



Osaki

Artisan

Cll 71 # 5 - 50

Calle 85

Cll 85 # 12 - 47

Calle 90

Cra 11 A # 89 - 10

Parque de la 93

Cra 11 A # 93 A - 46

Usaquén

Cll 118 # 6A - 05

Chía

Km 2 vía Chía - Cajicá,
Local 1-13

Osaki

MENÚ

MENÚ MEDIODÍA

NUEVO

BEBIDAS

COCTELES

SANGRÍA

CERVEZAS

SODAS NATURALES, AGUAS Y GASEOSAS

EXTRACTOS FRESCOS

LIMONADAS INUSUALES Y TÉS

BEBIDAS CALIENTES

VINOS

LICORES

BARRA DE SUSHI

BOCADOS

NIGIRIS

MAKIS

POKES

CRUDOS

ESPECIALES

COCINA CALIENTE

ENTRADAS

ENSALADAS

SOPAS

DE LA PARRILLA Y LOS SARTENES

DEL WOK

CURRIES

PARA COMPARTIR

POSTRES



MENÚ MEDIODÍA

BENTO BOX #3

- Miso soup.
- Gyozas de pollo (2 unidades).
- Edamame al wok.
- Batayaki (3 bocados).
- Arroz Biriani.
- Mini brownie Osaki.

Menú mediodía / \$64.000

Menú mediodía + Bebida no alcohólica

(limonada Bali o limonada Rangpur) / \$69.000

Menú mediodía + Club Colombia 330 ml / \$71.000

Menú mediodía + Copa de vino de la casa / \$75.000

Menú disponible únicamente para consumo en el restaurante de lunes a viernes entre las 12:00 p.m. y 3:00 p.m. o hasta agotar existencias. No aplica festivos.

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)





BEBIDAS

COCTELES, SANGRÍAS, CERVEZAS, SODAS NATURALES,
AGUAS, GASEOSAS, EXTRACTOS FRESCOS, LIMONADAS Y TÉS

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)





COCTELES

LYCHEE SPRITZ

Lillet Rosé, St. Germain, prosecco, lychee, rosa damascena.
/ \$40.000

SAKE SPRITZ

Sake, manzana de agua, limón tahití, soda. / \$38.000

GIN-ZILLA

Beefeater, Absolut, pepino, limón tahití, soda. / \$38.000

MEZCAL CANTÓN

Del Maguey, viche, jengibre, limón, Angostura, cardamomo.
/ \$38.000

BICHERITA

Altos, viche, mango biche, limón, albahaca. / \$38.000

MUMBAI MULE

Absolut, jengibre fresco, chai, limón mandarino, soda. / \$38.000

SAKE NEGRONI

Sake, vermouth bianco, Luxardo Bitter Bianco, cáscara de limón mandarino. / \$42.000

MANGO GIN

Beefeater macerado con mango, jengibre, limón. / \$40.000

GIN TONIC OSAKI

Beefeater, agua de flor de jamaica y limón mandarino. / \$43.000

SANGRÍA

800 ML
/ \$100.000

400 ML
/ \$52.000

ROSADA

Vino rosado, Havana Club Añejo Especial, Lillet Rosé, fresa, ciruela y limón.

CERVEZAS

Stella Artois / \$13.900

Corona / \$13.900

Corona Cero / \$13.900

Club Colombia / \$10.900

BBC Cajicá Miel / \$13.900

STELLA ✦ ARTOIS

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)



