



### ENTRADAS / APPETIZERS

Arroz crocante con especias japonesas, tartar de atún y salsa de anguila

750 RD\$

Crispy rice with japanese spices tuna tartar and Eel-Unagi sauce

Edamame picante a las finas especias y picante japonés / Spicy edamame with japanese fine spice

700 RD\$

Ceviche de pescado peruano con ají amarillo peruano, limones y cilantro

Peruvian Style fish ceviche with peruvian yellow chili, lemon, onion and coriander

1100 RD\$

Ceviche de pescado peruano mixto con camarones y calamares

Peruvian Style seafood ceviche with shrimp and squids

1.250 RD\$

Ensalada de jengibre con lechuga, zanahoria, repollo morado, tomates cherry, cebolla, apio y salsa de jengibre

Ginger salad with lettuce, carrot, purple cabbage, cherry tomatoes, onion, celery and ginger dressing

600 RD\$

Ensalada Neptuno con wakame, salmón, aguacate y kanikama

Neptuno salad with wakame, salmon, avocado and kanikama

850 RD\$

Gyoza de camarones / Shrimp Gyoza

750 RD\$

Croquetas de cangrejo / Crab croquettes

750 RD\$

Tataki de atún / Tuna tataki

850 RD\$

Pinza de cangrejo / Crab claw

1.300 RD\$

### SOPAS / SOUPS

Chupe de camarones con zanahorias, apio, cebolla y leche evaporada

Peruvian chupe (shrimp soup) with carrot, celery, onion and evaporated milk

900 RD\$

Parihuela (sopa peruana de mariscos) con camarones, calamares, mejillones, cangrejos y ají panca del Perú

Parihuela (peruvian seafood soup) with shrimps, squids, mussel, crab and peruvian spices

1100 RD\$

Sopa miso con tofu, zanahoria y hongos shitake

Miso soup with tofu, carrot and shitake mushrooms

700 RD\$

Sopa udón con lomo de cerdo, zanahoria, puerro y tortilla de huevo

Udon soup with pork loin, carrot, leek and omelette

850 RD\$

### PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Filet Mignon Prime

Filet Mignon Prime

1.950 RD\$

Nikuyaki

Brocheta de carne

Beef skewer

1.350 RD\$

Picante de mariscos

Spicy seafood

1.350 RD\$

Ribeye Prime

Ribeye Prime

2.250 RD\$

Rack de cordero

Lamb rack

2.150 RD\$

Yakitori

Brocheta de pollo

Chicken skewer

850 RD\$

Filete de salmón con camarones y velouté

Salmon filet with shrimps and velouté

1.950 RD\$

Filete de pollo a la parrilla

Grilled chicken filet

850 RD\$

Filete de pescado al vapor con vegetales salteados

Steamed fish with sauted vegetables

1.400 RD\$

Tonkatsu (milanesa de cerdo empanizado)

Tonkatsu (pork breaded)

850 RD\$

Guarnición adicional / Additional side

350 RD\$



## PASTA

Pasta salteada con carne y vegetales / Sauteed pasta with beef and vegetables  
Filete de res, ajo, tomates, cebolla, apio y cilantro  
Beef meat, garlic, tomatoes, onion, celery and coriander  
1.200 RD\$

Pasta salteada con pollo y vegetales / Sauteed pasta with chicken and vegetables  
Pechuga de pollo, tomate, ajo, cebolla, apio and cilantro  
Chicken breast, garlic, tomatoes, onion, celery and coriander  
950 RD\$

Pasta con frutos del mar / Seafood pasta  
Camarón, mejillón y calamar  
Shrimp, mussels and squid  
1.600 RD\$

## POKE BOWL

AHÍ POKE  
Arroz, tartar de atún, ensalada kanikamakobo, aguacate y wakame  
Rice, tuna tartar, kanikamakobo salad, avocado and wakame  
850 RD\$

SURF AND TURF  
Arroz, tartar de atún / salmón, camarones, edamame, kombu, ensalada de jengibre y aguacate  
Rice, tuna / salmon tartar, shrimps, edamame, kombu, ginger salad and avocado  
950 RD\$

CEVICHE POKE  
Arroz, ceviche Nikkei, deditos de camarones, kombu, ensalada de repollo, salsa tonkatsu y aguacate  
Rice, Nikkei ceviche, cruchy shrimp fingers, kombu, cabbage salad, tonkatsu sauce and avocado  
950 RD\$

VEGGIE POKE  
Arroz, vegetales tempura, ensalada de jengibre, wakame, kombu, pepino y aguacate  
Rice, tempura veggies, ginger salad, wakame, kombu, cucumber and avocado  
650 RD\$

OMAKASE POKE  
Elección especial del Chef  
Chef special choice  
1050 RD\$

OKONOMI POKE  
Elección del cliente  
Client choice  
1050 RD\$

## POSTRES / DESSERTS

Helado de Té Matcha  
Matcha tea icecream  
450 RD\$

Bizcocho de chocolate  
Chocolate cake  
450 RD\$

Leche asada  
Roasted milk  
450 RD\$

Postres de la casa  
Home desserts  
600 RD\$

## RECOMENDACIÓN DEL SOMELIER

Ribeye Prime con un vino tinto de preferencia uvas Cabernet Sauvignon / Shiraz  
Ribeye Prime with a red wine preferably grapes Cabernet Sauvignon / Shiraz

Picante de mariscos con un vino blanco de preferencia Albariño / Riesling  
Spicy seafood with a white wine preferably grapes Albariño / Riesling

