

# umi

## umi cocina nikkei

### SUSHI

**Niguri: 2 unidades**..... \$ 300

- salmón fresco
- salmón fresco con salsa de curry y coco
- salmón fresco con el arroz crocante y salsa de mango y Wasabi
- salmón fresco flambeado con aceite de sésamo y togarashi
- salmón fresco con salsa de maracuyá
- salmón fresco gratinado con parmesano al ajo
- pesca del día con salsa de aji amarillo y limón
- pesca del día con crema de palta
- pulpo con salsa de olivos
- langostino con salsa sésamo y miso

**Onigiri: 2 unidades** ..... \$ 300

- triangulito de arroz de sushi relleno de pasta de atún , salsa de sésamo , furikake

**Nori taco: 2 unidades**..... \$ 480

- alga nori panizado en panko , con tartar de salmón ,mayonesa de palta ,cilantro y cítrico

**LIMEÑO**.....\$ 670

*pesca local, salsa de aji amarillo suave , cilantro , crocante de arroz ,crema de boñiato*

**PASSION**.....\$ 690

*salmón fresco , salsa de maracuyá ,togarashi , polvo de cítrico , palta , crocante de arroz y panko*

**SPICY HOT**.....\$ 710

*salmón fresco flambeado en aceite de sésamo y togarashi , salsa koreana , crema de palta ,wakame frito y furikake*

**PULPO**.....\$ 810

*con salsa de olivos , aji amarillo ,criollita de cebolla y morron , tomate cherry flambeado y chips de papa*

### TIRADITOS

**KOREANO**.....\$ 680

*arroz de sushi , mix de verdes ,salmón fresco, cebolla roja ,cebolla de verdeo ,salsa spicy y furikake*

*- opcional ( salsa nikkei , acevichada o sésamo )*

### POKE

### CEVICHE

**PERÚ**.....\$ 750

*pesca del día ,leche de tigre ,cebolla roja , cilantro , boñiato , maíz crocante y choclo*

*- opcional (salmón o Mixto ).  
extra de pulpo y langostinos \$170*

## ROLLS

**CLÁSICOS** 10 UNIDADES.....\$ 690

- NY: salmón fresco, palta.
- Phila: salmón fresco, palta, queso.
- Tuna: pasta de atún y palta .
- Vegetariano: verduras del día.

**ESPECIALES** 10 UNIDADES.....\$ 770

**ACEVICHADO:** langostino panizado, palta, envuelto salmón fresco, salsa acevichada, cebolla de verdeo, togarashi.

**PARMESANO:** langostino panizado, palta, envuelto en pesca del día, gratinados al parmesano al ajo.

**TROPICAL:** salmón fresco, mango panizado, queso, envuelto en salmón fresco, salsa maracuya, crocante de panko.

**SUMO:** pasta de kanikama , palta ,envuelto en salmón con salsa spicy flambeado , teriyaki y furikake .

**RAINBOW:** salmón tempura, queso envuelto en pesca del día , salmón y palta.

**FRITOS** 10 UNIDADES.....\$ 740

- Maki salmón panko: salmón fresco, coronado con tartar del salmón.
- Phila panko: salmón fresco palta , queso , panizado en panko y salsa teriyaki .

### COMBOS UMI

- 20 unidades.....\$ 1.650
- 30 unidades.....\$ 2.450

### ENTRADAS:

**ENSALADA PUPUKEA:**.....\$ 450

mix de verdes ,shitake , zanahoria , palta ,pepino y salsa de sésamo

**LANGOSTINOS REBOZADOS:**.....\$ 490

con salsa acevichada y cebolla de verdeo

**BASTONES DE SALMÓN :**.....\$ 490

rebozados con panko y sésamo ,con salsa teriyaki

**CAUSA LIMEÑA DE PASTA DE ATÚN:**.....\$ 510

puré de papá condimentado con ají amarillo y pasta de atún con salsa acevichada

### PLATOS CALIENTES:

**MAR AL AJI:**.....\$ 750

pesca blanca ,langostino ,cebolla , shitake ,cebolla de verdeo ,mantequilla koreana y arroz con coliflor

