

## MENÚ OMAKASE – おまかせ - \$138.000

Menú para una persona – one person menu

### Entradas

前菜

### Appetizers

Saba y mandarina, marinadas en salsa Mizore Su

鯖とマンダリンのみぞれ酢

Tangerine Saba marinated in MiZore Su Sauce

Mosaico de vegetales en gelatina con salsa de Shirae

モザイク野菜ジェリー、豆腐の白和えソース

Vegetables mosaic in Jelly with Shirae Sauce

Pescado Harumaki con salsa Syogayaki

アスパラガスと魚の漬け揚げ春巻き

Harumaki Fish marinated in Syogayaki Sauce

### Sashimi

刺身

### Sashimi

Sashimi surtido 6 piezas

刺身盛り六貫

Assorted Sashimi 6 pcs

### Plato principal

主菜

### Main Dish

Pato confitado con espuma de Negishio

鴨のコンフィ、泡のネギ塩ソース

Confit duck with Negishio Foam

### Rollo Maki

巻き寿司

### Maki Roll

Papel Kombu relleno de Kakiage de Ebi Sakura en salsa de anguila

桜海老のかき揚げ昆布巻寿司

Kombu paper filled with Sakura Ebi Kakiage in Eel sauce

### Sopa

汁物

### Soup

Yuba Chawanmushi, soufflé de espinaca, Yuba, Shitake y Kamaboko

湯葉と椎茸、かまぼこ、ホウレン草の茶碗蒸し

Yuba Chawanmushi, spinach soufflé, Yuba, Shitake and Kamaboko

### Postre

甘味

### Dessert

Pancake de Tokio con Chantilly de Hojicha y helado de jengibre

ふわふわのパンケーキ、ほうじ茶クリームと生姜のアイス

Tokyo Pancake with Hojicha Whip cream and ginger ice cream

## MENU

### SOPA – 汁物 – SOUP

**SOPA DE MISO** -味噌汁 **\$ 10.500**  
MISO SOUP

**EDAMAME CON MANTEQUILLA** **\$15.200**  
**DE MISO** - 枝豆バター味噌和え  
EDAMAME BUTTERMISO SAUCE

### ENSALADAS – サラダ – SALADS

**ENSALADA DE HIJIKI** **\$19.800**  
LECHUGA ROMANA AHUMADA CON  
ALGA HIJIKI, SALTEADA CON TOFU FRITO  
Y ZANAHORIA, ADEREZO DE AJONJOLÍ  
ひじきサラダ ごまだれドレッシング  
SMOKED ROMAINE LETTUCE WITH HIJIKI  
SAUTED TOFU AND SESAME DRESSING

**ENSALADA DAIKON** **\$31.500**  
HAKUSAI, DAIKON, ZANAHORIA,  
TOMATE, ATÚN ABURI MARINADO EN SOYA  
DE LA CASA EN MAYONESA DE WASABI  
大根サラダ わさびマヨドレッシング  
DAIKON SALAD

### ENTRADAS – 前菜 – APPETIZERS

**PEPINILLO CON TAKUAN CASERO** **\$ 11.000**  
日本の胡瓜でキューちゃん風、  
自家製タクアン  
HOME MADE PICKLES AND TAKUAN

**GYOZA 4 PIEZAS** - Cerdo y vegetales **\$15.800**  
餃子- GYOZA 4 PIECES - Pork and vegetables

**POLLO FRITO** **\$14.200**  
CON SALSA DE SOYA DULCE  
手羽先唐揚げ甘醤油  
SWEET SOY SAUCE FRIED CHICKEN WINGS

**BERENJENA FRITA SALTEADA** **\$20.000**  
CON MISO ROJO Y P-MAN  
ナスとピーマンの味噌炒め  
FRIED EGGPLANT SAUTE WITH  
RED MISO AND P-MAN

