



...

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

...

C U E N C A - G U A Y A Q U I L - Q U I T O

NEGRONI

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

MORIAWASE SUSHI

{8 uds. por plato}

SWEET LEMON \$ 11.00
Rollo de camarón furai, salmón, queso crema, aguacate y limón

ACEVICHADO \$ 12.00
Rollo de camarón furai, aguacate, cubierto con atún en salsa acevichada

NEGRONI ESPECIAL \$ 13.50
Rollo de camarón furai, aguacate, queso crema y crispy camote

SPICY TUNA \$ 14.00
Rollo de atún con spicy mayo

SALMÓN FURAI \$ 13.50
Rollo relleno de salmón, queso crema, salsa de anguila y caviar negro al panko

ANTICUCHERO \$ 12.50
Lomo fino, vegetales, chimichurri japonés, asado

HOTATE TRUFFLE ROLL \$ 18.50
Camarón tempura, aguacate, láminas de scallop gratinadas en trufa

 **ROCOTO JAMU** \$ 13.50
Camarón furai, aguacate, láminas de atún y mermelada de rocoto

 **VEGAN ROLL** \$ 11.50

SASHIMI O NIGIRIS {4 uds. por plato}

SASHIMI NEGRONI \$ 18.00
Maguro, sake, ebi, tako

SAKE {Salmón} \$ 11.50

MAGURO {Atún} \$ 11.50

EBI {Camarón} \$ 9.25

TAKO {Pulpo} \$ 9.25

BĒSU {Róbalo} \$ 8.25

TAI {Pargo} \$ 8.25

HOTATE {Scallop} \$ 11.50

TIRADITOS

TIRADITO NIKKEI \$ 17.50
Sashimi de atún, salsa nikkei, aguacate, crispy camote

TIRADITO ACEVICHADO \$ 17.50
Pescado blanco, aguacate, salsa acevichada y crispy quinoa

TIRADITO KOKONATSU *new \$ 18.00
Tiradito de salmón sellado, leche de tigre de coco, aceite de cilantro y togarashi

TIRADITO SAKE *new \$ 18.00
Tiradito de salmón en leche de tigre de maracuyá, aguacate flameado y polvo de nori

TIRADITO MAGURO *new \$ 17.00
Atún aleta amarilla en salsa nikkei trufada, emulsión de pistacho, brócoli braseado y masabi

 Leve picor

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

- Ideales para descubrir la cocina Nikkei -

FOIE *new *\$ 6.00 / \$ 17.50
foie de pato, chocolate, sal maldon

YELLOWFIN FOIE *\$ 6.00 / \$ 16.00
Atún, foie gras y salsa teriyaki

HOTATE TRUFFLE *\$ 5.00 / \$ 14.00
Hotate, pasta de trufa

SALMÓN CITRUS *\$ 4.00 / \$ 10.25
Salmón, mantequilla japonesa, ralladura de lima y limón

NIKU *\$ 4.00 / \$ 10.25
Lomo fino de res y chimichurri japonés

SCALLOPS FOIE *new *\$ 6.00 / \$ 15.50
Scallops, foie gras, mantequilla trufada y salsa taré

NIKU KIMI *new *\$ 4.00 / \$ 10.75
Lomo fino de res, ponzu, yema de huevo de codorniz

SAKE KI KOSHŌ *new *\$ 6.00 / \$ 10.25
Panza de salmón, emulsión de ají amarillo, pico de gallo

YELLOWFIN KINOA *new *\$ 6.00 / \$ 15.50
Shari, quinoa 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 CROCANTE *new *\$ 4.50 / \$ 16.50
Pescado blanco en pecanas crocantes hechas chimichurri

SAKE UMAMI *new *\$ 4.50 / \$ 11.50
Salmón en salsa de durazno

CEVICHITO SHIROMI *new *\$ 4.50 / \$ 9.50
Shiromi, chalaquita, crocante de maíz y gotas de soya

CEVICHES

CEVICHE NIKKEI \$ 18.50
Ceviche de atún en ponzu abumado

 **CEVICHE CLÁSICO** \$ 18.50
Pescado blanco, cebolla, camote

 **CEVICHE SAKE *new** \$ 18.50
Salmón en mermelada de frutos andinos, camote y cebollín

T A B L A S

OMAKASE

Para 2 personas

- Lemon Furai -
- Tiradito Ají Amarillo -
- Hotate Truffle -
- Sashimi Atún y Salmón

\$ 33.00

OMAKASE NEGRONI

Para 4 personas

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

\$ 45.00

TAKURA

Degustación de Nigiris y Sashimi

\$ 28.00

Precios Incluyen Impuestos y Servicio

COCINA CALIENTE

OMAKASE CHEF'S MENU

{Precio por persona, mínimo 2 personas}

Signature \$57.50

Premium \$77.00

IZAKAYA

Entradas ideales para compartir

BAO **new*

Pan japonés suave al vapor relleno de:

