

魂

ASA I

MENU

APPETIZERS /ENTRADAS

Miso soup <i>Diced fish, scallion and wakame seaweed salad</i> Sopa con cubos de pescados, cebollín y alga wakame.	\$175
Salmon carpaccio <i>Salmon carpaccio with miso dressing</i> Carpaccio de salmón con salsa miso.	\$460
Edamame <i>Steamed green soy beans / Edamames al vapor</i>	\$165
Spicy Edamames <i>With Guilli pepper / Picantes con chile Guilli</i>	\$245

SASHIMI

Toro tataki <i>Seared tuna toro with ponzu sauce and scallion.</i> Atún toro sellado con salsa ponzu y cebollín.	\$530
Kampachi yuzu kosho <i>Yellow tail Kampachi with Japanese chile pepper sauce</i> Kampachi con salsa chile japonés.	\$525
Medium/ Medio <i>6 kinds of fish and seafood</i> 6 variedades de pescados y mariscos.	\$790

NIGIRI

Lean tuna/ akami	\$160
Medium fatty tuna/ chutoro	\$190
Fatty tuna/ toro	\$205
Salmon/ salmón	\$160
Shrimp/ camarón	\$155
Eel with foie gras/ Anguila con foie gras	\$255
Catch of the day/ pesca del día	\$225

BOWLS

Spicy tuna avo <i>Tuna, avocado, scallion with chilli sauce</i> Atún, aguacate, cebollín y salsa de chiles.	\$455
Spicy salmon avo <i>Salmon, avocado, scallion with chilli sauce</i> Salmón, aguacate, cebollín y salsa de chiles	\$425



ASA I

ROLLS

Spicy tuna <i>Tuna, cucumber, avocado and masago with spicy sauce</i> Atún, pepino, aguacate y masago con aderezo picante.	\$360
Toro taku <i>Tuna toro, pickled radish, scallion, sesame seeds and shiso leaf</i> Atún toro, nabo encurtido, cebollín, ajonjolí y hoja shiso.	\$390
California roll <i>Fake crab, avocado, cucumber and masago.</i> Surimi, aguacate, pepino y masago.	\$280
Tekka especial <i>Lean tuna, chutoro and toro combination</i> Combinación de atún rojo, chutoro y toro.	\$395
Salmon roll <i>Salmon, cucumber, scallion, avocado and eel sauce</i> Salmón, pepino, cebollín, aguacate y salsa de anguila.	\$395

MAIN COURSES

Beef teriyaki <i>Grilled prime fillet with teriyaki sauce</i> Filete prime con salsa teriyaki.	\$560
U8 Shrimp <i>Grilled U8 Shrimp and eel sauce</i> Camarón U8 parrillado con salsa de anguila.	\$550
Chicken breast / Pechuga de pollo <i>Grilled chicken breast with citrus yuzu sauce</i> Pechuga de pollo con salsa yuzu kosho	\$370
Octopus / Pulpo <i>Grilled octopus with spicy miso sauce</i> Pulpo a la parrilla con salsa de miso picante	\$430

DESSERTS / POSTRES

Crispy icecream sandwich / Sándwich crujiente de helado <i>Roasted hazelnuts, vanilla icecream and chocolate ganache</i> Avellanas rostizadas, helado de vainilla y ganache de chocolate.	\$245
Japanese cheesecake / Cheesecake japonés	\$225