

MENÚ OMAKASE – おまかせ - \$121.000

Menú para una persona – one person menu

Entradas 前菜 Appetizers	Tofu casero con salsa de ajonjolí, daikon, chugua y espuma de Dashi 大根とチュグアのごま豆腐 だしの泡 Homemade Sesame Tofu with Daikon, Chugua and Dashi Foam
	Salmón frito con anguila tempura, cebolla, wakame y salsa naranja-Tosazu 揚げサーモンのとうなぎの天ぷらオレンジ土佐酢 ワカメと玉ねぎ Deep fried Salmon and Eel Tempura, Scallion, Wakame and Orange Tosazu
Sashimi お造り Sashimi	Sashimi del día, 3 pescados diferentes 本日のお造り 3 種盛り Sashimi of the day, 3 kind of fish
Plato principal 主菜 Main Dish	Langosta Thermidor, salsa holandesa ロブスターとシドラのグリル オランダーズソース Thermidor Lobster, Hollandaise sauce
Sorbete 箸休め	Sorbete de jengibre y miel はちみつ生姜のソブレ Ginger Honey Sorbet
Sushi Nigiri Fusión 創作握り寿司 Fusion Nigiri Sushi	2 bocados: 2 種 2 pieces: Salmon Toro Aburi y Hamachi, Foie Gras, aceite de trufa, caviar y oro 炙りサーモントロ握り ハマチの握り フォアグラ、トリフソース、レッドキャビア、金粉のせ Salmon Toro Aburi and Hamachi, Foie Gras, Truffle oil, Caviar and Gold
Arroz ご飯物 Rice	Hamburguesa de atún y tofu en pan de arroz y salsa Teriyaki 鮪と豆腐の照り焼きライスバーガー Tuna and Tofu hamburguer in Rice bun and Teriyaki sauce
Sopa 汁物 Soup	Sopa del día 本日の汁物 Soup of the day
Postre 甘味 Dessert	Volcán con chocolate de Matcha とろける抹茶のボルケーノ Volcano with Matcha Chocolate

MENU

SOPA – 汁物 – SOUP

SOPA DE MISO -味噌汁 MISO SOUP	\$ 9.900
SOPA DEL DÍA -本日の汁物 TODAY'S SOUP	\$13.900

ENSALADAS – サラダ - SALADS

DE POLLO AHUMADO Y PAPA CON MAYONESA JAPONESA QP 燻製鶏のポテトサラダ SMOKED CHICKEN POTATO SALAD	\$14.900
DE PAPEL DE ARROZ WAKAME, ZANAHORIA, LECHUGA Y KANIKAMA ENVUELTOS EN PAPEL DE ARROZ CON ADEREZO DE ZANAHORIA Y JENGIBRE 生春巻きサラダ 生姜ドレッシング RICE PAPER SALAD	\$14.900
DE PIEL DE SALMÓN A LA PARRILLA LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, AGUACATE Y PIEL DE SALMÓN EN SALSA DE MANZANA, PONZU Y ACEITE DE SÉSAMO 鮭皮サラダ リンゴポン酢ドレッシング GRILLED SALMON SKIN SALAD	\$19.900
ENSALADA DAIKON HAKUSAI, DAIKON, ZANAHORIA, TOMATE, ATÚN ABURI MARINADO EN SOYADE LA CASA EN MAYONESA DE WASABI 大根サラダ わさびマヨドレッシング DAIKON SALAD	\$29.800

ENTRADAS – 前菜 – APPETIZERS

GYOZA 4 PIEZAS - Cerdo y vegetales 餃子- GYOZA 4 PIECES - Pork and vegetables	\$12.900
POLLO FRITO CON SALSA DE SOYA DULCE 手羽先唐揚げ甘醤油 SWEET SOY SAUCE FRIED CHICKEN WINGS	\$13.400

