

MENÚ



MOMENTOS QUE MARIDAN A LA PERFECCIÓN.

Cada plato en esta carta está pensada para llevarlos a un viaje culinario único, donde la fusión de ingredientes y técnicas modernas se encuentran con lo mejor de la cocina clásica.

Queremos que cada bocado sea un agasajo, una invitación a descubrir la armonía entre sabores tradicionales y contemporáneos, elaborados con dedicación y pasión.

Permítanse explorar, sorprenderse y disfrutar de esta propuesta pensada para quienes buscan una experiencia gastronómica diferente. Nuestro equipo ha cuidado cada detalle para que esta noche sea inolvidable.

¡DESCUBRE NUESTRO UNIVERSO DE SABORES!

Ricardo Márquez
Chef Polpo Nero





ENTRADAS

Bastones de surubí

Acompañado de salsa de mango y aguacate.

4 uni.

Langostinos envueltos en hilos de masa filo

Con emulsión de miel, mostaza y jengibre.

6 uni.

Mejillones al ajillo

Acompañado de tostadas de pan de masa madre y cherrys confitados.

8 uni.

Gyozas de salmón

Con salsa teriyaki y semillas tostadas.

6 uni.

Bao artesanal

Rellenos de cerdo braseado con salsa spicy y brotes de remolacha.

4 uni.

Pollo yakitori

Brioche de pollo y puerro pincelado con teriyaki.

2 uni.

Cerdo tonkatsu, salsa agridulce

Acompañado de puerro confitado sobre colchón de arroz blanco.

OPCIÓN VEGGIE

Bao artesanal

Tofu marinado en soja, salteado con salsa de ajo y brotes de alfalfa.

4 uni.

Gyozas

Espinaca, cebolla, ajo y jengibre.

6 uni.





PLATOS PRINCIPALES

Lomo en costras de hierbas

Acompañado de gratín de papas, con reducción de salsa oscura.

Ojo de bife grillado al malbec

Acompañado de emulsión de zanahorias, tomates confitados y hierbas frescas.

SUGERENCIAS DE PESCADOS

Salmón grillé

Con salsa de naranja, cúrcuma, mostaza de dijón y vegetales braseados.

Pacú en costras de hierbas y almendras

Acompañado de papas al estilo fondant.

Trucha grillada

Acompañada de crema de limón, puré de arvejas y menta.

SUGERENCIAS DE PASTAS

Papardelles de tinta de calamar (opción sin tinta)

Con crema de limón, langostinos y camarones.

Opcional para esta pasta: Salsa de tomate con albahaca, anís y miel.

Sorrentinos de salmón y salsa blanca

Acompañado de crema de pimientos rojos asados.

Sorrentinos de cerdo.

Parmesano, huevo, panceta ahumada acompañado de manteca de salvia o crema de hongos.





SUGERENCIAS VEGETARIANAS

Girgolas al teriyaki

Acompañada de puré de coliflor cremoso

Portobellos rellenos

Ricota, nuez, cebolla caramelizada y parmesano.
Salsa de pimientos rojos asados con leche de coco.

SUGERENCIAS DE ENSALADAS

Todas nuestras ensaladas pueden llevar agregado de salmón ahumado o jamón crudo. *Costo adicional

Ensalada de rúcula

Peras en gajos caramelizadas, nueces tostadas, queso azul, croûton y vinagreta.

Ensalada de estación

Lechuga morada, mantecosa, brotes, rúcula, rabanitos, gajos de cabutia, mix de semillas tostadas, castañas de cajú y vinagreta de cítricos.

Ensalada mediterránea

Rúcula, tomates confitados, aceitunas, almendras tostadas, brotes de alfalfa, bastones de pollo, parmesano y huevo poché.

Ensalada mix de frutos de mar

Palta, zanahoria, salmón marinado en soja, atún natural premium, langostinos salteados, kanikama marinado en soja y queso filadelfia, algas crocantes y brotes de remolacha.





EXÓTICOS

Pulpo a la gallega

Tentáculos de pulpo, papas braseadas en páprika, oliva y aceitunas negras.