CRISPY BUTA: Panceta de cerdo frita \$ 12.50

SRIRACHA CHICKEN: Pollo crocante \$ 12.50
y mayo sriracha

CHAR SIU: Costilla BBQ mechada \$12.50

LA BURRATA \$ 14.75
Cama de verdes, Melocotón, burrata
fresca, tomate cherry y prosciutto

PULPO GRILLADO \$ 30.75
Pulpo confitado, salsa ají ahumado
y papines reventados

ROCK SHRIMP \$ 17.50
Camarones tempura, spicy mayo
y microgreens

MAÍZ ASADO \$ 9.00
Maíz dulce asado al grill bañado en
mantequilla japonesa

BATAYAKI \$ 19.50
Camarones, pulpo, mantequilla
japonesa al fuego

GYOZA \$ 16.50
Empanadillas japonesas rellenas de
cerdo y camarón

EDAMAME \$ 8.75
Salteadas con chili garlic y sal maldon

KIMCHI FRIES \$ 12.50
Papas fritas artesanas, kimchi, spicy
mayo y huevo poché

SIDES

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

★ Consulte que sides incluye

NEGRONI SPECIALS

PESCA DEL DÍA ★ \$ 23.50
Pescado del día con acompañantes
a elegir

LOMO SALTADO \$ 25.50
Lomo al wok sobre risotto al miso y shiitake,
acompañado de papas crocantes

MISO BUTTER SHRIMPS★ \$ 22.50
Mant japonesa, chili garlic, espárragos
y champiñones

STEAK TRUFADO \$ 28.75
Lomo fino de res al grill, mantequilla
trufada, puré de papas al jengibre
y hongos confitados

STEAK TERIYAKI \$ 28.75
Lomo fino de res al grill con salsa
teriyaki y sésamo, acompañado
de puré de papas al jengibre

RIB EYE CHOICE \$ 60.50
Disfruta con tres acompañantes
a elección

NEW YORK STEAK \$ 51.25
Disfruta con tres acompañantes
a elección

BBQ COREANO \$ 26.75
Costillas cocidas lento, salsa BBQ
coreana, cebollino picado y semillas
de ajonjolí

COSTILLA DE CORDERO \$ 34.50
Costillas al grill, salsa anticuchera y
crut de quinoa crocante

SALMÓN BATAYAKI ★ \$ 22.50
Salmón sellado y mantequilla japonesa

SALMÓN KŌKŌ ★ \$ 22.50
Salmón sellado sobre salsa de coco
y ají panka, pico de gallo criollo

KARAAGE DE POLLO \$ 20.50
Pollo crocante con curry japonés

NEGRONI'S BURGER \$ 18.50
Angus beef, tomate, lechuga, pickles,
cheddar, fries

PARU BUTA CROCANTE **new* \$ 22.00
Morusa de pallares, panceta de cerdo
crocante, reducción de ramen

UMI MESHİ **new* \$ 28.00
Arroz meloso de mariscos, salsa bisque
de camarones

UMI NIKKEI RICE **new* \$ 26.00
Arroz salteado con camarones, calamar
y scallops

UMI & RIKU \$ 29.00
Lomo Fino, scallop sellado en
mantequilla y salsa shiitake

NEGRONI GYOKAI \$ 23.00
Pasta en salsa de panka, chili garlic,
mantequilla batayaki, camarón, calamar
y almejas blancas

POSTRES

\$ 19.00 OMAKASE DE POSTRES

\$ 8.50 HIGO NASHI

\$ 9.75 TABLE TIRAMISÚ

\$ 8.50 NY CHEESECAKE

\$ 8.50 TORTA ALEMANA DE CHOCOLATE

\$ 8.50 PIE DE MANZANA CON HELADO

\$ 9.50 MOSHI

\$ 6.00 HELADOS



COCTELES CLÁSICOS

Negroni	\$ 12.00	Piña Colada	\$ 12.00
Old Fashioned	\$ 12.00	Mimosa	\$ 12.00
Penicillin	\$ 12.00	Aperol Spritz	\$ 14.00
Margaritas {Fresa, maracuyá o clásica}	\$ 10.75	Manhattan	\$ 14.00
Mojito {Clásica o maracuyá}	\$ 10.75	Padrino {Dewar's 12 años}	\$ 14.00
Mojito Red Bull	\$ 14.00	Long Island Iced Tea	\$ 14.00
Caipiriña {Clásica o maracuyá}	\$ 12.00	Vodka Red Bull	\$ 14.00
Daiquiri {Limón, fresa o maracuyá}	\$ 12.00	Gin Basil Smash	\$ 12.00
Cuba Libre	\$ 12.00	Espresso Martini	\$ 12.00
Alexander	\$ 12.00	Paloma	\$ 12.00
Cosmopolitan	\$ 12.00	Clover Club	\$ 12.00
Pisco Sour {Clásica o maracuyá}	\$ 12.00	Saltamonte	\$ 12.00
		Moscow Mule	\$ 12.00
		Carajillo	\$ 12.00





