

GYOSAS 6 unidades

Gyosas cerdo	\$5.400
Gyosas pollo	\$5.400
Gyosas mixtas Pollo/cerdo	\$5.400
Dragon ball Bolitas de arroz con verduras	\$5.400
Lactonesa de cebollin y ajos asados	

TEMPURA & FURAY

Camarón Ecuatoriano Apanado en panko o en batido tempura. Lactonesa de cebollin y ajos asados.	\$11.900
Pollo Furay Bastones de pollo apanado en panko. Lactonesa de cebollin y ajos asados.	\$9.900

SASHIMI

Sashimi Salmón 5 cortes	\$8.700
Sashimi Salmón 9 cortes	\$13.700
Sashimi Salmón 15 cortes	\$19.900
Sashimi Pulpo 5 cortes	\$8.700
Sashimi Pulpo 9 cortes	\$13.000
Sashimi Pulpo 15 cortes	\$19.900
Sashimi Mixto 6 cortes	\$9.900
Sashimi Mixto 9 cortes	\$14.700
Sashimi Mixto 15 cortes	\$20.700
Sashimi Atún 5 cortes	\$9.700
Sashimi Atún 9 cortes	\$14.900

CEVICHE, TIRADITOS & PLATOS

TIRADITO LA CUINA Finas láminas de pescado aderezadas con aceite de sésamo, salsa ponzu, sésamo, ciboulette, merken y tartar de palta con camarón.	\$14.900
--	----------

PULPO AL OLIVO BY LA CUINA Finas láminas de pulpo con tartar de verduras y palta flambeada en una base de salsa de aceitunas amargas.	\$14.900
---	----------

MARISCAL NIKKŌI Macha, ostión, camarón, pulpo, salmón, palta, salsa verde, lactonesa, polvo de cilantro y limón carbonizado.	\$15.900
--	----------

CEVICHE MIXTO Pescado del día, salmón, camarón, pulpo, pimentón, cebolla morada, jugo de limón, cilantro, cubos de palta y toques de salsa picante. (Opcional)	\$14.900
--	----------

RICE PAPER Rollos de papel de arroz con salmón o camarón o pollo, queso philadelphia, lechuga y palta. Bañados en salsa de aji amarillo y salsa acevichada.	\$6.900
---	---------

RAMEN Caldo tradicional japonés con toque de miso puede ser de cerdo o verduras con filedes de trigo, shitake, huevo cocido, tomate cherry asado, cebollin y salsa picante opcional	\$8.900
---	---------

POKE Base de arroz shari, tres vegetales y dos proteínas.	\$8.900
---	---------

Opción Poke omakase	\$13.900
---------------------	----------

NIGIRI OMAKASE

Degustación de nigiris con la mejor propuesta de nuestros chefs.

\$18.000

Nuestros productos frescos, están sujetos a disponibilidad temporadas y vedas.

LOS MEJORES DE LA CUINA

Descubre nuestros elegidos.

\$8.900

**KELITA ROLL** Salmón Furay/Palta Coronado de chupe de mariscos gratinados con salsa de aji amarillo.

**SANTI ROLL** Camarón Tempura/Atún/Salmón/Cebollín Envuelto en palta furay Sin Arroz y salsa de aji amarillo.

**YOKO ROLL** Camarón/Palta/Queso Philadelphia Envuelto en salmón apanado en panko.

**BONITO MAKI** Camarón Tempura/Ciboulette/Queso Philadelphia/Masago/Palta En salmón al vapor, virutas de bonito y bañado con salsa dulce.

**MADO ROLL** Camarón/Palta/Queso Philadelphia/Pulpo/Ciboulette Envuelto en salmón apanado en panko, sin arroz y salsa de aji amarillo.

**LI ROLL** Salmón furay /Palta Coronado con machas a la parmesana y salsa de aji amarillo.

**ACEVICHADO ROLL** Ciboulette/Palta Coronado con ceviche La Cuina bañado en salsa acevichada con toques de merken. (Opcional)

**FUSION ROLL** Pulpo/Salmón/Camarón/Queso Philadelphia/Ciboulette Envuelto en panko.

**MATI ROLL** Pollo/Palta/Ciboulette Envuelto en queso philadelphia gratinado con mantecquilla parmesana y salsa de aji amarillo.

**TARTAR ROLL** 6 cortes Salmón apanado/Palta/Ciboulette Apanado en panko, coronado con tartar de atún, salmón, camarón, bañado en salsa de aji amarillo.

