



...

*Un poco dulce,
un poco amargo,
el equilibrio perfecto
para el alma*

...

NEGRONI

MORIAWASE SUSHI

{* 4 uds. por plato / 8 uds. por plato}

LEMON FURAI * \$ 8.25 / \$ 14.25

Rollo de camarón furai, salmón, queso crema, aguacate y limón

ACEVICHADO * \$ 8.25 / \$ 14.25

Rollo de camarón furai, aguacate, cubierto con atún en salsa acevichada

NEGRONI ESPECIAL * \$ 8.25 / \$ 14.25

Rollo de camarón furai, aguacate, queso crema y crispy camote

PIRI KARA \$ 14.25

Rollo de pesca blanca en tartar con mayo wasabi

SPICY TUNA \$ 14.25

Rollo de atún con spicy mayo

SALMÓN FURAI \$ 13.50

Rollo relleno de salmón abumado, queso crema, salsa de anguila y panko furai

ANTICUCHERO \$ 13.50

Lomo fino, vegetales, chimichurri japonés, asado

HOTATE TRUFFLE ROLL * \$ 9.25 / \$ 16.50

Camarón tempura, aguacate, láminas de scallop gratinadas en trufa

 ROCOTO JAMU * \$ 9.25 / \$ 13.50

Camarón furai, aguacate, láminas de atún y mermelada de rocoto

 VEGAN ROLL * \$ 8.25 / \$ 13.50

Aguacate, pepino, lechuga, shitake y trufa

SASHIMI O NIGIRIS {4 uds. por plato}

SASHIMI NEGRONI \$ 20.50

Maguro, sake, ebi, tako

SAKE {Salmón} \$ 10.25

MAGURO {Atún} \$ 10.25

EBI {Camarón} \$ 8.25

TAKO {Pulpo} \$ 8.25

BĒSU {Róbalo} \$ 8.25

TAI {Pargo} \$ 8.25

HOTATE {Scallop} \$ 11.50

TIRADITOS

TIRADITO NIKKEI \$ 16.50

Sashimi de atún, salsa nikkei, aguacate, crispy camote

TIRADITO ACEVICHADO \$ 16.50

Pesca blanca, aguacate, salsa acevichada y crispy quinoa

TIRADITO KOKONATSU *new \$ 18

Tiradito de salmón sellado, leche de tigre de coco, aceite de cilantro y togarashi

TIRADITO SAKE *new \$ 18

Tiradito de salmón en leche de tigre de maracuyá, aguacate flameado y polvo de nori

TIRADITO MAGURO *new \$ 17

Atún aleta amarilla en salsa nikkei trufada, emulsión de pistacho, brócoli braseado y wasabi

 Leve picor

Todos nuestros nigiris y rollos son el resultado de buscar sabores que demuestren personalidad y carácter.

