sriracha
Matsuri tempura prawns with Sriracha sauce 10.900

Gua baos de panceta de cerdo (2 uds) / Pork belly gua baos (2 pcs) 12.900

Gyozas de vegetales (5 uds) / Vegetable gyozas 9.500

Gyozas de camarones (5 uds) / Prawn gyozas (4 pcs) 10.500

Ostiones al fuego / Gratinated sea scallops 12.900

Tempura de vegetales variados / Mixed vegetables tempura 9.500

ENSALADAS Y SOPA | SOUP & SALAD

Ensalada de pepino con salsa abura
Cucumber salad with abura sauce 7.900

Tofu frito con algas wakame / Fried tofu with wakame seaweed 9.900

Sopa miso / Miso soup 6.500

CEVICHE & TIRADITOS

Pulpo al olivo / Octopus with olive sauce 12.900

Tiradito pasión, salmón y salsa de maracuyá
Passion tiradito, salmon y passion fruit sauce 15.900

Tiradito andino, atún con limón, puré de plátano y ají amarillo
Andean tiradito, tuna with lemon, banana pure and yellow bellpepper 15.900

Tiraniku, tataki de res, puré de camote, salsa anticuchera con huacatay / Tiraniku, beef tataki, sweet potato pure, anticuchera and huacatay sauce 15.900

Ceviche de atún fogoneado en pasta de ají amarillo y ajo
Flamed tuna ceviche with ají amarillo paste and garlic 13.000

Ceviche acholado, pesca del día salsa acholada y leche de tigre
Ceviche "acholado", catch of the day, Special sauce and Leche de Tigre 13.000

Ceviche de langostino, berenjena asada al miso
Tiger prawns ceviche, miso roasted eggplant 12.500

DEL MAR | FROM THE SEA

Arroz chaufa salteado con vegetales y mariscos
Chaufa sauteed rice with vegetables and seafood 13.500

Jalea nikkei, chicharrón de mariscos con rocoto y salsa criolla
Mixed fried seafood with pepper and creole sauce 12.900

Bacalao negro marinado en miso
Miso marinated black cod 14.900

PESCA DEL DIA | CATCH OF THE DAY

Sashimi Moriawase
2 cortes del mismo pescado
2 cuts of the same fish 2.900

Nigiri
2 piezas del mismo pescado
2 pieces of the same fish 3.900

Pregunte a su garzón por los cortes disponibles
Ask your waiter about the available cuts

ROLLS ESPECIALES | SPECIAL ROLLS

Goma citrus maki, camarón tempura, palta, queso cream, salmón, limón de pica y salsa teriyaki / Goma citrus maki, tempura prawn, avocado, cream cheese, salmon, lime, and teriyaki sauce 8.900

Amazon maki, atún, palta, puré de plátano glaseado al limón
Amazon maki, tuna, avocado, lemon glazed banana pure 8.900

Anticu maki, langostino furai, palta, filete de res, salsa anticuchera y camote / Anticu maki, furai shrimp, avocado, beef tenderloin, anticuchera sauce and sweet potato 8.900

Pasión maki, parmesano, salmón, camarón tempura, tartar andino picante y salsa de maracuyá
Passion maki, Parmesan cheese, salmon, tempura prawn, Andean spicy tartar and passion fruit sauce 8.900

Cevi maki, pescado blanco, palta, salsa acevichada y puré de camote / Cevi maki, white fish, acevichada sauce and sweet potato pure 8.900

Mame maki, tocino, camote frito, frejoles canarios, karami de jaiba y gel de betarraga / Mame maki, bacon, fried sweet potato, canary beans, spicy crab meat and beetroot gel 8.900

DE LA TIERRA | FROM THE LAND

Pork Belly cocido a baja temperatura con salsa sweet chili Slow cooked pork belly with sweet chili sauce 14.900

