



**G Y O S A S** 6 unidades

- Gyosas cerdo ..... \$5.600
- Gyosas pollo ..... \$5.600
- Gyosas mixtas Pollo/cerdo. .... \$5.600
  
- Dragon ball *Bolitas de arroz con verduras.* ..... \$5.600
  
- Edamame *Vainas de soya salteadas al wok con un toke de merken, pimienta y sal de mar con verduras.* ..... \$7.500

## TEMPURA & FURAY

8 Piezas

- Camarón Ecuatoriano ..... \$12.900  
*Apanado en panko o en batido tempura.*
  
- Pollo Furay ..... \$9.900  
*Bastones de pollo apanado en panko lactonesa de cebollines y ajos asados*

**S A S H I M I**

- Sashimi Salmón 5 cortes ..... \$ 9.300
- Sashimi Salmón 9 cortes ..... \$14.300
- Sashimi Salmón 15 cortes ..... \$19.900
- Sashimi Pulpo 5 cortes ..... \$ 9.300
- Sashimi Pulpo 9 cortes ..... \$14.300
- Sashimi Pulpo 15 cortes ..... \$19.990
- Sashimi Mixto 6 cortes ..... \$ 9.900
- Sashimi Mixto 9 cortes ..... \$14.900
- Sashimi Mixto 15 cortes ..... \$21.900
- Sashimi Atún 5 cortes ..... \$ 9.700
- Sashimi Atún 9 cortes ..... \$15.900

## CEVICHE, TIRADITOS & PLATOS

- TIRADITO LA CUINA ..... \$14.900  
*Finas laminas de pescado aderezadas con aceite de sesamo, salsa ponzu, sesamo, ciboulette, merken y tartar de palta con camarón.*
  
- TIRADITO EFIMERO ..... \$15.900  
*Finas laminas de pescado aderezadas con aceite de oliva, sesamo, ciboulette, merken, praline de maní con naranja, gel de ponzu, puré de cebolla, crema de hinojo con miso, avellanada con soyaspicy y limon carbonizado*
  
- TARTAR DE SALMON Y BETARRAGA \$14.900  
*Tartar de salmón curado con betarraga, crocante de masa de gyosa, acevichada de betarraga y encurtidos.*
  
- MARISCAL NIKKEI ..... \$16.900  
*Macha, ostión, camarón, pulpo, salmón, palta, salsa verde, lactonesa, polvo cilantro y limon carbonizado.*
  
- CEVICHE MIXTO ..... \$14.900  
*Pescado del día, salmón, camarón, pulpo, pimienton, cebolla morada, jugo de limón, cilantro, cubos de palta y toques de salsa picante.*

- CEVICHE MIXTO DEL CHEF ..... \$16.900  
*Salmón, atun, camarón, pulpo, pimienton, cebolla morada, jugo de limón, cilantro, cubos de palta y toques de salsa picante.*
  
- RICE PAPER ..... \$7.500  
*Rollos de papel de arroz con salmón o camarón o pollo, queso philadelphia, lechuga y palta. Bañados en salsa de ají amarillo y salsa acevichada.*
  
- RAMEN ..... \$9.900  
*Caldo tradicional japonés con toque de miso puede ser de cerdo o verduras con fideos de trigo, shitake, huevo cocido, tomate cherry asado, cebollín y salsa picante opcional.*
  
- POKE ..... \$11.900  
*Base de arroz shari, tres vegetales y dos proteínas.*
- Opción Poke omakase ..... \$12.900

## NIGIRI OMAKASE

*Degustación de nigiris con la mejor propuesta de nuestros chefs.*

\$19.900

## LOS MEJORES DE LA CUINA

Descubre nuestros elegidos.

\$9.200

**KELITA ROLL** *Salmón Furay/Palta*  
Coronado de chupe de mariscos gratinados con salsa de ají amarillo.

**SANTI ROLL** *Camarón Tempura/Atún/Salmón/Cebollín*  
Envuelto en palta furay Sin Arroz y salsa de ají amarillo.

**YOKO ROLL** *Camarón/Palta/Queso Philadelphia*  
Envuelto en salmón apanado en panko.

**BONITO MAKI** *Camarón Tempura/Ciboulette/Queso Philadelphia/Masago/Palta*  
En salmón al vapor, virutas de bonito y bañado con salsa dulce.