EDAMAME CON MANTEQUILLA DE MISO - 枝豆バター味噌和え EDAMAME BUTTERMISO SAUCE	\$14.400
DIP DE SHIRAAE CON SALMÓN Y NACHOS DE NORI Y ARROZ サーモンの豆腐クリームチーズ白和え 揚げライスペーパーと海苔の天ぷら添え SHIRAAE WITH SALMON DIP, RICE AND NORI NACHOS	\$18.900
CROQUETA DE EDAMAME, PAPA Y WASABI 枝豆わさびクリームコロケ WASABI CREAM CROQUETTE	\$18.900
TOFU FRITO CON SALSA DE SOYA Y TRUFAS 揚げ豆腐とトリフバター醤油 FRIED TOFU WITH SOY AND TRUFFLE SAUCE	\$19.900
HARUMAKI ROLLOS DE PRIMAVERA DE LA CASA 手作り揚げ春巻き HOME MADE SPRING ROLLS	\$21.400
LANGOSTINO JUMBO FRITO CON ARARE Y POLENTA ジャンボ海老のあられ揚げポ レンタ照り焼きソース DEEP FRIED JUMBO SHRIMP WITH ARARE AND TERIYAKI POLENTA	\$23.900
LANGOSTINOS TEMPURA CON MAYONESA QP A LA NARANJA エビ天のオレンジマヨネーズ TEMPURA SHRIMPS AND ORANGE QP MAYO	\$24.900
SURTIDO DE ENTRADAS: EDAMAME, TOFU FRITO CON SALSA DE SOYA, ALITAS CON SOYA DULCE Y ENSALADA DE PAPA アペタイザーセット 枝豆、燻製鳥のポ テトサラダ、手羽先唐揚げ、 揚げ豆腐のトリフバター醤油 APPETIZER SAMPLER	\$26.400

ARROZ – ご飯物 – RICE

CURRY CASERO, TAMAÑO MEDIANO 半丼ぶりの手作りカレー - MEDIUM SIZE HANDMADE CURRY	\$21.900
ONIGIRI SHIZO (YERBA JAPONESA) しそおにぎり - SHISO ONIGIRI	\$ 9.900
ONIGIRI KOMBU (ALGA MARINA) 昆布おにぎり - KOMBU ONIGIRI	\$13.200
ONIGIRI UME (PASTA DE CIRUELA JAPONESA AGRIDULCE) 梅おにぎり - UME ONIGIRI	\$15.600
ONIGIRI SALMON 鮭おにぎり - SALMON ONIGIRI	\$17.900
HAMBURGUESA DE ATÚN Y TOFU EN PAN DE ARROZ Y SALSA TERIYAKI 鮭と豆腐の照り焼きライスバーガー TUNA AND TOFU BURGUER IN RICE BUN AND TERIYAKI	\$27.900
CHIRASHI, ARROZ CON 7 PIEZAS DE SAHIMI, CON SOPA DE MISO Y NANBANZUKE ちらし寿司 味噌汁、南蛮漬け付き	\$40.900
CHIRASHI, RICE BOWL W/ 7 KIND SASHIMI, W/MISO SOUP AND NANBANZUKE	
TEKKA DON, ARROZ CON 7 PIEZAS DE ATUN, CON SOPA DE MISO Y NANBANZUKE 鉄火丼 味噌汁、南蛮漬け付き	\$42.900
TEKKA DON, TUNA 7 PCS OVER RICE, W/MISO SOUP AND NANBANZUKE	

COMBINACIONES - 定食 - COMBINATION DISHES

Con sopa de miso, arroz, ensalada de papa y espinaca
味噌汁、ご飯、ポテトサラダ、ほうれん草お浸し付き
With miso soup, rice, potato salad and spinach