Lomo liso de Wagyu a la brasa con puré de camote, acompañado de tacu tacu de fréjol canario con salsas anticuchera y criolla
Grilled Wagyu beef strip loin, sweet potato pure, canary beans tacu tacu anticuchera and creole sauce 20.000

Pollo teriyaki y quinoto al queso crema
Chicken teriyaki with cream cheese quinoto 14.200

Confit de pato con salsa de ají amarillo y puré de berenjenas
Duck confit and yellow bellpepper sauce and eggplant pure 15.900

Carré de cordero en salsa de seco peruano y puré de pallares
Lamb rack with "Peruvian seco" style sauce and "Pallares" beans pure 15.900

Lomo saltado, filete de vacuno salteado al wok, cebolla, ají amarillo, tomate, cebollín y soja con papas fritas y acompañado de arroz / Lomo saltado, wok stir fried beef, onion, ají amarillo, tomatoes, chives and soja, served with French fries and rice 14.900

Tofu frito con salsa de miel y tabulé de quinoa
Fried tofu with honey sauce and quinoa tabouleh 12.900

MENÚ EXPERIENCIA TASTING MENU

Camarones Matsuri en tempura con emulsión de Sriracha

Matsuri tempura prawns with Sriracha sauce

Ceviche de atún fogoneado en pasta de ají amarillo y ajo

Flamed tuna ceviche with ají amarillo paste and garlic

Nigiri del Chef (2 uds)

Chef's nigiri (2 pcs)

Confit de pato y salsa de ají amarillo

Duck confit and yellow bellpepper sauce

Carré de cordero en salsa de seco peruano

Lamb rack with "Peruvian seco" style sauce

Reconstrucción de yuzu y naranja

Yuzu and orange reconstruction

35.000

POSTRES | DESSERTS

Reconstrucción de yuzu y naranja

Yuzu and orange reconstruction 6.000

Crème brûlée de ají amarillo

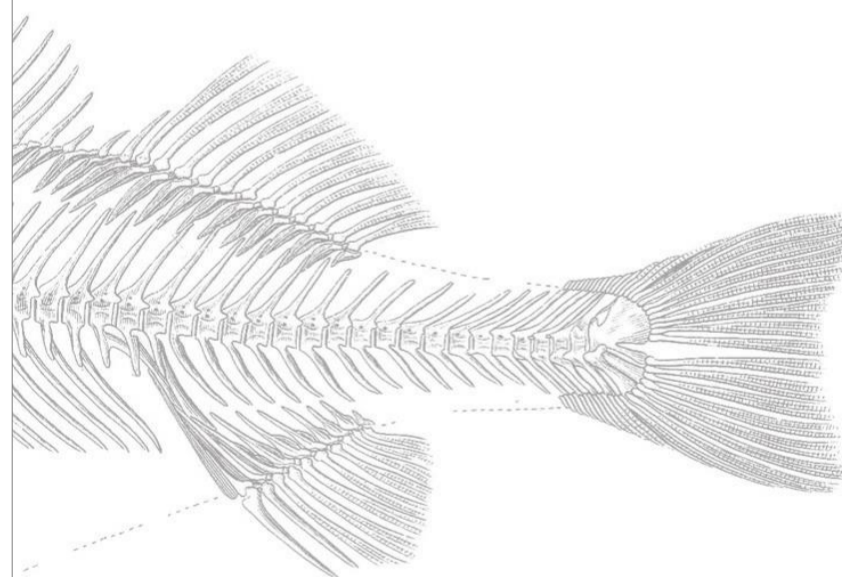
Yellow bell pepper creme brulee 5.900

Choco-limón, galleta de cacao con mouse suave de marfil y mouse clásica de la abuela

Choco-lemon, cocoa biscuit with white chocolate mousse and classic grand mother's style mousse 6.500

Precios en CLP, IVA incluido / Prices are in CLP, VAT included

MATSURI



NIKKEI CUISINE