THE TONICS

{A elección frutos rojos, pepino, naranja, limón o especias aromáticas}

GIN

Crespo, Bombay Sapphire, Tanqueray	\$ 12.00
Tanqueray Ten, The Botanist, London 1, Elephant	\$ 16.50

VODKA

Vunka, Ocho 8	\$ 12.50
Grey Goose, Belvedere	\$ 17.00

Agua Tónica Importada	\$ 3.25
-----------------------	---------

COPAS DE VINOS Y SANGRÍAS

Merlot	\$ 9.75
Carmenere	\$ 9.75
Cabernet Sauvignon	\$ 9.75
Malbec	\$ 9.75
Sauvignon Blanc	\$ 9.75
Rosé	\$ 9.75
Chardonnay	\$ 9.75

Copa de Sangría de la Casa <i>{Blanca o Tinta}</i>	\$ 14.00
½ Sangría de la Casa <i>{Blanca o Tinta}</i>	\$ 28.25
Jarra Sangría de la Casa <i>{Blanca o Tinta}</i>	\$ 53.75



CERVEZAS

 HEINEKEN	\$ 6.50	 PILSENER LIGHT	\$ 5.00
 STELLA ARTOIS	\$ 6.50	 CLUB VERDE	\$ 5.00
 CORONA	\$ 6.50	ROJA O PLATINO	
 ESTRELLA DAMM	\$ 6.50	LATITUD CERO	\$ 6.50
 PERONI	\$ 6.50	APACHITA O CONCORDIA	
 PAULANER	\$ 6.50	593	\$ 6.50
SAPPORO	\$ 6.50	 SOL	\$ 5.00

CIGARRILLOS ELECTRÓNICOS

Juicy S	\$ 20.50
Juicy X	\$ 30.75



CAFÉ



Espresso Simple
Espresso Doble

\$ 4.00
\$ 5.25

JUGOS

Vaso

Mora	\$ 4.00
Maracuyá	\$ 4.00
Frutilla	\$ 4.00
Piña	\$ 4.00
Limonada	\$ 4.00
Limonada Imperial	\$ 4.50

COLAS, AGUA Y OTROS

Coca Cola Zero	\$ 4.00
Coca Cola Regular	\$ 4.00
Pepsi	\$ 3.50
Pepsi Light	\$ 3.50
Sprite	\$ 3.50

Agua Natural Sin Gas 330 ml	\$ 2.75
Agua Con Gas Pequeña 330 ml	\$ 3.50

Red Bull	\$ 6.00
----------	---------

NON
O
R
G
E
N





ESPIRITUOSOS Y VINOS





ESPIRITUOSOS POR BOTELLAS

WHISKY & SINGLE MALTS

Johnnie Walker Blue	\$ 720.00
Glenmorangie Nectar Dor	\$ 235.00
Glenmorangie La Santa	\$ 230.00
Johnnie Walker Gold	\$ 230.00
Dewar's 18 Años	\$ 215.00
Johnnie Walker Swing	\$ 200.00
Johnnie Walker Black	\$ 175.00
Glenmorangie 10 Años	\$ 175.00
Buchanans 12 Años	\$ 165.00
Old Parr	\$ 149.00
Dewar's 12 años	\$ 123.00
Johnnie Walker Red Label	\$ 80.00

RON

Cihuatán Nikté	\$ 300.00
Abuelo Centuria Reserva de Familia	\$ 225.00
Dictador Destillar Reserva 20 Años	\$ 200.00
Cihuatán Cinabrio Añejo 12 Años	\$ 170.00
Dictador Ultra Premium Reserva 12 Años	\$ 165.00
Abuelo 15 Años	\$ 160.00
Santa Teresa Solera 1796	\$ 160.00
Flor de Caña 18 años	\$ 155.00
Bacardí 8 Años	\$ 155.00
Zacapa Ambar 12 Años	\$ 155.00
Cihuatán Indigo	\$ 145.00
Barcelo Gran Añejo	\$ 125.00
Abuelo 12 años	\$ 110.00
San Miguel Solera Gran Reserva Añejo	\$ 90.00
Abuelo 7 Años	\$ 62.00
Abuelo Añejo	\$ 52.00

TEQUILA

Jose Cuervo de La Familia	\$ 360.00
Don Julio Reposado	\$ 287.00
Don Julio Silver	\$ 277.00
Patrón Reposado	\$ 246.00
Patrón Silver	\$ 215.00
1800 Añejo o Cristalino	\$ 205.00
Patrón Café	\$ 190.00
Jose Cuervo Silver	\$ 155.00
JoseCuervo Gold	\$ 155.00
Karnal Añejo	\$ 90.00