**NIKU MAKI**.....\$ 780

verduras y queso envuelto en lomo con salsa agridulces y arroz blanco

**YAKI TORI**.....\$ 610

pinchos de pollo con verduras y salsa teriyaki

**LOMO SALTEADO**.....\$770

cubos de lomo ,cebolla ,tomate , cilantro con salsa nikkei y arroz blanco

**MISOYAKI**.....\$740

salmón rebozados en semilla de sésamo ,verduras salteadas en salsa de miso agridulce

**YAKIMESHI**.....\$610

arroz salteado con verduras , huevo , con soja y mirin (pollo, carne ,langostinos)

**KARA AGE**.....\$580

pollo frito con salsa agridulce ,arroz blanco y chips de papa

**RAMEN DE CARNE** .....\$630

## COCINA

# umi

## umi cocina nikkei

- Agua mineral con y sin gas.....	\$ 180
- Refrescos (línea coca cola).....	\$ 180
- Limonada .....	\$ 230
- Limonada menta jengibre.....	\$ 250
- Pomelada.....	\$ 230
- Jugo de naranja.....	\$ 210
- Jarra de limonada/pomelada.....	\$ 450

### CAFETERÍA

- Espresso.....	\$ 160
- Cortado.....	\$ 180
- Capuccino.....	\$ 190
- Matcha latte.....	\$ 190
- Selección de té.....	\$ 140

## COCKTAILS CLÁSICOS

- Aperol.....	\$ 480
- Pisco Sour.....	\$ 490
- Americano .....	\$ 430
- Sake sour.....	\$ 470
- Gin Tonic.....	\$ 470
- Gin Tonic(opción Hendricks).....	\$ 570
- Negroni.....	\$ 490
- Negroni (opción Hendricks).....	\$ 590
- Margarita .....	\$ 450
- Caipiroska.....	\$ 420
- Daiquiri .....	\$ 410
- Fernet .....	\$ 430
- Campari .....	\$ 480
- Mojito .....	\$ 490
- Cynar Julep.....	\$ 470
- Clericot UMI .....	\$ 1380
- Jarra frutas clericot .....	\$ 680

## COCKTAILS DE AUTOR

- Mojito Japonés (sake, limón, syrop macha, ginger ale, albahaca).....	\$ 540
- UMI Sake (sake, limón, syrop macha, menta y tónica).....	\$ 540

## CERVEZAS

- Estrella Damm.....	\$ 280
- Estrella Free Damm.....	\$ 280
- Corona.....	\$ 280

## WHISKY

- Glenfiddich 15 años.....	\$ 1500
- Aberfeldy 16 años.....	\$ 1200
- Hatozaki.....	\$ 800
- Johnnie Walker Black Label.....	\$ 600
- The Tottori.....	\$ 600
- The Chita Japanese.....	\$ 550
- Suntory Toki.....	\$ 450

## POSTRES

- <i>Suspiro limeño</i> .....	\$ 360
- <i>Mousse de chocolate</i> .....	\$ 360
- <i>Tempura ice</i> .....	\$ 360
- <i>Tiramisú</i> .....	\$ 360

**Vinos por copa**

<b>José Ignacio</b> , Albariño (Maldonado, Uruguay).....	\$500
<b>Cantina Bucheta</b> Sauvignon Blanc (Maldonado, Uruguay).....	\$320
<b>José Ignacio</b> , Chardonnay (Maldonado, Uruguay).....	\$450
<b>Padrillos Rosé</b> , Malbec (Mendoza, Argentina).....	\$500
<b>Padrillos</b> , Malbec (Mendoza, Argentina).....	\$500

**Vinos Espumantes**

Alma Negra, Brut Nature (Mendoza Argentina).....	\$ 3000
--------------------------------------------------	---------

**Vinos Blancos****Albariño**

José Ignacio, Albariño(Maldonado, Uruguay).....	\$ 1650
-------------------------------------------------	---------

**Sauvignon Blanc**

Matias Riccitelli, Sauvignon Blanc (Valle de Uco, Mendoza, Argentina).....	\$ 5400
Tukma Altura 2670, Sauvignon Blanc (Huacalera Jujuy, Argentina).....	\$ 3500
Marlborough Sun (Marlborough Nueva Zelanda).....	\$ 2350
De Martino Estate, Sauvignon Blanc (Valle de Casa Blanca, Chile).....	\$ 2350
La Flor Pulenta (Lujan de cuyo Mendoza).....	\$ 2150