CERDO SHOGAYAKI TEISHOKU: Sofrito con cebolla y salsa 豚生姜焼き定食 - PORK SHOGAYAKI TEISHOKU	\$35.900
SALMÓN SHIOYAKI TEISHOKU: A la parrilla con sal y yuzu 鮭塩焼き定食 – Grilled with salt and Yuzu	\$38.900
MERO TEISHOKU: Marinado con miso a la parrilla マハタの味噌漬け焼き定食 - Grilled marinated Miso Mero	\$38.900
KARAAGE TEISHOKU: Pollo frito apanado estilo japonés 唐揚げ定食 - Japanese style deep fried chicken	\$38.900
TONKATSU TEISHOKU: Cerdo frito apanado とんかつ定食 – Deep fried pork	\$42.400

PLATOS FUERTES – メインディッシュ – MAIN DISHES

CERDO AHUMADO: Marinado con Miso Rojo coreano スモーク豚肉の味噌漬け焼き - SMOKED MARINATED PORK with Red Miso Kochujan	\$35.900
NABE: cazuela de mariscos y vegetales, cocinada en la mesa 海鮮卓上鍋 – Tablecook Seafood caserole with vegetables	\$39.900
Angus beef marinado, asado en la mesa con vegetales 焼肉卓上グリルアンガス肉の漬けと野菜 Table Grilled Marinated Angus Beef and Vegetables	\$39.900

SUSHI - SASHIMI - 寿司、刺身

CARPACCIO DE HAMACHI CON ACEITE DE TRUFAS ハマチのカルパッチョトリフ醤油 – YELLOW TAIL CARPACCIO WITH TRUFFLE OIL		\$33.600
SASHIMI SURTIDO 6 BOCADOS 刺身盛り 6 ピース- ASSORTED SASHIMI 6 PIECES		\$34.400
SASHIMI SURTIDO 10 BOCADOS 刺身盛り 10 ピース- ASSORTED SASHIMI 10 PIECES		\$54.900

SEIKI SUSHI SUSHI NIGIRI FUSIÓN

SUSHI OMAKASE NIGIRI FUSIÓN NIGIRI おまかせ創作 寿司盛り合わせ	8 BOCADOS	\$56.900
SALMON TORO FOIE GRAS サーモントロとフォアグラ	1 BOCADO	\$19.900
ANGUILA FOIE GRAS 鰻とフォアグラ	1 BOCADO	\$17.900
IKURA - CAVIAR DE SALMÓN いくら漬	1 BOCADO	\$15.900
EBIAVO - CAMARÓN CROCANTE CON AGUACATE 寿司エビアボカドクランチ	1 BOCADO	\$10.900
SABA AMAZU DAIKON - 鯖白板大根	1 BOCADO	\$10.900
AGUACATE Y ANGUILA CROCANTE - クランチイーグルアヴォ	1 BOCADO	\$ 8.900
PULPO CON GELATINA TOSAZU - タコの土佐酢ジュレ	1 BOCADO	\$ 6.900
CALAMAR CON GELATINA DE CIRUELA AGRIDULCE Y SHIZO イカの梅ジュレ	1 BOCADO	\$ 5.900
ATÚN CON SALSA TOFU - マグロピーナッツ豆腐	1 BOCADO	\$ 6.900
SALMON CON TOMATE Y SALSA TÁRTARA - サーモントタルトマト	1 BOCADO	\$ 5.900
TAMAGO - TORTILLA DE HUEVO 玉子	1 BOCADO	\$ 2.900

SUSHI NIGIRI - SASHIMI

SABA	鯖	1 BOCADO	\$ 9.900
CAMARÓN	海老	1 BOCADO	\$ 9.900
SALMON TORO	トロサーモン	1 BOCADO	\$ 9.800
ANGUILA	鰻	1 BOCADO	\$ 7.900
PULPO	蛸	1 BOCADO	\$ 6.000
ATÚN	鮪	1 BOCADO	\$ 6.400
SALMÓN	鮭	1 BOCADO	\$ 5.400