VODKA

Belvedere	\$ 165.00
Grey Goose	\$ 155.00
Vodka 8	\$ 72.00
Smirnoff	\$ 62.00

GIN

Botanic	\$ 165.00
London Dry Elephant	\$ 165.00
Tanqueray Ten	\$ 155.00
Hendrick's	\$ 155.00
Tanqueray London Dry	\$ 93.00
Bombay Sapphire	\$ 93.00

LICORES

Hennessy X.O.	\$ 870.00
Hennessy V.S.O.P.	\$ 287.00
Hennessy V.S.	\$ 185.00
Campari	\$ 93.00
Aperol	\$ 93.00
Disaronno Originale Italiano	\$ 93.00
Jägermeister	\$ 82.00
Martini Vermouth Blanco	\$ 72.00
Martini Vermouth Rosso	\$ 72.00
Martini Vermouth Extra Dry	\$ 72.00
Franco Ferreti Bitter	\$ 62.00
Franco Ferretti Aperitivo	\$ 62.00

Precios Incluyen Impuestos y Servicios





ESPIRITUOSOS POR TRAGOS

WHISKY & SINGLE MALTS

Buchanan's 18 años	\$ 33.00
Glenmorangie Nectar Dor	\$ 23.50
Johnnie Walker Gold Label	\$ 20.50
Dewar's 18 YO	\$ 20.00
Johnnie Walker Swing	\$ 20.00
Buchanan's 12 Años	\$ 17.00
Glenmorangie Original	\$ 15.00
Johnnie Walker Black Label	\$ 15.00
Dewar's 12 años	\$ 14.50
Grand Old Parr 12 años	\$ 14.00
Johnnie Walker Red Label	\$ 12.00

RON

Cihuatán Nikté	\$ 33.00
Dictador 20 YO	\$ 23.50
Zacapa 23 Años	\$ 23.50
Ron Abuelo Centuria	\$ 22.50
Cihuatán Cinabrio	\$ 21.50
Ron Abuelo FC	\$ 18.50
Dictador 12 YO	\$ 18.50
Bacardí 8 Años	\$ 17.50
Santa Teresa Solera 1796	\$ 16.50
Cihuatán Indigo	\$ 16.00
Barceló Gran Añejo	\$ 14.00
Ron Abuelo 12 años	\$ 14.00
Flor de Caña 12 años	\$ 12.00
Ron Abuelo 7 años	\$ 12.00
Flor de Caña 7 años	\$ 10.50
Ron Abuelo Añejo	\$ 10.50

AGUARDIENTE

Quindiano	\$ 8.50
-----------	---------

TEQUILA

Patrón Reposado	\$ 26.00
Don Julio Silver	\$ 26.00
Don Julio Reposado	\$ 26.00
Patrón Silver	\$ 22.50
1800 Añejo o Cristalino	\$ 21.50
Patrón Café	\$ 18.00
Jose Cuervo Silver	\$ 14.00
Jose Cuervo Gold	\$ 14.00
Karnal Añejo	\$ 11.50
Tequila de Casa	\$ 11.50

VODKA

Belvedere	\$ 14.50
Grey Goose	\$ 13.50
Ocho 8	\$ 9.00
Smirnoff Trago	\$ 9.00

GIN

London Dry Elephant	\$ 15.00
Tanqueray Ten	\$ 14.00
Hendrick's	\$ 12.50
Tanqueray London Dry	\$ 12.00
Bombay Sapphire	\$ 12.00
Tanqueray Flor de Sevilla	\$ 12.00
Gordon's London Dry	\$ 11.00

LICORES

Hennessy X.O.	\$ 90.00
Hennessy V.S.O.P.	\$ 31.00
Hennessy V.S.	\$ 19.00
Disaronno Originale Italiano	\$ 10.25
Aperol	\$ 9.25
Campari	\$ 9.00
Martini Vermouth Blanco	\$ 9.00
Martini Vermouth Rosso	\$ 9.00
Martini Vermouth Extra Dry	\$ 9.00
Franco Ferretti	\$ 8.25



VINOS

Tintos

Cabernet Sauvignon

Catena Alta	\$160.00
Undurraga Founders Reserve	\$140.00
Cono Sur 20 Barrels	\$140.00
Ventisquero Grey	\$100.00
Escudo Rojo Reserva	\$95.00
Navarro Correas Alegoría Gran Reserva	\$95.00
Ventisquero Queulat Gran Reserva	\$75.00
Montes Alpha Special Cuvée	\$75.00
Salentein Reserva	\$70.00
Navarro Correas Reserva	\$70.00
Maison Castel Gran Reserva	\$55.00
Cono Sur Bicicleta	\$40.00
Doña Paula Los Cardos	\$30.00

