

S酒KE
sushi bar

*El secreto japonés
mejor guardado.*

ENTRADAS

Alcachofa miso yuzu (80 g)	\$ 290
Shishito Sake (80 g)	\$ 150
Sopa Misoshiru (180 ml)	\$ 65
Sopa Miso Sake (180 ml)	\$ 95
Seaweed Salad (60 g)	\$ 85
Edamame al vapor (120 g)	\$ 65
Edamames Sake (120 g)	\$ 85
Espárragos con salmón (45 g)	\$ 165
Gyozas (4 pzas)(60 g)	\$ 125
Crispy Rice (4 pzas)(120 g)	\$ 245
Bubu Ebi (65 g)	\$ 215

TEMPURA BAR

Aguacate (30 g)	\$ 60
Elote amarillo (50 g)	\$ 60
Flor de calabaza (30 g)	\$ 60
Berenjena (30 g)	\$ 60
Enoki (30 g)	\$ 90
Shitake (25 g)	\$ 90
Camarón(1 pza)	\$ 90
Softshell crab (1 pza)	\$ 150

DOMBURI (190 g)

Toro Salmón Ikura Trufa	\$ 415
Shinkin (mix de hongos)	\$ 330
Spicy Tuna /Salmón	\$ 335
Salmón / Shitake	\$ 320
Anguila / Avocado	\$ 325
Yakimeshi Wagyu/ Salmón	\$ 350

PAN BAO (50g)

Short Rib	\$ 260
Pato	\$ 260
Softshell Crab	\$ 260

MAKIS

Toro Ikura Trufa (5pzas)(120 g)	\$ 335
D: O toro.	
F: Ikura y trufa rayada.	

Softshell Crab Tobiko (8pzas)(120 g)	\$ 280
D: Softshell crab tempura, hoja shizo y tobiko.	
F: Tempura flakes con salsa dulce.	

Hoshi maki (5pzas)(190 g)	\$ 270
D: Pepino takuan y akami.	
F: Callo de hacha salmon spicy y aonori.	

Salmón Foie (8pzas)(190 g)	\$ 335
D: Aguacate y hongos tempura.	
F: Salmón y foie grass flameado.	

Mar y Tierra (8pzas)(190 g)	\$ 390
D: Camarón y espárragos.	
F: Wagyu flameado y salsa dulce.	

Toro Fuego (8pzas)(190 g)	\$ 340
D: Pepino japonés.	
F: O toro y tempura flakes salsa picante.	

Spicy Tuna/ Salmon (6 pzas)(120 g)	\$ 315
D: Pepino Japonés	
F: Atún o salmón aguacate y aceite rayu.	

Kampachi Negi (8pzas)(190 g)	\$ 290
D: Kampachi con mayo spicy y pepino.	
F: Cebolla frita y cebollin.	

Uramaki (5pzas)(170 g)	\$ 305
D: Pesca blanca, atún, pepino, aguacate, yamagobo y hoja shiso.	
F: Salsa mixta y ajonjolí	

Oishī Sakana (8pzas)(190 g)	\$ 385
D: Salmón, akami y aguacate.	
F: Hamachi, chile serrano, limón, sal y sriracha.	

	NIGIRI	HANDROLL	SASHIMI
	15 g	45 g	80g
BASE	\$ 75	\$ 130	\$ 215
Lobina / Suzuki	*	*	*
Huachinango / Tai	*	*	*
Salmón / Shake	*	*	*
Camarón / Ebi	*	*	
Spicy Crab	*	*	
	\$ 85	\$ 145	\$ 245
Kampachi	*	*	*
Totoaba	*	*	*
Atún / Akami	*	*	*
Calamar / Ika	*	*	
ESPECIAL	\$ 105	\$ 165	\$ 285
Chutoro	*	*	*
Trilogia de Salmón	*	*	
Callo de Hacha	*	*	*
Mix de Hongos	*	*	
Enoki	*	*	
	\$ 125	\$ 185	\$ 365
Anguila / Unagi	*	*	*
Wagyu WX (Japon)	*	*	*
Hamachi	*	*	*
Ikura	*	*	
Softshell Crab	*	*	
PREMIUM	\$ 155	\$ 235	\$ 450
O-Toro	*	*	*
Uni	*	*	
	\$ 205	\$ 405	\$ 750
Kama toro	*	*	*
Wagyu A5	*	*	*
King Crab	*	*	
Mix Caviares	*	*	

SET MENUS

NIGIRI VII		NIGIRI X	
\$680		\$950	
Base	4	Base	6
Especial	3	Especial	4

SASHIMI III		SASHIMI V	
\$420		\$660	

	ODORI	MOROMI	OMASAKE
	\$870	\$1,070	\$1,670
Entrada	1	1	2
Sashimi Base	1	1	1
Nigiri Base	3	6	6
Nigiri Especial	1	2	4
Tempura Especial	2	2	2
Handroll Base	1	1	1
Handroll Especial	1	1	1
Helado de Vainilla o Matcha	1	1	1