**BEEF ROLL** Palta/Queso Philadelphia/Cebollín En lomo de vacuno, bañado en aji panka salsa de aji amarillo y acevichada.

**MAGICKARP** Camarón furay/Palta/Queso Apanado en panko, coronado con ceviche de salmón, camarón, salsa acevichada, salsa aji amarillo y toque de maracuyá.

**GOCASTI ROLL** Camarón Tempura/Palta/Ciboulette/Masago Coronado con atún sellado, salsa acevichada y lámina de limón de pica.

**CEBOLLITA** Camarón/Palta/Ciboulette/Atún Envuelto en salmón sellado y coronado con cebolla caramelizada gratinada y salsa de aji amarillo.

**RENA** Atún/Palta/Queso Philadelphia Envuelto en camarones gratinados y salsa de aji amarillo.

**PATY ROLL** Salmón/Camarón/Queso Philadelphia/Masago/Ciboulette/Arroz Envuelto en palta, frito en panko con toque picante, salsa acevichada, aji amarillo y merken.

**PARMESANO** Palta/Ciboulette Bañado en camarones parmesano, con salsa acevichada y salsa de aji amarillo.

**ANITA ROLL** Palta/Queso Philadelphia/Cebollín Envuelto en quinoa pop coronado con pulpo a la parrilla gratinado y papas hilo.

ROLLS TEMPURA Y FURAY

TEMPURA ROLL Camarón/Masago/Ciboulette/Queso Philadelphia En tempura.	\$7.000
---	---------

TORI ROLL Pollo/Queso Philadelphia/Palta/Ciboulette En tempura.	\$7.000
---	---------

COTIJO ROLL Salmón/Camarón/Palta Envuelto en ciboulette tempura.	\$7.000
--	---------

ROCK POLLO Pollo/Queso Philadelphia/Ciboulette En panko.	\$7.000
--	---------

ROCK AND ROLL Salmón/Queso Philadelphia/Cebollín En panko.	\$7.000
--	---------

EN PALTA O EN SALMÓN

PALTA SAKE ROLL Salmón/Queso Philadelphia	\$6.900
---	---------

PALTA TERIYAKI ROLL Pollo Teriyaki/Queso Philadelphia	\$6.900
---	---------

PALTA EBI TEMPURA Camarón tempura/Queso Philadelphia	\$6.900
--	---------

KOBE ROLL Camarón/Cebollín/Queso Philadelphia	\$6.900
---	---------

MAR ROLL Camarón Furay/Palta/Queso Philadelphia	\$6.900
---	---------

SPECIAL ROLLS

\$7.500

**CEBRA ROLL** Camarón Tempura/Queso Philadelphia En arceiris de salmón y palta.

**FELO ROLL** Camarón/Salmón/Ciboulette/Palta Envuelto en tempura SIN ARROZ.

**PALTA SPICY** Queso Philadelphia/Ciboulette Coronado tartar spicy de salmón.

**ROCK SPICY** Salmón/Queso/Cebollín Coronado con tartar spicy de salmón.

**WHITE CHEESE** Salmón/Palta/Ciboulette Envuelto en queso Philadelphia.

**SESAMO ROLL** Camarón/palta/queso, Envuelto en sésamo.

VEGIS

**VEGETA ROLL** Lechuga Hidropónica/Queso Philadelphia/Palta/Cebollín/Ciboulette En panko

**CAMI ROLL** Queso Philadelphia/Palta furay/Ciboulette Envuelto en quinoa pop, con un tartar de verduras, palta flambeada y aceto balsámico.

**NATURISTA ROLL** Pimentón Tempura/Lechuga/Tartar de Verduras En palta bañado en acevichada.

**CIBOULETTE ROLL** Palmito/queso Philadelphia/ palta Envuelto en ciboulette.

\$6.600

ENSALADAS

**MIX VERDE 1** Lechuga, tomate cherry, pollo plancha, semillas de zapallo, oliva, mostaza. \$12.900

**MIX VERDE 2** Tatakí de atún acompañado de hidropónicos, palta, tomate cherry y quinoa crocante. \$12.900

\$9.200

**NEW CUINA ROLL** Salmón/Camarón/Palta/Ciboulette Envuelto en salmón y palta coronado con tartar de camarón, atún, salmón, pure de cebolla caramelizado bañado con soya cítrica leve picante

**JAIBA ROLL** Camarón/Masago/Ciboulette/Salmón Furay Envuelto en palta, coronado con pastel de jaiba gratinado con mantecquilla avellanada, salsa de aji amarillo y acevichada.

