

HITOMI
TOMI

味の
の
衝撃



P L A T O S F R Í O S	TAKO SARADA \$8.900 Ensaladilla japonesa de pulpo, pepino a la parrilla y wuacame encurtido.
	USUZUKURI SHINSEN \$ 14.900 Corte fino de pescado, ponzu y citricos cortados a vivo.
	USUZUKURI SAKE \$ 12.900 Corte fino de salmón, ponzu y citricos a cortados a vivo.
	OSTIONES BATAYAKI (5 UN) \$ 9.900 Ostiones estilo batayaki, ciboulette y katsobushi. (5 und)
	OSTIONES BATAYAKI (9 UN) \$ 15.900 Ostiones estilo batayaki, ciboulette y katsobushi.
	GUNKAN SAKE \$ 11.900 Bocado de arroz envuelto en nori, salmón y gochujang.
	GUNKAN SHINSEN \$ 11.900 Bocado de arroz envuelto en Nori y pescado del día estilo batayaki.
	SASHIMI SAKE (12 UN) \$ 18.900 Cortes frescos de Salmón. Wasaby y jengibres con encurtido casero. (12 un)
	SASHIMI SHINSEN (12 UN) \$ 18.900 Cortes frescos de Pescado del dia. Wasaby y jengibres con encurtido casero. (12 un)
	SASHIMI MORIAWASE (12 UN) \$ 18.900 Cortes frescos de Salmón y Pescado del dia. Wasaby y jengibres con encurtido casero. (12 un)

P L A T O S C A L I E N T E S	KARAAGE \$ 10.900 Pollo Frito de estilo japones con emulsion de gouchujang y hojas frescas
	GYOZAS CERDO \$ 9.900 Masa fina rellena de cerdo y camarón, al vapor y servidas con dashi y chili oil. (6un)
	GYOZAS DE PATO \$ 10.900 Masa fina rellena de confit de pato, mix de pimientas. Cocinadas al vapor y servidas en dashi y chili oil. (4 un)
	GYU SANDO \$16.900 Sandwich japones, carne de res angus a la parrilla, wacame encurtido y salsa tonkatsu.
	KATSU SANDO \$16.900 Sandwich japones, carne de cerdo apanado, kimchi de la casa pepino fresco y salsa tonkatsu.
	CHAMPIÑONES A LA PARRILLA \$ 9.900 Champiñones a la parrilla, puré de berenjena con miso, maní y hojas frescas.
	TAKO NO SUMIBIYAKI \$ 14.900 Pulpo a la parrilla cocinado lentamente en sus jugos. Puré de durazno, shizo y nori.
	TATAKI SAKE \$ 12.900 Salmón sellado, servido con salsa de wasabi, ponzu y aceite trufado. Acompañado de encurtidos y cebollín.
	TATAKI SHINSEN \$ 12.900 Pescado del dia sellado, servido con salsa de wasabi, ponzu y aceite trufado. Acompañado de encurtidos y cebollín.

N I G I R I	NIGIRI SHINSEN \$ 6.900 Pescado fresco del día sobre arroz shari sazonado. (2 un)
	NIGIRI SAKE \$ 7.900 Salmon, ponzu y aceite de trufa blanca. (2 un)
	GYU NIGIRI \$ 9.900 Carne de Wagyu foie gras y salsa de la casa. (2 un)

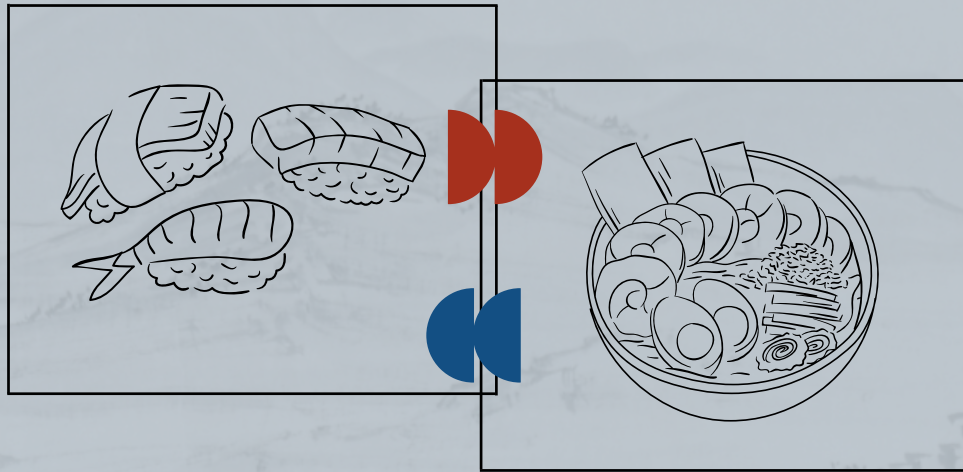
R A M E N	MISO RAMEN \$ 12.900 Caldo dashi con pasta de miso, fideos artesanales, tofu, huevo marinado y cebollín.
	TONKOTSU RAMEN \$ 13.900 Caldo de cerdo cocinado lentamente, fideos artesanales, cerdo Chashu, huevo marinado y cebollín.