Ramen de pollo al teriyaki

Fideos japoneses, pollo marinado en teriyaki, portobellos grillados, huevo poché marinado en soja, ciboulette, terminado con algas picadas.

Ramen veggie

Huevo poché marinado en soja, champiñones grillados, espinaca blanqueada, choclo flameado, fideos japoneses. crocantes de algas y caldo de vegetales.

SUGERENCIAS DE CEVICHES Y CARPACCIO

CEVICHES

Ceviche de pescado blanco y langostinos con leche de tigre

Acompañado de boniato, choclo flambeado y cebolla morada.

Ceviche de salmón rosado

Acompañado de batata, zanahoria y maíz tostado.

CARPACCIO

Carpaccio de salmón

Salmón finamente cortado, acompañado de escamas de sal ahumada, ralladura de lima e hilos de aceite de sésamo.

Carpaccio de atún

Emulsión de rúcula, hilos de oliva y ralladura de lima.

Carpaccio de lomo vacuno

Acompañado de emulsión de limón, alcaparras frescas, hebras de parmesano y brotes de mostaza.





FINOS CORTES

SASHIMIS

Sashimi de salmón	4 uni.
Sashimi de langostinos	4 uni.
Sashimi de atún rojo	4 uni.
Tataki de salmón, sashimi de salmón Espolvoreado con azúcar, flameado con sésamo tostado y acompañado de salsa teriyaki.	6 uni.

NIGUIRIS Y GEISHAS

Niguiris de palta topping de criolla ahumada.	2 uni.
Niguiris de pescado blanco teriyaki.	2 uni.
Niguiris de salmón fresco.	2 uni.
Niguiris de salmón flameado con alioli cítrico.	2 uni.
Niguiris de atún rojo y sésamo tostado.	2 uni.
Niguiris de langostino con lima rallada.	2 uni.
Tamago omelette agridulce.	2 uni.

GEISHAS

Geishas clásicas Palta y queso.	
Geishas de salmón Queso, coronadas con yemas de codorniz flameada.	
Geishas de salmón Queso, ciboulette, coronadas con ceviche de salmón.	
Geishas de langostinos Palta, ciboulette, queso, ralladura de lima.	





ROLLS ESPECIALES

Todos nuestros rolls se pueden pedir de 4 o 9 bocados.

Sakana Roll

Salmón marinado en soja, langostinos rebozados, pepino, láminas de salmón por encima con salsa polpo nero.

Crispy Roll

Salmón rebozado y frito, mango y queso envuelto en ciboulette.

Aurora Roll

Langostinos cocidos, queso, ciboulette, láminas de salmón por encima con teriyaki.

Tigre Roll

Langostinos, gajos de naranja, pimientos rojos asados, lechuga.

Tempestad Roll

Kanikama, queso, salsa picante, langostinos apanados, láminas de salmón acompañado de salsa wasabi.

Ovo Especial

Langostinos, salmón, queso y ciboulette con praliné de almendras por encima (no contiene arroz).

Especial Tuna

Atún rojo ciboulette, salmón y salsa cítrica por encima.

Super Salmón

Palta, queso, salmón envuelto en finas láminas de atún rojo con mayonesa japonesa.

Avocado Roll

Langostinos, queso, rúcula, tomates secos y láminas de palta por encima.

Grilled Roll

Salmón grillado, queso, topping de salsa spicy y crocantes de batata.





ROLL CLÁSICOS

Todos nuestros bocados clásicos salen de 9 bocados.

Roll philadelphia

Salmón y queso.

Roll new york

Salmón y palta.

California kani

Kanikama, palta y queso.

Roll tuna

Atún natural, queso y palta.

Maki roll

Arroz y salmón.

Maki de vegetales

Rúcula, hongos, vegetales salteados.

SUGERENCIAS VEGETARIANAS

Gudetama roll

Tamago, queso, palta y láminas de rúcula por encima.

Tropical roll

Palta, queso, ciboulette y láminas de kiwi con salsa teriyaki.

Tomato roll

Queso, tomates secos, rúcula y láminas de remolacha por encima.