SODAS NATURALES, AGUAS Y GASEOSAS

LYCHEE

Soda de lychee, rosa liana orgánica y cardamomo. / \$16.900

FRESA CIRUELA

Soda de fresa, ciruela y limón. / \$12.900

JENGIBRE CHAI

Soda de especias chai y jengibre fresco. / \$9.900

AGUA CORELIA

Con Naranja & Gas. / \$12.900

Sin azúcar

AGUA

Manantial con gas o sin gas. / \$7.900

GASEOSAS

Coca-Cola. / \$8.500

TÓNICA

Fever Tree. / \$16.900

SODA CORELIA

De Maracuyá & Flor de Jamaica. / \$13.900

Sin azúcar añadido

EXTRACTOS FRESCOS

DOS MELONES

Extracto de sandía y melón. / \$8.900

MANGO BICHE Y ALBAHACA

Extracto de mango biche con albahaca. / \$8.900

VERDE ZEN

Extracto de pepino, manzana y jengibre (sin endulzantes agregados). / \$12.900

JUGO DE MANGO BICHE

/ \$9.500

JUGO DE MANDARINA

/ \$12.000

LIMONADAS INUSUALES Y TÉS

LIMONADA BALI

Extracto de maracuyá, limón tahití, agua de jamaica. / \$9.400

LIMONADA RANGPUR

Limón rangpur, hierbabuena y panela. / \$9.400

LIMONADA DE COCO

/ \$12.900

TÉ OSAKI

Té verde Bitaco, lychee y manzanilla con un toque de limón. / \$12.900

TÉ ROSADO

Infusión de frutos rojos, manzana y canela con un toque de toronja. / \$12.900

HAPPY KOMBUCHA

TAMARIND MULE

Jengibre y tamarindo (160ml). / \$13.900

BEBIDAS CALIENTES

TÉS E INFUSIONES MUNAY

En agua / \$6.900 · En leche / \$7.500 · De almendras / \$9.900

Levitante: Té negro, lavanda y bergamoto.

Soñar Despierto: Té negro, chocolate, cáscara de naranja y especias.

Alivio Misterioso: Infusión de cidrón, lulo, jengibre y manzanilla.

Rooibos Melange: Infusión de rooibos, frutos rojos y especias.

CAFÉS

Espresso sencillo / \$6.000

Americano / \$7.000

Espresso doble / \$7.000

Latte / \$8.000

Macchiato / \$7.000

Capuccino / \$8.000





VINOS



BURBUJAS

Prosecco V8 Sior Sandro
Glera, Véneto - It

\$145.000

\$29.000

SAKE

Hana Kizakura Junmai Ginjo
Jpn (300 ml)

\$165.000

\$55.000

Sake Momokawa Organic Junmai
Oregón - EE.UU.

\$329.000

\$141.000

\$47.000

ROSADOS

Viñas del Vero
Pinot Noir, Somontano - Es

\$135.000

\$81.000

\$27.000

BLANCOS

Mara Martín
Godello, Galicia - Es

\$179.000

Mr Wildman
Chardonnay, Casablanca - Cl

\$155.000

\$93.000

\$31.000

Salentein Portillo
Sauvignon Blanc, Mendoza - Ar

\$159.000

\$96.000

\$32.000

Ochoa Uva Dobe
Viogner, Navarra - Es

\$150.000

\$90.000

\$30.000

Zonin,
Pinot Grigio, Friuli Aquileia - It

\$145.000

\$87.000

\$29.000

Dr Loosen
Riesling, Mosela - De

\$249.000

Marquez de Vizhoja
Albariño, Rias Baixas - Es

\$165.000

\$99.000

\$33.000

TINTOS

Luzon
Garnacha Tintorera, Jumilla - Es

\$155.000

\$93.000

\$31.000

Callia
Malbec, San Juan - Ar

\$139.000

\$84.000

\$28.000

Prólogos Reserva
Carmenere Lontue - Cl

\$185.000

\$111.000

\$37.000

Di Giovanna
Gerbino, Syrah, Merlot, Sicilia - It

\$175.000

Morande Estate Reserva
Pinot Noir - Cl

\$159.000

\$96.000

\$32.000

Arzuaga "La Planta"
Tempranillo Ribera del Duero - Es

\$230.000

Emiliana Novas
Syrah Mourvedre, Cachapoal - Cl

\$182.000

Legado Muñoz
Tempranillo, Castilla la Mancha - Es

\$135.000

\$81.000

\$27.000



LICORES

GINEBRA	TRAGO	BOTELLA
Monkey 47	\$71.000	\$525.000
Plymouth	\$42.000	\$433.000
Beefeater 24	\$48.000	\$494.000
Beefeater Pink	\$41.000	\$422.000
Beefeater	\$35.000	\$361.000
		1/2 \$214.000