**CROQUETA DE EDAMAME,** **\$20.000**  
PAPA Y WASABI  
枝豆わさびクリームコロケ  
WASABI CREAM CROQUETTE

**TOFU FRITO CON SALSA DE SOYA** **\$21.000**  
Y TRUFAS 揚げ豆腐とトリフバター醤油  
FRIED TOFU WITH SOY AND TRUFFLE SAUCE

**HARUMAKI** **\$23.000**  
ROLLOS DE PRIMAVERA DE LA CASA  
手作り揚げ春巻き  
HOME MADE SPRING ROLLS

**LANGOSTINOS TEMPURA** **\$26.500**  
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

**SURTIDO DE ENTRADAS:** **\$27.800**  
EDAMAME, TOFU FRITO  
CON SALSA DE TRUFAS, ALITAS CON SOYA  
DULCE Y ENSALADA DE POLLO AHUMADO  
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

## ARROZ – ご飯物 – RICE

CURRY CASERO, TAMAÑO MEDIANO 半井ぶりの手作りカレー - MEDIUM SIZE HANDMADE CURRY	\$23.000
CURRY TONKATSU - トンカツ手作りカレー TONKATSU CURRY	\$41.000
ONIGIRI SHIZO (YERBA JAPONESA) しそおにぎり - SHISO ONIGIRI	\$10.500
ONIGIRI KOMBU (ALGA MARINA) 昆布おにぎり - KOMBU ONIGIRI	\$13.900
ONIGIRI UME (PASTA DE CIRUELA JAPONESA AGRIDULCE) 梅おにぎり - UME ONIGIRI	\$16.500
ONIGIRI SALMON 鮭おにぎり - SALMON ONIGIRI	\$20.000
CHIRASHI, ARROZ CON 7 PIEZAS DE SASHIMI, CON SOPA DE MISO Y NANBANZUKE ちらし寿司 味噌汁、南蛮漬け付き	\$43.000
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	\$45.100
TEKKA DON, TUNA 7 PCS OVER RICE, W/MISO SOUP AND NANBANZUKE	
KAMAMESHI KINOKOS, ARROZ CON SHITAKE, PORTOBELLO, CHAMPIÑÓN Y TRUFAS 四種類のきのこの釜飯 (椎茸、シャンピニオン、ポートベロ、トリフ)	\$45.000
TROUFLE KINOKOS KAMAMESHI, SHITAKE, PORTOBELLO AND MUSHROOMS RICE	

## COMBINACIONES - 定食 - COMBINATION DISHES

Con sopa de miso, arroz, ensalada de pollo ahumado y papa, nambanzuke

味噌汁、ご飯、ポテトサラダ、南蛮ずけ

With miso soup, rice, smoked chicken and potato salad, nambanzuke

CERDO SHOGAYAKI TEISHOKU: Sofrito con cebolla y salsa 豚生姜焼き定食 - PORK SHOGAYAKI TEISHOKU	\$38.000
SALMÓN SHIOYAKI TEISHOKU: A la parrilla con sal y yuzu 鮭塩焼き定食 - Grilled with salt and Yuzu	\$46.100
PEZ BLANCO TEISHOKU: Marinado con miso a la parrilla 白味魚の味噌漬け焼き定食 - Grilled marinated White Fish	\$41.000
KARAAGE TEISHOKU: Pollo frito apanado estilo japonés 唐揚げ定食 - Japanese style deep fried chicken	\$41.000
TONKATSU TEISHOKU: Cerdo frito apanado とんかつ定食 - Deep fried pork	\$45.000

## PLATOS ESPECIALES – メインディッシュ – SPECIAL 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	\$38.000
NABE: mariscos y vegetales cocinados en la mesa 海鮮卓上鍋 - Tablecook Seafood casserole with vegetables	\$42.000
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	\$42.000

