

NINE

SUSHI BAR

MENÚ

ENTRADAS

DUMPLINGS \$140

6 PZAS: Rellenos de cerdo y verduras, cocinada al vapor. Sobre un espejo de vinagreta de dumplings, con un toque de salsa macha.

SPRING ROLL \$110

2 PZAS: Hoja crujiente rellena de camarón y queso crema, acompañada de salsa agridulce.

KUSHIAGE \$120

2 PZAS: Brocheta empanizada de queso gouda.

SPRING ROLL VIETNAMITA \$110

2 PZAS: Hoja de arroz rellena de lechuga italiana, fideos de soya, col morada, camarón cocido y aguacate con una vinagreta de yuzu.

SASHIMI

SALMÓN \$150

Finas láminas de salmón fresco sobre un espejo de vinagreta de macha con cebollín y poro frito y chile serrano.

SASHIMI PESCA BLANCA \$160

Finas láminas de pescado blanco sobre un espejo de vinagreta yuzu con cebollín, poro frito y chile serrano.

TATAKI \$155

Atún sellado sobre jícama y pepino con una vinagreta de ajonjolí y topping de wakame y cebollín.

CURRICÁN

Lámina de pescado fresco envueltas en pepino, aguacate y kanikama con poro frito y vinagreta yuzu.

RÓBALO
\$160

SALMÓN
\$180

ATÚN
\$180

SOPAS



MISO SHIRO \$100

Sopa miso tradicional con tofu, wakame, cebollín y hongo shitake.

MISO TEMPURA UDON \$150

Tradicional sopa misa con fideos udon, camarón, verdura tempura, wakame y cebollín.



POKE

POKE SALMÓN \$240

Salmón en cubos con aderezo ligeramente picante con aguacate, pepino, edamames, col morada, cebollín, ajonjolí, zanahoria, sobre una cama de arroz para sushi con vinagreta de jengibre.

POKE ATÚN \$240

Atún sellado en cubos con pepino, aguacate, ensalada de algas, edamames, col morada, cebollín, ajonjolí, zanahoria, vinagreta de jengibre y salsa de anguila sobre una cama de arroz para sushi.

POKE ROCA \$220

Camarones rocca sobre cama de arroz para sushi, acompañado de aderezo, aguacate, pepino, edamames, col morada y zanahoria.

YAKIMESHI

YAKIMESHI DE CAMARÓN \$150

Arroz frito estilo japonés con verduras, mantequilla de ajo y toppings de hojuelas de tempura y cebollín.

YAKIMESHI DE RES \$155

Arroz frito estilo japonés con top sirloin, verduras, mantequilla de ajo y cebollín.

YAKIMESHI DE PANCETA \$140

Arroz frito estilo japonés con panceta de cerdo, mantequilla de ajo, sazonado con salsa de soya y cebollín.

SUSHI NATURALES

10PZAS.

NIIGATA SALMONCITO \$200

Camaron tempura, salmón spicy, queso crema, aguacate, pepino. Topping costra de zanahoria tempura y salsa de anguila.

ZARANDEADO NARA \$210

Kanikama, pepino, aguacate. Forrado de camarón estilo zarandeado con poro y salsa de anguila.

TOTTORI ATÚN \$210

Camaron tempura, aguacate, pepino, cebollín. Topping atún spicy, con un toque de salsa de anguila, mayo cosho y ajonjolí.

CAMARÓN ROCA \$190

Rollo forrado con aguacate, por dentro kanikama spicy y aguacate. Topping puntos de spicy mayo con camarón roca, salsa de anguila y cebollín.

DRAGÓN \$235

Queso crema, pepino, camarón en tempura, forrado con láminas de anguila flameadas. Topping rayadura de limón verde y salsa de anguila.

OSAKA SALMÓN \$180

Kanikama, pepino, aguacate forrado con láminas de salmón flameado con tare. Topping salsa de anguila y piel de salmón frita.

AKITA TEMPURA \$150

Por dentro camarón panko, pepino y aguacate. Por fuera crujientes hojuelas de tempura con salsa de anguila y Ao nori.

AICHI RAINBOW \$230

Kanikama, pepino, aguacate. Forrado de róbalo, salmón, atún, aguacate y vinagreta de jengibre.

PEZ DE RÓBALO \$230

Kanikama y aguacate por dentro, forrado con láminas de pez róbalo. Topping de poro sazonado con sal del himalaya y limón.

TOYAMA FLAMEADITO \$210

Camaron cocido, pepino y aguacate. Forrado en láminas de salmón, cubierta con spicy mayo y salsa de anguila; con un toque flameado.

SUSHI TEMPURA

10PZAS.

FUKUSHIMA ANGUILA \$180

Anguila flameada, aguacate y kanikama. Topping puntos de spicy mayo y cebolla capeada. Rayadura de limón verde y salsa de anguila.

NAGANO SPICY \$210

Camarón, pepino y aguacate. Topping de calamar con aderezo spicy, salsa de anguila y masago.

YAMAGATA CAMARÓN \$170

Relleno de camarón panko, aguacate, pepino y kanikama. Tempurizado con salsa de anguila y spicy mayo.

MIYAGI SHELL \$240

Jaiba de concha suave; kanikama, pepino, aguacate, lechuga con salsa may ploy.

SUSHI EMPANIZADOS

10PZAS.

TOCHIGI MAR Y TIERRA \$180

Relleno de carne de res, camarón cocido, queso crema, pepino y aguacate. Con Topping de ensalada de Kanikama.

TOKYO \$170

Camarón ó res tempura, aguacate, pepino, queso crema con topping de kanikama y salsa de anguila.

SUSHI HORNEADOS

10PZAS.

OKINAWA SALMÓN \$210

Camarón tempura, queso crema y aguacate. Coronado con cubos de salmón, aderezo spicy y cebollín.

ZARANDEADO OITA \$220

Kanikama, pepino, aguacate. Forrado de camarón estilo zarandeado.

BEBIDA TÉ



VASO \$50

JARRA \$170