Oasis roll

Palta, mango y queso con finas láminas de pepino por encima.

Garden roll

Rúcula, queso, pimienta roja, verde y amarillo, zucchini, zanahoria, berenjenas y almendras tostadas.





SUGERENCIAS DE REBOZADOS

Hot vegetariano

Vegetales salteados, hongos, rebozado en panko y frito.

Hot salmón

Palta, queso y salmón rebozado en panko y frito.

Katsu roll

Salmón, queso, langostino, apanado en panko y frito.

Sum roll

Láminas de alga, salmón en finas láminas en tempura y frito.
(no contiene arroz).

SALSAS DISPONIBLES

Teriyaki

Buenos aires

Salsa polpo nero

Salsa cítrica

Mayonesa japonesa

Salsa dijón

Spicy





SUGERENCIAS PARA COMPARTIR

TABLAS PREMIUM, CLÁSICAS Y VEGETARIANAS

PREMIUM. 20 Y 15 BOCADOS

Ceviche roll

Langostinos, ciboulette y palta, coronado con ceviche de salmón.

Emoji roll

Palmito y salmón crocantes de batata y maracuyá.

Skin roll

Salmón, queso, rúcula y hongos, crocantes de piel de salmón por encima.

Niguiris de langostinos y geishas de salmón.

CLÁSICOS. 20 Y 15 BOCADOS

Bocados de especial tuna

Atún natural, pimientos rojos asados, rúcula, queso y láminas de salmón por encima.

Karaoke roll

Kanikama, queso, pepino coronado con topping de guacamole y nachos.

Super salmón

Queso, palta y salmón con finas láminas de salmón por encima.

Green roll.

Palta, queso y rúcula con topping de crujientes de puerro.

VEGETARIANOS. 15 BOCADOS

Niguiris de palta y topping de criolla

Geishas de berenjenas

Roll cucumber

Palta, queso y láminas de pepino.

Sana roll

Vegetales salteados, berenjena, zucchini, zanahoria, pimientos, hongos, con topping de brotes de estación.





BEBIDAS

REFRESCANTES

Jengi y miel

Limon, almibar, huacatay, y jengibre.

Naranja koi

Naranja, pepino y jengibre, flor de sakura.

Té verde y matcha

Infusión de té verde matcha, jugo de limon, almibar de pepino.

Exprimido de naranja

GASEOSAS Y SABORIZADAS

Coca Cola

Coca Cola zero

Fanta

Sprite

Saborizadas

Agua sin gas

Agua con gas

Soda Estambul

CERVEZAS

TIRADAS

Heineken

Bluemoon

PININAS

Heineken 330c

Bluemoon 330c

Heineken sin alcohol





POSTRES

Pavlova de frutos rojos

Crema batida y fruta de estación.

Cheesecake japonés

Salsa inglesa de té matcha.

Mousse de chocolate

Con garrapiñadas especiadas.





CAFETERÍA CLÁSICA

TAZA 100CC | TAZA 200CC | TAZA 250CC

Doppio

Doble medida espresso.

Americano

Base espresso, compelta con agua caliente.

Cortado

Espresso + leche.

Flatwhite

Doble espresso + leche.

Latte

Espresso + leche.

Machiato

Espresso + leche espumada.

Lagrima

Extracción corta espresso + leche.

Submarino

Leche + barra de chocolate.

Chocolatada

Cacao Quilla.



VINOS



BLANCOS CLÁSICOS

LA LINTERNA CHARDONNAY - BEMBERG ESTATE WINES Gualtallary, Mendoza.	\$148.000
ANGELICA ZAPATA CHARDONNAY ALTA - CATENA ZAPATA Mendoza.	\$41.000
ZUCCARDI Q CHARDONNAY - ZUCCARDI Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.	\$27.500
D.V. CATENA CHARDONNAY - CATENA ZAPATA Villa Bastias y Agrelo, Mendoza.	\$25.000
VIÑA UNICA CHARDONNAY - FINCA AMBROSIA Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza.	\$27.000
PIONEER CHARDONNAY - LA CELIA Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.	\$15.000
EXPLORACION GEOGRAFICA CASABLANCA - VIÑA LAS PERDICES Sauvignon Blanc - Casablanca, Chile.	\$30.300
SAINT FELICIEN FUMÉ BLANC - CATENA ZAPATA 100% Sauvignon Blanc con paso por madera - San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.	\$19.000
LAS PERDICES RESERVA SAUVIGNON BLANC FUME - VIÑA LAS PERDICES Fermentado y criado en barrica - Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$17.850
EL ESTECO BLEND DE EXTREMOS - EL ESTECO 100% Torrontés - Cafayate, Salta y Chañar Punco, Catamarca.	\$19.500
SERIE A TORRONTÉS - ZUCCARDI Salta.	\$18.500