APERITIVOS & LICORES DULCES

Lillet Rosé	\$29.000	\$299.000
Lillet Blanc	\$29.000	\$299.000
Bailey's	\$29.000	\$278.000
Campari	\$33.000	\$340.000
Cointreau	\$31.000	\$299.000
Licor 43	\$33.000	\$340.000

MEZCAL

Del Maguey Vida	\$43.000	\$474.000
Ojo de Tigre	\$41.000	\$453.000

TEQUILA

Altos Reposado	\$43.000	\$443.000
Altos Plata	\$43.000	\$443.000

VODKA

Absolut	\$30.000	\$309.000
		1/2 \$161.000
Wyborowa	\$25.000	\$258.000

AGUARDIENTE

Desquite Aguardiente	\$19.000	\$196.000
----------------------	----------	-----------

RON / CAÑA

Havana Club Sel. de Maestros	\$49.000	\$505.000
Havana Club 7 Años	\$31.000	\$340.000
Havana Club Añejo Especial	\$28.000	\$288.000
Havana Club 3 Años	\$24.000	\$247.000
La Hechicera	\$49.000	\$505.000
Viche Monte Manglar	\$34.000	\$330.000
Viche Doña Sofi	\$27.000	\$278.000

PISCO

Viñas de Oro	\$37.000	\$391.000
--------------	----------	-----------

WHISKY

Single Malt Scotch

The Glenlivet 15 Años	\$62.000	\$649.000
The Glenlivet Caribbean Reserve	\$43.000	\$443.000
The Glenlivet 12 Años	\$45.000	\$464.000
The Glenlivet Founder's Reserve	\$41.000	\$422.000

Blended Scotch

Chivas Regal 18 Años	\$72.000	\$752.000
Chivas Regal Mizunara	\$55.000	\$567.000
Chivas Regal Extra 13 Tequila Cask	\$42.000	\$433.000
Chivas Regal Extra 13	\$40.000	\$412.000
		1/2 \$235.000
Chivas Regal 12 Años	\$36.000	\$371.000

American / Irish Whiskey

Jameson	\$33.000	\$340.000
---------	----------	-----------

*PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.





BARRA
DE SUSHI

@OSAKIBOGOTA

Osaki



BARRA DE SUSHI

BOCADOS, NIGIRIS, MAKIS,
POKES, CRUDOS Y ESPECIALES



[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)





BOCADOS

CRISPY RICE

Nigiri crujiente de salmón o atún (según disponibilidad). Tartar de pesca fresca sobre una croqueta de arroz de sushi y mayo spicy.

2 unidades / \$20.900

TACOS DE PESCA DEL DÍA

Tacos de nori crujiente rellenos de arroz de sushi, aguacate hass y tartar de pesca del día. **2 unidades / \$29.000**

CRAB ROLL

Rollo relleno con kanikama y/o langostino, mayo spicy y aguacate. Envuelto en papel de soya y ponzu. **4 bocados**

Kanikama / \$31.900 · Kanikama y langostino / \$39.900

FISH HAND ROLL

Relleno de tartar de pesca blanca con salsa cítrica nikkei, aceite de trufa, aguacate y quinua crocante. / **\$17.500**

NIGIRIS

EBI

Langostino hervido servido sobre arroz. **2 unidades / \$18.500**

ANAGO

Anguila ahumada, servida sobre arroz. **2 unidades / \$24.200**

SAKE

Lonjas de salmón sobre arroz de sushi. **2 unidades / \$19.500**

PESCA DEL DÍA

Servida sobre arroz de sushi. **2 unidades / \$18.500**

PESCA NIKKEI

Pescado blanco, salsa acevichada y furikake. **2 unidades / \$21.500**

SALMÓN SAMBAIZU

Salmón sellado con salsa sambaizu. **2 unidades / \$23.500**

LANGOSTINO KIMCHI

Langostino sellado con salsa de kimchi y parmesano.

2 unidades / \$23.500

PALTA TATEMADA

Aguacate sellado al soplete, limón y salsa macha de maní y chipotle.