NIGIRIS {* 1ud. por plato / 3 uds. por plato}

- Ideales para descubrir la cocina Nikkei -

FOIE *new *\$ 6 / \$ 17.50

foie de pato, chocolate, sal maldon

YELLOWFIN FOIE *\$ 5 / \$ 13.75

Atún, foie gras y salsa teriyaki

HOTATE TRUFFLE *\$ 3 / \$ 9.25

Hotate, pasta de trufa

SALMÓN CITRUS *\$ 3 / \$ 9.25

Salmón, mantequilla japonesa, ralladura de lima y limón

NIKU *\$ 4 / \$ 11.25

Lomo fino de res y chimichurri japonés

SCALLOPS FOIE *new *\$ 4 / \$ 11.25

Scallops, foie gras, mantequilla trufada y salsa taré

NIKU KIMI *new *\$ 4 / \$ 11.25

Lomo fino de res, ponzu, yema de huevo de codorniz

SAKE KI KOSHŌ *new *\$ 4 / \$ 10.25

Panza de salmón, emulsión de aji amarillo, pico de gallo

YELLOWFIN KINOA *new *\$ 6 / \$ 15.50

Sbari, quinua crocante, tartar de atún, trufa y foie salteado

CHU-TORO KÄRBEN *new \$ 10.25

Panza de atún aleta amarilla con mantequilla flameada y carbón

SHIROMI CROCRANTE *new *\$ 6 / \$ 16.50

Pesca blanca en pecanas crocantes hechas chimichurri

SAKE UMAMI *new *\$ 4 / \$ 11.25

Salmón en salsa de durazno

CEVICHITO SHIROMI *new *\$ 3 / \$ 9.25

Shiromi, chalaquita, crocante de maíz y gotas de soya

CEVICHE

CEVICHE NIKKEI \$ 16.50

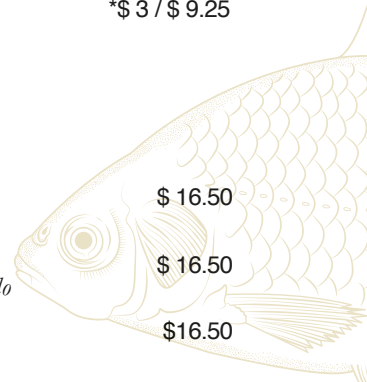
Ceviche de atún en ponzu abumado

 CEVICHE CLÁSICO \$ 16.50

Pesca blanca, cebolla, camote, tostado

 CEVICHE SAKE *new \$ 16.50

Salmón en mermelada de frutos andinos, camote y cebollín



T A B L A S

OMAKASE

Para 2 personas

Lemon Furai -
Tiradito Acevichado -
Hotate Truffle -
Sashimi Atún -
y Salmón

\$36

OMAKASE

NEGRONI

Para 4 personas

- Spicy Tuna Roll -
- Salmon Furai Roll -
- Tiradito de Salmón -
- Crispy Rice -
- Nigiris y Sashimis -
variados

\$44

TAKURA

Degustación de nigiris
y sashimi

- Yellowfin Foie
- Nigiri Ebi gratinado
- Hotate Truffle
- Sashimis variados

\$31

COCINA CALIENTE

OMAKASE CHEF'S MENU

{Precio por persona, mínimo 2 personas}

Signature \$60.50

Premium \$81

IZAKAYA

Entradas ideales para compartir

LA BURRATA Burrata fresca sobre tomates y duraznos confit, acompañada de lechugas	\$ 15.50
PULPO GRILLADO Pulpo confitado, salsa ají ahumado y papines reventados	\$ 27.75
ROCK SHRIMP Camarones tempura, spicy mayo y microgreens	\$ 14.50
MAÍZ ASADO Maíz dulce asado al grill bañado en salsa de la casa y mantequilla	\$ 9.25
BATAYAKI Camarones, pulpo, mantequilla japonesa al fuego	\$ 17.50
GYOZA Empanadillas japonesas rellenas de cerdo y camarón	\$ 16.50
EDAMAME Salteadas con chili garlic y sal maldon	\$ 9.25
KIMCHI FRIES Papas fritas artesanas, kimchi, spicy mayo y huevo poché	\$ 12.50

SIDES

-Vegetales Glaseados - Truffle fries - Ensalada del Huerto -
- Arroz al Wok - Maíz Grillado - Falso Risotto con Trufa -

★ Consulte que sides incluye

NEGRONI SPECIALS

PESCA DEL DÍA* Pesca del día con un acompañante a elegir	\$ 21.50
TONKOTSU RAMEN {Preguntar disponibilidad} Base de fondo de cerdo, fideos artesanales y char siu	\$ 17.50
LOMO SALTADO Lomo al wok sobre risotto al funghi y papas crocantes	\$ 24.50
MISO BUTTER SHRIMPS* Mant japonesa, chili garlic, espárragos y champiñones	\$ 18.50
STEAK TRUFADO Lomo fino de res al grill, mantequilla trufada, puré de papas al jengibre y hongos confitados	\$ 26.75
STEAK TERIYAKI Lomo fino de res al grill con salsa teriyaki y sésamo, acompañado de puré de papas al jengibre y hongos confitos	\$ 24.50
RIB EYE CHOICE Disfruta con tres acompañantes a elección	\$ 61.50
NEW YORK STEAK Disfruta con tres acompañantes a elección	\$ 51.25
PATO CRIOLLO Arroz meloso con cerveza artesanal, cilantro y salsa agrídulce	\$ 28.75
BBQ COREANO Costillas en cocción lenta, salsa BBQ coreana, cebollino picado y semillas de ajonjolí	\$ 23.50
YAKITORI Brochetas de pollo confitadas en horno japonés, glaseadas en salsa teriyaki	\$ 19.50
SALMÓN BATAYAKI* Láminas de salmón al grill sobre salsa de ají amarillo ahumada	\$ 23.50
SALMÓN KŌKŌ* Salmón al grill sobre salsa de coco y ají panka	\$ 23.50
KARAAGE DE POLLO Muslos de pollo, con curry japonés	\$ 19.50
NEGRONI'S BURGER Angus beef, tomate, lechuga, cheddar, fries	\$ 18.50
SHIROMI TACU TACU *new Pesca blanca con salsa de ajo crocante acompañado de tacu tacu peruano	\$ 18.75

POSTRES

\$ 9.25 PASSION Crema de maracuyá, graham cookie, crema de leche	\$ 9.25 KEY LIME Crema de limón, merengue italiano y graham cookie
\$ 9.25 CHOCO BLANCO & MANDARINA new Mousse de chocolate blanco 31% y compota de mandarina	\$ 9.25 APPLE TARTE Acompañado de helado artesanal
\$ 9.25 MOUSSE DE CHOCOLATE new Mousse de chocolate con leche 40%, compota de piña y limón	\$ 7.25 GERMAN CHOCOLATE CAKE
\$ 9.25 PIE DE PECANAS Acompañado de helado artesanal	\$ 9.25 MOCHIS
	\$22.50 OMAKASE POSTRES (3 Personas)