



MENÚ

BRUNCH, LUNCH & TEATIME

massai

FOOD & DRINKS



MENÚ DESAYUNO/BRUNCH

SERVIDO TODOS LOS DÍAS
DE 7:30 A.M. - 12:00 .M.

MENÚ ALMUERZO - DE 12:00 a 3:00 P.M.

TARDEADAS - DE 3:00 a 7:00 P.M.

CENA - DE 6:00 a 10:00 P.M.

massai
FOOD & DRINKS

HAPPY HOUR

Lunes a viernes



**2X1 en cócteles seleccionados
desde las 5:00 hasta las 9:00 p.m.**

¡Salud por ti!
BEBIDAS

CÓCTELES

- **MAGARITA LIMÓN**
Tequila, zumo de limón, triple sec. \$ 22.000
- **MARGARITA SABORES**
Tequila, triple sec, syrup. (Maracuyá, Fresa, Lulo) \$ 24.000
- **MOJITO CUBANO**
Tradicional mezcla de ron blanco, zumo de limón y yerbabuena. .. \$ 24.000
- **PIÑA COLADA**
Coctel cremoso a base de ron añejo, crema de coco y piña. \$ 24.000
- **BLUE LAGON**
Vodka, blue curacao, syrup y zumo de limón. \$ 24.000
- **DRY MARTINI**
Coctel clásico compuesto por Ginebra, vermouth, y aceitunas. \$ 26.000
- **CUBA LIBRE**
Ron Añejo, limón, Coca Cola y cascos de limón. \$ 24.000
- **MARTINI SABORES**
Martini a base de vodka y syrup (Lulo, Fresa o Limón). \$ 20.000
- **TEQUILA SUNRISE**
Tequila José Cuervo, jugo de naranja natural, granadina y cereza. ... \$ 23.000
- **CAIPIROSKA**
Vodka, zumo de limón, azúcar y yerbabuena. \$ 19.000
- **GIN & TONIC CLÁSICO**
Ginebra, agua tónica, y naranja. \$ 19.000
- **GIN & TONIC FRUTOS ROJOS**
Ginebra, agua tónica, fresas, y arándanos. \$ 22.000

SODAS SABORIZADAS

- **FRUTOS VERDES** \$ 14.000
Mix frutos verdes
- **FRUTOS ROJOS** \$ 15.000
Mix frutos rojos
- **FRUTOS AMARILLOS** \$ 14.000
Mix frutos amarillos
- **CÍTRICA** \$ 14.000
Limón y naranja
- **AGUPANELA** \$ 10.000
Soda, panela, jengibre

CERVEZAS

- Stella Artois \$ 10.000
- Corona \$ 10.000
- Aguila light \$ 8.000
- Club Colombia Dorada \$ 9.000

MICHELADA LIMÓN - \$ 2.000 / MICHELADA MEXICANA - \$ 5.000
(Tajín, tequila, sriracha)

SANGRÍAS

- Jarra sangría \$ 110.000
- Media jarra \$ 65.000

VINOS

- **Vino tinto finca las moras Malbec** ^{FINCA LAS MORAS} \$ 99.000
750 cc
- **Vino tinto finca las moras Bonarda** ^{FINCA LAS MORAS} \$ 99.000
750 cc
- **Vino tinto La Celia pioneer Malbec** \$ 165.000
Reserva 750 cc
- **Santa Carolina cabernet sauvignon** \$ 145.000
Reserva 750 cc
- **Vino Blanco La Huerta Sauvignon** \$ 80.000
750 cc
- **Vino Blanco La Celia Chardonnay** \$ 130.000
Reserva 750 cc

COPA DE VINOS

- **Vino tinto Finca las moras Malbec** ^{FINCA LAS MORAS} \$ 22.000
- **Vino tinto finca las moras Bonarda** ^{FINCA LAS MORAS} \$ 22.000
- **Vino Blanco La Huerta Sauvignon** \$ 18.000
- **JP Chenet sparkling rose x 200 ml** \$ 38.000

