

HIYASHI ZENSAI

CEVICHE OSK Salmón, quinua crocante, kyuri, yuzu ponzu.	33
CEVICHE KIIRO Pescado blanco, langostino, palta a la brasa, salsa de ají amarillo.	35
CARPASSION Salmón, miel de maracuyã, berros y masa crocante.	30
SAKE LIME Salmón, aceite de trufa blanca, ralladura de limón y sal patagónica.	28

OSK STYLE NIGIRIS

SHIROMI TRUFFLE Pesca del día, manteca de trufa, lima y sal patagónica.	14
KATSU Ventresca de salmón, ralladura de cítricos y aceite de trufa blanca.	15
EBI MENTAICO Langostino, crema de rocoto asado y queso parmesano.	15
NIKU Angus al fuego, salsa kabayaki y limón.	19
CRISPY RICE Tartar de salmón, atún o Angus sobre shari crocante.	17
AVOCADO BRASA  Palta al fuego, salsa ra-yu y shoyu.	12

MAKIMONO

NIKKEI Langostino furai, palta, pescado blanco, salsa acevichada y furikake Osk.	25
SAKE PASSION Langostinos crocantes, queso crema, láminas de salmón, miel de maracuyã y masa crocante.	25
VEGGIE TRUFFLE  Hongos ahumados, camote crocante, palta y salsa yuzu trufada.	22
NORI FURAI Langostino, palta y queso crema envueltos en nori crocante con salsa tare.	27

POKE ACEVICHADO Salmón, ikura, langostinos furai, palta y salsa acevichada sobre arroz de sushi.	28
NIKKEI COLESLAW Pesca del día empanizada, mix de vegetales asiáticos, palta y yuzu mayo.	27
TUMBO SHRIMP Langostinos crocantes en miel de cítrica ligeramente picante.	28
MARISCOS AL FUEGO Mix de mariscos salteados en manteca, togarashi y lima.	35
TORI KARAAGE Pollo crocante con ensalada de col y tãrtara nikkei.	23
IKA KARAAGE Chicharrón de calamar con tãrtara al wasabi y lima.	24
KERO SLIDERS Mini hamburguesas de bife, queso parmesano y emulsión de ají amarillo trufado.	33
EBI TOBANJAN Langostinos salteados con shiitake, salsa de ajo picante y limón.	35
STEAK BATAYAKI Angus sobre udon salteado en manteca de togarashi, jengibre y cebolla de verdeo.	49
UMI MESHI Arroz meloso de mariscos al fuego, plátano asado, palta y chalaquita al wasabi.	45

KAKIGORI OSK Helado de vainilla, crumble de matcha, salsa de coco y granita de hibiscus.	14
MISO TOFFEE Manzana caramelizada, merengue de almendras, helado de vainilla y miso toffee.	16
CHOCO MASU Mousse de chocolate caliente, helado de avellanas y praliné de maíz chulpi.	16

SIGNATURE COCKTAILS

KŌYŌ CHICHA Gin, lima, sirope de chicha y frambuesa, lychee, tierra de frambuesa.	17
AMAI SHIO Tequila, whisky, lapsang, mandarina, maracuyã, miel, solución salina.	16
NEGRONI KUNSEI Gin, Campari de cacao, Carpano Satsuma, palo santo.	16

KOTEN KERO - CLASSIC KERO STYLE

SPRITZ Aperol, cordial de frambuesa y sakura, espumoso.	13
TROPICAL PUNCH Vodka, frutilla, lima, maracuyã.	14
BRUMBLE Gin, licor de frambuesa Osk, orgeat de coco, lima.	16
TOKYO CLERICO - PITCHER Maracuyã, té verde, fruta, albariño.	53

ARUKORU NASHI – MOCKTAILS

TROPICAL FIZZ Maracuyã, frutilla, lima, naranja, soda.	11
ORIENTAL LEMONADE Menta, kion, lima.	9
CITRUS BERRY Pomelo, lychee, chicha, frambuesa.	9