BLANCOS CURIOSOS

BLANCO HISTORICO APELACION - CATENA ZAPATA Semillón y Chenin Blanc - Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$38.500
POLIGONOS VISTA FLORES - ZUCCARDI 100% Chenin Blanc - Valle de Uco, Mendoza.	\$42.000
LOSANCE CHENIN - LOSANCE 100% Chenin Blanc - El Carrizal, Lujan de Cuyo, Mendoza.	\$18.750
TURBIO SEMILLON - RAVERA WINES Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.	\$25.000
POLIGONOS SAN PABLO - ZUCCARDI 100% Verdejo - IG San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.	\$42.000
FIANO GRAN RESERVA - CAELUM 100% Fiano - Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$33.600
COLECCIÓN GEWÜRZTRAMINER - RUTINI WINES Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza.	\$59.000
TRAMINER - VIÑA LAS PERDICES GEWÜRZTRAMINER - Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$35.000
COLECCIÓN RIESLING - RUTINI WINES Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza.	\$60.000
RIESLING - VIÑA LAS PERDICES Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$26.100
LOSANCE RIESLING - LOSANCE Los Chacayes, Tunuyan, Mendoza.	\$18.750
CASA BOHER AGRELO - ROSELL BOHER 100% Viognier - Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$21.500
VIOGNIER DULCE NATURAL - BATARAZ Barrancas, Maipú, Mendoza.	\$19.800
LOGIA BLANC DE MALBEC - VIÑA LAS PERDICES Malbec - Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$33.500



TINTOS CLÁSICOS

ALAE - VIÑA LAS PERDICES 100% Malbec - Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$95.000
JARDIN DE HORMIGAS METEORA - ALTOS LAS HORMIGAS 100% Malbec - Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.	\$80.000
D.V. CATENA MALBEC MALBEC - CATENA ZAPATA Lunlunta y Agrelo, Mendoza.	\$43.200
VIÑA PROVIDENCIA GRAN MALBEC - CHAÑARMUYO Valle de Chañarmuyo, La Rioja.	\$42.300
MALBEC GRAN RESERVA - CAELUM Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$41.900
GRAN MALBEC 2021 - BATARAZ Lunlunta, Maipú, Mendoza.	\$41.800
ALTOS LAS HORMIGAS RESERVE MALBEC - ALTOS ALTOS HORMIGAS Valle de Uco, Mendoza.	\$35.600
SUPERIORE MALBEC - MARTINO WINES Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$35.000
VIÑA UNICA MALBEC- FINCA AMBROSIA Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza.	\$27.000
ZUCCARDI Q MALBEC - ZUCCARDI Mendoza.	\$27.000
DON BICHO MALBEC NATURAL - RAVERA WINES Chacayes, Valle de Uco, Mendoza.	\$24.500
LA POSTA FAZZIO - LA POSTA LAURA CATENA 100% Malbec - Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.	\$22.500
LA POSTA PAULUCCI - LA POSTA LAURA CATENA 100% Malbec - Luján de Cuyo, Mendoza.	\$22.500
ALH CLASICO - ALTOS LAS HORMIGAS Malbec organico 91 pts - 70% Luján de Cuyo y 30% Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.	\$15.500
CUMEHUE OAK - CAMEHUE WINES 100% Bonarda - Alto Chapamay, San Martin, Mendoza.	\$22.500
LA POSTA ESTELA ARMANDO - LA POSTA LAURA CATENA 100% Bonarda - Guaymallén, Mendoza.	\$22.500
D.V. CATENA CABERNET SAUVIGNON - CATENA ZAPATA Mendoza.	\$43.200
CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA - CAELUM Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$41.850
VIÑA UNICA CABERNET SAUVIGNON - FINCA AMBROSIA Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza.	\$27.000
POLIGONOS GUALTALLARY - ZUCCARDI 100% Cabernet Franc - Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.	\$39.000
VIÑA UNICA CABERNET FRANC - FINCA AMBROSIA Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza.	\$27.000
ZUCCARDI Q CABERNET FRANC - ZUCCARDI Mendoza.	\$27.000
DON BICHO CABERNET FRANC NATURAL - RAVERA WINES Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$24.500
ELITE CABERNET FRANC - LA CELIA La Consulta, Valle de Uco, Mendoza.	\$19.500
PIONEER CABERNET FRANC - LA CELIA Paraje Altamira y La Consulta, Valle de Uco, Mendoza.	\$15.000
D.V. CATENA PINOT NOIR - CATENA ZAPATA Gualtallary y Villa Bastias, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.	\$43.200
LA POSTA GLORIETA - LA POSTA LAURA CATENA 100% Pinot Noir - Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.	\$21.500
LAS PERDICES RESERVA PINOT NOIR - VIÑA LAS PERDICES Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$18.000





