



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 #4

- Miso soup.
- Crispy wontons (2 unidades).
- Ceviche roll (3 bocados).
- Edamame.
- Mini poke citrus.
- Mini brownie Osaki.

Menú mediodía / \$70.000

Menú mediodía + Bebida no alcohólica

(limonada Bali o limonada Rangpur) / \$75.200

Menú mediodía + Club Colombia 330 ml / \$77.400

Menú mediodía + Copa de vino de la casa / \$81.700

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





COCTELES

LYCHEE SPRITZ

Lillet Rosé, St. Pelletier, prosecco, lychee, rosa damascena.
/ \$43.000

SAKE SPRITZ

Sake, manzana de agua, limón tahití, soda. / \$42.000

GIN-ZILLA

Beefeater, Absolut, pepino, limón tahití, soda. / \$43.000

MEZCAL CANTÓN

Del Maguey, viche, jengibre, limón, Angostura, cardamomo.
/ \$43.000

BICHERITA

Altos, viche, mango biche, limón, albahaca. / \$43.000

MUMBAI MULE

Absolut, jengibre fresco, chai, limón mandarino, soda. / \$41.000

SAKE NEGRONI

Sake, vermouth bianco, Luxardo Bitter Bianco, cáscara de limón mandarino. / \$46.000

MANGO GIN

Beefeater macerado con mango, jengibre, limón. / \$45.000

GIN TONIC OSAKI

Beefeater , agua de flor de jamaica y limón mandarino. / \$46.000

SANGRÍA

800 ML
/ \$112.000

400 ML
/ \$60.000

ROSADA

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

CERVEZAS

Stella Artois / \$16.900

Corona / \$14.900

Corona Cero / \$13.900

Club Colombia / \$13.900

Club Colombia Trigo/ \$13.900

BBC Cajicá Miel / \$14.900

STELLA ✦ ARTOIS



SODAS NATURALES, AGUAS Y GASEOSAS

LYCHEE

Soda de lychee, rosa liana
orgánica y cardamomo. / \$17.900

FRESA CIRUELA

Soda de fresa, ciruela y limón.
/ \$15.700

JENGIBRE CHAI

Soda de especias chai y jengibre
fresco. / \$12.900

AGUA CORELIA

Con Naranja & Gas. / \$14.900

Sin azúcar

AGUA

Manantial con gas o sin gas.
/ \$8.500

GASEOSAS

Coca-Cola Original o Zero.
/ \$9.500

TÓNICA

/ \$9.500 • Fever Tree. / \$19.900

SODA CORELIA

De Maracuyá & Flor de Jamaica.
/ \$15.900

Sin azúcar añadido

EXTRACTOS FRESCOS

DOS MELONES

Extracto de sandía y melón.
/ \$10.900

MANGO BICHE Y ALBAHACA

Extracto de mango biche con
albahaca. / \$10.900

VERDE ZEN

Extracto de pepino, manzana y
jengibre (sin endulzantes
agregados). / \$14.900

JUGO DE MANGO BICHE

/ \$10.000

JUGO DE MANDARINA

/ \$12.600

LIMONADAS INUSUALES Y TÉS

LIMONADA BALI

Extracto de maracuyá, limón
tahití, agua de jamaica. / \$10.900

LIMONADA RANGPUR

Limón rangpur, hierbabuena y
panela. / \$9.900

LIMONADA DE COCO

/ \$14.900

TÉ OSAKI

Té verde Bitaco, lychee y
manzanilla con un toque de limón.
/ \$14.500

TÉ ROSADO

Infusión de frutos rojos, manzana y
canela con un toque de toronja.
/ \$13.600

HAPPY KOMBUCHA TAMARIND MULE

Jengibre y tamarindo (160ml).
/ \$15.900

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

Espresso doble / \$7.500

Macchiato / \$7.500

Americano / \$7.500

Latte / \$8.500

Capuccino / \$8.500





VINOS



BURBUJAS

Prosecco V8 Sior Sandro
Glera, Véneto - It

\$165.000

\$33.000

SAKE

Hana Kizakura Junmai Ginjo
Jpn (300 ml)
Sake Momokawa Organic Junmai
Oregón - EE.UU.