Precios promocionales no son acumulables entre sí

PRECIO
PROMOCIONAL

S U S H I	SAKE AVOCADO	\$14.800	\$ 8.940	40%
	Clásico roll de salmón fresco y palta, con pepino crocante. Finalizado con láminas de plata selladas para un sutil toque ahumado.			
	EBI CRUNCH	\$15.590	\$ 9.400	40%
	Roll crocante con camarón tempura, palta y pepino fresco, coronado con delicado pez blanco para finalizar.			
	BATAYAKI SUPREME	\$14.800	\$ 8.940	40%
	Suave pez blanco acompañado de shiitake salteado y camarón tempura. Cubierto con finas láminas de plata y coronado con mantequilla batayaki al estilo japonés.			
	VEGGI	\$13.990	\$ 8.340	40%
	Cebollín tempura, pepino crocante y palta suave en un roll liviano, finalizado con mantequilla batayaki que realza el sabor			
	GYŪ TAMAGO	\$15.800	\$ 9.480	40%
Relleno de tamago, con cebollín tempura crujiente y nabo encurtido refrescante. Terminado con wagyu sellado y foie gras, flambeado para un toque ahumado, y coronado con una salsa agridulce que equilibra cada bocado.				
EBI SAKE	\$14.800	\$ 8.940	40%	
Camarón salteado y salmón fresco, con cebollín tempura crujiente. Envuelto en omelette japonés suave y terminado con pickle de jengibre casero para un toque fresco y equilibrado.				
SPICY KANI ROLL	\$15.800	\$ 9.480	40%	
Tártar de jaiba con camarón salteado y pepino fresco, envuelto en suave palta y terminado con spicy mayo.				
OMAKASE	\$46.800	\$ 32.200	30%	
2 gunkan - 3 sashimi - 3 nigiri - 20 piezas (28 Piezas)				
OMAKASE HITOMI	\$55.500	\$ 38.850	30%	
2 gunkan - 4 sashimi - 4 nigiri - 30 piezas (40 Piezas)				

P O S T R E	HELADO DE WASABI	\$ 6.900
	Papaya y durazno con helado de wasabi y granita de limón.	



COCTELERÍA DE AUTOR	<p>DENTÖ \$ 6.900</p> <p>Un sour japonés de carácter cítrico y sedoso: el pisco infusionado en sencha se encuentra con mandarina y vermut; la espuma de albúmina y un toque de amargo lo redondean.</p>
	<p>KAIZEN MARTINI \$ 8.900</p> <p>Nuestra versión progresiva del martini: seco y elegante, con notas florales y un sutil guiño a la cocina japonesa gracias al vinagre de arroz y el jengibre.</p>
	<p>WABI-SABI \$ 7.400</p> <p>Un spritz rosado, refrescante y aromático; la frutilla y el amaro se equilibran con la efervescencia de Asahi para un final ligero y gourmand.</p>
	<p>WA \$ 6.900</p> <p>Tropical y especiado, un mango y pimienta sichuan con cítricos y miel; una copa aromática que hace honor a la armonía del equilibrio dulce-ácido-picante.</p>
	<p>SEIMITSU \$ 7.400</p> <p>Capas precisas: frutos rojos y flores del sauco sobre una base de té negro; burbujeante, cítrico y muy perfumado.</p>
	<p>HINODE COLLINS \$ 7.400</p> <p>Un Collins oriental y efervescente; yuzu brillante y cítrico que se aligera con Asahi para un trago seco, fresco y visualmente llamativo.</p>