BIRU – CERVEZAS

STELLA ARTOIS CERO	5
STELLA ARTOIS	7
PATRICIA	7
CORONA	8



HIYASHI ZENSAI

CEVICHE OSK Salmon, crispy quinoa, kyuri, yuzu ponzu sauce.	33
CEVICHE KIIRO White fish, shrimp, avocado, aji amarillo sauce.	35
CARPASSION Salmon, passion fruit honey, watercress, crispy strips.	30
SAKE LIME Salmon, white truffle oil, lemon zest, patagonian salt.	28

OSK STYLE NIGIRIS

SHIROMI TRUFFLE Catch of the day, white truffle butter, lime, patagonian salt.	14
KATSU Salmon belly, citrus zest, white truffle oil.	15
EBI MENTAICO Shrimp, roasted rocoto sauce, parmesan cheese.	15
NIKU Grilled Angus, kabayaki sauce, lemon.	19
CRISPY RICE Salmon, tuna, or Angus tartare on crispy shari.	17
AVOCADO BRASA  Torch'd avocado, ra-yu sauce, shoyu.	12

MAKIMONO

NIKKEI Shrimp furai, avocado, white fish, acevichada sauce, Osk furikake.	25
SAKE PASSION Crispy shrimp, cream cheese, salmon slices, passion fruit honey, crispy strips.	25
VEGGIE TRUFFLE  Smoked mushrooms, crispy sweet potato, avocado, yuzu ponzu truffle sauce.	22
NORI FURAI Shrimp, avocado, cream cheese, wrapped in crispy nori with tare sauce.	27

POKE ACEVICHADO Salmon, ikura, crispy shrimp, avocado, acevichada sauce, sushi rice.	28
NIKKEI COLESLAW Asian vegetables mix, yuzu mayo, avocado, panko fish fillet.	27
TUMBO SHRIMP Crispy shrimps with slightly sweet citrus sauce.	28
MARISCOS AL FUEGO Sautéed seafood, butter, togarashi, lime.	35
TORI KARAAGE Crispy chicken with coleslaw and Nikkei tartara sauce.	23
IKA KARAAGE Crispy squid, Nikkei tartara sauce, lime.	24
KERO SLIDERS Mini beef burger, parmesan cheese, truffle aji amarillo emulsion.	33
EBI TOBANJAN Sautéed shrimp with shiitake, spicy garlic sauce and lemon.	35
STEAK BATAYAKI Angus, buttered udon noodles, togarashi, ginger, scallions.	49
UMI MESHI Seafood rice skillet, charred avocado, wasabi chalaquita.	45

KAKIGORI OSK Vanilla ice cream, matcha crumble, coconut sauce, hibiscus granita.	14
MISO TOFFEE Caramelized apple, almond meringue, vanilla ice cream, miso butterscotch.	16
CHOCO MASU Hot chocolate mousse, hazelnut ice cream, peruvian corn praline.	16

SIGNATURE COCKTAILS

K��� CHICHA Gin, lime, purple corn and raspberry syrup, lychee, raspberry dust.	17
AMAI SHIO Tequila, whisky, lapsang, mandarin, passion fruit, honey, saline solution.	16
NEGRONI KUNSEI Gin, cacao infused Campari, Satsuma carpano, palo santo.	16

KOTEN KERO - CLASSIC KERO STYLE

SPRITZ Aperol, sakura, raspberry cordial, sparkling wine.	13
TROPICAL PUNCH Vodka, strawberry, lime, passion fruit.	14
BRUMBLE Gin, Osk raspberry liqueur, coconut orgeat, lime.	16
TOKYO CLERICO - PITCHER Passion fruit, green tea, fruits, albariño.	53

ARUKORU NASHI – MOCKTAILS

TROPICAL FIZZ Passion fruit, straw/berry, lime, orange, soda.	11
ORIENTAL LEMONADE Mint, ginger, lime.	9
CITRUS BERRY Grapefruit, lychee, chicha, raspberry.	9