2 unidades / \$15.500



MAKIS

OSAKI BEEF

9 pzas / \$39.500

Cubierto en láminas de tataki de res, relleno de langostino, aguacate y cebolla tempura. Servido con salsa de chipotle.

CEVICHE ROLL

9 pzas / \$41.000

Cubierto en tilapia, relleno de langostino tempura y aguacate. Bañado en salsa de limón y ají amarillo. Ligeramente picante.

CRUNCHY

9 pzas / \$40.500 - 5 pzas / \$24.000

Anguila y palmito en salsa de soya y miel. Envuelto en zanahoria frita.

CRISPY PHILADELPHIA

9 pzas / \$39.000

Relleno con salmón, queso crema, aguacate y mayonesa picante. Envuelto en tempura y panko de maíz.

SINARI

9 pzas / \$41.500 - 5 pzas / \$22.000

Langostinos tempura, kanikama y aguacate envueltos en salmón asado. Bañados con salsa teriyaki.

SPICY MAKI

9 pzas / \$37.500

Tartar de pesca del día y langostino furay, con salsa dinamita, crispy chile y aguacate.

MAKI AL TIGRE

9 pzas / \$38.500

Langostino furay con flakes de maíz, aguacate, cebollín, bañado con emulsión acevichada, chiles encurtidos y salsa macha, cubierto en tilapia.

SMOKED CRAB ROLL

9 pzas / \$39.000

Relleno de cangrejo ahumado, cebolla tempura y aguacate, cubierto con ajonjolí y espárragos. Acompañado de salsa bang-bang.

MAJI ROLL

9 pzas / \$35.500

Cubierto de láminas de pesca del día y salmón, relleno de ensalada de kanikama, aguacate y espárragos. Acompañado de ponzu especial.

NORI CROCANTE

9 pzas / \$42.500

Rollo crocante relleno de langostino al vapor y aguacate, coronado con tartar de salmón en salsa cítrica de ají amarillo trufada.

POKES

GUACAMOLE SALMÓN

Tataki de salmón servido sobre guacamole con jalapeño, cebolla, cilantro y limón. Servido con kale tempura y salsa teriyaki. / \$51.500

CITRUS

Salmón o atún, aguacate, edamame, cebolla roja y cilantro, bañados en salsa de soya, jalapeño y limón. Servido sobre arroz de sushi con crocante de quinua y emulsión de jalapeños. **Salmón · Atún / \$49.500**

KANI

Aguacate, ensalada de pepino en cubos, tomate cherry, zanahoria encurtida y edamame. Acompañado de tenkasu de ajonjolí. / \$42.500

POKE DE CAMARONES

Camarones en mayonesa de chipotle, con ensalada de algas, aguacate y furikake, servido sobre arroz de sushi. / \$45.500

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)





CRUDOS

CEVICHE OSAKI

Pesca del día, aguacate tatemado, pepino japonés, rabanito encurtido, ralladura de limón y salsa ponzu. / **\$36.900** ·

Salmon / \$38.900

TATAKI

Cortes finos sellados a alta temperatura, crema de aguacate, cebollas encurtidas y aceite de trufa.

Salmón / \$41.500 · Atún / \$39.500

TARTARE

Tartare de pesca del día en salsa nikkei, crema de aguacate y cebollas encurtidas. Servido con crocantes de arroz.

/ \$39.900

SHIRASHI

Pescado fresco según disponibilidad servido sobre arroz de sushi, aguacate y gelatina tosazu. / **\$47.000**

SASHIMI DE PESCA DEL DÍA

Cortes finos de pesca del día servidos sobre ensalada de katsura y algas, acompañados de ponzu cítrica. / **\$23.500**

SASHIMI DE SALMÓN

Fresco, sobre katsura de zanahoria y rábano sandia. / **\$24.000**

SASHIMI EBI

Langostino cocido, sobre katsura de zanahoria y rábano sandia.