MOKUTERU	<p>KAKUSHIN \$ 4.900</p> <p>Sin alcohol, vibrante y cítrico; el yuzu ilumina el té verde mientras la piña aporta amplitud tropical y la soda un final chispeante.</p>
	<p>BI \$ 4.900</p> <p>Perfil sobrio y frutal: mango y té negro con un corte cítrico; refrescante, equilibrado y de baja dulzura.</p>



**C
E
R
V
E
Z
A
S**

HEINEKEN 500CC (SCHOP)	\$ 4.900
KUNSTMANN TOROBAYO (SCHOP)	\$ 4.800
AUSTRAL LAGER 330CC	\$ 3.600
PERONI	\$ 3.600
ASAHI	\$ 3.900

**L
I
C
O
R
E
S**

SAKE HANA KIZAKURA	\$ 5.900
SAKE PREMIUM JUNMAI	\$ 6.900
WHISKY AKASHI	\$ 10.900
WHISKY TOTTORI BOURBON BARREL	\$ 12.900

**C
L
Á
S
I
C
O
S**

MARGARITA PREMIUM Tequila Avión, Triple Sec, Zumo de limón.	\$ 10.900
RUSTY NAIL Whisky Chivas 12 Años, Drambuie	\$ 6.900
MOSCOW MULE Vodka Absolut Blue,, Ginger Beer Fentimans, zumo de limón.	\$ 6.900
PISCO SOUR Pisco Transparente, Zumo de limón, Almíbar.	\$ 6.900
PISCO SOUR CATEDRAL Catedral	\$ 8.900
PISCO SOUR PERUANO Catedral peruano	\$ 8.900
NEGRONI Gin Beefeater, Campari, Cinzano Rosso	\$ 6.900
OLD FASHIONED Chivas 12 Años , Almíbar, Bitter Angostura	\$ 6.900
BOULEVARDIER Bulleit, Campari, Cinzano Rosso	\$ 6.600
PALOMA Tequila Olmeca Blanco, zumo de pomelo, syrup simple, Top de agua gasificada.	\$ 6.600
CYNAR JULEP Cynar, limón, almíbar simple, menta	\$ 6.900
COSMOPOLITAN Vodka Absolut Blue, Triple Sec, zumo de limón, jugo de arándanos	\$ 6.800
MOJITO CUBANO Ron Havana blanco, cortes de limón, menta fresca, zumo de limón sutil, syrup simple y agua gasificada.	\$ 6.800
TEQUILA MARGARITA Tequila Blanco, triple sec, zumo de limón.	\$ 6.800
TOM COLLINS Gin Beefeater Dry, zumo de limón, syrup simple, agua gasificada.	\$ 6.800
FERNANDITO Fernet Branca con Coca Cola 220 cc.	\$ 5.900
RAMAZZOTTI SPRITZ Ramazzotti, Undurraga Brut Royal, agua gasificada.	\$ 6.900
RAMAZZOTTI VIOLETTO TONIC Ramazzotti Violetto / Agua Tónica	\$ 6.800
APEROL SPRITZ Aperol, Undurraga Brut Royal, agua gasificada.	\$ 6.900
ST GERMAIN SPRITZ St Germain, Undurraga Brut Royal, agua gasificada.	\$ 7.500
CHAMBORD SPRITZ	\$ 7.500
ESPRESSO MARTINI	\$ 7.500

TROPICAL GIN Gin Beefeater, Red Bull Yellow	\$ 8.400
DRAGON GIN Gin Beefeater, Red Bull Fruta del Dragón	\$ 8.400
WILD DRAGON Ballantine Wild, Red Bull Fruta del Dragón	\$ 8.400
PISCO RED BULL Corto de Pisco / Red bull	\$ 5.900
PISCO Y RED BULL Dos cortos de pisco / Red Bull / Bebida.	\$ 10.800

