

可食
風味
送

ASIAN CUISINE
EXPERIENCE



ASIA EN CADA BOCADO

SENZAI / APERITIVOS

EDAMAMES SPICY NACHI

\$130.00

Salteados con aceite de ajonjolí, sake, ajo, jengibre, pera Nashi, pasta de chile coreano, ajonjolí blanco y sal maldon.

 PLATO ESTRELLA 

ROKA EBI

\$299.00

Camarones tempura crocantes, en salsa agridulce-picante, mayonesa de rabano picante, ensalada baby con aderezo de ajonjolí y crocante de arroz.

TSUME PORK

\$330.00

Tacos coreanos, cocinado por 24 horas en salsa dulce con soya, acompañado con lechuga hidropónica, kimchi, arroz shari, fideos de pepino con salsa 3 carnes y huevo fluffy con negi.

300 gr

TOSTADAS DE ARROZ CON NAKAOCHI

\$220.00

Crujiente tostada de arroz con alga nori, tartar de nakauchi (raspado de atún), terminado con aceite de trufa y seaweed.

GYOZAS SHIZEN

\$290.00

New York, camarón, hongo shiitake, soya, ajo, jengibre, acompañado de seaweed, coral, aguacate-wasabi y salsa de 3 carnes.

 PLATO ESTRELLA 

SAKANA CRISPY RICE

\$299.00

Tartar 4 pescas con mayonesa de chiles asiáticos, alga sobre arroz crocante.



多
老
成
至
成
成

SASHIMIS

SALMÓN CANADIENSE - \$290.00

OTORO - \$350.00

CHUTORO - \$350.00

AKAMI - \$350.00

HAMACHI - \$315.00

PESCA DEL DÍA - \$230.00

多
日
多
犬
市
市
市
市

SASHIMIS SIGNATURE

HIROMI

\$570.00

Sashimi corte fino de atún, salmón, hamachi, pesca blanca, ponzu macha, aceite de trufa, ajo frito, negi, sal maldon, fideos de vegetales.

 PLATO ESTRELLA 

SASHIMI TRILOGÍA

\$570.00

Sashimi akami, chutoro y otoro corte delgado, salsa nikiri spicy y chiles japoneses en polvo.

KURRICAN DE SALMÓN MISOYAKI

\$490.00

Rollos de salmón canadiense, pepino, kanikama, seaweed, mantequilla misoyaki, ponzu.

 PLATO ESTRELLA 

HAMACHI PICANTE

\$520.00

Corte delgado, ponzu, nabo, jalapeño, negi, sal chicatana.

WHITE TORA

\$490.00

Sashimi de pesca blanca corte delgado, leche de tigre, huevo de salmón, huevo de pez volador, aceite macha, aceite negi, salsa de alga, cilantro criollo, sal maldon.

 PLATO ESTRELLA 

NIGIRIS

SALMÓN CANADIENSE - \$90.00

OTORO - \$115.00

CHUTORO - \$115.00

AKAMI - \$115.00

HAMACHI - \$115.00

PESCA BLANCA - \$90.00

ANGUILA - \$90.00

成
出
奇
出
分
出
分

NIGIRIS SIGNATURE

SALMÓN CANADIENSE

\$130.00

Alga nori, pepino, aguacate-wasabi, ikura y aceite de trufa.

 PLATO ESTRELLA 

OTORO

\$280.00

Alioli de ajo, trufa fresca rallada.

 PLATO ESTRELLA 

PESCA BLANCA

\$110.00

Leche de tigre con ajo negro y sal de chibatana.

 PLATO ESTRELLA 

WAGYU A5

\$390.00

Flameado con foie gras-ajo negro y salsa 3 carnes.

AKAMI

\$150.00

Con mantequilla foie gras-ajo negro y salsa de anguila.

GUNKAN HAMACHI

\$140.00

Con mayonesa picante, huevo de pez volador y cilantro criollo.

ANGUILA

\$125.00

Con mantequilla foie gras-ajo negro y salsa de anguila.



RECOMENDACIÓN DEL CHEF



GYUDON RIBS

\$1,500.00

Short rib (550 gr.), salsa tonkatsu, ajonjolí blanco y mayonesa de rábano picante.

EIKŌ

\$550.00

New York a la parrilla, camarones salteados con salsa cantón, espejo de hongos, cilantro criollo y sal maldon.

SALMÓN MISOZUKE

\$490.00

Salmón marinado en salsa miso por 24 hrs, sobre espejo de puré de edamames y salsa kimchi coreano, vegetales salteados con soya-ajo.

HAMBURGUESA DE WAGYU AMERICANO

\$550.00

Pan de papa, mayo 3 chiles, 170 gr wagyu americano, mermelada de tocino tinto, queso gouda con jalapeño, ensalada pepino-col morada con kabayaki, lechuga, acompañadas de papa pave, malanga.

YAKISOBA MIXTO

\$425.00

Pasta de huevo salteada con aceite de ajonjolí, ajo, jengibre, camarones, New York, pollo teriyaki, pimientos, cebolla, hongos, bambú, zanahoria, calabaza, negi, ajonjolí mixto, salsa de ostión.

HASHI PAD-THAI

\$400.00

Pasta de arroz salteada con aceite de ajonjolí, ajo, jengibre, camarones, brócoli, brotes de bambú, tofu frito, col morada, edamames, cacahuete y salsa de tamarindo.