\$175.000

\$335.000

\$49.000

ROSADOS

Mil Caminhos, Touringa Nacional
Lisboa - Pt
Callia, Shiraz
San Juan - Ar

\$90.000 \$18.000

\$140.000

BLANCOS

Mara Martín
Godello, Galicia - Es
Mr Wildman
Chardonnay, Casablanca - Cl
Salentein Portillo
Sauvignon Blanc, Mendoza - Ar
Ochoa Uva Dobe
Viogner, Navarra - Es

\$190.000

\$145.000

\$165.000

\$33.000

\$160.000

\$32.000

TINTOS

Luzon
Garnacha Tintorera, Jumilla - Es
Callia
Malbec, San Juan - Ar
Di Giovanna
Gerbino, Syrah, Merlot, Sicilia - It
Emiliana Novas
Syrah Mourvedre, Cachapoal - Cl
Legado Muñoz
Tempranillo, Castilla la Mancha - Es

\$169.000

\$34.000

\$145.000

\$29.000

\$190.000

\$195.000

\$155.000



LICORES

GINEBRA	TRAGO	BOTELLA
Monkey 47	\$80.000	\$557.000
Plymouth	\$48.000	\$459.000
Beefeater 24	\$54.000	\$524.000
Beefeater Pink	\$46.000	\$447.000
Beefeater	\$39.000	\$383.000
		1/2 \$214.000
APERITIVOS & LICORES DULCES		
Lillet Rosé	\$31.000	\$317.000
Lillet Blanc	\$31.000	\$317.000
Bailey's	\$31.000	\$295.000
Campari	\$35.000	\$360.000
Cointreau	\$33.000	\$317.000
Licor 43	\$35.000	\$360.000
MEZCAL		
Del Maguey Vida	\$49.000	\$502.000
Ojo de Tigre	\$46.000	\$480.000
TEQUILA		
Altos Reposado	\$49.000	\$470.000
Altos Plata	\$49.000	\$470.000
VODKA		
Absolut	\$34.000	\$328.000
		1/2 \$164.000
Wyborowa	\$29.000	\$273.000
AGUARDIENTE		
Desquite Aguardiente	\$20.000	\$208.000
RON / CAÑA		
Havana Club Sel. de Maestros	\$55.000	\$535.000
Havana Club 7 Años	\$35.000	\$360.000
Havana Club Añejo Especial	\$32.000	\$305.000
Havana Club 3 Años	\$27.000	\$262.000
La Hechicera	\$55.000	\$535.000
Viche Monte Manglar	\$36.000	\$350.000
Viche Doña Sofi	\$29.000	\$295.000
PISCO		
Viñas de Oro	\$39.000	\$414.000
WHISKY		
Single Malt Scotch		
The Glenlivet 15 Años	\$70.000	\$688.000
The Glenlivet Caribbean Reserve	\$49.000	\$470.000
The Glenlivet 12 Años	\$51.000	\$492.000
The Glenlivet Founder's Reserve	\$46.000	\$447.000
Blended Scotch		
Chivas Regal 18 Años	\$81.000	\$797.000
Chivas Regal Mizunara	\$61.000	\$601.000
Chivas Regal Extra 13 Tequila Cask	\$48.000	\$459.000
Chivas Regal Extra 13	\$45.000	\$437.000
		1/2 \$273.000
Chivas Regal 12 Años	\$40.000	\$393.000
American / Irish Whiskey		
Jameson	\$37.000	\$360.000

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





BARRA DE SUSHI

BOCADOS, NIGIRIS, MAKIS,
POKES, CRUDOS Y ESPECIALES





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 / \$25.100

TACOS DE PESCA DEL DÍA

Tacos de nori crujiente rellenos de arroz de sushi, aguacate hass y tartar de pesca del día. **2 unidades / \$33.300 · Salmón / \$34.300**