## 焼き鳥 - YAKITORI – PINCHOS ASADOS – GRILLED SKEWERS

ねぎま <b>Negima</b> , pollo con cebolla,	\$5.800	玉ねぎ <b>Tamanegi</b> , cebolla	\$4.800
砂肝 <b>Sunagimo</b> , molleja de pollo	\$5.800	ピーマン <b>P-man</b> , pimento verde	\$4.800
カワ <b>Kawa</b> , piel de pollo	\$5.800	アスパラベーコン <b>Aspara Bacon</b> espárragos con tocineta	\$9.000
ハツ <b>Hatsu</b> , corazón de pollo	\$5.800	トマトベーコン <b>Tomate Bacon</b> tomates cherrry con tocineta	\$9.000
レバー <b>Reba</b> , hígado	\$5.800	焼きおにぎり <b>Yaki Onigiri</b>	\$11.500
ムネ梅 <b>Mune Ume</b> , pechuga de pollo con pasta Ume	\$6.300	昆布焼きおにぎり <b>Kombu Yaki Onigiri</b>	\$13.500
つくね <b>Tsukune</b> , Albóndiga de pollo	\$6.900	梅焼きおにぎ <b>Ume Yaki Onigiri</b>	\$16.000
バラ <b>Bara</b> , cerdo	\$5.800	シャケ焼きおにぎり <b>Sake Yaki Onigiri</b>	\$19.500
シイタケ <b>Shitake</b> , hongo Shitake	\$5.300		

焼き鳥は基本的にタレでお出しします。焼き鳥 塩でご希望の方は  
ウェイターに申し付け下さい

## 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		<b>\$35.500</b>
SASHIMI SURTIDO 6 BOCADOS 刺身盛り 6 ピース- ASSORTED SASHIMI 6 PIECES		<b>\$40.500</b>
SASHIMI SURTIDO 10 BOCADOS 刺身盛り 10 ピース- ASSORTED SASHIMI 10 PIECES		<b>\$62.000</b>

## COMBINACIONES NIGIRI FUSIÓN ESPECIALES

SUSHI OMAKASE NIGIRI FUSIÓN NIGIRI おまかせ創作 寿司盛り合わせ	8 BOCADOS	<b>\$67.000</b>
ATÚN NIGIRI OMAKASE CON DIFERENTES SALSAS オール鮪 創作握り寿司	8 BOCADOS	<b>\$64.000</b>
SALMÓN NIGIRI OMAKASE CON DIFERENTES SALSAS オールサーモン 創作握り寿司	8 BOCADOS	<b>\$64.000</b>

## SEIKI SUSHI - SUSHI NIGIRI FUSIÓN

SALMON TORO FOIE GRAS サーモントロとフォアグラ	1 BOCADO	<b>\$22.000</b>
ANGUILA FOIE GRAS 鰻とフォアグラ	1 BOCADO	<b>\$19.500</b>
IKURA - CAVIAR DE SALMÓN いくらのだけ	1 BOCADO	<b>\$17.000</b>
EBIAVO - CAMARÓN CROCANTE CON AGUACATE 寿司エビアボカドランチ	1 BOCADO	<b>\$12.000</b>
SABA AMAZU DAIKON - 鯖白板大根	1 BOCADO	<b>\$12.000</b>
AGUACATE Y ANGUILA CROCANTE - ランチイーラアヴォ	1 BOCADO	<b>\$11.000</b>
PULPO CON GELATINA TOSAZU - タコの土佐酢ジュレ	1 BOCADO	<b>\$ 7.300</b>
ATÚN CON SALSA TOFU - マグロピーナツ豆腐	1 BOCADO	<b>\$ 7.300</b>
SALMON CON TOMATE TARTAR サーモントルタルトマト	1 BOCADO	<b>\$ 7.300</b>
TAMAGO - TORTILLA DE HUEVO Y PESCADO • 玉子	1 BOCADO	<b>\$ 7.300</b>

**SUSHI NIGIRI TRADICIONAL -  
COMBINACIONES -**

NIGIRI OMAKASE TRADICIONAL CON SOPA DE MISO バラエティー握り寿司 八貫 味噌汁付き	8 BOCADOS	<b>\$67.000</b>
--	-----------	-----------------

**SUSHI NIGIRI - SASHIMI**

ATÚN BLUE FIN TORO	本鮪とろ	1 BOCADO	<b>\$22.500</b>
ATÚN BLUE FIN AKAMI	本鮪赤身	1 BOCADO	<b>\$17.800</b>
HAMACHI TORO	はまちトロ	1 BOCADO	<b>\$16.900</b>
HAMACHI	はまち	1 BOCADO	<b>\$15.000</b>
SABA	鯖	1 BOCADO	<b>\$10.500</b>
CAMARÓN	海老	1 BOCADO	<b>\$10.500</b>
SALMON TORO	トロサーモン	1 BOCADO	<b>\$12.000</b>
ANGUILA	鰻	1 BOCADO	<b>\$ 9.500</b>
PULPO	蛸	1 BOCADO	<b>\$ 6.300</b>
ATÚN	鮪	1 BOCADO	<b>\$ 6.800</b>
SALMÓN	鮭	1 BOCADO	<b>\$ 6.800</b>