**MADO ROLL** *Camarón/Palta/Queso Philadelphia/Pulpo/Ciboulette*  
Envuelto en salmón apanado en panko, sin arroz y salsa de ají amarillo.

**LI ROLL** *Salmón furay /Palta*  
Coronado con machas a la parmesana y salsa de ají amarillo.

**ACEVICHADO ROLL** *Ciboulette/Palta*  
Coronado con ceviche La Cuina bañado en salsa acevichada con toques de merken. (Opcional)

**FUSION ROLL** *Pulpo/Salmón/Camarón/Queso Philadelphia/Ciboulette*  
Envuelto en panko.

**MATI ROLL** *Pollo/Palta/Ciboulette*  
Envuelto en queso philadelphia gratinado con mantequilla parmesana y salsa de ají amarillo.

**TARTAR ROLL** 6 cortes *Salmón apanado/Palta/Ciboulette*  
Apanado en panko, coronado con tartar de atún, salmón, camarón, bañado en salsa de ají amarillo.

**BEEF ROLL** *Palta/Queso Philadelphia/Cebollín*  
En lomo de vacuno, bañado en ají panka salsa de ají amarillo y acevichada

**GOCASTI ROLL** *Camarón Tempura/Palta/Ciboulette/Masago*  
Coronado con atún sellado, salsa acevichada y lámina de limón de pica.

**CEBOLLITA** *Camarón/Palta/Ciboulette/Atún*  
Envuelto en salmón sellado y coronado con cebolla caramelizada gratinada y salsa de ají amarillo.

**RENA** *Atún/Palta/Queso Philadelphia*  
Envuelto en camarones gratinados y salsa de ají amarillo.

**PARMESANO** *Palta/Ciboulette*  
Bañado en camarones parmesano, con salsa acevichada y salsa de ají amarillo.

**ANITA ROLL** *Palta/Queso Philadelphia/Cebollín*  
Envuelto en quinoa pop coronado con pulpo a la parrilla gratinado y papas hilo.

\$9.800

**MAGICKARP**

Camarón furay/Palta/Queso Envuelto en atún coronado con ceviche de salmón, camarón, salsa acevichada, salsa ají amarillo y toque de maracuyá.

**NEW CUINA ROLL**

Salmón/Camarón/Palta/Ciboulette Envuelto en salmón y palta coronado con tartar de camarón, atún, salmón, puré de cebolla caramelizado bañado con soya cítrica leve picante

**PATTY ROLL**

Salmón/Camarón/Queso Philadelphia/Masago Ciboulette/Arroz Envuelto en palta, frito en panko con toque picante, salsa acevichada, ají amarillo y merken.

**JAIBA ROLL**

Camarón/Masago/Ciboulette/Salmón Furay Envuelto en palta, coronado con pastel de jaiba gratinado con mantequilla avellanada, salsa de ají amarillo y acevichada.

**OMAKASE ROLL**

Creación de una propuesta única de nuestros chefs.



## ROLLS TEMPURA Y FURAY

8  
Piezas

- TEMPURA ROLL** .....\$7.400  
*Camarón Ecuatoriano/Queso Masago/Ciboulette en tempura con salsa unagui*
- TORI ROLL** .....\$7.400  
*Pollo/Queso Philadelphia/Palta/Ciboulette*  
En tempura.
- COTIJON ROLL** .....\$7.400  
*Salmón/Camarón Ecuatoriano Palta en ciboulette tempura con salsa unagui.*
- ROCK POLLO** .....\$7.400  
*Pollo/Queso Philadelphia/Ciboulette*  
En panko.
- ROCK AND ROLL** .....\$7.400  
*Salmón/Queso/Cebollín*  
En panko.