NARANJOS



ALMA NEGRA ORANGE - ERNESTO CATENA
Valle de Uco y alrededores, Mendoza.

\$50.500



ROSADOS



COLECCIÓN ROSE DE MALBEC - RUTINI WINES

\$70.000

LOGIA ROSE DE MALBEC - VIÑA LAS PERDICES
Malbec - Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

\$33.000

TURBIO PINKGIOVESE - RAVERA WINES
Carril las Margaritas, Beltran, Maipu, Mendoza.

\$25.000

EXPLORACIÓN CLASSIQUE MALBEC ROSE - VIÑA LAS PERDICES
Malbec - Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

\$22.500

LA POSTA ROSE DE MALBEC - LA POSTA LAURA CATENA
Malbec - Valle de Uco, Mendoza.

\$18.500



TINTOS DE CORTE



EL PIONERO BLEND - BEMBERG.

\$170.000

TINAMÚ - VIÑA LAS PERDICES

60% Malbec | 25% Cabernet Franc | 10% Petit Verdot | 5% Tannat - Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

\$72.000

VIÑA PROVIDENCIA GRAN RED BLEND - CHAÑARMUYO
Cabernet Sauvignon | Malbec | Petit Verdot - Valle de Chañarmuyo, La Rioja.

\$43.500

DON JUAN RESERVA - VIÑA LAS PERDICES
70% Malbec | 11% Syrah | 10% Bonarda | 9% Merlot - Luján de Cuyo, Mendoza.

\$33.500

DON BICHO BLEND - RAVERA WINES
65% Malbec - Los Chacayes, Valle de Uco | 35% Cabernet Franc - Agrelo, Luján de Cuyo.

\$25.000

LA POSTA RED BLEND - LA POSTA LAURA CATENA
60% Malbec | 20% Bonarda | 20% Syrah - Valle de Uco, Mendoza.

\$18.500

DON JUAN RESERVA MAGNUM - VIÑA LAS PERDICES
70% Malbec | 11% Syrah | 10% Bonarda | 9% Merlot - Luján de Cuyo, Mendoza.

\$67.000



TINTOS CURIOSOS



CONCRETO MALBEC - ZUCCARDI
Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.

\$53.000

D.V CATENA APELACION LUNLUTA - CATENA ZAPATA
100% Garnacha - Lunlunta, Maipú, Mendoza.

\$39.500

LOGIA NOIR DE MALBEC - VIÑA LAS PERDICES
100% Malbec maceración carbonica - Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

\$32.000

SUPERIORE MERLOT - MARTINO WINES
Altos de Barranca, Maipú, Mendoza.

\$35.000

SUPERIORE PETIT VERDOT - MARTINO WINES
Altos de Barranca, Maipú, Mendoza.

\$35.000

TURBIO PINOT NOIR - RAVERA WINES
Vino sin filtrar - Mendoza.