ROLLOS MAKI

BOSTON - 5 boc.	\$19.900	ATUN CROCANTE - 8 boc.	\$33.900
LECHUGA, PALMITO DE CANGREJO, COHOMBRO Y MAYONESA QP GREEN LETTUCE, CRAB STICK, CUCUMBER, QP MAYO		Masago con migas de tempura y mayonesa QP envuelto en Atún CRUNCHY TUNA Masago with QP mayo, and tempura crunchy wrapped tuna	
CALIFORNIA - 8 boc.	\$20.900	SALMON ABURI - 8 boc.	\$32.900
PALMITO DE CANGREJO Y AGUACATE CRAB STICK AND AVOCADO		Salmón con aguacate y salsa picante, envuelto en salmón a la brasa, mayonesa QP y salsa de anguila Salmon, avocado and spicy sauce wrapped with torched salmon, QP mayo and eel sauce	
SALMON PICANTE - 8 boc.	\$24.900	ATUN PICANTE FRITO - 5 boc.	\$35.900
SPICY SALMON		DEEP FRIED SPICY TUNA ROLL	
SALMON Y AGUACATE - 8 boc.	\$22.900	YAKISABA - 8 boc.	\$38.900
SALMON AND AVOCADO		Gari, cohombro, aguacate, migas de tempura y mayonesa QP envueltos en saba a la brasa Gari, cucumber, avocado, tempura crunchy, and QP mayo wrapped torched saba	
TEKKA MAKI - 6 boc.	\$27.900	DRAGON - 8 boc.	\$39.900
Rollo Maki de atún TUNA ROLL		Masago con cohombro y aguacate envuelto en anguila Cucumber, avocado, and masago wrapped eel	
SALMON QUESO CREMA - 8 boc.	\$27.900	BATTERA - 9 boc.	\$39.900
PHILADELPHIA ROLL		Sushi de saba hecho a presión Saba pressed sushi	
EBITEN - 5 boc.	\$27.900	VELVET - 8 boc.	\$39.900
Langostino tempura con aguacate, cohombro y mayonesa QP PRAWN TEMPURA Avocado, cucumber, QP mayo, masago, and prawn tempura		Hamachi con cebolla, Tenkasu y salsa picante envuelto en Atún y Caviar Hamachi, scallions, Tenkasu and spice sauce wrapped with tuna and Caviar	
ANGUILA Y AGUACATE - 8 boc.	\$29.900		
EEL AND AVOCADO			
ATUN PICANTE - 8 boc.	\$31.900		
SPICY TUNA			
CAMARON CROCANTE 8 boc.	\$31,900		
Masago con migas de tempura y mayonesa QP envuelto en camarón CRUNCHY SHRIMP Masago with QP mayo, and tempura crunchy wrapped shrimp			

VEGETARIANOS

KAPPA MAKI - 8 boc. Rollo de Cohombro - Cucumber roll	\$18.900
NATTO MAKI - 6 boc. Rollo de frijól de soya fermentada Fermented soy bean	\$25.900
SHITAKE MAKI - 6 boc. Rollo de hongos Shitake cocidos Stewed shitake mushroom	\$26.900
KAMPYO MAKI - 6 boc. Rollo de ahuyama cocida Stewed squash	\$25.900
VEGETARIANO - 8 boc. Rollo de hongo Shitake, cohombro y aguacate VEGETARIAN Shiitake, cucumber, avocado	\$27.900

PASTA - 麵類

UDON CON CAMARÓN TEMPURA 天ぷらうどん SHRIMP TEMPURA UDON	\$32.400
SOBA FRÍO, VEGETALES Y LANGOSTINO TEMPURA ぶっかけ冷やしそば VEGETABLE AND SHRIMP TEMPURA COLD SOBA	\$32.400

ADICIONALES

SALSA ANGUILA - EEL SAUCE	\$3.400
MAYONESA JAPONESA QP - QP MAYO	\$4.900
MAYONESA PICANTE - SPICY MAYO	\$6.000

¿Por qué cobra Seiki la salsa de anguila?

