



UN VIAJE POR ETNIKO

TEMPURA DE VERDURAS	\$ 7.500
Con espuma de soya y dashi no moto	
FALAFEL DE GARBANZOS	\$ 6.500
Con espuma de ras al hanout (6u).	
MACHAS A LA PARMESANA	\$ 12.000
Al más puro estilo etniko (10u).	
ALITAS DE POLLO	\$ 6.500
Con bbq especiada y ligeramente picante (6u).	
CHORITOS AL WOK	\$ 8.000
Con curry verde y lemon grass.	
CAMARONES THAI (6U)	\$ 6.000
NEM DE VERDURAS	\$ 6.000
Con pollo y jaiba (6u).	

A DISFRUTAR LOS TÁRTAROS, CEVICHE Y TIRADITOS

TÁRTARO DE ATÚN	\$ 8.800
Con masago, palta y salsa nikkei.	
TÁRTARO DE SALMÓN Y MANGO	\$ 8.800
Con chips de verduras.	
TIRADITO ETNIKO	\$ 10.000
De salmón, atún y pulpo con salsa soja ligeramente acidulada.	
TIRADITO DE SALMÓN	\$ 10.000
Con leche de tigre y perlas de mango.	
CEVICHE PERUANO	\$ 10.000
De pescado blanco, leche de tigre y plátano frito.	
CEVICHE DE LOCOS	\$ 14.000
Con leche de tigre, palta y tomates cherry.	

BARRA DE VAPORES

BAO CON COSTILLA DE CERDO Y SALSAS ASIÁTICAS	\$ 3.500
Pepino encurtido y cebolla caramelizada en sake.	
BAO CON POLLO TERIYAKI	\$ 3.500
Rabanito encurtido y cebolla morada	
BAO DE TERNERA	\$ 3.500
Cocinada por 10 horas y marinada en miso y salsa de queso trufado con encurtidos.	
BAO DE PATO CONFITADO	\$ 4.500
Cebolla caramelizada, mostaza verde y nabo encurtido.	
BAO DE TOFU MARINADO EN DASHI Y FALAFEL	\$ 3.500
Repollo morado asado y salsa de cilantro.	
MINI BAO BURGER DE TERNERA Y FOIE GRAS	\$ 4.500
Con tonkatsu, rúcula, pepinillo encurtido y salsa de queso trufado.	
MINI BAO BURGER DE SALMÓN	\$ 3.800
Con salsa de cilantro, cebolla caramelizada en sake y encurtidos.	
GYOZAS DE CERDO	\$ 4.500
Con salsa teriyaki y crujiente de albahaca (6u).	
GYOZAS DE POLLO	\$ 4.500
Con salsa teriyaki y crujiente de albahaca (6u).	
DIM SUM DE VEGETALES	\$ 6.000
Con salsa agrídulce (6u).	
DIM SUM DE KIMCHI	\$ 6.000
Con salsa agrídulce (6u).	
DIM SUM DE CERDO Y VEGETALES	\$ 3.800
Con crujiente de albahaca (2u).	

ETNIKO ROLL	\$ 9.000
Relleno de pulpo, takuan y ciboulette, envuelto en salmón y palta.	
PANKO ROLL	\$ 8.000
Relleno de cebollín, camarones, queso crema y frito en panko.	
RAINBOW ROLL	\$ 9.000
Relleno de salmón, pepino y masago, envuelto en salmón, atún y palta.	
SAKE ROLL	\$ 9.000
Relleno de camarones, masago, ciboulette, envuelto en salmón.	
BEEF ROLL	\$ 9.000
Relleno de calamar tempura, cebolla y pimentón rojo, envuelto en beef sellado con salsa teriyaki.	
TOKIO ROLL	\$ 9.000
Filete de atún, envuelto en nori tempurizado, coronado con masago y salsa unagui.	
MAKI FURAY	\$ 9.000
Relleno de salmón, camarones y palta, envuelto en tempura.	
MAKI VEGETALES	\$ 8.000
Relleno de vegetales salteados, envuelto en palta.	
UNAGUI ROLL	\$ 10.000
Relleno de palta, anguila y pepino, envuelto en atún con salsa unagui.	
HANAMAKI PALTA	\$ 8.000
Relleno de salmón, queso crema, pepino y cebollín, envuelto en palta.	
NARUTO ROLL	\$ 8.000
Relleno de salmón, camarones y masago, envuelto en pepino.	

ENTRE LA COSTA Y LA CORDILLERA

MERLUZA AUSTRAL	\$ 12.000
Al curry amarillo con mariscos salteados y arroz jazmin.	
SALMÓN TERIYAKI	\$ 12.000
Con verduritas salteadas y mani con miel.	
ARROZ NEGRO THAI.	\$ 12.000
Con mariscos salteados y hierbas aromáticas.	
CURRY MASSAMAN DE TERNERA	\$ 12.000
Ternera cocinada por 10 horas con papas nativas y zanahorias.	
RIBS DE CERDO	\$ 12.000
Cocinado durante 18 horas en salsa bbq asiática y papas salteadas.	
PAD THAI	\$ 11.000
Fetuccini de arroz salteados con pollo teriyaki, camarones, tofu y verduras con salsa agrídulce.	

PARA ENDULZAR LA VIDA

CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS	\$ 5.000
CRUMBLE DE MANZANA	\$ 5.000
Con toffee de plátano y helado de canela.	
TIRAMISÚ DE LIMONCELLO	\$ 5.000
BAO DE FRUTILLA	\$ 3.500
Con crujiente de sésamo negro y salsa de chocolate con leche de coco.	