CÓCTELES PREMIUM

- **TOM COLLINS**
Hendrick's Gin, Syrup, zumo de limón y soda. \$ 39.000
- **TENNESSEE**
Mezcla precisa de wishky Jack Daniel's y miel, zumo de limón y yerbabuena. \$ 34.000
- **MARGARITA DI COCCO**
Tequila Centenario, extracto de coco, crema, blue curacao y coco rallado. .. \$ 32.000
- **WHISKY SOUR**
Whisky Glenfiddich, zumo de limón y syrup. \$ 33.000
- **PINKTONIC** 🍹
Coctel a base de Hendrick's Gin, agua tónica MIL976 Pink, fresas, arañados y syrup. \$ 40.000
- **MARGARITA ROSÉ**
Zumo de limón, tequila Jose Cuervo, triple sec, granadina y JP Chenet rosé. \$ 32.000
- **MASSAI**
Coctel cremoso a base de ron añejo, crema de coco, piña, syrup y crema de Baileys.. \$ 34.000

LICORES

- **Trago sencillo Tequila Centenario** \$ 22.000
- **Buchanan's deluxe 750ml** \$ 280.000
- Trago sencillo Buchanan's deluxe \$ 25.000
- **Buchanans master 750ml** \$ 295.000
- Trago sencillo Buchanan's master \$ 27.000
- **Old Parr 12 años 750ml** \$ 270.000
- Trago sencillo Old Parr \$ 24.000
- **Glenfiddich 12 años 750ml** \$ 280.000
- Trago sencillo Glenfiddich 12 años \$ 25.000
- **Glenfiddich 15 años 750ml** \$ 380.000
- **Jack Daniel's No.7 750ml** \$ 280.000
- Trago sencillo Jack Daniel's No.7 \$ 25.000
- **Ron Zoncapa 12 años 750ml** \$ 210.000
- Trago sencillo Ron Zoncapa 12 años \$ 22.000

BEBIDAS

BEBIDAS DE CAFÉ

CALIENTES

- Espresso \$ 4.000
- Mocaccino \$ 7.500
- Té Chai \$ 8.500
- Americano \$ 5.000
- Capuccino \$ 6.900
- Con leche de almendras \$ 8.900
- Late Macciato \$ 6.000
- Con leche de almendras \$ 9.000
- Café Irlandés con Whisky \$ 12.000
- Café con bailey´s \$ 14.000

MIMOSAS

- Naranja original \$ 18.000

AFFOGATO

- Helado de Vainilla, café \$ 10.500
- Especial Massai \$ 15.500
(Helado de Vainilla, café, bailey´s, syrup hershey´s)

JUGOS NATURALES

- Naranja \$ 6.500
- Lulo \$ 6.500
- Mango \$ 6.500
- Maracuyá \$ 6.500
- Fresa \$ 6.500
- Corozo \$ 6.500
- Limonada natural \$ 6.000
- Limonada con hierbabuena \$ 7.500
- Limonada cerezada \$ 7.500
- Limonada de coco \$ 11.000

CÓCTELES CON CAFÉ

- RUSSO BLANCO**
Licor de café, vodka, helado y crema chantilly. \$ 22.000
- EXTASSIS**
Crema de Baileys, ron añejo, licor de café, crema de coco y amaretto. \$ 40.000
- EXPRESSO MARTINI**
Licor de café, vodka, syrup y expresso intenso. \$ 20.000

BEBIDAS EN BOTELLA

- Gaseosa \$ 5.000
- Soda \$ 5.000
- Agua \$ 5.000
- Ginger \$ 6.000
- Soda Hatsu \$ 7.000

BEBIDAS DE CHOCOLATE

Frías y Calientes

Con leche de Almendra + \$ 2.000

- Chocolate caliente \$ 8.000
- Milo en las rocas o frappeado \$ 7.500
- Milo de la casa *(Caliente)* \$ 7.000
- Frapé Massai \$ 12.000
(Milo, arequipe y marmelos)

TE ´S FRÍOS Y CALIENTES

Puede pedirlos frapeados o en las rocas

- Té caliente \$ 6.000
(Favor preguntar a su servidor por nuestros té gourmet en bolsita)
- Té verde \$ 6.000
- Aromáticas \$ 4.000
Pregunta por la aromática del día.