Malbec

Catena Zapata Historia	\$260.00
Catena Zapata Nicasia	\$230.00
Altos Las Hormigas Reserva	\$110.00
Navarro Correas Gran Reserva Alegoría	\$99.00
Luigi Bosca	\$75.00
Salentein Reserva	\$70.00
Catena	\$70.00
Altos Las Hormigas Clásico	\$60.00
La Chamiza Polo Profesional	\$60.00
Navarro Correas Colección Privada	\$60.00
Kaiken Reserva	\$55.00
Doña Paula Estate	\$55.00
Norton D.O.C	\$50.00
Doña Paula Los Cardos	\$40.00
Navarro Correas Los Árboles	\$35.00

Merlot

Ventisquero Queulat	\$75.00
Cono Sur Reserva	\$65.00
Navarro Correas Colección Privada	\$55.00
Maison Castel Gran Reserva	\$50.00
Salentein Portillo	\$45.00
Cono Sur Bicicleta	\$40.00
Zonin Nero D'avola	\$40.00

Carmenere

Ventisquero Grey	\$90.00
Cono Sur Bicicleta	\$40.00

Cabernet Franc

Luigi Bosca Gala 4	\$130.00
Angelica Zapata	\$110.00

Tinta de Toro

Latarce Selección	\$150.00
-------------------	----------

Garnacha

Torres Sangre de Toro	\$40.00
La Maldita Garnacha	\$40.00

Cruina

Bolla Valpolicella Classico D.O.C	\$ 45.00
-----------------------------------	----------

Sangiovese

Zonin Chianti Classico	\$45.00
------------------------	---------

Syrah

Escudo Rojo Reserva	\$100.00
Montes Alpha Reserva	\$80.00
Maison Castel Gran Reserva	\$55.00
Luigi Bosca Finca La Linda	\$40.00

Pinot Noir

Montes Alpha	\$80.00
Cono Sur Reserva Especial	\$70.00
Catena Alamos Selección	\$60.00
Navarro Correas Colección Privada	\$60.00
Maison Castel Gran Reserva	\$55.00
Cono Sur Bicicleta	\$40.00

Tempranillo

Baron de Chirel Rioja Reserva 2005	\$280.00
Valderiz Juegabolos	\$150.00
Marqués de Riscal Reserva	\$90.00
Celeste Crianza	\$75.00
Altos Ibéricos Reserva	\$70.00
Altos Ibéricos Crianza	\$50.00
Lan Rioja Crianza	\$50.00
Torres Coronas	\$45.00
Marqués de Riscal	\$40.00
Tomillar Reserva	\$35.00

Cono Sur

A New World

VINOS *Tintos*

Blend

Nicolas Catena Zapata	\$260.00
Navarro Correas Structura	\$125.00
Châteauneuf-du-Pape	\$125.00
Norton Lote Negro	\$120.00
Contino reserva	\$120.00
Norton Privada	\$120.00
Amarone della Valpolicella	\$120.00
Chateau Ferrande Graves Rouge	\$100.00
Escudo Rojo Gran Resreva	\$100.00
Clos de los Siete	\$95.00
Château d'Arcins Haut-Médoc	\$90.00
M de Magnol Barton Guestier	\$65.00
Pruno Finca Villacreces	\$60.00
Barton & Guestier	\$45.00
Côtes du Rhône	
Les Dauphins Côtes du Rhône Tinto	\$45.00

CHAMPAGNE & ESPUMANTES

Dom Pérignon	\$720.00
Moët & Chandon Rose Imperial	\$192.00
Veuve de Clicquot	\$184.00
Moët & Chandon Brut Imperial	\$160.00
Moët & Chandon Rose Imperial 200ml	\$68.00
Moët & Chandon Brut Imperial 200ml	\$64.00
Elyssia Gran Cuvée Rosado Brut	\$64.00
Elyssia Gran Cuvée Brut	\$64.00
Chandon Brut Rose	\$52.00
Roger Goulart Brut Reserva Millesime 2020	\$48.00
Chandon Extra Brut	\$44.00
Chandon Demi Sec	\$44.00
Freixenet Prosecco	\$40.00
Freixenet Cordon Negro	\$36.00
Freixenet Cordon Rosado Brut	\$36.00
Prosecco Zonin	\$36.00
Freixenet Ice	\$36.00
Freixenet Ice Rose	\$36.00
Maison Castel Ice Rose Cuvee	\$32.00
Maison Castel Blanche Ice	\$32.00
Maison Castel Brut Gold	\$32.00
Lambrusco Sauve Semi Secco	\$32.00
Perlino Prosecco Extra Dry	\$28.00