/ \$20.400

SASHIMI ESPECIAL

Salmón, pesca del día y langostinos, servidos sobre ensalada de katsura y algas, acompañados de ponzu cítrica. / **\$85.900**

ESPECIALES

36

\$52.500

½ Ceviche Roll

½ Philadelphia

½ California Dinamita

37

\$62.500

½ Crunchy

½ California Dinamita

½ Philadelphia

38

\$64.400

½ Philadelphia

½ Spicy Maki

½ Smoked Crab Roll

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)





COCINA
CALIENTE

@OSAKIBOGOTA

Osaki

COCINA CALIENTE

ENTRADAS, SOPAS, ENSALADAS, DEL WOK,
CURRIES Y DE LA PARRILLA Y LOS SARTENES



[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)





ENTRADAS

LANGOSTINOS FURAY (5 Unidades)

Langostinos furay acompañados de salsa de ciruela con chiles. / \$38.900

DIP DE HUEVO Y BERENJENA

Crema de huevo con togarashi, dip de berenjena asada con mantequilla de miso acompañado de pan chino al sartén. / \$23.800

EDAMAME

Frijoles de soya en su vaina, cocidos al vapor. Servidos con sal marina y ajonjolí. / \$17.500

EDAMAME AL WOK

Frijoles de soya en su vaina salteados al wok en caldo ramen y ostras. / \$22.500

GYOZA NIKU

Empanadas orientales cocidas al vapor. Rellenas de cerdo-pollo o solo pollo, shiitake, cebolla china, jengibre y zanahoria. Servidas con salsa de jengibre, soya y ajonjolí. **Cerdo-pollo · Pollo / \$26.500**

CANASTA DE CAMARONES

Camarones tempura servidos con mayonesa de chipotle, cebolla japonesa y limón. / \$30.000

HUMMUS DE EDAMAME

Con mango, marañón y chips de camote. / \$33.500

CRISPY WONTON

Dumpling crujiente relleno de cerdo especies y cebolla china, acompañados de salsa de ciruela con chiles. / \$28.000

ROLLITOS PRIMAVERA

Egg Rolls rellenos de vegetales frescos y albahaca, servidos en hojas de lechuga y hierbabuena. Con salsa de chile dulce. **4 bocados / \$23.900**

ROLLOS SIAM

Rellenos de pollo, vegetales y albahaca Siam, servidos con salsa hot and sour. **5 unidades / \$24.000**

ROLLOS DE VERANO

Vegetales frescos envueltos en hojas de papel de arroz. **2 unidades**
Langostinos / \$30.500 · Palmito / \$25.000 · Vegetarianos / \$21.900

ROLLOS DE LANGOSTINO CRUJIENTES

Envueltos en piel de spring roll, con salsa de pimienta y limón.
5 unidades / \$39.900





ENSALADAS

ENSALADA DE POLLO INASAL

Pollo inasal, con mix de lechugas asiáticas, papaya encurtida, tomate cherry, pepino europeo, hierbas aromáticas y brotes de soya. / **\$36.900**

ENSALADA DE ATÚN DOENJANG

Atún a la parrilla bañado en miel de doenjang y naranja. Con mix de lechugas asiáticas y crudites de zanahoria, rábano y remolacha baby. / **\$39.000** · Con arroz de sushi / **\$41.000**

QUINUA Y EDAMAME

Quinoa servida con edamame, mango, tomate cherry, aguacate y marañón. / **\$36.900**

LOMO THAI

Medallones de res marinado y asado, mezcla de lechugas, hierbabuena, tomates, cebolla y cohombro. Ligeramente picante, servido con salsa cítrica. / **\$40.900**

MARISCOS Y MANÍ

Camarones y calamares con lechugas asiáticas, tomate cherry, hierbas frescas, cebolla crujiente y salsa de maní. / **\$44.900**

SOPAS

BUN MOCK

Caldo de cerdo y pollo servido con albóndigas thai, fideos vermicelli, shiitake, hierbas aromáticas, brotes de soya, limón y ají de sriracha y macha. / **\$32.900**

MISO

Consomé a base de pasta de frijol de soya (miso) con algas marinas, cebolla, ajonjolí y tofu. / **\$15.500**