MALTEADAS

- Vainilla \$ 15.000
- Bailey's \$ 22.000
- Oreo \$ 18.000
- Brownie \$ 20.000

POSTRE

- DE LA CASA** \$ 26.000
Postre 3 leches con merengue en salsa irlandesa (con licor).
- EXPLOSIÓN DE CHOCOLATE** \$ 19.000
Torta húmeda de chocolate bañada en salsa fudge con corazón de frutos rojos.
- BROWNIE CON HELADO** \$ 13.000
- COPA DE HELADO** \$ 8.000



MENÚ DESAYUNOS

¡El brunch siempre es una buena idea!

PARA COMPARTIR...

Pa' picar! Pa' iniciar!

¡Recomendadísima!

CANASTA COSTEÑA \$23.000

(10) Mini amasijos típicos costeños de rosquetes, cochinitos, arepuela, deditos de queso, empanadas de carne, acompañados con hogao.

(DISPONIBLE SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS)

PATACONES \$20.000

Tres bases de patacón con chorizo artesanal, huevo frito, queso costeño y hogao massai.

TÍPICOS

CAUSA COSTEÑA \$20.500

Cayeye rústico, chorizo artesanal, chicharrón crocante, aguacate, queso crema y hogao massai.

CON MOLIDA \$23.500

Típico con carne molida, acompañado con patacones crocantes, queso costeño, hogao massai y suero.

CON CHICHARRÓN \$25.500

Chicharrón crocante en fritura profunda, acompañado con patacones, suero y limón.

¡Un delicioso desayuno para iniciar el día!

BOWL

MASSAI *¡Recomendadísima!* \$18.500

Cayeye rústico, chicharrón crocante, huevo revuelto, queso costeño y hogao massai.

COSTEÑO \$23.500

Cayeye rústico, carne molida especial, queso costeño a la parrilla, aguacate, chorizo artesanal.

PILONERO \$23.000

Base de cayeye con carne desmechada, huevo perico, queso y suero.

MENÚ DESAYUNO/BRUNCH

SERVIDO TODOS LOS DÍAS
DE 7:30 A.M. - 12:00 .M.

¡HUEVOS!

Huevos especiales de la casa

*Por favor indique con antelación a su servidor el término de sus huevos.
(Bien cocidos, medios o blandos)*

CON TOCINETA \$15.000

Huevos revueltos con queso y tocineta ahumada.

CON CHORIZO \$16.500

Huevos revueltos con queso y chorizo.

PERICOS \$13.500

Huevos revueltos con tomate, cebolla y queso.

RANCHEROS \$17.000

Huevos revueltos con queso y salchicha ranchera.

CLÁSICOS O REVUELTOS \$11.000

Huevos (3 und) estrellados o revueltos con queso.

Escoge tu acompañante arepa frita o tostadas parmesano.

- OMELETTES -

Vienen acompañadas de tostadas parmesano.

OMELETTE ESPINACA \$15.000

Tortilla francesa rellena con espinaca en crema de la casa, champiñones y cebolla salteada.

SWEET BACON OMELETTE \$14.000

Tortilla francesa rellena con cebolla caramelizada y crunch de tocineta ahumada.

POLLO Y CHAMPIÑÓN *¡Recomendadísima!* \$16.500

Tortilla francesa rellena con champiñones en crema de la casa, pollo salteado y queso mozzarella.

FRUTAS DEL DÍA \$ 7.000

Varian según la temporada

GRANOLA \$ 10.000

Yogurt, granola de la casa, fresas, banano y blueberries

¡Todos los domingos, cócteles y mimosas 2x1 de 8:00 a.m. a 1:00 p.m!

Cócteles seleccionados

MENÚ

BRUNCH, LUNCH & TEATIME

TOSTADAS FRANCESAS

¡Deliciosas, pan fresco y dorado!

FRANCESA RELLENA *¡Recomendadísima!* \$23.500

Queso mozzarella, tocineta ahumada y jamón serrano.

BERRIES \$19.500

Tostada francesa rellena con salsa de frutos rojos, crema chantilly, arándanos y fresas.

CARAMELO \$19.000

(3 und) de tostada francesa acompañadas con queso crema, fresas, uchuvas y arándanos, y salsa de caramelo.

CHOCOLATE \$16.500

(2 und) Tostada francesa con salsa de chocolate acompañada de fresas y almendras.