ROLL SENSATION

SAKURA CRISPY

\$320.00

P.D. Alga nori, tartar de salmón, espárrago panko.
P.F. Arroz, crispy tempura, láminas de salmón y mayonesa picante torchada.

 *Plato estrella* 

SPICY TUNA

\$340.00

P.D. Alga nori, tartar de atún, tobiko, negi, pepino verde, aguacate.
P.F. Arroz, ajonjolí negro y blanco, tartar de atún, mayonesa trufada y sriracha.

 **PLATO ESTRELLA** 

BEEF ROLL TEMPURA

\$310.00

P.D. Alga nori, seaweed, queso crema, pepino y aguacate.
P.F. Sirloin a la plancha, salsa de anguila, mayo-chipotle.

WAGYU FLAME

\$899.00

P.D. Alga nori, tartufata, camarón panko, seaweed, aguacate.
P.F. Arroz, wagyu japones grado A5, mayonesa trufada, flameado con whisky toki y salsa 3 carnes.

HACHIMITSU TEMPURA

\$320.00

P.D. Arroz, seaweed, aguacate, kanikama.
P.F. Alga nori, tartar de salmón y miel yucateca trufada.

TORIYAMA TEMPURA

\$310.00

P.D. Alga nori, pescado blanco tempura, aguacate, seaweed.
P.F. Arroz, tempurizado, crema tartufata, mayonesa spicy y salsa kabayaki.



ROLL SENSATION

NIWATORI

\$229.00

P.D. Alga nori, aguacate y queso crema.
P.F. Arroz, pollo tempura, kabayaki, aceite de ajonjolí, mix ajonjolí.

UNAGI SAKE

\$299.00

P.D. Alga nori, aguacate, pepino, seaweed
P.F. Arroz, anguila, salmón, mantequilla foie gras-ajo negro y salsa kabayaki.

TORA

\$260.00

P.D. Alga nori, pepino verde, camarón panko.
P.F. Arroz, pesca blanca del día, salsa de ajo negro, sal chicatana, chile serrano y cilantro criollo.

 PLATO ESTRELLA 

WASHI

\$260.00

P.D. Alga nori, tampico, sirloin, camarón panko.
P.F. Arroz, queso crema, salsa de anguila y aceite macha.

 PLATO ESTRELLA 

TUNA MASAGO

\$270.00

P.D. Alga nori, atún aleta azul, arare, aguacate y queso crema.
P.F. Arroz, tobiko y negi.

YASAI

\$220.00

P.D. Alga nori, zanahoria, espárragos salteados con soya-ajo, pepino.
P.F. Arroz envuelto con aguacate acompañado de ensalada, brócoli y aderezo de ajonjolí.



SOPAS

THOM KA

\$270.00

Sopa de coco con curry amarillo ligeramente picoso, pollo en cubos, pimientos, cebolla morada, pasta huevo, cilantro criollo, aceite negi y salsa macha.

RAMEN KOROBUTA

\$290.00

Fondo de cerdo, porkbelly caramelizado, pasta de huevo, huevo pochado marinado 12 hrs, wakame, hongo shiitake, negi.

 PLATO ESTRELLA 

TRADICIONAL MISO

\$190.00

Fondo pescado, miso, tofu artesanal, wakame, negi, hongo shiitake.

EXTRAS

SEAWEED - \$140 X 120 GR.

TRUFA NEGRA RALLADA - \$95 X 1 GR.

WASABI FRESCO - \$75 X 1 GR.

ACEITE DE TRUFA - \$35 X 5 GR.

IKURA - \$50 X 5 GR.

TOBIKO - 35 X 5 GR.

FOIE GRAS - \$30 X 2 GR.



HOT RICE

YAKIMESHI MIXTO

\$290.00

Pollo, camarón, New York, vegetales de temporada, huevo y negi.

YAKIMESHI POLLO

\$250.00

Pollo teriyaki, vegetales de temporada, huevo y negi.

YAKIMESHI NEW YORK CON TUÉTANO

\$420.00

Láminas de New York, tuétano a la parrilla, vegetales de temporada, huevo y negi.

BIBIMBAP DE WAGYU AMERICANO

\$320.00

Bowl coreano servido con arroz al vapor y un toque de sake, salsa de chile coreano, ajonjolí, vegetales salteados, wagyu americano picado, huevo frito.

YAKIMESHI CAMARÓN

\$310.00

Camarón, vegetales de temporada, huevo y negi.

大
回
可
火
出
心
造



DESSERTS

TOKI TEMPURA

\$245.00

Compota de plátano, helado de coco-mascarpone, plátano crispy tempura y whisky toki flameado.

KUMO PAN

\$285.00

Pan japonés, salsa toffee crocante, aceite de albahaca, jelly de maracuyá, frutos rojos y helado vainilla-wasabi con almendras.

 PLATO ESTRELLA 

YUGAMI

\$275.00

Cheescake tempura, coulise de frutos rojos, salsa caramelo, galleta lotus y helado caramelizado.

 PLATO ESTRELLA 

HELADOS

COCO-MASCARPONE

\$120.00

VAINILLA-WASABI

\$120.00

CARAMELO CON LOTUS

\$120.00



池老多老可可多



Tigre Blanco

CADA RINCÓN GUARDA UNA EXPERIENCIA
DISTINTA, DÉJATE LLEVAR POR CADA
ESPACIO DE TIGRE BLANCO.

DESCUBRE EL SECRETO

Tigre

SPEAKEASY
JOIN THE EXPERIENCE