

HITOMI
TOMI

味の
の
衝撃
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	\$ 14.900
	Corte fino de salmón, ponzu y citricos a cortados a vivo.	
	OSTIONES BATAYAKI (5 UN)	\$ 10.900
	Ostiones estilo batayaki, ciboullette y katsobushi. (5 und)	
	OSTIONES BATAYAKI (9 UN)	\$ 16.900
	Ostiones estilo batayaki, ciboullette y katsobushi.	
	GUNKAN SAKE	\$ 8.400
	Bocado de arroz envuelto en nori, salmón y gochujang.	
	GUNKAN SHINSEN	\$ 8.400
	Bocado de arroz envuelto en Nori y pescado del día estilo batayaki.	
	SASHIMI SAKE (12 UN)	\$ 19.900
	Cortes frescos de Salmón. Wasaby y jengibres con encurtido casero. (12 un)	
	SASHIMI SHINSEN (12 UN)	\$ 19.900
	Cortes frescos de Pescado del dia. Wasaby y jengibres con encurtido casero. (12 un)	
	SASHIMI MORIAWASE (12 UN)	\$ 19.900
	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	\$ 11.900
	Pollo Frito de estilo japones con emulsion de gouchujang y hojas frescas	
	GYOZAS CERDO	\$ 11.900
	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	\$ 15.900
	Pulpo a la parrilla cocinado lentamente en sus jugos. Puré de topinambur, chips y nori	
	TATAKI SAKE	\$ 13.900
	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 res foie gras y salsa de la casa. (2 un)	

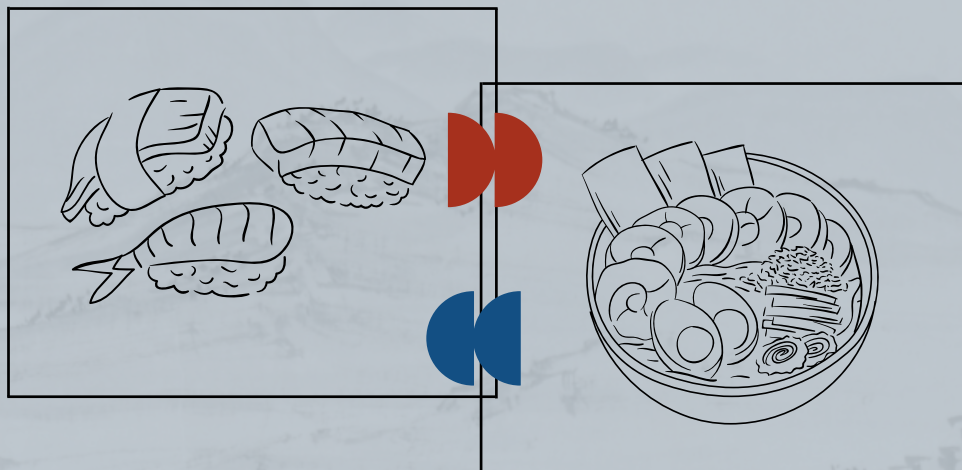
R A M E N	MISO RAMEN	\$ 13.900
	Caldo dashi con pasta de miso, fideos artesanales, tofu, huevo marinado y cebollín.	
	TONKOTSU RAMEN	\$ 14.900
	Caldo de cerdo cocinado lentamente, fideos artesanales, cerdo Chashu, huevo marinado y cebollin.	

Precios promocionales no son acumulables entre sí

PRECIO
PROMOCIONAL

S U S H I	SAKE AVOCADO Clásico roll de salmón fresco y palta, con pepino crocante. Finalizado con láminas de plata selladas para un sutil toque ahumado.	\$15.800	\$ 11.900	
	EBI CRUNCH Roll crocante con camarón tempura, palta y pepino fresco, coronado con delicado pez blanco para finalizar.	\$16.890	\$ 12.600	
	BATAYAKI SUPREME Suave pez blanco acompañado de shiitake salteado y camarón tempura. Cubierto con finas láminas de plata y coronado con mantequilla batayaki al estilo japonés.	\$15.800	\$ 11.200	
	VEGGI Cebollín tempura, pepino crocante y palta suave en un roll liviano, finalizado con mantequilla batayaki que realza el sabor.	\$13.900	\$ 8.340	
	GYŪ TAMAGO 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 agri dulce que equilibra cada bocado.	\$16.800	\$ 12.600	
	EBI SAKE 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.	\$15.800	\$ 11.200	
	OTATE ROLL Roll relleno con camarón frito, palta y pepino fresco. Terminado con tártar de ostiones cremoso y de suave picor, al estilo japonés.	\$15.800	\$ 11.900	
	FUTOMAKI TOMI / VEGETARIANO Futomaki vegetariano con pepino fresco, kimchi Hitomi, champiñones, cilantro y palta. Una opción fresca, sabrosa y equilibrada, con el toque característico de Hitomi.	\$14.800	\$ 11.100	
P O S T R E	OMAKASE 2 gunkan – 3 sashimi – 3 nigiri – 20 piezas (28 Piezas)	\$47.800	\$ 37.600	
	OMAKASE HITOMI 2 gunkan – 4 sashimi – 4 nigiri – 30 piezas (40 Piezas)	\$56.500	\$ 45.200	

P O S T R E	HELADO DE TÉ Membrillos cocidos con cardamomo, acompañados de ganache de chocolate blanco y miso. Finalizado con helado de té para un postre aromático, delicado y equilibrado.	\$ 7.900
----------------------------	---	----------



COC
TEL
ERÍA
DE
AUTOR

DENTÖ

\$ 6.900

Un sour japonés de carácter cítrico y sedoso: el pisco infundado en sencha se encuentra con mandarina y vermut; la espuma de albúmina y un toque de amargo lo redondean.

KAIZEN MARTINI

\$ 8.900

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.

WABI-SABI

\$ 7.400

Un spritz rosado, refrescante y aromático; la frutilla y el amaro se equilibran con la efervescencia de Asahi para un final ligero y gourmand.

WA

\$ 6.900

Tropical y especiado, une mango y pimienta sichuan con cítricos y miel; una copa aromática que hace honor a la armonía del equilibrio dulce-ácido-picante.

SEIMITSU

\$ 7.400

Capas precisas: frutos rojos y flores del sauco sobre una base de té negro; burbujeante, cítrico y muy perfumado.

HINODE COLLINS

\$ 7.400

Un Collins oriental y efervescente; yuzu brillante y cítrico que se aligera con Asahi para un trago seco, fresco y visualmente llamativo.

MOKUTERU

KAKUSHIN

\$ 4.900

Sin alcohol, vibrante y cítrico; el yuzu ilumina el té verde mientras la piña aporta amplitud tropical y la soda un final chispeante.

BI

\$ 4.900

Perfil sobrio y frutal: mango y té negro con un corte cítrico; refrescante, equilibrado y de baja dulzura.



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

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

PISCO	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

VODKA	ABSOLUT BLUE	\$ 6.500
	STOLICHNAYA	\$ 6.200
	STOLICHNAYA ELIT	\$ 7.700
	SKYY	\$ 6.200

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

WHISKY & WHISKY	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

VINOS & ESPUMANTES

COCTELERIA REDBULL

GIN	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

TEQUILA	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

LICORES	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