EXTRAS

Aguacate	\$ 33	Chamoy / Ume	\$ 39	Sriracha	\$ 17
Foie Grass	\$ 55	Yuzukosho	\$ 33	Trufa de Verano	\$ 83
Pepino	\$ 28	Arroz	\$ 66	Trufa de Invierno	\$ 105
Takuan	\$ 33	Mayonesa spicy	\$ 17	Enoki	\$ 66
Wasabi Natural	\$ 198	Togarashi	\$ 11	Ikura	\$ 110
Huevo de Codorniz	\$ 33	Salsa Dulce	\$ 17		

S酒KE

sushi bar

BEBIDAS CALIENTES

Americano	\$40
Espresso	\$40
Espresso Doble	\$80
Latte	\$50
Capuccino	\$50
Matcha Latte	\$75
Té Verde	\$60
Té de Menta	\$60
Té de Jamaica	\$60

POSTRES

Matcha Brulée	\$210
Miso Flan	\$180
Flan de Chocolate	\$180
Brownie	\$210
Helado (2 bolas)	\$85

Preguntar por sabores de temporada

SAKES			CERVEZAS JAPONESAS		RON		COCTELES	
DAIGINJO	Tamano Hikari Junmai Daiginjo 300 ml	\$840	Lucky cat	\$265	Bacardi Blanco	\$150	Negroni	\$215
	Suigei Harmony 300 ml	\$770	Lucky dog	\$265	Flor de Caña 7	\$180	Moscow Mule	\$215
	Hakkaisan Junmai Daiginjo 300 ml	\$1,100	Sapporo Premium	\$230			Mojito	\$215
	Yaegaki Mu 300 ml	\$1,360	Sapporo Reserva	\$130	GINEBRA		Dry Martini	\$215
TOKUBETSU			Sapporo Light	\$130	Bombay	\$230	Taiki	\$215
	Shirakabegura Tokubetsu Junmai 300 ml	\$670	Orion	\$250	Beefeater	\$240	Aperol Spritz	\$220
	Hakkaisan Tokubetsu Junmai 300 ml	\$660	Asahi	\$150	Hendrix	\$250	St. Germain Spritz	\$220
	Suigei Tokubetsu Junmai 300 ml	\$799			Roku	\$240	Carajillo	\$220
GINJO	Nanbu Bijin Tokubetsu Junmai 300 ml	\$820	CERVEZA NACIONAL				Mr. Sake	\$220
			Colimita	\$110	VODKA		Martini Lychee	\$190
	Kikusui Junmai Ginjo 300 ml	\$750	Cayaco	\$110	Stoli	\$175	Sangria	\$110
	Taisetsu Junmai Ginjo 300 ml	\$685	Piedra Lisa	\$120	Grey Goose	\$230	BEBIDAS SIN ALCOCHOL	
JUNMAI HONJOZO	Kizakura Hana 300 ml	\$450	Ticus	\$125				
	Kikusui Funaguchi Aged 200 ml	\$430			WHISKY		Limonada	\$52
	Jinyu 100 Poems 300 ml	\$670	WHISKY JAPONES		Macallan 12	\$420	Limonada yuzu	\$70
	Tamano Hikari Junmai Ginjo 180 ml	\$410	Toki	\$205	Glenfiddich 12	\$325	Naranjada	\$52
SPARKLING			Akashi Red	\$250	J.W black	\$210	Agua Mineral	\$65
	Michinoku Onikoroshi 300 ml	\$650	Akashi White	\$275	Monkey Shoulder	\$310	Agua Natural	\$64
	Kikumasa Kojo 300 ml	\$560	Sapporo Whiskey	\$340			Clamato	\$70
	Kikusui Funaguchi Gold 200 ml	\$430	Hibiki	\$450	VINOS		Suero	\$70
NIGORI	Kikusui Funaguchi Kunko 200 ml	\$500	Nikka The Barrel	\$470	Velero de Juquette	\$235	Coca Cola	\$48
	Kikusui Funaguchi Shinmai 200 ml	\$450			Avion de Juguete	\$235	Sidral	\$48
	Kikumasamune Taru 300 ml	\$480	MEZCAL		Trompo de Juguete	\$235	Fresca	\$48
	Kamotsuru Namakakoi 300 ml	\$570	Montelobos	\$220	Piñata de Juguete	\$235	Ginger ale	\$48
SABORES			400 conejos	\$200			Calpis	\$70
	Mio Sparkling Shirakabegura 300 ml	\$650	Marca Negra	\$250	LICORES			
	Hakkaisan Sparkling Nigori 360 ml	\$1,200			Aperol	\$200		
			TEQUILA		Campari	\$190		
	Kizakura Nigori 300 ml	\$430	Herradura Plata	\$200	St. Germain	\$200		
	Kikusui Perfect Snow 180 ml	\$480	Herradura Reposado	\$160	Licor 43	\$200		
	SCB Nigori Silky Mild 375 ml	\$390	Herradura Blanco	\$140				
	SCB Nigori Cream 300 ml	\$390	Don julio 70	\$265				
			Maestro Dobel Diamante	\$240				
	Hana Lychee 375 ml	\$530	Jose Cuervo Tradicional	\$120				
	Hana Manzana 375 ml	\$560						

Precios incluyen IVA

酒