



ENTRADAS FRÍAS

TIRADITOS

\$ 11.400 | \$ 7.980

Salmón, atún o pesca del día, jengibre, salsa madre, cebollín y sal de mar.

CEVICHE CLÁSICO

\$ 12.800 | \$ 8.960

Pesca del día, cebolla morada, rocoto, cilantro, leche de tigre, cancha y camote glaseado.

CEVICHE UMAI

\$ 11.400 | \$ 7.980

Atún, palta, pepino, quinoa crocante y salsa ponzu.

WAKAME

\$ 5.600 | \$ 3.920

Alga marina, aceite de sésamo y semillas de sésamo.

ENTRADAS CALIENTES

TEMPURA VEGGIE

\$ 6.900 | \$ 4.830

Zucchini, berenjena, pimiento, camote y brócoli tempura, acompañado de salsa tentsuyu.

TEMPURA EBI

\$ 9.800 | \$ 6.860

Camarones tempura acompañados de salsa tentsuyu.

EBI FURAI

\$ 9.800 | \$ 6.860

Camarones furay acompañados de salsa rock y salsa miso maracuyá.

EDAMAME

\$ 5.600 | \$ 3.920

Porotos de soya salteados con aceite de sésamo y sal de mar (Opción picante).

ROCK TEMPURA EBI

\$ 9.800 | \$ 6.860

Camarones robozados con salsa rock.

GYOSAS (4 unidades)

\$ 9.900 | \$ 6.930

Cerdo, pollo o camarón, salsa de ají amarillo ahumada, reducción de aceto y semillas de sésamo.

TORI KARAAGE

\$ 8.900 | \$ 6.230

Pollo karaage, acompañado de salsa rock y cebollín.

TORI KARAMIYAKI

\$ 9.800 | \$ 6.860

Pollo karaage rebozado en salsa karamiyaki, sésamo y cebollín.

SASHIMIS (3 cortes)

SALMÓN

\$ 6.200 | \$ 4.340

ATÚN

\$ 5.600 | \$ 3.920

PESCA DEL DÍA

\$ 6.200 | \$ 4.340

NIGIRIS (2 unidades)

CLÁSICO

\$ 3.900 | \$ 2.730

Salmón, atún o pesca del día.

ACEVICHADO

\$ 4.600 | \$ 3.220

Pesca del día, sal de mar, salsa acevichada y chalaquita.

SAKE TRUFADO

\$ 4.600 | \$ 3.220

Salmón, mantequilla trufada flambeada y sal de mar.

PARMESAN EBI

\$ 4.600 | \$ 3.220

Camarón, mantequilla parmesan miel flambeada, zeste de limón y salsa unagi.

MAGURO NIKKEI \$ 4.600 | **\$ 3.220**

Atún, salsa anticuchera
flambeada, mayo ahumada y
ciboulette.

SAKE MIEL \$ 4.600 | **\$ 3.220**

Salmón, salsa spicy miel
flambeada, masago, salsa unagi y
cebollín.

ROLLS CLÁSICOS (10 cortes)

EBI TEMPURA ROLL

Camarón tempura, queso crema y ciboulette,
cubierto en salmón, palta o sésamo.

Salmón \$ 9.900 | **\$ 6.930**

Palta \$ 8.500 | **\$ 5.950**

Sésamo \$ 8.500 | **\$ 5.950**

AVOCADO ROLL

Salmón, palta, queso crema, cubierto en
salmón, palta o sésamo.

Salmón \$ 9.900 | **\$ 6.930**

Palta \$ 8.500 | **\$ 5.950**

Sésamo \$ 8.500 | **\$ 5.950**

EBI ROLL \$ 8.500 | **\$ 5.950**

Camaron, queso crema y
ciboulette, frito en panko y salsa
unagi.

TORI ROLL \$ 8.500 | **\$ 5.950**

Pollo teriyaki, queso crema y
ciboulette, frito en panko y salsa
unagi.

KIDS ROLL \$ 8.500 | **\$ 5.950**

Pollo teriyaki, queso crema y palta,
frito en panko.

ROLLS DEL CHEF (10 cortes)

EBI SPICY MIEL \$ 9.900 | **\$ 6.930**

Camarón tempura y palta, cubierto
en salmón con salsa spicy miel,
flambeado y coronado con
masago, cebollín y salsa unagi.

ACEVICHADO NIKKEI \$ 9.900 | **\$ 6.930**

Camarón tempura y palta, cubierto
en pesca del día, con mayo
acevichada, cebollín y shichimi
togarashi.

TUNA TEMPURA TARTAR \$ 11.400 | **\$ 7.980**

Palta y queso crema, envuelto en
nori tempura, tartar de atún, salsa
spicy, aceite sésamo y sésamo mix.

SAKE TARTAR SPICY \$ 11.400 | **\$ 7.980**

Palta y crispy tempura, cubierto en
sésamo mix, tartar de salmón,
salsa spicy, crocante de salmón y
cebollín

CHIMICHURRI ROLL \$ 9.900 | **\$ 6.930**

Camarón tempura y palta, cubierto
en queso crema, chimichurri
nikkei, flambeado y salsa unagi.

TEMPURA SAKE ROLL \$ 9.900 | **\$ 6.930**

Salmón, cebollín, masago, palta,
frito en tempura y salsa unagi.