CRAB ROLL

Rollo relleno con kanikama y/o langostino, mayo spicy y aguacate. Envuelto en papel de soya y ponzu. **4 bocados**
Kanikama / \$35.300 · Kanikama y langostino / \$43.500

FISH HAND ROLL

Relleno de tartar de pesca blanca con salsa cítrica nikkei, aceite de trufa, aguacate y quinua crocante. **/ \$19.400**

NIGIRIS

EBI

Langostino hervido servido sobre arroz. **2 unidades / \$20.400**

ANAGO

Anguila ahumada, servida sobre arroz. **2 unidades / \$26.600**

SAKE

Lonjas de salmón sobre arroz de sushi. **2 unidades / \$21.400**

PESCA DEL DÍA

Servida sobre arroz de sushi. **2 unidades / \$20.400**

PESCA NIKKEI

Pescado blanco, salsa acevichada y furikake. **2 unidades / \$23.600**

SALMÓN SAMBAIZU

Salmón sellado con salsa sambaizu. **2 unidades / \$26.000**

LANGOSTINO KIMCHI

Langostino sellado con salsa de kimchi y parmesano.
2 unidades / \$25.700

PALTA TATEMADA

Aguacate sellado al soplete, limón y salsa macha de maní y chipotle.
2 unidades / \$16.700



MAKIS

OSAKI BEEF

9 pzas / \$43.000

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

CEVICHE ROLL

9 pzas / \$44.800

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

CRUNCHY

9 pzas / \$44.700 · 5 pzas / \$26.400

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

CRISPY PHILADELPHIA

9 pzas / \$43.500

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

SINARI

9 pzas / \$45.200 · 5 pzas / \$25.300

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

SPICY MAKI

9 pzas / \$41.000

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

MAKI AL TIGRE

9 pzas / \$42.500

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 / \$42.500

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

MAJI ROLL

9 pzas / \$38.700

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 / \$46.300

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. / \$56.500

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 / \$54.000**

KANI

Aguacate, ensalada de pepino en cubos, tomate cherry, zanahoria encurtida y edamame. Acompañado de tenkasu de ajonjolí. / \$47.100

POKE DE CAMARONES

Camarones en mayonesa de chipotle, con ensalada de algas, aguacate y furikake, servido sobre arroz de sushi. / \$49.700



VEGAN ROLL

9 pzas / \$27.500

Relleno de aguacate, tofu braseado, mix de encurtidos, pepino japonés y tomates deshidratados. Envuelto en quinua crocante y togarashi. Acompañado de ponzu trufada.

SHIITAKE ROLL

9 pzas / \$29.000

Rollo de hongos salteados, pepino japonés y espárragos envueltos en alga nori. Servido con crema de aguacate e hilos crocantes de camote.

CAMARÓN TEMPURA

9 pzas / \$41.000

Relleno de pesca de día, aguacate y mayonesa spicy.

PHILADELPHIA

9 pzas / \$35.400 · 5 pzas / \$23.600

Salmón fresco con queso crema y ajonjolí.

CALIFORNIA DINAMITA

9 pzas / \$31.800 · 5 pzas / \$22.100

Palmito de cangrejo, masago y salsa dinamita.

CALIFORNIA

9 pzas / \$33.300 · 5 pzas / \$18.000

Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago.

SALMON SKIN

9 pzas / \$30.100 · 5 pzas / \$20.000

Piel de salmón crujiente con aguacate y ajonjolí. Servido con salsa teriyaki.

BATAYAKI ROLL

9 pzas / \$41.000

Pesca blanca al soplete con mantequilla batayaki, relleno de langostino furay, kani dinamita y aguacate, acompañado de mayo acevichada.

KAYTO

9 pzas / \$41.500

Langostino al vapor, mayo kimchi, cangrejo ahumado, aguacate, pepino europeo y semillas de ajonjolí.