### EN PALTA O EN SALMÓN

- PALTA SAKE ROLL** *Salmón/ Queso Philadelphia* .....\$7.300
- PALTA TERIYAKI ROLL** *Pollo Teriyaki/Queso Philadelphia* .....\$7.300
- PALTA EBI TEMPURA** *Camarón tempura/Queso Philadelphia* .....\$7.300
- KOBE ROLL** *Camarón /Cebollín/Queso Philadelphia* .....\$7.300
- MAR ROLL** *Camarón Furay/Palta/Queso Philadelphia* .....\$7.300

## SPECIAL ROLLS

\$7.900

**CEBRA ROLL** *Camarón Tempura/ Queso Philadelphia*  
En arcoiris de salmón y palta.

**FELO ROLL** *Camarón/Salmón/ Ciboulette/Palta*  
Envuelto en tempura SIN ARROZ.

**PALTA SPICY** *Queso Philadelphia/ Ciboulette*  
Coronado tartar spicy de salmón.

**ROCK SPICY** *Salmón/Queso/ Cebollín*  
Coronado con tartar spicy de salmón frito en panko.

**WHITE CHEESE** *Salmón/Palta/ Ciboulette*  
Envuelto en queso Philadelphia.

**SESAMO ROLL**  
*Camarón/palta/ queso.*  
Envuelto en sésamo.

\$6.600

## VEGIS

- VEGETA ROLL** *Lechuga Hidroponica Queso/Palta/Cebollín/Ciboulette en panko.* .....\$6.900
- NATURISTA ROLL** *Pimentón Tempura Lechuga/Tartar de Verduras en palta bañado en acevichada.* .....\$6.900
- CAMI ROLL** *Lechuga/Palmito/Palta Ciboulette, envuelto en quinua pop y salsa de balsamico.* .....\$6.900
- VEGI ROLL** *Palta/Tomate confitado Pimentón Tempura/Lechuga, envuelto en ciboulette y merken* .....\$6.900
- SHIZEN ROLL** *Palta furay/tomate confitado Ciboulette,envuelto en palta coronado con tartar de palmitos bañado con acevichada de betarraga* .....\$6.900

## TABLAS PARA COMPARTIR

### LA CUINA. 44 Cortes

- 1 ENVUELTO EN PANKO** *Pollo/Palta Queso Philadelphia*
- 1 ENVUELTO EN SESAMO** *Camarón/ Queso /Palta*
- 1 ENVUELTO EN PALTA** *Salmón Furay/- Queso Philadelphia*
- 1 ENVUELTO EN NORI** *Palta*
- 1 GYOSA MIXTA** 6 unidades  
*Pollo/Cerdo*
- BOLITAS DE ARROZ** 6 unidades

\$28.990

### LA CUINA. 44 Cortes PREMIUM

- 1 BEEF ROLL** *Palta/Queso Philadelphia/Cebollín*  
Envuelto en lomo de vacuno, bañado en ají panko.
- 1 YOKO ROLL** *Camarón/Palta/ Queso Philadelphia*  
Envuelto en salmón apanado en panko.
- 1 ROCK POLLO** *Pollo/Queso Philadelphia/Ciboulette*  
En panko.
- 1 PALTA TERIYAKI ROLL** *Pollo Teriyaki/ Queso Philadelphia*
- 1 GYOSA MIXTA** 6 unidades  
*Pollo/Cerdo*
- BOLITAS DE ARROZ** 6 unidades

\$37.990

### LA CUINA. 30 Cortes PREMIUM

- 1 ENVUELTO EN PALTA** *Camarón Ecuatoriano/Queso Philadelphia*
- 1 ACEVICHADO ROLL** *Ciboulette/ Palta Coronado de ceviche La Cuina bañado en salsa acevichada con toques de merken.*
- 1 ENVUELTO EN PANKO** *Salmón/ Queso Philadelphia/Cebollín*
- BOLITAS DE ARROZ** 6 unidades

\$23.990

### SALSAS Y ADICIONALES

- SALSA UNAGUI** .....\$1.300
- SALSA SPICY** .....\$1.200
- SOYA** .....\$1.000
- PALITOS** .....\$200
- WASABI** .....\$900
- GARY** *Jengibre*.....\$900

La Cocina<sup>®</sup>  
*Chileno-Japonés*

---

SUSHI | COCINA DE AUTOR

---





## CERVEZAS

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| STELLA ARTOIS <i>Bélgica</i>         | \$3.400 |
| HEINEKEN 0° <i>Paises Bajos</i>      | \$3.400 |
| AUSTRAL CALAFATE 5,0° <i>Chile</i>   | \$4.000 |
| AUSTRAL LAGER 4,6° <i>Chile</i>      | \$4.000 |
| KUNSTMANN TOROBAYO 5,0° <i>Chile</i> | \$4.000 |
| KUNSTMANN LAGER 4,3° <i>Chile</i>    | \$4.200 |