**OMAKASE ROLL** Creación de una propuesta única de nuestros chefs.

TABLAS PARA COMPARTIR

LA CUINA. 44 Cortes

- 1 ENVUELTO EN PANKO Pollo/Palta Queso Philadelphia
- 1 ENVUELTO EN SESAMO Camarón/Queso /Palta
- 1 ENVUELTO EN PALTA Salmón Furay/Queso Philadelphia
- 1 ENVUELTO EN NORI Palta
- 1 GYOSA MIXTA 6 unidades Pollo/ Cerdo
- BOLITAS DE ARROZ 6 unidades

\$27.990

LA CUINA. 44 Cortes PREMIUM

- 1 BEEF ROLL Palta/Queso Philadelphia/Cebollín Envuelto en lomo de vacuno, bañado en aji panka.
- 1 YOKO ROLL Camarón/Palta/Queso Philadelphia Envuelto en salmón apanado en panko.
- 1 ROCK POLLO Pollo/Queso Philadelphia/Ciboulette En panko.
- 1 PALTA TERIYAKI ROLL Pollo Teriyaki/Queso Philadelphia
- 1 GYOSA MIXTA 6 unidades Pollo/ Cerdo
- BOLITAS DE ARROZ 6 unidades

\$36.990

LA CUINA. 30 Cortes PREMIUM

- 1 ENVUELTO EN PALTA Camarón Ecuatoriano/Queso Philadelphia
- 1 ACEVICHADO ROLL Ciboulette/Palta Coronado de ceviche La Cuina bañado en salsa acevichada con toques de merken.
- 1 ENVUELTO EN PANKO Salmón/Queso Philadelphia/Cebollín
- BOLITAS DE ARROZ 6 unidades

\$22.990

SALSAS Y ADICIONALES

SALSA UNAGUI	\$1.200
SALSA SPICY	\$1.000
SOYA	\$300
PALITOS	\$200
WASABI	\$900
GARY Jengibre	\$900

COCTELERÍA CLÁSICA Y DE AUTOR

PISCO SOUR NACIONAL Pisco doble destilado, jugo de limón, albúmina y goma.	\$4.500
PISCO SOUR PERUANO Pisco Tabernero quebranta, goma, limón de pica, albúmina, amargo angostura.	\$6.200
FRANGELICO SOUR Frangelico, vodka, jugo de limón, albúmina y goma.	\$5.900
MOJITO TRADICIONAL Y SABORES Ron Bacardi, blanco, menta, goma, limón y soda.	\$6.200
CHILCANITO TRADICIONAL Y SABORES Pisco Tabernero quebranta, limón de pica, ginger ale y amargo angostura.	\$6.200
APEROL SPRITZ Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.	\$6.200
RAMAZZOTTI SPRITZ Ramazzotti, espumante, soda y rodaja de limón.	\$6.200
SAUCO SPRITZ St-Germain, espumante, agua soda, menta y manzana.	\$7.900
CLAVO OXIDADO whisky y drambui.	\$6.900
NEGRONI Gin, vermouth rosso y campari.	\$6.900
ESPRESSO MARTINI Licor de café, vodka, café, espresso y goma.	\$6.900
MARGARITA Tequila, jugo de limón y triple sec.	\$5.900
PATAGÓNICO Pisco, trakai, jugo maracuyá, jugo naranja, syrup de arándanos.	\$6.900
KILL BILL Whisky Jack Daniels, amaretto, jugo mango, jugo limón, syrup de aji amarillo y jugo de naranja.	\$6.900
SANGRÍA BY LA CUINA Vino borgoña, jugo naranja y jugo maracuyá.	\$6.200
OLD FASHIONED Whisky, angostura, azúcar granulada y piel de naranja.	\$5.900
TOM COLLINS Gin, agua tónica, jugo de limón y goma.	\$5.900
GIN TONIC Gin y tónica.	\$5.900
LA DIVINA PROVIDENCIA Gin, licor de sauco St-Germain, albúmina y jugo de limón de pica.	\$6.900
PALOMA Tequila, goma, jugo de limón, jugo de pomelo, vaso enlantado con merken y sal.	\$6.200