\$25.000

MARA MERLOT - MARA DE UCO
100% Merlot - Valle de Uco, Mendoza.

\$23.600

CASA BOHER SAN PABLO - ROSELL BOHER
100% Malbec - Valle de Uco, Mendoza.

\$21.500

ALA COLORADA ANCELLOTTA - VIÑA LAS PERDICES
Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

\$19.500



ESPUMOSOS

POMMERY BRUT ROYAL - POMMERY Champagne, Pinot Meunier Pinot Noir Chardonnay - Reims, Francia.	\$190.000
ROSELL BOHER GRANDE CUVÉE MILLÉSIMÉE - ROSELL BOHER Pinot Noir y Chardonnay - Mendoza.	\$76.000
RUTINI BRUT NATURE - RUTINI WINES 50% Chardonnay 50% Pinot Noir - Guaymallén, Mendoza.	\$60.900
ROSELL BOHER ROSE - ROSELL BOHER 100% Pinot Noir - Mendoza.	\$59.500
ROSELL BOHER ENCARNACIÓN - ROSELL BOHER Chardonnay y Pinot Noir - Mendoza.	\$49.500
NUIT 730 BRUT NATURE - VIÑA LAS PERDICES Champenoise, 60% Chardonnay 40% Pinot Noir - Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$43.000
D.V CATENA NATURE - CATENA ZAPATA Campenoise, 70% Chardonnay 30% Pinot Noir - Lunlunta, Maipú, Mendoza.	\$41.400
CHAMAS HONNORAT EXTRA BRUT ROSE - CHAÑARMUYO Champenoise, 50% Chardonnay 25% Syrah 25% Viognier - Valle de Chañarmuyo, La Rioja.	\$28.000
LOSANCE BRUT - LOSANCE Charmat, 60% Chardonnay 40% Chenin - Carrizal, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$23.000
LOSANCE EXTRA BRUT - LOSANCE Charmat, 60% Chardonnay 40% Chenin - Carrizal, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$21.000
ANIMAL EXTRA BRUT - ERNESTO CATENA Chardonnay 70 % Pinot Noir 30% - Mendoza.	\$18.500
LAS PERDICES BRUT NATURE - VIÑA LAS PERDICES Campenoise, 80% Chardonnay 20% Pinot Noir - Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$18.500
LA PERDÍZ EN EL ÁRBOL DE PERAS - VIÑA LAS PERDICES Champenoise - Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$23.000



VINO POR COPA

Consulte cepa y bodega sugerida

- BLANCO CLÁSICO
- BLANCO CURIOSO
- TINTO CLÁSICO
- TINTO CURIOSO
- ESPUMANTE





APERITIVOS - VERMUTH - BITTER

Cynar julep Cynar, menta, almibar, limón, gaseosa de pomelo.	\$7.500
Ferroviano Rosso , Fernet Branca y soda.	\$5.500
Americano Vermouth rosso, Campari y soda.	\$5.500
Aperol spritz Aperol, espumante y dash de soda.	\$8.500
Fernet Branca Fernet Branca con Coca Cola.	\$6.500
Garibaldi Campari con exprimido de naranja.	\$6.000
Campari Campari con tónica / soda.	\$5.500
Hesperidina Hesperidina con soda / tónica.	\$5.500
Cynar Cynar, gaseosa de pomelo / tónica / soda.	\$5.500
Cinzano Rosso Cinzano, gaseosa pomelo / tónica / soda.	\$5.500
Cinzano Bianco Cinzano, gaseosa de lima limon / tónica / soda.	\$5.500
Cinzano Dry Cinzano, tónica / soda.	\$5.500
Amargo obrero Amargo obrero, gaseosa de pomelo / tónica / soda.	\$5.000
Cinzano segundo Cinzano segundo con soda.	\$5.500
Antica fórmula Antica formula con hielo.	\$6.000
Punt E Mes Punt E Mes, gaseosa de pomelo / tónica / soda.	\$5.500
La fuerza primavera Vermouth nacional de vino torrontes con tónica, garnish de romero y naranja.	\$5.500
La fuerza Sideral Vermouth nacional con hielo.	\$6.500
Aperol Aperol, tónica o soda, garnish de naranja.	\$5.500
Ramazzotti Ramazzotti, tónica, garnish de pomelo.	\$5.500