VINOS *Blancos y Rosados*

Sauvignon Blanc

Luigi Bosca Reserva	\$90.00
Navarro Correas Colección Privada	\$60.00
Los Vascos	\$50.00
Cono Sur Bicicleta	\$40.00
Doña Paula Los Cardos	\$35.00
B&G Reserva	\$35.00
Navarro Correas Los Árboles	\$35.00
Tomillar	\$30.00

Chardonnay

Escudo Rojo Reserva	\$100.00
Luigi Bosca Reserva	\$60.00
Navarro Correas Colección Privada	\$60.00
Enigma Dos Hemisferios	\$50.00
Maison Castel Grande Reserve Selection	\$50.00
Navarro Correas Los Árboles	\$35.00
Doña Paula Los Cardos	\$35.00

Pinot Grigio

Zonin Friuli	\$45.00
Leonardo Da Vinci	\$40.00

Rosé

Maison Castel Côtes de Provence	\$55.00
Barton & Guestier Côtes de Provence	\$55.00
Salentein Portillo	\$40.00
Barton & Guestier D'Anjou	\$40.00
Lambrusco Dulce Rosato	\$40.00
Cono Sur Bicicleta Pino Noir	\$40.00
Les Dauphins Côtes du Rhône	\$40.00
Tomillar	\$30.00

Albariño

Paco & Lola	\$70.00
Torres Pazo das Bruxas	\$65.00

Torrontés

Luigi Bosca Finca La Linda	\$40.00
Norton	\$30.00

Verdejo

Marqués de Riscal Rueda	\$45.00
Torres Sangre de Toro	\$40.00

MAISON
CASTEL
FRANCE

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

CHANDON



...

*A bit sweet,
a bit bitter,
the perfect balance
for the soul*

...

C U E N C A - G U A Y A Q U I L - Q U I T O

NEGRONI

All of our nigiris and rolls are the result of looking for flavors that demonstrate personality and character.

MORIAWASE SUSHI

{8 pieces per plate}

SWEET LEMON \$ 11.00
Furai shrimp roll, cream cheese, avocado, salmon and lemon

ACEVICHADO \$ 12.00
Filled with shrimp, avocado, covered with tuna in acevichada sauce

SPECIAL NEGRONI \$ 13.50
Furai shrimp roll, avocado, cream cheese and crispy sweet potato

SPICY TUNA \$ 14.00
Tuna roll with spicy mayo

SALMON FURAI \$ 13.50
Salmon roll, cream cheese, eel sauce, and black caviar with panko

ANTICUCHERO \$ 12.50
Tenderloin, vegetables, anticucho butter, grilled

HOTATE TRUFFLE ROLL \$ 18.50
Tempura shrimp, avocado, scallop slices gratin with truffle

 **ROCOTO JAMU** \$ 13.50
Furai shrimp, avocado, slices of tuna and, rocoto jam

 **VEGAN ROLL** \$ 11.50

SASHIMI OR NIGIRIS {4 pieces per plate}

SASHIMI NEGRONI \$ 18.00
Maguro, sake, ebi, tako

SAKE {Salmon} \$ 11.50

MAGURO {Tuna} \$ 11.50

EBI {Shrimp} \$ 9.25

TAKO {octopus} \$ 9.25

BĒSU {Robalo fish} \$ 8.25

TAI {Snapper fish} \$ 8.25

HOTATE {Scallop} \$ 11.50

TIRADITOS

NIKKEI TIRADITO \$ 17.50
Tuna sashimi, Nikkei sauce, avocado, crispy sweet potato

ACEVICHADO TIRADITO \$ 17.50
White fish, avocado, ceviche sauce, and crispy quinoa

KOKONATSU TIRADITO *new \$ 18.00
Seared salmon tiradito, coconut tiger's milk, cilantro oil, and togarashi

SAKE TIRADITO *new \$ 18.00
Salmon tiradito in passion fruit tiger's milk, flamed avocado, and nori powder

MAGURO TIRADITO *new \$ 17.00
Yellowfin tuna in truffled Nikkei sauce, pistachio emulsion, braised broccoli, and wasabi

 Slightly Peppery

NIGIRIS {* 1pc. per plate / 3 pieces per plate}

- Ideal for discovering Nikkei cuisine -

FOIE *new *\$ 6.00 / \$ 17.50
Duck foie, chocolate, maldon salt

YELLOWFIN FOIE *\$ 6.00 / \$ 16.00
Tuna, foie gras and teriyaki sauce

HOTATE TRUFFLE *\$ 5.00 / \$ 14.00
Hotate, truffle paste

SALMÓN CITRUS *\$ 4.00 / \$ 10.25
Salmon, Japanese butter, lime and lemon zest

NIKU *\$ 4.00 / \$ 10.25
Thin beef tenderloin and Japanese chimichurri

SCALLOPS FOIE *new *\$ 6.00 / \$ 15.50
Scallops, foie gras, truffled butter and tare sauce