LIMONADAS

LIMONADA TRADICIONAL A LA MENTA Y MENTA JENGIBRE.	\$3.900
---	---------

JUGOS NATURALES

FRAMBUESA	\$3.900
MANGO	\$3.900
MARACUYÁ	\$3.900
FRAMBUESA CON MENTA Y JENGIBRE.	\$3.900

BEBIDAS

COCA COLA, COCA LIGHT, COCA ZERO, SPRITE, FANTA Y CANADA DRY GINGER.	\$2.500
--	---------

AGUA MINERAL

AGUA PANNA 500 ML	\$3.400
AGUA S.PELLEGRINO 500 ML	\$3.400

POSTRES

PREGUNTA POR NUESTRO POSTRE DEL DÍA	\$7.900
DEGUSTACIÓN DE POSTRES	\$15.900

TÉ & CAFÉ

TWININGS	\$2.900	CAFÉ ESPRESSO SIMPLE	\$2.900
INFUSIONES DE HIERBAS	\$2.400	CAFÉ ESPRESSO DOBLE	\$3.800
TETERA TÉ EN HOJA CON INFUSIONES	\$5.200	CAFÉ CORTADO	\$4.200

CERVEZAS

STELLA ARTOIS Bélgica	\$2.900
HEINEKEN 0° Países Bajos	\$2.900
AUSTRAL CALAFATE 5,0° Chile	\$3.800
AUSTRAL LAGER 4,8° Chile	\$3.800
KUNSTMANN TOROBAYO 5,0° Chile	\$3.800
KUNSTMANN LAGER 4,3° Chile	\$3.800

PISCOS incluye bebida

ALTO DEL CARMEN 35°	\$4.000
ALTO DEL CARMEN 40°	\$4.500
ALTO DEL CARMEN 40° Transparente	\$4.500
WAGAR	\$7.200

WHISKY & BOURBON incluye bebida

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$5.900
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$6.900
JACK DANIELS N° 7	\$5.900
GLENMORANGIE 10 AÑOS	\$8.900

VODKA incluye bebida

ABSOLUT	\$4.900
---------	---------

ESPUMANTES

FREIXENET CORDON NEGRO 200cc BRUT España	\$6.900
J. BOUCHON EXTRA BRUT Valle del Maule Chile	\$16.900
FREIXENET CORDON NEGRO España	\$19.500
CHANDON Argentina	\$22.900

GIN incluye bebida

BOMBAY SAPPHERE	\$5.900
LORD KILTROW	\$5.900
HENDRICK'S	\$7.200
PROVINCIA	\$7.200
PAJARILLO	\$7.200
THE LONDON N°1	\$7.200
MARE	\$7.200
BULLDOG	\$7.200
Agrega tónica premium	\$2.900

RON incluye bebida

BACARDÍ 8 AÑOS	\$5.500
----------------	---------

VINOS

SAUVIGNON BLANC

CASA MARIN CARTAGENA VALLE DE LO ABARCA	\$15.900
MATETIC CORRALILLO VALLE DE SAN ANTONIO	\$16.800
CASAS DEL BOSQUE RESERVA VALLE DE CASABLANCA	\$16.900
CASA MARIN N° 2 VIÑEDOS LO ABARCA	\$17.900

CHARDONNAY

MATETIC CORRALILLO VALLE DE SAN ANTONIO	\$16.800
CASAS DEL BOSQUE RESERVA VALLE DE CASABLANCA	\$16.900
SANTA EMA SELEC TERROIR RESERVA VALLE DEL MAULE	\$13.900

PINOT NOIR

CASA MARIN CARTAGENA VALLE DE LO ABARCA	\$15.900
MATETIC CORRALILLO VALLE DE SAN ANTONIO	\$20.900
CASAS DEL BOSQUE RESERVA VALLE CASABLANCA	\$16.900

CARMENERE

J. BOUCHON RESERVA VALLE MAULE	\$13.900
VIÑA VON SIEBENTHAL GRAN RESERVA VALLE DE ACONCAGUA	\$22.900
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$16.900

GRANDES VINOS

VIÑA VON SIEBENTHAL PARCELA 7 VALLE DE PANQUEHUE ACONCAGUA	\$22.900
PEREZ CRUZ CARMENERE LIMITED EDITION VALLE MAIPO ANDES	\$26.900
GARCÉS SILVA BOYA SYRAH	\$20.900
VIÑA MONTES ALPHA CARMENERE VALLE DE COLCHAGUA	\$21.900
VIÑA MONTES OUTER LIMITS SAUVIGNON BLANC VALLE ZAPALLAR	\$21.900