TOSTADAS CICI \$24.500

Mini tostadas francesas rellenas de arequipe, nutella y queso crema.

WAFFLES

ROSSIE *¡Recomendadísima!* \$17.500

Waffles con banano, kiwi, fresa, arándanos y crema chantilly, acompañados con granola y salsa de chocolate.

CHICKEN WAFFLE *¡Recomendadísima!* \$20.000

Pechuga crocante apanada, fresas, arándanos, tocineta, syrup maple y miel mostaza.

BESSEN \$16.000

Waffles con tocineta crocante ahumada, huevos fritos, salsa frutos rojos y syrup maple.

CHOKOLETI *Disponible a partir de las 3:00 p.m.* \$23.000

Waffles de chocolate con fresas, arándanos, nutella y salsa de chocolate, acompañado con salsa de chocolate y helado.

CELY \$14.000

Waffle *con base de avena en hojuelas y banano*, acompañado con fresas, arándanos, banano, uchuva y miel.

KEIP WAFFLES *Disponible a partir de las 3:00 p.m.* \$28.000

Sandwich waffle acompañado con pechuga crocante apanada, queso mozzarella, tocineta crocante, syrup maple y papas a la francesa.

DISPONIBLE PARA TARDEAR

¡Tan irresistibles cómo tú!

- PANCAKES -

BLUEBERRY \$12.500

Tres unidades de pancake con arándanos, fresas, queso crema y salsa de frutos rojos.

BACON \$15.000

(3) Pancake tradicional con syrup de maple y tocineta ahumada.

TENTACIÓN *Disponible a partir de las 3:00 p.m.* \$21.000

(3) Pancake tradicional con crema chantilly, salsa de chocolate y gatella oreo. *¡Recomendadísima!*

MAIA *Disponible a partir de las 3:00 p.m.* \$19.000

(3) Pancake tradicional con banano, arequipe y crema chantilly.

CINNAMON *¡Recomendadísima!* \$14.500

(3) Pancake tradicional de canela con queso crema, fresas, arañadanos y arequipe.

SOKOLA *Disponible a partir de las 3:00 p.m.* \$20.000

(3) Pancake tradicional de chocolate con fresas, banano, cristales de chocolate, crema cahtilly,

CREPES

SWEET CREPE \$28.000

Crepes dulce relleno de fresas y banano en crema chantilly, nutella.

ZYA CREPE \$31.500

Crepes relleno de filetes de carne, mozzarella en salsa de champiñones.

LOLLY CREPE \$23.000

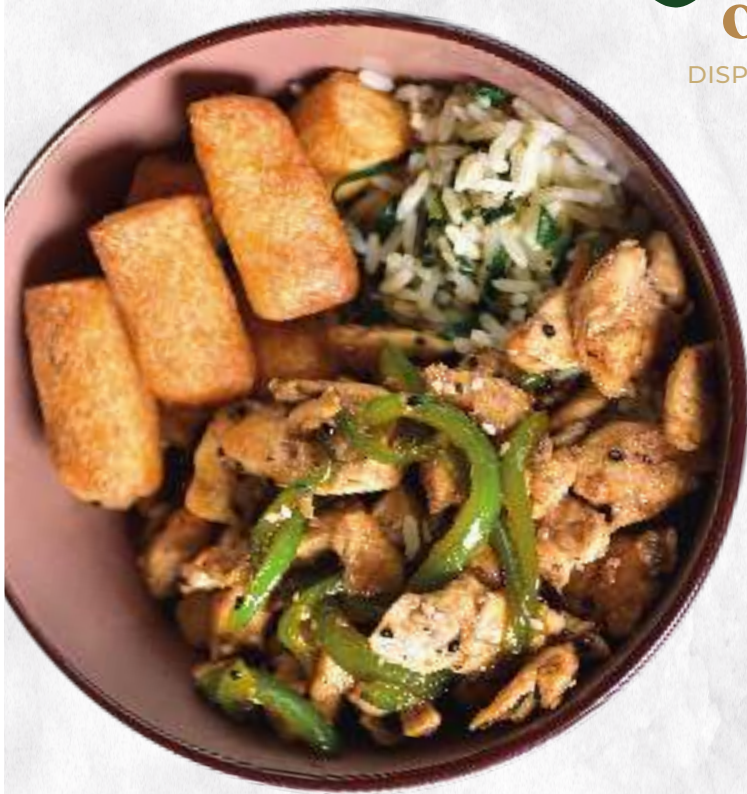
Crepe relleno de pechuga de pollo y espinaca, queso mozzarella, salsa de mostaza dijon.