UMAI PARMESAN MIEL \$ 10.500 | **\$ 7.350**

Cilantro tempura, palta, cubierto
en quinoa crocante, coronado con
camarón flambeado con salsa
parmesan miel, zeste de limón y
ciboulette.

ROCK SHRIMP TUNA ROLL \$ 10.500 | **\$ 7.350**

Atún y palta, cubierto en sésamo
mix, camarón tempura bañado en
salsa rock, zumo de limón y
cebollín.

SAKE MISO MARACUYA \$ 10.500 | **\$ 7.350**

Camarón tempura, palta y
ciboulette, cubierto en salmón,
bañado en salsa miso maracuyá y
sésamo mix.



TUNA NIKKEI \$ 9.900 | **\$ 6.930**

Cebollín tempura y palta, cubierto en atún, salsa anticuchera flambeada, mayo ahumada y ciboulette.

SAKE CRISPY \$ 10.500 | **\$ 7.350**

Camarón tempura y palta, cubierto en salmón, sellado en aceite de sésamo, salsa unagi y crocante de salmón.

TRUFADO ROLL \$ 10.500 | **\$ 7.350**

Camarón tempura y palta, cubierto en salmón, sellado con mantequilla trufada, salsa rock, ciboulette y sésamo.

PARMESAN HOTATE ROLL \$ 10.500 | **\$ 7.350**

Camarón tempura, palta y cebollín, cubierto con ostión laminado, flambeado con mantequilla parmesana y zeste de limón.

ROLLS SIN ARROZ (10 cortes)

HARUMAKI UMAI \$ 10.500 | **\$ 7.350**

Lechuga, palta, camarón tempura, coronado en masago, furikake, salsa rock flambeada, salsa ponzu, envuelto en papel de arroz.

HARUMAKI TUNA SPICY \$ 9.900 | **\$ 6.930**

Palta, cilantro tempura, tartar de atún, salsa spicy, quinoa crocante y salsa ponzu, envuelto en papel de arroz.

HARUMAKI VEGGIE \$ 9.900 | **\$ 6.930**

Lechuga, zanahoria, palta, tartar de champiñón con not mayo, coronado con almendras, ciboulette y salsa ponzu, envuelto en papel de arroz.

MAGURO ORIENTAL \$ 9.900 | **\$ 6.930**

Tartar de atún, palta, cilantro tempura, envuelto en nori frito en panko, salsa spicy y crocante de salmón.

MAGURO SHRIMP ORIENTAL \$ 10.500 | **\$ 7.350**

Camarón tempura, atún, ciboulette, envuelto en nori, cubierto en palta, coronado con masago, salsa unagi y salsa spicy.

HOSOMAKIS (8 cortes)

Roll tradicional Japonés, envuelto en nori, relleno de arroz.

Salmón \$ 5.600 | **\$ 3.920**

Atún \$ 5.600 | **\$ 3.920**

Camarón \$ 5.600 | **\$ 3.920**

Salmón Spicy \$ 5.600 | **\$ 3.920**

Atún Spicy \$ 5.600 | **\$ 3.920**

Palta \$ 4.200 | **\$ 2.940**

Pepino \$ 4.200 | **\$ 2.940**

POKE BOWLS

TORI TERIYAKI \$ 9.900 | **\$ 6.930**

Arroz acompañado de pollo teriyaki, palta, pepino, cebollín, camote frito y sésamo.

ROCK SHRIMP \$ 9.900 | **\$ 6.930**

Arroz acompañado de camarón tempura, salsa rock, queso crema, palta, choclo, cebollín y sésamo.

MAGURO NIKKEI \$ 9.900 | **\$ 6.930**

Arroz acompañado de atún, palta, cebolla morada, choclo, wakame, furikake y sésamo.

SAKE NIKKEI \$ 11.300 | **\$ 7.910**

Arroz acompañado de salmón, palta, queso crema, pepino, cebollín y sésamo.

VEGGIE NIKKEI \$ 9.900 | **\$ 6.930**

Arroz acompañado de coliflor tempura, palta, choclo, wakame y camote frito.

YAKIMESHIS

UMAI \$ 12.800 | **\$ 8.960**

Arroz salteado con camarón, pollo y huevo, con aceite de sésamo, salsa de ostra, salsa de soya, cebollín y zanahoria.

POLLO \$ 11.300 | **\$ 7.910**

Arroz salteado con pollo y huevo, con aceite de sésamo, salsa de ostra, salsa de soya, cebollín y zanahoria.

CAMARÓN \$ 12.800 | **\$ 8.960**

Arroz salteado con camarón y huevo, con aceite de sésamo, salsa de ostra, salsa de soya, cebollín y zanahoria.

ENSALADAS

TORI KARAAGE \$ 11.300 | **\$ 7.910**

Pollo frito, lechuga, repollo, choclo, zanahoria, tomate cherry y salsa mostaza miel.

TOFU \$ 11.300 | **\$ 7.910**

Tofu tempura, lechuga, espinaca, rábano, tomate cherry, berros, quinoa, salsa de leche de coco y maní.

MAGURO WASABI \$ 12.800 | **\$ 8.960**

Atún, lechuga, espinaca, wakame, pepino, tomate cherry, quinoa, sésamo y salsa ponzu.

CÉSAR \$ 12.800 | **\$ 8.960**

Pollo, lechuga, espinaca, rúcula, palta, crutones, queso parmesano y dressing césar.