### PISCOS *incluye bebida*

|  |         |
|--|---------|
| ALTO DEL CARMEN 35°                        | \$4.000 |
| ALTO DEL CARMEN 40°                        | \$4.500 |
| ALTO DEL CARMEN 40°<br><i>Transparente</i> | \$4.500 |
| WAQAR                                      | \$7.200 |

### WHISKY & BOURBON *incluye bebida*

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| JOHNNIE WALKER RED LABEL   | \$5.900 |
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | \$6.900 |
| JACK DANIELS N° 7          | \$5.900 |
| GLENMORANGIE 10 AÑOS       | \$8.900 |
| GLENFIDDICH 12 AÑOS        | \$8.900 |

### VODKA *incluye bebida*

|         |         |
|---------|---------|
| ABSOLUT | \$4.900 |
|---------|---------|

## VINOS

### SAUVIGNON BLANC

|  |          |
|--|----------|
| CASA MARÍN CARTAGENA VALLE DE LO ABARCA      | \$15.900 |
| MATETIC CORRALILLO VALLE DE SAN ANTONIO      | \$16.800 |
| CASAS DEL BOSQUE RESERVA VALLE DE CASABLANCA | \$16.900 |
| CASA MARIN N° 2 VIÑEDOS LO ABARCA            | \$17.900 |

### CHARDONNAY

|  |          |
|--|----------|
| MATETIC CORRALILLO VALLE DE SAN ANTONIO      | \$16.800 |
| CASAS DEL BOSQUE RESERVA VALLE DE CASABLANCA | \$16.900 |

### RIESLING

|   |          |
|---|----------|
| CASA MARIN CARTAGENA VALLE DE LO ABARCA | \$15.900 |
|---|----------|

### PINOT NOIR

|   |          |
|---|----------|
| CASA MARÍN CARTAGENA VALLE DE LO ABARCA   | \$13.900 |
| MATETIC CORRALILLO VALLE DE SAN ANTONIO   | \$22.900 |
| CASAS DEL BOSQUE RESERVA VALLE CASABLANCA | \$16.900 |

### CARMENERE

|   |          |
|---|----------|
| J. BOUCHON RESERVA VALLE MAULE                      | \$13.900 |
| VIÑA VON SIEBENTHAL GRAN RESERVA VALLE DE ACONCAGUA | \$22.900 |
| CASAS DEL BOSQUE RESERVA                            | \$16.900 |

## GRANDES VINOS

|  |          |
|--|----------|
| VIÑA VON SIEBENTHAL PARCELA 7 VALLE DE PANQUEHUE ACONCAGUA<br><i>Cab.Sauv./Cab.Franc./Petit Verdot</i> | \$22.900 |
| PEREZ CRUZ CARMENERE LIMITED EDITION VALLE MAIPO ANDES   | \$26.900 |
| GARCES SILVA BOYA SYRAH  | \$20.900 |
| VIÑA MONTES ALPHA CARMENERE VALLE DE COLCHAGUA   | \$22.900 |
| VIÑA MONTES OUTER LIMITS VALLE ZAPALLAR  | \$21.900 |

### ESPUMANTE

|   |          |
|---|----------|
| FREIXENET CORDON                                      | \$6.900  |
| NEGRO 200cc BRUT <i>España</i>                        |          |
| J. BOUCHON EXTRA BRUT<br><i>Valle del Maule Chile</i> | \$16.900 |
| FREIXENET CORDON                                      | \$19.500 |
| NEGRO <i>España</i>                                   |          |
| CHANDON <i>Argentina</i>                              | \$22.900 |

### GIN *incluye bebida*

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| BOMBAY SAPPHIRE              | \$5.900 |
| LORD KILTROW                 | \$5.900 |
| HENDRICK'S                   | \$7.200 |
| GIN PROVINCIA                | \$7.200 |
| THE LONDON N°1               | \$7.200 |
| MARE                         | \$7.200 |
| BULLDOG                      | \$7.200 |
| <i>Agrega tónica premium</i> | \$2.900 |