**MENÚ DISPONIBLE
PARA TARDEAR**

¡A partir de las 3:00 a 7:00 p.m.!

Los Bowls de massai

DISPONIBLE DE 12:00 A 3:00 P.M.



MAIKAI BOWL

Nuestro arroz, enriquecido con el aroma del perejil, sirve como lienzo perfecto para realzar la tierna pechuga de pollo y los pimientos salteados en la deliciosa salsa teriyaki. Además, como acompañamiento, te deleitaremos con croquetas de yuca.

..... \$24.000



DICAVI BOWL

Nuestro arroz de verduras, lleno de color y fresca, se convierte en el complemento ideal para realzar la jugosa picanha angus, cuidadosamente preparada a la parrilla. Además, el aguacate cremoso aporta suavidad y un toque de frescura al plato.

\$34.000



SHAKA CRISPY

El arroz blanco perfectamente cocido resalta la frescura de los camarones salteados, cebolla crujiente agrega un toque irresistible, mientras que el platano amarillo aporta dulzura y suavidad. El aguacate cremoso completa esta experiencia única.

..... \$28.000

BEEF RICE

Nuestro arroz, enriquecido con champiñones y el delicioso queso parmesano, crea una combinación de sabores reconfortante. Los tiernos cubos de lomo fino añaden una jugosidad y sabor inigualables. Para completar esta experiencia, las chips de yuca aportan el toque crujiente.

\$30.000



ENTRADAS

★ **CEVICHE MASSAI** \$30.000

Jugoso ceviche de filete de pescado marinado con cebolla en plumas, cilantro, suero, queso costeño, plátano amarillo, aguacate, acompañado con chips de yuca.

MIKSAJO \$21.000

Tapas sobre una base de pan tostado, rúgula, queso crema, capresse, salmón ahumado y jamón serrano (Tres und).

SILEA CHEESE \$32.000

Queso burrata sobre una cama de rúgula bañada en salsa pesto, oregano, aceite de oliva y tomate cherry, acompañado con tostadas a las finas hierbas.

TOSTADAS BALIQ \$18.000

(2) Montaditos con salmón ahumado, sobre una base de rúgula y aguacate, aderezados con aceite de oliva y pimienta negra.

KINKKU \$16.500

(2) Montaditos con jamón serrano, sobre una base de rúgula y queso crema, aderezados con aceite de oliva, queso parmesano y pimienta negra.

★ **BURRATA E POMODORO** \$30.000

Base de pomodoro, tomates cherry salteados, pesto, tomates confitados, rúgula, pimienta Burrata, acompañado con tostadas a las finas hierbas.



TABLA CHEESE WOMA \$70.000

Tabla con quesos, fiambres y acompañantes: Ciliegine, Gouda, Havarti, Mozzarella, Cheddar, Ibérico, Suizo, Jamón Serrano, Chorizo Español, Jamón de Cerdo, Fresas, Uchuvas, Cebolla Caramelizada, Almendras y Tostadas a las Finas Hierbas. (Para 4 o 5 personas)

AFTER 12:00 p.m.

¡El ingrediente más importante siempre será el amor!

ENSALADAS

¡Opciones saludables!

FLORENTINA *¡Recomendadísima!* \$27.000

Mix de lechugas orgánicas, tomate cherry, queso ciliegine, queso parmesano, pimienta negra, reducción de vinagre balsámico, vinagreta a base de mostaza dijon y filete de pechuga crocante apanada.

MEDITERRÁNEA \$35.000

Camarones, calamares, pesto, variedad de lechugas orgánicas, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.

MASSAI YUMMY YUMMY SANDWICHES

- SANDWICHES -

Acompañado de chips de rústicos de papa.

MEAT LOVER \$28.500

Pan tostado de la casa, lomo fino marinado en vino tinto, salsa de queso azul, queso mozzarella, cebolla caramelizada y tocineta ahumada.

