

MENÚ OMAKASE – おまかせ - \$138.500

Menú para una persona – one person menu

Entradas

前菜

Appetizers

Mousse de Daikon con flores de Sakura y salsa Gomadare

桜と大根のムース、ゴマだれ

Daikon Mousse with Sakura flower and Gomadare Sauce

Camarón al vapor cubierto con quinua, salsa Soramame con Dashi

海老のしんじょキヌア蒸し、そら豆のすり流し

Steamed shrimp covered with Quinoa, Soramame Sauce in Dashi

Ganmodoki con Shiitake, Gobo y Zanahoria fritos con Salsa Dashi

ゴボウと椎茸のがんもどき出汁あん

Fried Ganmodoki with Shiitake, Gobo and Carrots in Dashi Sauce

Sashimi

刺身

Sashimi

Sashimi surtido 6 piezas

刺身盛り六貫

Assorted Sashimi 6 pcs

Sushi Nigiri

握り寿司

Nigiri Sushi

Atun Nigiri con Wasabi Kizami

マグロの握り刻みワサビ

Tuna Nigiri with Kizami Wasabi

Salmon Toro Nigiri con polvo de oro

サーモントロの炙り金粉添え

Toro Salmon Nigiri with gold powder

Tamago Nigiri con pescado blanco

魚のすり身玉子

Tamago Nigiri with White Fish

Plato principal

主菜

Main Dish

Nabe de Mariscos con leche de soya y langosta

ロブスターの豆乳鍋

Seafood Nabe with soymilk and Lobster

Postre

甘味

Dessert

Mousse de Chocolate con cobertura de Yuzu y Chocolate,

Sorbete Helado de Yuzu

チョコレートムースゆずチョコ、

柚子シャーベットアイスクリーム

Chocolate Mousse covered with Yuzu and Chocolate, Yuzu Sherbet

MENU

SOPA – 汁物 – SOUP

SOPA DE MISO \$ 11.000

味噌汁
MISO SOUP

ENSALADAS – サラダ – SALADS

ENSALADA DE HIJIKI \$20.500

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 \$32.000

HAKUSAI, DAIKON, ZANAHORIA,
TOMATE, ATÚN ABURI MARINADO EN SOYA DE LA CASA
CON MAYONESA DE WASABI
大根サラダ わさびマヨドレッシング
DAIKON SALAD, HAKUSAI, DAIKON CARROTS, TOMATO, TUNA ABURI
MARINATED IN HOUSE SOY SAUCE WITH WASABI MAYO

ENTRADAS – 前菜 – APPETIZERS

PEPINILLO CON TAKUAN CASERO 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	\$11.500
NASU AGEBITASHI BERENJENA JAPONESA FRITA con dashi 茄子揚浸し FRIED JAPANESE EGGPLANT with Dashi	\$10.500
GYOZA 4 PIEZAS Cerdo y vegetales 餃子 GYOZA 4 PIECES - Pork and vegetables	\$16.500
POLLO FRITO ALITAS DE POLLO CON SALSA DE SOYA DULCE 手羽先唐揚げ甘醤油 SWEET SOY SAUCE FRIED CHICKEN WINGS	\$15.000
GALLETA DE ARROZ FRITO CON DIP DE SALMÓN PICANTE, AGUACATE, TENKASU Y MASAGO CON MAYONESA 揚げ煎餅 (スパイシーサーモン、マサゴマヨ、天かす、アボカド) FRIED RICE CRACKER, SPICY SALMON DIP AVOCADO, TENKASU AND MASAGO MAYO	\$31.500
EDAMAME CON MANTEQUILLA DE MISO - 枝豆バター味噌和え EDAMAME BUTTERMISO SAUCE	\$16.000
BERENJENA FRITA SALTEADA 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	\$20.500
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	\$21.500
HARUMAKI ROLLOS DE PRIMAVERA DE LA CASA 手作り揚げ春巻き	\$23.500

HOME MADE SPRING ROLLS

SHIO SABA AL CARBÓN CON SAL ROSADA \$24.500
鯖の塩焼き
MACKAREL ON THE GRILL WITH PINK SALT

LANGOSTINOS TEMPURA CON MAYONESA QP A LA NARANJA \$27.000
エビ天のオレンジマヨネーズ
TEMPURA SHRIMPS AND ORANGE QP MAYO

PESCADO HARUMAKI CON SALSA SYOGAYAKI \$28.500
アスパラガスと魚の漬け揚げ春巻き
HARUMAKI FISH IN SYOGAYAKI SAUCE

SURTIDO DE ENTRADAS: \$28.500
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