NIKU KIMI *new *\$ 4.00 / \$ 10.75
Fine beef tenderloin, ponzu, quail egg yolk

SAKE KI KOSHŌ *new *\$ 6.00 / \$ 10.25
Salmon belly, yellow chili emulsion, pico de gallo

YELLOWFIN KINOA *new *\$ 6.00 / \$ 15.50
Shari, crispy quinoa, tuna tartare, truffle and sautéed foie

CHU-TORO KÄRBEN *new \$ 10.25
Yellowfin tuna belly with flamed butter and charcoal

CRISPY SHIROMI *new *\$ 4.50 / \$ 16.50
White fish in crispy pecans made chimichurri

SAKE UMAMI *new *\$ 4.50 / \$ 11.50
Salmon in peach sauce

CEVICHITO SHIROMI *new *\$ 4.50 / \$ 9.50
Shiromi, chalaquita, crispy corn and soy drops

CEVICHES

CEVICHE NIKKEI \$ 18.50
Tuna ceviche in smoked ponzu

 **CLASSIC CÉVICHE** \$ 18.50
White fish, onion, sweet potato

 **CEVICHE SAKE *new** \$ 18.50
Salmon in jam with Andean fruits, sweet potato and chives

TABLES

OMAKASE

For 2 persons

- Lemon Furai -
- Yellow Chili Tiradito -
- Hotate Truffle -
- Tuna Sashimi - y Salmon

\$ 33.00

NEGRONI OMAKASE

For 4 persons

- Spicy Tuna Roll -
- Salmon Furai Roll -
- Salmon Tiradito -
- Crispy Rice -
- Various Nigiris and Sashimis

\$ 45.00

TAKURA

Nigiris
and sashimi
Tasting

\$ 28.00

HOT KITCHEN

CHEF'S MENU OMAKASE

{Price per person, minimum 2 people}

Signature \$57.50

Premium \$77.00

IZAKAYA

Delicious tapas and starters ideal for sharing

BAO **new*

Soft steamed Japanese bread filled with:

CRISPY BUTA: Fried pork belly \$ 12.50

SRIRACHA CHICKEN: \$ 12.50
Crispy Chicken and Sriracha Mayo

CHAR SIU: Shredded BBQ rib \$12.50

THE BURRATA \$ 14.75
Bed of greens, peach, fresh burrata,
cherry tomato, and prosciutto

GRILLED OCTOPUS \$ 30.75
Confit octopus, smoked chili sauce and
burst baby potatoes

ROCK SHRIMP \$ 17.50
Tempura shrimp, spicy mayo, and
microgreens

GRILLED CORN \$ 9.00
Sweet corn grilled with Japanese butter

BATAYAKI \$ 19.50
Shrimp, octopus, Japanese butter
on fire

GYOZA \$ 16.50
Japanese dumplings filled with pork and
shrimp

EDAMAME \$ 8.75
Sautéed with chili garlic and Maldon salt

KIMCHI FRIES \$ 12.50
Hand-cut fries, kimchi, spicy mayo, and
poached egg

SIDES

- Yasaitame - Truffle fries - Garden Salad -
- Wok Rice - Grilled Corn - Fake Risotto with Truffle -

★ Ask what sides it includes

SPECIALS NEGRONI

CATCH OF THE DAY★ \$ 23.50
Catch of the day with companions of
your choice

SAUTED TENDERLOIN \$ 25.50
Wok-fried tenderloin on miso and shiitake
risotto, accompanied by crispy potatoes

MISO BUTTER SHRIMPS★ \$ 22.50
Japanese mant, chili garlic, asparagus
and mushrooms

TRUFFLED STEAK \$ 28.75
Fine grilled beef tenderloin, truffled
butter, ginger mashed potatoes and
confit mushrooms

TERIYAKI STEAK \$ 28.75
Grilled fine beef tenderloin with teriyaki
and sesame sauce, accompanied by
ginger mashed potatoes

RIB EYE CHOICE \$ 60.50
Enjoy with three companions of your
choice

NEW YORK STEAK \$ 51.25
Enjoy with three companions of your
choice

KOREAN BBQ \$ 26.75
Slow cooked ribs, Korean BBQ sauce,
chopped chives and sesame seeds

LAMB RIB \$ 34.50
Grilled ribs, anticuchera sauce and
crispy quinoa crut

BATAYAKI SALMON★ \$ 22.50
Seared salmon and Japanese butter

KŌKŌ SALMON★ \$ 22.50
Seared salmon with coconut sauce and
panka chili, Creole pico de gallo

CHICKEN KARAAGE \$ 20.50
Crispy chicken with Japanese curry

NEGRONI'S BURGER \$ 18.50
Angus beef, tomato, lettuce, pickles,
cheddar, fries

CRISPY PARU BUTA **new* \$ 22.00
Morusa de pallares, crispy pork belly,
ramen reduction