CLÁSICOS

Pisco Sour Pisco Mistral, almibar simple, jugo de limon, clara de huevo, Angostura clásico.	\$9.000
Martini Gin Bulldog, Martini Dry.	\$8.000
Negroni Gin Beefeater, Cinzano Rosso y Campari.	\$8.000
Daikiri clásico Ron Blanco Bacardi carta blanca, jugo de lima y almibar simple.	\$8.500
Margarita Tequila Jose Cuervo Tradicional, Triple sec Cointreau, limón y sal.	\$8.000
Manhattan Jin Bean, Cinzano rosso, Bitter angostura.	\$8.200
Rory o more Jameson, Cinzano Rosso, Bitter angostura.	\$8.200
Rob Roy Doble Black, Cinzano rosso, Bitter angostura.	\$8.200

CLÁSICOS REVERSIÓN NIKKEI

Pisco Wasabi Nikkei Pisco Capel, wasabi, jugo de lima, clara de huevo.	\$11.000
Aji Martini Gin Roku, Vermuth Martini Dry, aji amarillo.	\$13.000
Nikkei Negroni Gin Roku, Campari, Cinzano Rosso y Soju de lychee.	\$13.000
Daikiru Ron blanco, tè verde y shrup de lima.	\$11.000
Makirita Tequila Blanco, Soju de uva y jugo de lima.	\$11.500
Kioto Nocturno Whisky Chivas regal Mizurana, Vermuth Rosso ,Bitter clásico, Bitter Blum y vinagre de choza.	\$13.000
Matcha Tonic Gin Roku, infusión de matcha y tónica.	\$12.500
Tom Sam Gin Roku, jugo de limon, sake y gaseosa de jengibre.	\$13.000
Sangre Nikkei Vodka infusionado en aji amarillo, jugo de tomate, sal especial, pimienta rosa, salsa inglesa, jugo de limón.	\$12.500
Bushido Fashioned Whisky Japones Sonturi Toki , Bitter de cocoa, azúcar moreno..	\$17.000
Spritz Geisha Ramazzotti, licor de casis, espumante seco y soda.	\$11.000





SELECCIÓN DE WHISKYS

AMERICANO

BULLEIT	\$13.000
JACK DANIELS N°7	\$10.000
WILD TURKEY	\$11.500
MAKERS MARK	\$12.500
JACK DANIELS SIGLE BARREL	\$17.500
JIM BEAM WHITE LABEL	\$9.000

ESCOCES

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$9.000
JOHNNIE WALKER DOBLE BLACK	\$9.500
JHONNIE W GREEN	\$11.500
JHONNIE W GOLD RESERVE	
CHIVAS REGAL MIZURANA	\$19.000

ESCOCES SINGLE MALT

MACALLAN 12 AÑOS	\$30.000
KAOL ILA 12 AÑOS	\$13.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$25.000

IRLANDES

JAMESON	\$9.000
TULLAMORE DEW	\$23.000

JAPONES

SUNTORY TOKI	\$25.000
KAMIKI	\$55.500





SELECCIÓN DE GIN

Tanqueray	\$6.500
Tanqueray Sevilla	\$7.800
Gordons	\$5.500
Beefaeter	\$6.800
Beefaeter Pink	\$7.300
Bombay	\$8.500
Hendricks	\$14.750
Mare	\$19.000
Brokers	\$8.100
Bulldog	\$8.800
Martin Miller's	\$11.500
Blu	\$7.500
Roku Japones	\$24.000

COCTELERÍA NIKKEI DE LA CASA

Sake sour con maracuya

Sake, pulpa de maracuya, jugo de limon y almibar de naranja.

\$13.600

La bruja

Whisky de centeno, Apricot brandy, Cointreau y cereza macerada en cherry brandy.

\$16.000

Kami Lima

Sake, licor de casis y zumo de lima.

\$13.000