PASTA - 麺類

UDON CON CAMARÓN TEMPURA \$35.000
天ぷらうどん
SHRIMP TEMPURA UDON

SOBA FRÍO, VEGETALES \$35.000
Y LANGOSTINO TEMPURA
ぶっかけ冷やしそば
VEGETABLE AND SHRIMP TEMPURA
COLD SOBA

RAMEN TONKOTSU \$39.500
博多とんこつラーメン

TSUKEMEN RAMEN \$39.500
つけ麺

RAMEN DE POLLO \$39.500
鶏醤油ラーメン
CHICKEN RAMEN

RAMEN VEGETARIANO \$39.500
ベジタリアンラーメン
VEGETARIAN RAMEN

ARROZ – ご飯物 – RICE

CURRY CASERO, TAMAÑO MEDIANO 半井ぶりの手作りカレー - MEDIUM SIZE HANDMADE CURRY	\$28.500
CURRY TONKATSU - トンカツ手作りカレー TONKATSU CURRY	\$41.500
ONIGIRI SHIZO (YERBA JAPONESA) しそおにぎり - SHISO ONIGIRI	\$11.000
ONIGIRI KOMBU (ALGA MARINA) 昆布おにぎり - KOMBU ONIGIRI	\$14.500
ONIGIRI UME (PASTA DE CIRUELA JAPONESA AGRIDULCE) 梅おにぎり - UME ONIGIRI	\$17.000
ONIGIRI SALMON 鮭おにぎり - SALMON ONIGIRI	\$20.500
CHIRASHI, SUSHI ARROZ CON 7 PIEZAS DE SASHIMI, CON SOPA DE MISO Y KOBACHI ちらし寿司 味噌汁、小鉢 CHIRASHI, SUSHI RICE BOWL W/ 7 KIND SASHIMI, W/MISO SOUP AND KOBACHI	\$45.500
TEKKA DON, SUSHI ARROZ CON 7 PIEZAS DE ATUN, CON SOPA DE MISO Y KOBACHI 鉄火丼 味噌汁、小鉢 TEKKA DON, SUSHI RICE BOWL, W/ TUNA 7 PCS ,MISO SOUP AND KOBACHI	\$46.000
SALMON DON, SUSHI ARROZ CON 7PIEZAS DE SALMON, CON SOPA DE MISO Y KOBACHI サーモン丼 味噌汁、小鉢 SALMON DON, SUSHI RICE BOWL, W/ SALMON 7 PCS ,MISO SOUP AND KOBACHI	\$46.000
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) TROUFLE KINOKOS KAMAMESHI, SHITAKE, PORTOBELLO AND MUSHROMS RICE	\$45.500

BENTO - 弁当

Con Kobachi, espinaca, Tamagoyaki, Gyoza, ensalada de papa, croqueta, rollo California o Tekkamaki y arroz Shiro Gohan
ご飯、味噌汁、小鉢、ポテトサラダ、ほうれん草おひたし、
コロッケ、餃子、卵焼き、巻き寿司、付き
With Kobachi, spinach, Tamagoyaki, Gyoza, potato salad, Croquette, California Roll or Tekka maki, Shiro Gohan Rice

SHOGAYAKI BENTO: Sofrito con cebolla y salsa 豚生姜焼き弁当 - PORK SHOGAYAKI BENTO	\$46.500
SALMÓN SHIOYAKI BENTO: A la parrilla con sal y yuzu 鮭塩焼き弁当 - Grilled with salt and Yuzu	\$50.500
PEZ BLANCO BENTO: Marinado con miso a la parrilla 白味魚の味噌漬け焼き弁当 - Grilled marinated White Fish	\$48.500
KARAAGE BENTO: Pollo frito apanado estilo japonés 唐揚げ弁当 - Japanese style deep fried chicken	\$44.500
TONKATSU BENTO: Cerdo frito apanado とんかつ弁当 - Deep fried pork with panko	\$51.500

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	\$38.500
NABE: mariscos y vegetales cocinados en la mesa 海鮮卓上鍋 - Tablecook Seafood caserole with vegetables	\$42.500
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	\$42.500

焼き鳥 - YAKITORI – PINCHOS ASADOS – GRILLED SKEWERS

ねぎま Negima , pollo con cebolla,	\$6.500		
砂肝 Sunagimo , molleja de pollo	\$6.500	シイタケ Shitake , hongo Shitake	\$6.000
カワ Kawa , piel de pollo	\$6.500	玉ねぎ Tamanegi , cebolla	\$5.500
ハツ Hatsu , corazón de pollo	\$6.500	ピーマン P-man , pimiento verde	\$5.500
レバー Reba , hígado	\$6.500	トマトベーコン Tomate Bacon tomates cherry con tocineta	\$9.500
ムネ梅 Mune Ume , pechuga de pollo con pasta Ume	\$7.000	焼きおにぎり Yaki Onigiri	\$14.000
つくね Tsukune , Albóndiga de pollo	\$7.000	昆布焼きおにぎり Kombu Yaki Onigiri	\$17.500
バラ Bara , cerdo	\$6.500	梅焼きおにぎり Ume Yaki Onigiri	\$20.000
		シャケ焼きおにぎり Sake Yaki Onigiri	\$23.500