Seiki afirma que el sabor de esta salsa es muy fuerte y mata el del Sushi, él hace su propia salsa de soya y quiere que sus clientes se animen a probarla para que noten la diferencia y el acento perfecto que da.

BEBIDAS – お飲物 - DRINKS

Botella Vaso

VINO - ワイン - WINE

Vino Blanco Gato Negro	\$81.000	\$17.200
Vino Blanco 120	\$89.000	\$19.000
Vino Tinto 120	\$89.000	\$19.000

SAKE - 酒

Sake Caliente pequeño 180 ml	熱燗 德利(小)	\$17.000
Sake Caliente grande 360 ml	熱燗 德利(大)	\$30.000
Sake frío Sho Chiku Bai 180 ml	松竹梅 小瓶 (冷酒)	\$22.000
Sake frío Extra Dry 375 ml	松竹梅 超辛 (冷酒)	\$56.000

SHOCHU - 焼酎

Shochu Yokaichi Kome	焼酎 よかいち 米	\$99.900	\$23.900
Coctel de Shochu con limón	レモンハイ		\$19.900
Coctel de Shochu con naranja	オレンジハイ		\$19.900
Coctel de Shochu con toronja	グレープフルーツハイ		\$20.900

CERVEZA - ビール - BEER

Asahi Extra Dry	\$19.900
Club Colombia Dorada	\$ 7.900

TE JAPONÉS - お茶 - JAPANESE TEA

Macha Genmaicha: Te japonés con arroz tostado	抹茶玄米茶	\$6.900
Ryokucha; Te verde japonés	緑茶	\$6.900
Houjicha: Tostado Te verde (sin cafeina)	焙じ茶	\$6.900
Mugicha Rosted Barley tea (sin cafeina) frio	麦茶	\$5.900

OTRAS BEBIDAS - ソフトドリンク - SOFT DRINKS

Coca Cola コカコーラ	\$ 5.900
Coca Cola Zero コカコーラゼロ	\$ 6.900
Quattro クアトロ	\$ 5.900
Agua Cristal 清涼水	\$ 5.900
Zumo de limón - Lemon juice レモン汁	\$ 1.200
Jugo de naranja - Orange juice オレンジジュース	\$ 7.900
Jugo de toronja roja – Ruby Red Grapefruit juice グレープフルーツジュース	\$ 7.900

POSTRES - 甘味 - DESSERT

Helado de Kinako - Kinako Ice Cream きな粉のアイスクリーム	\$13.900
Helado de Matcha - Matcha Ice Cream 抹茶アイスクリーム	\$13.900
Cremebrulee de Jengibre - Ginger Cremebrulee 生姜のクレームブリュレ	\$13.900
Mousse de Kinako y Azuki - Azuki and Kinako Mousse きな粉と小豆のコンビムース	\$15.900
Oblea de crema de Matcha y Azuki con Helado de Matcha (Te Verde) 抹茶クリーム、あずきのオブレアと抹茶アイスのコンビ	\$15.900
Combinación de postres - Dessert Combination (Helado de Matcha - Helado de Kinako y Azuki Musse de Kinako y Azuki - Oblea de crema de Matcha y Azuki デザートコンビ (抹茶アイス、きな粉アイス、 きな粉小豆ムース、あずきのオブレア)	\$35.900

SUPER ESPECIAL DE ALMUERZO

PEZ BLANCO MISOYAKI **MARINADO CON MISO**



SYOGAYAKI BENTO **CERDO SALTEADO CON** **CEBOLLA, GENJIBRE**

KARAAGE BENTO **POLLO FRITO**



TONKATSU BENTO **CERDO FRITO APANADO**

incluye: SOPA DE MISO - GYOZA - TAMAGOYAKI
ROLLO CALIFORNIA - ENSALADA DE PAPA
NAMBANZUKE - CROQUETA DE POLLO CON ÑAME
HORENSO OHITASHI Y ARROZ SHIRO GOHAN

C/U POR SOLO \$34.900