BIRU – BEERS

STELLA ARTOIS CERO	5
STELLA ARTOIS	7
PATRICIA	7
CORONA	8



HIYASHI ZENSAI

CEVICHE OSK Salmão, quinoa crocante, kyuri, com molho yuzu ponzu.	33
CEVICHE KIIRO Peixe branco, camarão, abacate na brasa, molho de aji amarillo.	35
CARPASSION Salmão, molho de maracujã, agrião e crispy strips.	30
SAKE LIME Salmão, óleo trufado, raspa de limão e sal patagônico.	28

OSK STYLE NIGIRIS

SHIROMI TRUFFLE Peixe branco, manteiga de trufas, limão e sal patagônico.	14
KATSU Barriga de salmão, raspas de cítricos, óleo trufado.	15
EBI MENTAICO Camarão, creme de rocoto assado e queijo parmesão.	15
NIKU Angus ao fogo, molho kabayaki e limão.	19
CRISPY RICE Tartar de salmão, atum ou Angus sobre shari crocante.	17
AVOCADO BRASA  Abacate grelhado, molho ra-yu e shoyu.	12

MAKIMONO

NIKKEI Camarões furai, abacate, peixe branco, molho acevichada e furikake Osk.	25
SAKE PASSION Camarão crocante, cream cheese, fatias de salmão, mel de maracujã e crispy strips.	25
VEGGIE TRUFFLE  Cogumelos defumados, batata doce crocante, abacate e molho yuzu trufado.	22
NORI FURAI Camarão, abacate e cream cheese envoltos em nori crocante com molho tare.	27

POKE ACEVICHADO Salmão, ikura, camarão furai, abacate e molho de acevichada em arroz de sushi.	28
NIKKEI COLESLAW Pescado empanado do dia, mistura de vegetais asiáticos, abacate e maionese de yuzu.	27
TUMBO SHRIMP Camarão crocante em mel cítrico ligeiramente picante.	28
MARISCOS AL FUEGO Mix de frutos do mar salteados em manteiga, togarashi e limão.	35
TORI KARAAGE Frango crocante com salada de repolho e tartara Nikkei.	23
IKA KARAAGE Lula frita com molho tãtara de wasabi e limão.	24
KERO SLIDERS Mini hambúrgueres de bife, queijo parmesão e emulsão de aji amarillo trufado.	33
EBI TOBANJAN Camarão salteado com shiitake, molho picante de alho e limão.	35
STEAK BATAYAKI Angus , udon com manteiga, togarashi, gengibre e cebolinha.	49
UMI MESHİ Arroz cremoso de frutos do mar no fogo, banana grelhada, abacate e chalaquita com wasabi.	45

KAKIGORI OSK Sorvete de baunilha, crumble de matcha, creme inglês de coco e granita de hibisco.	14
MİSO TOFFEE Maça caramelizada, merengue de amêndoa, sorvete de baunilha e missô.	1b
CHOCO MASU Mousse de chocolate quente, sorvete de avelã e praliné de milho chulpi.	1b

SIGNATURE COCKTAILS

KÔYÔ CHİCHA Gin, limão, xarope de framboesa, lichia, terra de framboesa.	17
AMAI SHİO Tequila, whisky, lapsang, tangerina, maracujã, mel, solução salina.	1b
NEGRONI KUNSEI Gin, Campari de cacao, vermut carpano, pau santo.	1b

KOTEN KERO - CLASSIC KERO STYLE

SPRİTZ Aperol, cordial de framboesa e sakura, espumoso.	13
TROPICAL PUNCH Vodka, morango, limão e maracujã.	14
BRUMBLE Gin, limao, orgeat de coco, licor de framboesa Osk.	1b
TOKYO CLERICO - PİTCHER Maracujã, chá verde, frutas, alvarinho.	53

ARUKORU NASHİ – MOCKTAILS

TROPICAL FİZZ Maracujã, morango, limão, laranja, água com gás.	11
ORİENTAL LEMONADE Menta, gengibre e limão.	9
CİTRUS BERRY Toranja, lichia, chicha, framboesa.	9

BİRÜ – CERVEJAS

STELLA ARTOİS CERO	5
STELLA ARTOİS	7
PATRICIA	7
CORONA	8