UMI MESHI **new* \$ 28.00
Creamy seafood rice, shrimp bisque
sauce

UMI NIKKEI RICE **new* \$ 26.00
Stir-fried rice with shrimp, squid and
scallops

UMI & RIKU \$ 29.00
Beef tenderloin, scallop seared in butter
and shiitake sauce

GYOKAI NEGRONI \$ 23.00
Pasta in panka sauce, chili garlic,
batayaki butter, shrimp, squid and white
clams

DESSERT

\$ 19.00 DESSERT OMAKASE

\$ 8.50 NASHI FIG

\$ 9.75 TABLE TIRAMISÚ

\$ 8.50 NY CHEESECAKE

\$ 8.50 GERMAN CHOCOLATE CAKE

\$ 8.50 APPLE PIE WITH ICE CREAM

\$ 9.50 MOSHI

\$ 6.00 ICE CREAM

Prices include taxes and service



CLASSIC COCKTAILS

Negroni	\$ 12.00	Pina Colada	\$ 12.00
Old Fashioned	\$ 12.00	Mimosa	\$ 12.00
Penicillin	\$ 12.00	Aperol Spritz	\$ 14.00
Margaritas <i>{Strawberry, passion fruit or classic}</i>	\$ 10.75	Manhattan	\$ 14.00
Mojito <i>{Classic or Passion fruit}</i>	\$ 10.75	Padrino <i>{Dewar's 12 YO}</i>	\$ 14.00
Mojito Red Bull	\$ 14.00	Long Island Iced Tea	\$ 14.00
Caipiriña <i>{Classic or passion fruit}</i>	\$ 12.00	Vodka Red Bull	\$ 14.00
Daiquiri <i>{Lemon, strawberry or passion fruit}</i>	\$ 12.00	Gin Basil Smash	\$ 12.00
Cuba Libre	\$ 12.00	Espresso Martini	\$ 12.00
Alexander	\$ 12.00	Paloma	\$ 12.00
Cosmopolitan	\$ 12.00	Clover Club	\$ 12.00
Pisco Sour <i>{Classic or passion fruit}</i>	\$ 12.00	Saltamonte	\$ 12.00
		Moscow Mule	\$ 12.00
		Carajillo	\$ 12.00

Prices include taxes and service





THE TONICS

{You can chose: red berries, cucumber, orange, lemon or aromatic spices}

GIN

Crespo, Bombay Sapphire, Tanqueray	\$ 12.00
Tanqueray Ten, The Botanist, London 1, Elephant	\$ 16.50

VODKA

Vunka, Ocho 8	\$ 12.50
Grey Goose, Belvedere	\$ 17.00

Imported Tonic Water	\$ 3.25
----------------------	---------

WINE AND SANGRIA GLASSES

Merlot	\$ 9.75
Carmenere	\$ 9.75
Cabernet Sauvignon	\$ 9.75
Malbec	\$ 9.75
Sauvignon Blanc	\$ 9.75
Rosé	\$ 9.75
Chardonnay	\$ 9.75

Sangria's glass <i>{White or red}</i>	\$ 14.00
½ House Sangria's Jug <i>{White or red}</i>	\$ 28.25
House Sangria's Jug <i>{White or red}</i>	\$ 53.75



BEERS

 HEINEKEN	\$ 6.50	 PILSENER LIGHT	\$ 5.00
 STELLA ARTOIS	\$ 6.50	 CLUB VERDE	\$ 5.00
 CORONA	\$ 6.50	ROJA O PLATINO	
 ESTRELLA DAMM	\$ 6.50	LATITUD CERO	\$ 6.50
 PERONI	\$ 6.50	APACHITA O CONCORDIA	
 PAULANER	\$ 6.50	593	\$ 6.50
SAPPORO	\$ 6.50	 SOL	\$ 5.00

Prices include taxes and service

ELECTRONIC CIGARETTES

Juucy S	\$ 20.50
Juucy X	\$ 30.75



COFFEE



Simple Espresso	\$ 4.00
Double Espresso	\$ 5.25

JUICE

Glass

Blackberry	\$ 8.60
Passion Fruit	\$ 8.60
Strawberry	\$ 8.60
Pineapple	\$ 8.60
Lemonade	\$ 8.60
Imperial Lemonade	\$ 10.40

SODA, WATER AND OTHERS

Coca Cola Zero	\$ 4.00
Coca Cola Regular	\$ 4.00
Pepsi	\$ 3.50
Pepsi Light	\$ 3.50
Sprite	\$ 3.50

Natural Water 330 ml	\$ 2.75
Sparkling Water Glass 300 ml	\$ 3.50

Red Bull	\$ 6.00
----------	---------

NON
O
R
G
E
N