AHUYAMA Y LECHE DE COCO

Consomé de vegetales aromatizado con galanga y hojas de limón kaffir, leche de coco y ahuyama asada. Servida con tofu fresco, tomates cherry y chips de wonton. / **\$26.500**

WONTON

Consomé sazonado con shiitakes, bok choy y aceite de ajonjolí. Servido con wontons de cerdo. / **\$31.900**

SOPA PHO

Fideos de arroz servidos en caldo aromático a base de carne de res. Servido con láminas de lomo de res, hierbas frescas (albahaca thai, cilantro y hierbabuena), raíces chinas, limón y sriracha. / **\$49.500**

RAMEN NOODLES

Fideos frescos servidos en caldo a base de miso aromatizado con cebolla, raíz china, shiitake y ajonjolí.

Lomo / **\$56.900** · Pork belly / **\$51.900** · Pollo / **\$48.900**

RAMEN VEGETARIANA

Fideos frescos servidos en caldo a base de verduras y hongos, acompañada de cebolla china, shiitake salteado y tofu parrillado. / **\$39.000**

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)





DE LA PARRILLA Y LOS SARTENES

BOWL CALLEJERO DE POLLO

Con base de arroz al vapor, pollo, verduras salteadas y curry verde.
/ \$42.000

PESCADO A LA PARRILLA SOBRE MANGO

Con lechugas asiáticas, hierbas frescas, marañones y tomate con infusión de nampla, azúcar de palma y limón.

Pesca fresca del día / \$52.900 · Salmón / \$54.900

PESCADO AL VAPOR

Aromatizado con limonaria, hojas de limón kaffir y cilantro. Servido con ensalada de berenjena asada, tomate cherry, cebolla, nampla y zumo de limón. **Pesca fresca del día / \$52.900 · Salmón / \$54.900**

COSTILLAS EN CAMELO DE MISO

De cerdo marinadas en especias, cocidas al horno y bañadas en caramelo de miso. Acompañadas de **Arroz Blanco / \$60.900 · Vegetales al wok/ \$62.500 · Arroz frito/ \$64.500**

LOMO A LA PARRILLA

Medallones asados según término, servidos con salsa de curry rojo y leche de coco con tomates y espárragos. Servido con pan baguette y arroz al vapor. / **150gr \$56.000 · 300gr \$72.500**

DEL WOK

ARROZ FRITO DE CANGREJO

Arroz frito con camarón y cangrejo ahumado. Servido con ensalada fresca de pepino, cebolla, chiles encurtidos y hierbabuena. / **\$49.000**

CANTONÉS

Arroz salteado al wok con vegetales, jengibre, soya y ajonjolí.

Vegetariano / \$28.900 · Pollo / \$36.500 · Camarón / \$45.000 · Camarón y pollo / \$44.000 · Cerdo y camarón / \$43.800

KHAO PAD

Cerdo o pollo en pequeños trozos salteados al wok con jengibre y hierbas frescas. Servido sobre arroz al vapor crujiente, huevo pochado, encurtido de cohombro y salsa waiya. **Pollo · Cerdo / \$37.500**

BIRIANI

Pollo, almendras, cebolla, plátano frito y mango tommy, mezclados con arroz aromatizado salteado al wok y servido con chutney de mango. / **\$41.500 · Vegetariano / \$35.500**

TAILANDÉS

Camarones salteados al wok con arroz, tortilla de huevo, tomate y pasta de camarón. Con cerdo caramelizado y mango. / **\$42.900**

PAD THAI

Fideos de arroz salteados al wok con maní, cilantro, omelette, raíces, salsa de tamarindo y nampla.

Camarón y pollo / \$42.000 · Camarón / \$45.900 · Pollo / \$37.900 · Vegetales y tofu / \$36.900

POLLO KUNG PAO

Pollo crujiente con marañones, chiles secos y cebolla caramelizada. Servido con soya y arroz al vapor. / **\$42.900**

LOMO SALTADO

Trozos de lomo de res salteados al wok, mezclados con cebolla roja, tomate fresco, maíz tierno, cilantro, papa frita, limón y ajonjolí. Servido con huevo frito y arroz al vapor. / **\$50.900**

CURRIES

ROJO

Leche de coco y curry rojo con vegetales frescos salteados al wok, albahaca, limón y nampla. Servido con arroz al vapor y pan baguette.