## PASTA - 麵類

UDON CON CAMARÓN TEMPURA 天ぷらうどん SHRIMP TEMPURA UDON	<b>\$34.500</b>
SOBA FRÍO, VEGETALES Y LANGOSTINO TEMPURA ぶっかけ冷やしそば VEGETABLE AND SHRIMP TEMPURA COLD SOBA	<b>\$34.500</b>
RAMEN TONKOTSU 博多とんこつラーメン TONKOTSU RAMEN	<b>\$38.900</b>

## ROLLOS MAKI

<p><b>SALMON Y AGUACATE</b> - 8 boc. <b>\$25.500</b>  <b>SALMON AND AVOCADO</b></p>	<p><b>ATUN PICANTE FRITO</b> - 5 boc. <b>\$38.000</b>  <b>DEEP FRIED SPICY TUNA ROLL</b></p>
<p><b>SALMON PICANTE</b> - 8 boc. <b>\$28.500</b>  <b>SPICY SALMON</b></p>	<p><b>DRAGON</b> - 8 boc. <b>\$47.000</b>            Masago con cohombro y aguacate            envuelto en anguila            Cucumber, avocado, and            masago wrapped eel</p>
<p><b>EBITEN</b> - 5 boc. <b>\$30.000</b>            Langostino tempura con aguacate,            cohombro y mayonesa QP  <b>PRAWN TEMPURA</b>            Avocado, cucumber, QP mayo,            masago, and prawn tempura</p>	<p><b>VELVET</b> - 8 boc. <b>\$45.000</b>            Hamachi con cebolla, Tenkasu            y salsa picante envuelto en Atún            y Caviar            Hamachi, scallions, Tenkasu and            spice sauce wrapped with tuna and            Caviar</p>
<p><b>ATUN PICANTE</b> - 8 boc. <b>\$34.000</b>  <b>SPICY TUNA</b></p>	<p><b>TOROTAKU</b> - 8 boc. <b>\$42.000</b>            Atún Bluefin Toro con Takuan y yema            de huevo de codorniz            Toro Bluefin Tuna with Takuan and            Quail egg yold</p>
<p><b>CAMARON CROCANTE</b> 8 boc. <b>\$34.000</b>            Masago con migas de tempura            y mayonesa QP envuelto en camarón  <b>CRUNCHY SHRIMP</b>            Masago with QP mayo, and            tempura crunchy wrapped shrimp</p>	<p><b>ARCO IRIS DE HAMACHI</b> - 8 boc <b>\$60.000</b>            Hamachi con aguacate y Tenkatsu,            envuelto en atún, salmón, pez blanco            y ebi. Salsas de Ume, Matcha,            Trufa y ajonjolí  <b>HAMACHI RAINBOW</b> - 8 pcs            Hamachi, avocado and Tenkatsu rolled under            Tuna, Salmon, White fish and Ebi with Ume,            Matcha, Truffle and Sesame sauces</p>
<p><b>ATUN CROCANTE</b> - 8 boc. <b>\$34.000</b>            Masago con migas de tempura            y mayonesa QP envuelto en Atún  <b>CRUNCHY TUNA</b>            Masago with QP mayo, and tempura            crunchy wrapped tuna</p>	
<p><b>SALMON ABURI</b> - 8 boc. <b>\$37.000</b>            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</p>	



## VEGETARIANOS

**KAPPA MAKI** - 8 boc. **\$20.000**  
Rollo de Cohombro - Cucumber roll

**NATTO MAKI** - 6 boc. **\$27.500**  
Rollo de fríjol de soya fermentada  
Fermented soy bean

**SHITAKE MAKI** - 6 boc. **\$28.500**  
Rollo de hongos Shitake cocidos  
Stewed shitake mushroom

**VEGETARIANO** - 8 boc. **\$29.500**  
Rollo de hongo Shitake,  
cohombro y aguacate  
**VEGETARIAN**  
Shiitake, cucumber, avocado