### RON *incluye bebida*

|                |         |
|----------------|---------|
| BACARDÍ 8 AÑOS | \$5.500 |
|----------------|---------|

## COCTELERÍA CLÁSICA Y DE AUTOR

|  |         |
|--|---------|
| PISCO SOUR NACIONAL <i>Pisco doble destilado, jugo de limón y goma.</i>  | \$4.500 |
| PISCO SOUR PERUANO <i>Pisco Tabernero quebranta, goma, limón de pica, amargo angostura.</i>                      | \$6.200 |
| FRANGELICO SOUR <i>Frangelico, vodka, jugo de limón y goma.</i>  | \$5.900 |
| MOJITO TRADICIONAL Y SABORES <i>Ron Bacardí, blanco, menta, goma, limón y soda.</i>                              | \$6.200 |
| CHILCANITO TRADICIONAL Y SABORES <i>Pisco Tabernero quebranta, limón de pica, ginger ale y amargo angostura.</i> | \$6.200 |
| APEROL SPRITZ <i>Aperol, espumante, soda y rodajas de naranja.</i>   | \$6.200 |
| RAMAZZOTTI SPRITZ <i>Ramazotti, espumante, soda y gajos de limón.</i>  | \$6.200 |
| SAUCO SPRITZ <i>St-Germain, espumante, agua soda, menta y manzana.</i>   | \$7.900 |
| CLAVO OXIDADO <i>whisky y drambui</i>  | \$6.900 |
| NEGRONI <i>Gin, vermouth rosso y campari.</i>  | \$6.900 |
| ESPRESSO MARTINI <i>Licor de café, vodka, café, espresso y goma.</i>   | \$6.900 |
| MARGARITA <i>Tequila, jugo de limón y triple sec.</i>  | \$5.900 |
| PATAGÓNICO <i>Pisco, trakal, jugo maracuya, jugo naranja, syrup de arándanos.</i>                                | \$6.900 |
| SANGRÍA BY LA CUINA <i>Vino borgoña, jugo naranja y jugo maracuyá</i>  | \$6.200 |
| OLD FASHIONED <i>Whisky, angostura, azúcar granulada y gajos de naranja.</i>                                     | \$5.900 |
| TOM COLLINS <i>Gin, agua tónica, jugo de limón y goma.</i>   | \$5.900 |
| LA DIVINA PROVIDENCIA <i>Gin, licor de sauco, St-Germain y jugo de limón de pica.</i>                            | \$6.900 |
| PALOMA <i>Tequila, goma, jugo de limón, jugo de pomelo, vaso enllantado con merken y sal.</i>                    | \$6.200 |

## LIMONADAS

|   |         |
|---|---------|
| LIMONADA TRADICIONAL A LA MENTA Y MENTA JENGIBRE. | \$3.900 |
|---|---------|

### JUGOS NATURALES

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| FRAMBUESA                       | \$3.900 |
| MANGO                           | \$3.900 |
| MARACUYÁ                        | \$3.900 |
| FRAMBUESA CON MENTA Y JENGIBRE. | \$3.900 |

### BEBIDAS

|  |         |
|--|---------|
| COCA COLA, COCA LIGHT, COCA ZERO, SPRITE, FANTA Y CANADA DRY GINGER. | \$2.800 |
|--|---------|

### AGUA MINERAL

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| AGUA PANNA 500 ML        | \$3.800 |
| AGUA S.PELLEGRINO 500 ML | \$3.800 |

### POSTRES

|                                     |         |                        |          |
|-------------------------------------|---------|------------------------|----------|
| PREGUNTA POR NUESTRO POSTRE DEL DÍA | \$7.900 | DEGUSTACIÓN DE POSTRES | \$15.900 |
|-------------------------------------|---------|------------------------|----------|

### TÉ & CAFÉ

|                                  |         |                      |         |
|----------------------------------|---------|----------------------|---------|
| TWININGS                         | \$2.900 | CAFÉ ESPRESSO SIMPLE | \$2.900 |
| INFUSIONES DE HIERBAS            | \$2.400 | CAFÉ ESPRESSO DOBLE  | \$3.800 |
| TETERA TÉ EN HOJA CON INFUSIONES | \$5.200 | CAFÉ CORTADO         | \$4.200 |