Camarón y calamar / \$56.000 · Lomo / \$56.000 · Pollo / \$48.500 · Tofu / \$45.500

AMARILLO

Leche de coco y curry amarillo con vegetales frescos salteados al wok, albahaca, limón y nampla. Servido con arroz al vapor y pan baguette.

Camarón y calamar / \$56.000 · Lomo / \$56.000 · Pollo / \$48.500 · Tofu / \$45.500

Si tiene alguna alergia, restricción alimenticia o duda acerca de los ingredientes de nuestras preparaciones por favor hágaselo saber a su mesero.





PARA COMPARTIR

DISPONIBLES ÚNICAMENTE SOBRE PEDIDO CON
2 DÍAS DE ANTICIPACIÓN. DISFRÚTELOS EN EL
RESTAURANTE O A DOMICILIO.

BARRA DE POKES

Para armar de acuerdo al gusto de cada invitado. Servido con los siguientes ingredientes: arroz de sushi, salmón, pesca del día, kanikama, edamame desgranado, ensalada de algas y mango, cebolla ocañera, chips de kale, aguacate, guacamole, mayonesa de jalapeño, teriyaki, ajonjolí picante, limón y togarashi.

Para 8 personas. / \$640.000

BBQ COREANO

Bondiola de cerdo ahumada, servida con arroz de sushi para hacer tacos con cogollos de lechuga, kimchi de manzana, cole slaw, crispy chili, ssamjang, crema de sriracha, encurtidos, cebolla crispy y hierbas frescas.

Para 6 a 8 personas. / \$650.000

DONBURI DE RES

Canilla de res con su salsa, servida con con arroz frito, mix de kimchi, aderezo de kimchi, crispy chili, zanahorias encurtidas, rábanos encurtidos, pepino europeo, vinagre de sushi, mayonesa japonesa, aguacate tatemado, dip de huevo, dip de berenjena y miso, pan chino, cebolla china, hierbabuena, cilantro y láminas de chiles frescos.

Para 8 personas. / \$650.000

PATO LAQUEADO

Pato laqueado al estilo Osaki, servido sobre arroz de sushi para armar tacos con crepes mandarín, hierbas frescas, salsa hoisin, sambal, encurtidos, sriracha y cebolla crispy.

Para 4 a 6 personas. / \$630.000





POSTRES

PANNA COTTA DE YUZU

Con notas cítricas, servido frío con crocante de galleta. / \$24.000

PIE DE COCO

Relleno de crema y coco. Servido con helado de vainilla. / \$25.000

TRUFA DE CHOCOLATE

Trufa de chocolate semiamargo rellena de mousse de frutos rojos.
/ \$25.000

WONTONS RELLENOS

Rellenos de ricota y arequipe. Servidos con helado de vainilla y salsa de mora. / \$25.000

BANANA TEMPURA

Con helado de vainilla y salsa de mora. / \$22.900

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

Sobre galleta y mezcla de frutos rojos. / \$22.000

TORTA ÓPERA

Torta suave de chocolate artesanal con base crujiente, rellena con mousse de pistacho. / \$25.000

BROWNIE OSAKI

Servido con banano y helado de vainilla. / \$25.000

Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta antes de impuestos, porcentaje que podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted según la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta usted deberá indicar al mesero si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura, o señalar el valor que dará como propina.

En este establecimiento de comercio los recursos recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicio. En caso de presentarse algún inconveniente con el cobro de la propina, podrá radicar su queja en la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 601 592 0400 o 018000910165, o en contactenos@sic.gov.co cuyo asunto debe ser "Queja cobro de propina".

En cumplimiento de la normatividad vigente sobre factura electrónica, nos permitimos recordar que el deber de expedirla se ejecuta con la entrega de la misma, de manera física o electrónica, siempre que esta comprenda todas las operaciones en que consistió la venta de bienes y/o servicios a nuestro cargo.

