



FIRE TABLE EXPERIENCE

Disfrute de una experiencia culinaria única con nuestra Grill Experience interactiva. Cada mesa cuenta con una parrilla de última generación, donde usted podrá cocinar cortes premium a la perfección. El carbón cerámico brinda una experiencia de asado sin humo, lo que le permite saborear los ricos sabores de las carnes perfectamente asadas, mientras disfruta de la calidez de una cena compartida.

ENTRADAS

STEAK TARTARE (250 g) (Experiencia para 4 personas)	1,100	TUNA TARTARE (50 g) (Por persona)	250
Nabo, cebolla, cebollín, mostaza, aceite de ajonjolí, ralladura de limón, tartaletas mini de wonton, rib eye		Atún, huevo, limón amarillo, salsa de soya, jengibre, wasabi, cebollín	
ENSALADA DE PORK BELLY & BOK CHOY (250 g) (Experiencia para 4 personas)	1,200	SOPA PHO CON CECINA DE RES (80 g) (Por persona)	350
		Caldo de cerdo, germen de soya, hongo shitake, lámina de chile serrano, brote de cilantro y menta	

MAKIS

MANGO ESPECIAL ROLLO (90 g)	380	YUZU MAKI	360
Mango, camarón tempura, salsa de anguila, picante		Aguacate, pepino, aderezo de yuzu miel	
NEW YORK (50 g)	520	ATÚN JALAPEÑO (100 g)	450
Camote tempura, aguacate, salsa de trufa parmesano		Kanikama, aguacate, camarón tempura, salsa ponzu	
MAGURO PICANTE (65 g)	350	ARCOIRIS (85 g)	480
Atún marinado, pepino, aguacate, cilantro		Kanikama, pepino, aguacate	
SAKE CITRUS (120 g)	420	LANGOSTA (60 g)	605
Camarón tempura envuelto en salmón		Mango, cilantro, masago, aguacate, salsa de mostaza	
ANGUILA (80 g)	440	CANGREJO PICANTE (60 g)	450
Anguila, camarón tempura, aguacate		Furikake, aguacate, pepino, mayonesa de alga	

NIGIRIS (Por pieza)

Pesca del día (15 g)	140	Hamachi (15 g)	230
Atún (15 g)	160	Masago (12 g)	230
O-toro (30 g)	649	Ikura (12 g)	440
Camarón (20 g)	160	Salmón (15 g)	160
Anguila (20 g)	280	Callo (15 g)	160

FIRE TABLE EXPERIENCE

Disfrute de una experiencia culinaria única con nuestra Grill Experience interactiva. Cada mesa cuenta con una parrilla de última generación, donde usted podrá cocinar cortes premium a la perfección. El carbón cerámico brinda una experiencia de asado sin humo, lo que le permite saborear los ricos sabores de las carnes perfectamente asadas, mientras disfruta de la calidez de una cena compartida.

EXPERIENCIAS

RESERVA DEL CHEF <i>Por persona</i> · Salmón (40 g) · Camarón u10 (40 g) · Short Rib Prime Corte Diamante "Galbi" (40 g)	1,900	FESTIVAL DE CARNE <i>Por persona</i> · Rib Eye (40 g) · New York (40 g) · Filete (40 g) · Bolas de Short Rib (40 g)	1,800	BLOQUE DE CARNICEROS <i>Por persona</i> · Korobuta Rib (40 g) · Korobuta Belly (40 g) · Costilla de Cordero (40 g) · Salchicha Artesanal (40 g)	1,400
---	-------	---	-------	---	-------

AGREGAR 40G DE WAGYU JAPONES

· A5 New York 🍣	400	· Filete A5 🍣	650
· Rib Eye 🍣	560	· Cola de Langosta (Por gramo) 🍣	Precio de Mercado



CORTES DE CARNE

Rib Eye (400 g)	1,750	Bone-in Rib Eye (570 g) 🍣	2,585
New York (400 g)	1,350	A5 New York (Por Gramo) 🍣	Precio de Mercado
Beef Filete (227 g)	1,500	A5 Rib Eye (Por Gramo) 🍣	Precio de Mercado
Rib Eye Añejado (400 g)	1,950	Filete A5 (Por Gramo) 🍣	Precio de Mercado
New York Añejado (400 g)	1,800		
Picaña Añejada (350 g) 🍣	665		

ACOMPAÑAMIENTOS

PIMIENTOS SHISHITO SALTEADOS Salsa de soya, sal de grano	ARROZ JAZMÍN Al vapor o frito
QUESO ASADO Con salsa de tamarindo y soya	PIMIENTOS DULCES ASADOS AL BALSALU Balsamico, soya, vinagre de manzana coreano
ENSALADA DE CEBOLLÍN 🥬🌱 Vinagretado en jangy ajonjolí mixto	PURÉ DE PAPA TRUFADA Zest de trufas
CHAMPIÑONES FRESCOS Salteados al ajo	ENCURTIDOS COREANOS 🥬🌱 Pepino japones y chayote con jalapeños

POSTRES

Miso Creme Brulee	230	Helado de Té Verde	230
Pastel Vegano de Chocolate	230	Mochi de Vainilla y Mango	230
Cremoso de Coco y Té Matcha	230	Pastel Japonés	230
Postre del chef: Helado de vainilla con salsa de soya	230		