CHICKEN CRUNCH \$24.000

Pan tostado de la casa en salsa de mostaza dijon con pollo apanado en salsa de miel mostaza, lechuga, tomate, queso mozzarella y crocantes de tocineta.

PEPPER JACK \$30.000

Pan tostado de la casa, lomo fino en salsa de champiñones, queso mozzarella, queso pepper Jack y rúgula.

DE LUNES A VIERNES
- 2X1 EN CÓCTELES -
de 5:00 a 9:00 p.m.

Cócteles seleccionados



PIZZA

- ★ **MARIE** \$24.000
Salsa Pomodoro, mozzarella, jamón de cerdo, tocineta, piña caramelizada y pimienta.
- BACON SWEET** \$24.000
Salsa pomodoro, mozzarella, jamón, tocineta y cebolla caramelizada.
- MASSIMA** \$36.000
Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto, rúgula, parmesano y ciligine.
- ★ **BURRATA E PROSCIUTTO** \$42.500
Salsa pomodoro, mozzarella, tomates aromatizados a las finas hierbas, rúgula, pesto y prosciutto, acompañado de cremoso de Buffalo (burrata).
- SALMONE** \$28.000
Salsa pomodoro, mozzarella, tomates aromatizados a las finas hierbas, rúgula y salmón.
- D'AMORE** \$30.000
Salsa pomodoro, mozzarella, pollo en salsa cremosa con champiñones, ciligine y queso parmesano.
- BEEF BLUE** \$33.000
Salsa pomodoro, mozzarella, cebolla caramelizada, queso azul, beef en reducción de vino tinto y tocineta crocante.
- ★ **MARGARITA** \$21.000
Salsa pomodoro, mozzarella, ciligine, tomates aromatizados a las finas hierbas y albahaca fresca.
- ESPAÑOLA** \$28.000
Salsa pomodoro, mozzarella, chorizo español, aceitunas negras y pimenton verde.
- GAMBERETTI** \$35.000
Salsa pomodoro, queso mozzarella, camarones al ajillo, perejil y queso parmesano.
- 6 QUESOS** \$36.000
Salsa pomodoro, queso Gouda, Havarti, Mozzarella, Cheddar, Ibérico y queso parmesano.

¡TODAS NUESTRAS PIZZAS SON CON MASA DELGADA CROCANTE, TAMAÑO PERSONAL!

HAMBURGUESAS

- HECHAS 100% DE CARNE Y POLLO -
Incluyen papas a la francesa

- CHICKEN BURGER** ^{RECOMENDADO} \$27.000
Crujiente Pollo apanado, queso crema, doble queso cheddar, Coleslaw, tocineta, piña caramelizada y pimienta.
- LA CLÁSICA** \$22.000
carne 100% res, doble mozzarella, tocineta crunchy, lechuga crespa, tomate, salsas.

PLATOS FUERTES

CARNES, AVES Y PESCADOS

CARNES


¡Escoge el termino de tu carne!

- FILET MIGNON** \$46.000
Medallones de 200 gr lomo fino envuelto en tocineta bañado en salsa de vino tinto con champiñones sobre una cama de puré de papa y ensalada.
- BEEF ROMANCE** ^{RECOMENDADO} \$45.000
350 gr Corte de res en salsa de corozo acompañado de puré de papa y ensalada.
- BABY BEEF** \$38.000
300 gr Lomo fino asado acompañado de papas a la francesa y ensalada.
- PICANHA** \$55.000
Corte de Picanha de 350 gr, acompañado de papas a la francesa y ensalada.
- JACK DANIEL'S RIBS** \$47.500
330 gr Costillas de cerdo bañadas en salsa Jack Daniels acompañada de papas francesas.

POLLO

- LA PREFERIDA** ^{RECOMENDADO} \$46.000
250 gr Suprema de pollo apanado relleno de queso crema, espinaca y tocineta sobre una base de puré de papa en salsa de queso azul.
- MIÑONETA DE POLLO** \$40.000
Medallones de 200 gr pollo envueltos en tocineta en salsa ponch (dulce), acompañado de una base de pure de papa con champiñones y cebolla.
- PECHUGA A LA PLANCHA** \$26.000
300 gr Pechuga a la plancha acompañado de papas francesas y ensalada.
- PECHUGA GRATINADA** \$34.000
300 gr Pechuga gratinada con queso mozzarella, salsa napolitana, chips de tocineta acompañado de papas francesas y ensalada.