**Chardonnay**

Matias Riccitelli, Chardonnay (Valle de Uco , Mendoza, Argentina).....	\$ 3700
Pulenta Estate (Argelo Mendoza, Argentina).....	\$ 2260
Animal Orgánico, Chardonnay(Mendoza Argentina).....	\$ 2300
José Ignacio, Chardonnay (Maldonado, Uruguay).....	\$ 1650
Manos Negra (Mendoza Argentina).....	\$ 1600
De Martino Estate, Chardonnay (Valle de Casa Blanca, Chile).....	\$ 1600

**Torrontés**

Tukma, Torrontés, (Salta , Argentina).....	\$2400
--------------------------------------------	--------

**Vinos Blancos de Corte**

Alma Negra (Mendoza, Argentina).....	\$ 3000
Vigneron Fine Wines (Maipo, Chile).....	\$ 2450
Ambar José Ignacio (Maldonado, Uruguay).....	\$ 1650
Padrillos Trifecta (Mendoza, Argentina).....	\$ 1570

**Vinos Rosados**

De Martino Gallardia Rose, Cinsault (Itata , Chile).....	\$ 2500
Tukma Rose, Malbec (Salta, Argentina).....	\$ 2200
Brise Maritime Rose (Mediterraneo Francia).....	\$ 1700
Padrillos Rose, Malbec (Mendoza, Argentina).....	\$ 1575
José Ignacio, Pinot Rose (Maldonado, Uruguay).....	\$ 1645

**Pinot Grigio**

Terre Siciliane Igt (Sicilia, Italia).....	\$ 1800
--------------------------------------------	---------

**Pinot Noir Rosé**

Las Garzas Pinot Noir Rose (Las Garzas, Uruguay).....	\$ 1575
-------------------------------------------------------	---------



**Vinos Tintos**

**Pinot Noir**

Barda, bodega Chacra, Pinot Noir (Patagonia, Argentina).....	\$ 3450
De Martino Legado , Pinot Noir (Valle del Limari , Chile).....	\$ 2300
Malbourough Sun (Malbourough, Nueva Zelanda).....	\$ 1900
Padrillos , Pinot Noir (Mendoza , Argentina).....	\$ 1575

**Cinsault**

De Martino Viejas Tinajas, Cinsault (Itata, Chile).....	\$ 3200
Vignerón Fine Wines, Cinsault (Itata, Chile).....	\$ 2450
De Martino Gallardia, Cinsault (Itata, Chile).....	\$ 2300

**Criolla**

Kungfu Riccitelli Wine & CO, Criolla (Mendoza, Argentina).....	\$ 3050
----------------------------------------------------------------	---------

**Trousseau**

Mattias Riccitelli, old wine bastordo (Mendoza Argentina).....	\$ 5.900
----------------------------------------------------------------	----------

**Malbec**

Perse Inseparable, Malbec (Mendoza, Argentina) .....	\$ 4620
Matias Riccitelli, Malbec (Mendoza, Argentina) .....	\$ 3700
Pulenta Estate (Lujan de Cuyo,Mendoza, Argentina) .....	\$ 3500
A Lisa, Finca Noemia, Malbec (Patagonia, Argentina).....	\$ 3375
Kungfu Riccitelli Wine & CO, Malbec (Mendoza, Argentina) .....	\$ 3050
Tukma Reserva, Malbec (Salta, Argentina) .....	\$ 2700
Animal Orgánico, Malbec (Mendoza, Argentina) .....	\$ 2300
Padrillos, Malbec (Mendoza, Argentina) .....	\$ 1575

**Vinos Tinto de Corte**

Tukma Gran Corte, Malbec, Cabern, Tann (Salta, Argentina).....	\$ 3450
Alma Negra, Domaine (Mendoza , Argentina).....	\$ 3075



Menú 1

15 piezas de sushi variado de salmón fresco +bebida ..... \$ 990

Menú 2

15 piezas de sushi variado de salmón fresco y langostinos +bebida ..... \$ 1190

Menú 3

Yakimeshi de salmón + 1 porción de nigiri de salmón fresco +bebida ..... \$ 1090

Menú 4

Yakisoba de langostinos + 1 porción nigiri de salmón fresco +bebida ..... \$ 1090