P I S C O	MISTRAL 35°	\$ 4.900
	MISTRAL 40°	\$ 5.200
	MISTRAL GRAN NOBEL	\$ 7.900
	ALTO DEL CARMEN 40°	TRANSPARENTE \$ 5.200
	REPUBLICANO TRIPLE DESTILADO	\$ 5.400
	REPUBLICANO AÑEJADO	\$ 5.400
	GOBERNADOR 35°	\$ 5.200
	GOBERNADOR 40°	\$ 5.800
VIÑAS DE ORO	\$ 6.900	

V O D K A	ABSOLUT BLUE	\$ 6.500
	STOLICHNAYA	\$ 6.200
	STOLICHNAYA ELIT	\$ 7.700
	SKYY	\$ 6.200

R O N	HAVANA CLUB AÑEJADO RESERVA	\$ 5.900
	HAVANA 7	\$ 7.500
	PAMPERO SELECCIÓN	\$ 6.900
	DIPLOMÁTICO MANTUANO	\$ 7.900
	DIPLOMÁTICO RESERVA	\$ 15.900

W H I S K Y & W H I S K E Y	CHIVAS 12 AÑOS	\$ 7.900
	CHIVAS 18 AÑOS	\$ 13.900
	CHIVAS MIZUNARA	\$ 10.900
	BALLANTINE'S WILD	\$ 6.900
	TX BOURBON WHISKY	\$ 7.600
	BULLEIT	\$ 7.500
	JOHNNIE WALKER RED	\$ 6.500
	JOHNNIE WALKER BLACK	\$ 7.900
	SINGLETON 12Y	\$ 8.500
	JACK DANIEL'S	\$ 7.800
	JACK DANIEL'S HONEY	\$ 7.800
	JACK DANIEL'S FIRE	\$ 7.500
	JACK DANIEL'S APPLE	\$ 7.500
	JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	\$ 14.900
	GLENFIDDICH 12 AÑOS SINGLE MALT	\$ 8.500
	GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$ 23.900
	MONKEY SHOULDER	\$ 9.900
	TULLAMORE DEW	\$ 6.900
	WOODFORD RESERVE	\$ 11.900
WILD TURKEY	\$ 7.200	

COCTELERIA REDBULL

G I N	BEEFEATER	\$ 6.900
	BEEFEATER PINK	\$ 7.500
	BEEFEATER 24	\$ 9.600
	MALFY	\$ 8.600
	MALFY POMELO	\$ 8.600
	SANTOS	\$ 6.000
	TANQUERAY	\$ 6.900
	HENDRICKS	\$ 8.800
	BULLDOG	\$ 8.600
	PROVINCIA ANDES DRY	\$ 6.500
BOMBAY	\$ 6.800	
MARE	\$ 10.900	
ENGINE	\$ 8.400	

T E Q U I L A	OLMECA BLANCO	\$ 4.500
	OLMECA REPOSADO	\$ 4.500
	TEQUILA AVIÓN SILVER	\$ 8.900
	JIMADOR BLANCO	\$ 4.500
	JIMADOR REPOSADO	\$ 4.500
	HERRADURA AÑEJO	\$ 7.600
SE BUSCA (MEZCAL JOVEN)	\$ 9.900	

L I C O R E S	AMARETTO DISARONNO	\$ 5.900
	GRAND MARNIER	\$ 6.500
	CYNAR	\$ 5.500
	JÄGERMEISTER	\$ 4.600
	JÄGERMEISTER MANIFEST	\$ 6.900
	JÄGERMEISTER COLD BREW	\$ 4.600
	CHAMBORD	\$ 10.900
	LICOR 43	\$ 5.900
	FRANGELICO	\$ 6.900
	CACHACA 51	\$ 4.900
	CINZANO 1757	\$ 6.900
CINZANO ROSSO / BIANCO / EXTRA DRY	\$ 5.900	

ERRAZURIZ MAX	\$ 19.900
UNDURRAGA TH	\$ 20.900
CASTILLO MOLINA	\$ 16.900
CALITERRA TRIBUTO	\$ 18.900
CASA MARÍN CARTAGENA	\$ 24.900
ERRAZURIZ ACONCAGUA ALTO COSTA	\$ 29.900
ESPUMANTE UNDURRAGA BRUT	\$ 14.900
ESPUMANTE RICCADONNA BRUT	\$ 22.900
UNDURRAGA FREE	\$ 18.900
COPA	\$ 5.900

VINOS & ESPUMANTES