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		\$36.000
TARTAR DE BLUE FIN TORO CON CAVIAR, ACEITE DE TRUFA, TRUFA FRESCA Y GELATINA DE DASHI 本鮪トロのタルタル、キャビア、トリフ、出汁のジュレ BLUE FIN TARTAR WITH CAVIAR, TRUFFLE, DASHI JELLY		\$45.000
SASHIMI SURTIDO 6 BOCADOS 刺身盛り 6 ピース - ASSORTED SASHIMI 6 PIECES		\$41.000
SASHIMI SURTIDO 10 BOCADOS 刺身盛り 10 ピース - ASSORTED SASHIMI 10 PIECES		\$62.500

COMBINACIONES NIGIRI FUSIÓN ESPECIALES

SUSHI OMAKASE NIGIRI FUSIÓN NIGIRI おまかせ創作 寿司盛り合わせ	8 BOCADOS	\$68.500
ATÚN NIGIRI OMAKASE CON DIFERENTES SALSAS オール鮪 創作握り寿司	8 BOCADOS	\$64.500
SALMÓN NIGIRI OMAKASE CON DIFERENTES SALSAS オールサーモン 創作握り寿司	8 BOCADOS	\$64.500

SEIKI SUSHI - SUSHI NIGIRI FUSIÓN

SALMON TORO FOIE GRAS サーモントロとフォアグラ	1 BOCADO	\$23.000
ANGUILA FOIE GRAS 鰻とフォアグラ	1 BOCADO	\$23.500
EBIAVO - CAMARÓN CROCANTE CON AGUACATE 寿司エビアボカドクランチ	1 BOCADO	\$13.000
AGUACATE Y ANGUILA CROCANTE - クランチーイールアヴォ	1 BOCADO	\$15.000
PULPO CON GELATINA TOSAZU - タコの土佐酢ジュレ	1 BOCADO	\$ 9.000
ATÚN CON SALSA TOFU - マグロピーナッツ豆腐	1 BOCADO	\$ 9.000
SALMON CON TOMATE TARTAR サーモンタルタルトマト	1 BOCADO	\$ 9.000

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	\$68.500
---	-----------	-----------------

SUSHI NIGIRI - SASHIMI

ATÚN BLUE FIN TORO 本鮪とろ	1 BOCADO	\$25.000
ATÚN BLUE FIN AKAMI 本鮪赤身	1 BOCADO	\$21.000
ATÚN 鮪	1 BOCADO	\$7.500
SALMÓN 鮭	1 BOCADO	\$7.500
SALMON TORO トロサーモン	1 BOCADO	\$13.000
HAMACHI はまち	1 BOCADO	\$15.500
HAMACHI TORO はまちトロ	1 BOCADO	\$18.000
SABA 鯖	1 BOCADO	\$12.000
IKURA イクラの漬け	1 BOCADO	\$18.000
GAMBA 大海老	1 BOCADO	\$21.000
CAMARÓN 海老	1 BOCADO	\$11.000
VIEIRA 帆立	1 BOCADO	\$15.000
ANGUILA 鰻	1 BOCADO	\$14.000
PULPO 蛸	1 BOCADO	\$8.000
TAMAGO 玉子	1 BOCADO	\$ 8.000

ROLLOS MAKI

SALMON PICANTE - 8 boc. SPICY SALMON	\$29.000	ATUN PICANTE FRITO - 5 boc. DEEP FRIED SPICY TUNA ROLL	\$38.500
EBITEN - 5 boc. Langostino tempura con aguacate, cohombro y mayonesa QP PRAWN TEMPURA Avocado, cucumber, QP mayo, masago, and prawn tempura	\$30.500	DRAGÓN - 8 boc. Masago con cohombro y aguacate envuelto en anguila Cucumber, avocado, and masago wrapped eel	\$47.500
ATUN PICANTE - 8 boc. SPICY TUNA	\$34.500	VELVET - 8 boc. Hamachi con cebolla, Tenkasu y salsa picante envuelto en Atún y Caviar Hamachi, scallions, Tenkasu and spice sauce wrapped with tuna and Caviar	\$45.500
CAMARON CROCANTE 8 boc. Masago con migas de tempura y mayonesa QP envuelto en camarón CRUNCHY SHRIMP Masago with QP mayo, and tempura crunchy wrapped shrimp	\$34.500	TOROTAKU - 8 boc. Atún Bluefin Toro con Takuan y yema de huevo de codorniz Toro Bluefin Tuna with Takuan and Quail egg yold	\$45.500
ATUN CROCANTE - 8 boc. Masago con migas de tempura y mayonesa QP envuelto en Atún CRUNCHY TUNA Masago with QP mayo, and tempura chrunchy wrapped tuna	\$34.500	ARCO IRIS DE HAMACHI - 8 boc Hamachi con aguacate y Tenkatsu, envuelto en atún, salmón, pez blanco y ebi. Salsas de Ume, Matcha, Trufa y ajonjolí HAMACHI RAINBOW - 8 pcs Hamachi, avocado and Tenkatsu rolled under Tuna, Salmon, White fish and Ebi with Ume, Matcha, Truffle and Sesame sauces	\$60.500
SALMON ABURI - 8 boc. 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	\$37.500		