CRUDOS

CEVICHE OSAKI

Pesca del día, aguacate tatemado, pepino japonés, rabanito encurtido, ralladura de limón y salsa ponzu. / **\$40.500** · **Salmón / \$42.500**

TATAKI

Cortes finos sellados a alta temperatura, crema de aguacate, cebollas encurtidas y aceite de trufa.
Salmón / \$45.800 · **Atún / \$42.800**

TARTARE

Tartare de pesca del día en salsa nikkei, crema de aguacate y cebollas encurtidas. Servido con crocantes de arroz.
/ \$43.600

SHIRASHI

Pescado fresco según disponibilidad servido sobre arroz de sushi, aguacate y gelatina tosazu. / **\$51.600**

SASHIMI DE PESCA DEL DÍA

Cortes finos de pesca del día servidos sobre ensalada de katsura y algas, acompañados de ponzu cítrica. / **\$25.700**

SASHIMI DE SALMÓN

Fresco, sobre katsura de zanahoria y rábano sandia. / **\$26.400**

SASHIMI EBI

Langostino cocido, sobre katsura de zanahoria y rábano sandia.
/ \$22.600

SASHIMI ESPECIAL

Salmón, pesca del día y langostinos, servidos sobre ensalada de katsura y algas, acompañados de ponzu cítrica. / **\$93.700**

ESPECIALES

36

\$57.500

½ Ceviche Roll
½ Philadelphia
½ California Dinamita

38

\$70.600

½ Philadelphia
½ Spicy Maki
½ Smoked Crab Roll

37

\$68.600

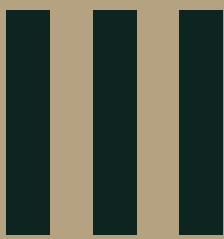
½ Crunchy
½ California Dinamita
½ Philadelphia





COCINA CALIENTE

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





ENTRADAS

LANGOSTINOS FURAY (5 Unidades)

Langostinos furay acompañados de salsa de ciruela con chiles.
/ \$42.500

DIP DE HUEVO Y BERENJENA

Crema de huevo con togarashi, dip de berenjena asada con mantequilla de miso acompañado de pan chino al sartén. / \$26.100

EDAMAME

Frijoles de soya en su vaina, cocidos al vapor. Servidos con sal marina y ajonjolí. / \$19.500

EDAMAME AL WOK

Frijoles de soya en su vaina salteados al wok en caldo ramen y ostras.
/ \$24.600

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 / \$29.100**

CANASTA DE CAMARONES

Camarones tempura servidos con mayonesa de chipotle, cebolla japonesa y limón. / \$32.900

HUMMUS DE EDAMAME

Con mango, marañón y chips de camote. / \$36.600

CRISPY WONTON

Dumpling crujiente relleno de cerdo especies y cebolla china, acompañados de salsa de ciruela con chiles. / \$31.900

ROLLITOS PRIMAVERA

Egg Rolls rellenos de vegetales frescos y albahaca, servidos en hojas de lechuga y hierbabuena. Con salsa de chile dulce. **4 bocados / \$26.500**

ROLLOS SIAM

Rellenos de pollo, vegetales y albahaca Siam, servidos con salsa hot and sour. **5 unidades / \$27.600**

ROLLOS DE VERANO

Vegetales frescos envueltos en hojas de papel de arroz. **2 unidades**
Langostinos / \$33.300 · Palmito / \$27.600 · Vegetarianos / \$24.300

ROLLOS DE LANGOSTINO CRUJIENTES

Envueltos en piel de spring roll, con salsa de pimienta y limón.
5 unidades / \$42.500





ENSALADAS

ENSALADA DE POLLO INASAL

Pollo inasal, con mix de lechugas asiáticas, papaya encurtida, tomate cherry, pepino europeo, hierbas aromáticas y brotes de soya. / \$40.400

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. / \$42.500 - Con arroz de sushi / \$44.700

QUINUA Y EDAMAME

Quinua servida con edamame, mango, tomate cherry, aguacate y marañón. / \$40.400

LOMO THAI

Medallones de res marinado y asado, mezcla de lechugas, hierbabuena, tomates, cebolla y cohombro. Ligeramente picante, servido con salsa cítrica. / \$44.300