VISITA NUESTRAS REDES SOCIALES
Y COMPARTE TU EXPERIENCIA
CON NOSOTROS

 @massairst

PASTAS

CARBONARA \$31.600

Pastas bañadas en nuestra tradicional salsa carbonara con trozos de tocineta.

OMARO \$40.800

Pastas en salsa cremosa con langostinos.

MEREANN  **RECOMENDADO** \$48.900

Pastas en salsa de aji amarillo con camarones, calamares, mejillones y langostinos.

BOLOGNESA \$33.500

Pastas bañadas en salsa napolitana con carne molida.

VINNINI **RECOMENDADO** \$36.000

Pastas en salsa cremosa con pollo, champiñones y tocineta.

¡ESCOGE TU TIPO DE PASTA ENTRE PENNE, SPAGHETTI O FETTUCCINE!

ARROCES

FORMAGO \$49.000

Arroz cremoso con queso azul, mozzarella y parmesano, camarones y almendras tostadas con chips de yuca.

ARROZ MASSAI \$52.000

Arroz cremoso con champiñones, queso mozzarella, queso parmesano y tocineta acompañado de lomo fino a la parrilla.

MIXTO \$30.000

Arroz oriental con lomo de cerdo y de res, tocineta, pollo, jamon y verduras.

CHAUFA DE MARISCOS \$55.000

Arroz con base de salsa de soya y de ostras, calamar, camaron, mejillones negros, langostinos y huevo.

PERUANO  \$55.000

Arroz con base de aji amarillo, calamares, camarones, mejillones negros, langostinos, queso mozzarella y queso parmesano.

PESCADOS

SALMÓN MASSAI \$48.000

210 gr Filete de salmón en salsa de uchuvas (agridulce) acompañado de puré de papa.

SALMÓN TENTACIÓN \$58.000

210 gr Filete de salmón en salsa de coco y curry, sobre una cama de puré de papa.

SUSHI

KANIKAMA \$25.000

Relleno con Kanikama tempura, queso crema y aguacate. Cubierto con kanikama, mix de ajonjolí y queso crema.

CRUNCHY ROLL \$36.500

Roll tempura relleno con salmón fresco, queso crema y aguacate. Topping con salmón tempura y masago, en salsa dulce.

FUMICATTA ROLL \$39.000

Relleno con langostinos y palmitos tempura, queso crema y aguacate. Topping con salmón ahumado, masago y kanikama en salsa fumicatta.

AKILA ROLL \$35.500

Relleno con pescado blanco en tempura, aguacate y queso crema, cubierto con mix de ajonjolí. Topping de pescado blanco en tempura, bañado en salsa agridulce.

MASSAI ROLL \$38.000

Relleno con camarón tempura, queso crema y aguacate. Topping de camarón tempura y aguacate en salsa a base de aji amarillo.

KAMARO ROLL \$40.000

Relleno con langostinos tempura, queso crema y aguacate, cubierto con masago y mix de ajonjolí. Topping de ceviche de camarón en salsa a base de aji amarillo.

UKAXA ROLL  \$37.000

Relleno con salmón tempura, queso crema y aguacate, cubierto con mix de ajonjolí. Topping con masago y kanikama en salsa dinamita.

MASAGO ROLL \$32.000

Relleno con langostinos y palmitos tempura, queso crema y aguacate. Topping con kanikama, masago y salsa dulce.

MENÚ INFANTIL

PASTAS CON POLLO \$20.000

Spaguetti con pollo en salsa blanca, tostadas.

PASTAS CON CARNE \$20.000

Spaguetti con carne en salsa napolitana.

CRISPY CHICKEN \$20.000

Tenders de 200 gr pechuga apanada con papas francesas y salsa.

GABELY STEAK \$31.000

Filetes de 250 gr lomo fino a la parrilla acompañado de papas francesas.

KLERY CHICKEN \$18.000

Medallones de 200 gr pechuga asada acompañado de papas francesas.