VEGETARIANOS

KAPPA MAKI - 8 boc. **\$20.500**
Rollo de Cohombro - Cucumber roll

NATTO MAKI - 6 boc. **\$28.000**
Rollo de fríjol de soya fermentada
Fermented soy bean

SHITAKE MAKI - 6 boc. **\$29.000**
Rollo de hongos Shitake cocidos
Stewed shitake mushroom

VEGETARIANO - 8 boc. **\$30.000**
Rollo de hongo Shitake,
cohombro y aguacate
VEGETARIAN
Shiitake, cucumber, avocado

No se permite el consumo de alimentos y bebidas de fuera del restaurante, en caso de que Usted quiera hacerlo, tendrá un costo adicional

ADICIONALES

SALSA ANGUILA - EEL SAUCE **\$9.000**

MAYONESA JAPONESA QP - QP MAYO **\$9.000**

MAYONESA PICANTE - SPICY MAYO **\$9.500**

¿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		\$23,000
Vino de la casa, Cabernet Sauvignon 2016		\$23,000
Vino Alto los Carneros, Sauvignon Blanc 2016	\$ 98.000	
Vino Reserva Aliwen, Chardonnay 2016	\$143.000	
Vino Tinto Aliwen Pinot Noir, 2017	\$139.000	

SAKE - 酒

Sake Caliente pequeño 150 ml	熱燗 徳利(小)	\$20.000	
Sake Caliente grande 270 ml	熱燗 徳利(大)	\$35.000	
Sake frío Sho Chiku Bai 180 ml	松竹梅 小瓶 (冷酒)	\$33.000	
Ozeki Dry Sake 180 ml	大関ドライ酒 (冷酒)	\$43.000	

SHOCHU - 焼酎

Shochu Yokaichi Kome	焼酎 よかいち 米	\$149.000	\$35.000
Shochu Takara Jun	焼酎 タカラ 純	\$129.000	\$31.000

CERVEZA - ビール - BEER

Asahi - japonesa	\$17.000	
Club Colombia Dorada	\$ 9.000	

TE JAPONÉS - お茶 - JAPANESE TEA

Macha Genmaicha: Te japonés con arroz tostado	抹茶玄米茶	\$10.000
Ryokucha; Te verde japonés	緑茶	\$8.000
Houjicha: Tostado Te verde (sin cafeina)	焙じ茶	\$10.000
Mugicha Rosted Barley tea (sin cafeina) frio	麦茶	\$7.000

OTRAS BEBIDAS - ソフトドリンク - SOFT DRINKS

Agua (Con o sin gas) 清涼水	\$ 6.500
Breña – Seltzer Water 炭酸水	\$ 6.500
Ginger Ale ジンジャーエール	\$ 6.500
Coca Cola コカコーラ	\$ 6.500
Coca Cola Zero コカコーラゼロ	\$ 7.500

POSTRES - 甘味 – DESSERT

Helado de Matcha - Matcha Ice Cream 抹茶アイスクリーム	\$15.500
Cremerulee de Jengibre - Ginger Cremerulee 生姜のクレームブリュレ	\$15.500
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	\$17.500
Combinación de postres - Dessert Combination Dos variedades de helado, Cremerulee 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)	\$38.500

SEIKI SUSHI – CÓCTELES JAPONESES

HOJICHA SHOGA LIMÓN – ほうじ茶生姜レモン

Genjibre, miel, limón, Hojicha y Shochu Yokaichi **\$23.500 ***

UMESHU SANGRÍA – 梅酒サングリア

Umeshu , frutas, vodka y vino blanco **\$27.000**

KIURI GIN TOGARASHI – きゅうり唐辛子

Cohombro, limón, ginebra y Togarashi **\$28.000 ***

UMESHU SODA – 梅酒ソーダ

Ciruela Ume marinada en vodka con soda **\$25.000**

LIMÓN SHOCHU HIBALL – レモン焼酎ハイボール

Limón, Shochu y Bretaña **\$21.500**

*** Disponible sin alcohol**