MARISCOS Y MANÍ

Camarones y calamares con lechugas asiáticas, tomate cherry, hierbas frescas, cebolla crujiente y salsa de maní. / \$47.000

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. / \$36.400

MISO

Consomé a base de pasta de frijol de soya (miso) con algas marinas, cebolla, ajonjolí y tofu. / \$17.100

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. / \$29.600

WONTON

Consomé sazonado con shiitakes, bok choy y aceite de ajonjolí. Servido con wontons de cerdo. / \$35.300

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. / \$54.400

RAMEN NOODLES

Fideos frescos servidos en caldo a base de miso aromatizado con cebolla, raíz china, shiitake y ajonjolí.
Pork belly / \$56.500 - Pollo / \$53.200

RAMEN VEGETARIANA

Fideos frescos servidos en caldo a base de verduras y hongos, acompañada de cebolla china, shiitake salteado y tofu parrillado. / \$43.500





DE LA PARRILLA Y LOS SARTENES

BOWL CALLEJERO DE POLLO

Con base de arroz al vapor, pollo, verduras salteadas y curry verde.
/ \$46.200

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 / \$57.500 · Salmón / \$60.300

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 / \$57.500 · Salmón / \$60.300

COSTILLAS EN CAMELO DE MISO

De cerdo marinadas en especias, cocidas al horno y bañadas en caramelo de miso. Acompañadas de Arroz Blanco / \$66.500 · Vegetales al wok/ \$68.300 · Arroz frito/ \$70.400

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 \$61.300 · 300gr \$79.000

DEL WOK

ARROZ FRITO DE CANGREJO

Arroz frito con camarón y cangrejo ahumado. Servido con ensalada fresca de pepino, cebolla, chiles encurtidos y hierbabuena. / \$58.800

CANTONÉS

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

Vegetariano / \$31.700 · Pollo / \$39.800 · Camarón / \$48.800 · Camarón y pollo / \$47.800 · Cerdo y camarón / \$47.600

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 / \$39.800

BIRIANI

Pollo, almendras, cebolla, plátano frito y mango tommy, mezclados con arroz aromatizado salteado al wok y servido con chutney de mango. / \$45.600 · Vegetariano / \$38.700

ARROZ TAILANDÉS

Camarones salteados al wok con arroz, tortilla de huevo, tomate y pasta de camarón. Con cerdo caramelizado y mango. / \$46.800

PAD THAI

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

Camarón y pollo / \$45.800 · Camarón / \$50.000 · Pollo / \$41.500 · Vegetales y tofu / \$39.900

POLLO KUNG PAO

Pollo crujiente con marañones, chiles secos y cebolla caramelizada. Servido con soya y arroz al vapor. / \$46.800

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. / \$55.100

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 / \$60.300 · Lomo / \$59.600 · Pollo / \$53.200 · Tofu / \$49.100

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 / \$60.300 · Lomo / \$59.600 · Pollo / \$53.200 · Tofu / \$49.100

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. / \$660.000

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. / \$695.000

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. / \$665.000





POSTRES

PANNA COTTA DE YUZU

Con notas cítricas, servido frío con crocante de galleta. / \$25.500

PIE DE COCO

Relleno de crema y coco. Servido con helado de vainilla. / \$26.500

TRUFA DE CHOCOLATE

Trufa de chocolate semiamargo rellena de mousse de frutos rojos.
/ \$26.500

WONTONS RELLENOS

Rellenos de ricota y arequipe. Servidos con helado de vainilla y salsa de mora. / \$26.500

BANANA TEMPURA

Con helado de vainilla y salsa de mora. / \$24.500

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

Sobre galleta y mezcla de frutos rojos. / \$23.500

TORTA ÓPERA

Torta suave de chocolate artesanal con base crujiente, rellena con mousse de pistacho. / \$26.500

BROWNIE OSAKI

Servido con banano y helado de vainilla. / \$27.500

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.