## ADICIONALES

SALSA ANGUILA - EEL SAUCE **\$8.500**

MAYONESA JAPONESA QP - QP MAYO **\$8.500**

MAYONESA PICANTE - SPICY MAYO **\$9.000**

### ¿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 notar la diferencia y el acento perfecto que da.

## BEBIDAS – お飲物 - DRINKS

Botella Vaso

### VINO - ワイン - WINE

Vino de la casa, Sauvignon Blanc 2016		\$22,500
Vino de la casa, Cabernet Sauvignon 2016		\$22,500
Vino Alto los Carneros, Sauvignon Blanc 2016	\$ 97.000	
Vino Reserva Aliwen, Chardonnay 2016	\$142.000	
Vino Tinto Aliwen Pinot Noir, 2017	\$138.000	

### SAKE - 酒

Sake Caliente pequeño 150 ml	熱燗 德利(小)	\$19.000	
Sake Caliente grande 270 ml	熱燗 德利(大)	\$34.000	
Sake frío Sho Chiku Bai 180 ml	松竹梅 小瓶 (冷酒)	\$31.500	
Ozeki Dry Sake 180 ml	大関ドライ酒 (冷酒)	\$42.000	

### SHOCHU - 焼酎

Shochu Yokaichi Kome	焼酎 よかいち米	\$148.000	\$34.000
Shochu Takara Jun	焼酎 タカラ 純	\$128.000	\$29.800

### CERVEZA - ビール - BEER

Asahi - japonesa	\$16.000	
Club Colombia Dorada	\$ 8.300	

### TE JAPONÉS - お茶 - JAPANESE TEA

Macha Genmaicha: Te japonés con arroz tostado	抹茶玄米茶	\$9.500
Ryokucha; Te verde japonés	緑茶	\$7.500
Houjicha: Tostado Te verde (sin cafeina)	焙じ茶	\$9.500
Mugicha Rosted Barley tea (sin cafeina) frio	麦茶	\$6.500

## OTRAS BEBIDAS - ソフトドリンク - SOFT DRINKS

Agua (Con o sin gas) 清涼水	\$ 6.200
Breña – Seltzer Water 炭酸水	\$ 6.200
Ginger Ale ジンジャーエール	\$ 6.200
Coca Cola コカコーラ	\$ 6.200
Coca Cola Zero コカコーラゼロ	\$ 7.300

## POSTRES - 甘味 – DESSERT

Helado de Matcha - Matcha Ice Cream 抹茶アイスクリーム	\$14.600
Cremebrulee de Jengibre - Ginger Cremebrulee 生姜のクレームブリュレ	\$14.600
Oblea de crema de Matcha y Azuki con Helado del día 抹茶クリーム、あずきのオブレアと本日のアイスクリーム	\$16.700
Combinación de postres - Dessert Combination Dos variedades de helado, Cremebrulee de Jengibre Oblea de crema de Matcha y Azuki デザートコンビ (本日のアイスクリーム 2 種、 抹茶クリーム、あずきのオブレア生姜のクレームブリュレ)	\$38.000

# SEIKI SUSHI – CÓCTELES JAPONESES

## HOJICHA SHOGA LIMÓN – ほうじ茶生姜レモン

Genjibre, miel, limón, Hojicha y Shochu Yokaichi **\$23.000 \***

## UMESHU SANGRÍA – 梅酒サングリア

Umeshu , frutas, vodka y vino blanco **\$26.500**

## KIURI GIN TOGARASHI – きゅうり唐辛子

Cohombro, limón, ginebra y Togarashi **\$27.500 \***

## UMESHU SODA – 梅酒ソーダ

Ciruela Ume marinada en vodka con soda **\$24.500**

## LIMÓN SHOCHU HIBALL – レモン焼酎ハイボール

Limón, Shochu y Bretaña **\$21.000**

**\* Disponible sin alcohol**

# 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 - ARROZ SHIRO GOHAN

**C/U POR SOLO \$36.900**

**LUNES A VIERNES DE 12 PM A 3 PM EXCEPTO FESTIVOS**