

## OSAKA TO GO

Realiza tu pedido todos los días de 12 a 16h y de 19 a 23h por teléfono o whatsapp al 1128150727

<b>OSK STYLE NIGIRIS</b> (2 piezas)		<b>ROLLS</b> (10 piezas)	
KATSU Ventresca de salmón, ralladura de cítricos y aceite de trufa blanca.	580	NORI FURAI Salmón, langostino y queso crema envueltos en nori crocante con salsa teriyaki (6p).	1050
HOTATE TRUFFLE Vieira, manteca de trufa, lima y sal patagónica.	530	SAKE TARTARE Salmón, palta, negi, mayo picante y huevas de pescado.	1300
SALMÓN	460	NIKKEI Langostino furai, palta, salsa acevichada y	1280
LANGOSTINOS	470	furikake Osk.	
PESCA DEL DÍA (consutlar)	380	VEGGIE MAKI Palta, negi tempura, zucchini a la brasa, chimichurri de ajíes peruanos.	1050
CEVICHES		CRISPY QUINUA Centolla, langostino batayaki, palta, quinua crocante y togarashi.	1260
CEVICHE WASABI Mariscos, pesca del día, salsa cítrica de wasabi y furikake Osk.	1280	MAKI FURAI Salmón, palta y queso crema. Empanizado por fuera.	1150
CEVICHE KUNSEI Salmón ahumado, batata glaseada y ponzu.	1250	AMAI MAKI Langostino tempura, queso crema con nueces, láminas de mango y coulis de sriracha.	1200
ROCOTO JAM Salmón, kyuri, quinua negra y salsa de rocoto confitado	1250	EBICADO Ebi tempura, philadelphia y palta por fuera. Bañado en salsa dulce.	1250
TIRADITOS		TERI Langostinos furai y Philadelphia, cubierto con salmón, juliana de limón y salsa teriyaki.	1250
SAKE LIME Salmón, aceite de trufa blanca, ralladura de cítricos y sal patagónica.	1100	TROPIC Ebi tempura y philadelphia. Por fuera mango bañado en miel de maracuyá.	1250
CARPASSION Salmón, miel de maracuyá, berros y masa crocante	1100	DOS SALMONES Spicy salmón y palta. Por fuera salmón tataki bañado en nuestra salsa Osaka.	1250

## **PERUVIAN IZAKAYA**

SENZAI		DULCE	
SPICY EDAMAME A la parrilla con ajo picante, lima y katsuobushi.	720	SUSPIRO NIKKEI Suspiro de lemon grass, crumble de sésamo y merengue de jengibre.	1050
POMELO SHRIMP Langostinos crocantes y miel de cítricos ligeramente picante.	1280	VINOS	
PONZU VEGGIE Vegetales y hongos asados, katsuobushi y salsa ponzu ahumada.	1050	NICASIA BLANC DE BLANCS NICASIA RED BLEND MALBEC SAINT FELICIEN CABERNET SAINT FELICIEN CABERNET FRANC	760 790 960 960
TOKUSEN		SAINT FELICIEN CHARDONNAY	960
BALSAMIC TRUFFLE Lomo a la parrilla, puré al miso, salsa balsámica teriyaki, aceite de trufa blanca.	1650	D.V. CATENA MALBEC - MALBEC  D.V. CATENA MALBEC - CABERNET  D.V CATENA CHARDONNAY	1520 1160 1160
SAKE TENSUYO Salmón, palta tempura, nabo, jengibre y dashi.	1680	ESPUMANTE	
OSK WOK Arroz salteado con vegetales y proteína a elección.	1200	BARON B EXTRA BRUT	1440
OSAKA SALAD Cortes de salmón rosado sellados tipo tataki, acompañados por mix de lechugas y palta. Todo con un exquisito aliño oriental.	1300	CERVEZAS	
		STELLA ARTOIS	250
		CORONA	270
SESAME SAKE Salmón en costra de semillas de sésamo cocido a la plancha bañado en salsa de	1650	CUSQUEÑA	280
miso dulce.		OSK DRINKS	
ASADO GYUDON Asado de tira braseado, huevo onsen, batata crocante, gohan y hierbas andinas.	1450	SUSPIRO MILANÉS 250 ML Campari, jugo de lima, jugo de piña, jugo de pomelo y almíbar de hibiscus.	500
crocunte, gonun y merbus unumus.		pometo y aimibar de mbiscas.	
PURE ORIENTAL	370	CUCUMBER DEL PACÍFICO 250ML	600





## Realiza tu pedido todos los días de 12 a 16h y de 19 a 23h por teléfono o whatsapp al 1128150727

MAKIS I (15p)	1500	MENU BENTO (disponible todos los mediodías)	
SAKE TARTAR 5p NIKKEI 5p EBICADO 5p		BENTO I CEVICHE WASABI	1500
ЕБІСАБО Эр		KATSU SAKE TENSUYO	
MAKIS II (25p)	3200		
DOS SALMONES 5p NIKKEI 5p CRISPY QUINUA 5p AMAI MAKI 5p TERIMAKI 5p		BENTO II SAKE LIME MAKI FURAI (5p) BALSAMIC TRUFFLE	1500
		BENTO III	1500
NIGIRIS (24p)	4400	SPICY EDAMAME NORI FURAI (6p) ASADO GYUDON	
NIGIRI DE SALMÓN 6p NIGIRI DE LANGOSTINOS 6p NIGIRI KATSU 6p			
NIGIRI HOTATE TRUFFLE 6p			
VEGGIE	2200		
VEGGIE MAKI 10p			

OMAKASE (52p) 5500

SASHIMI DE SALMÓN TRUFADO 6 cortes SASHIMI DE LANGOSTINO 6 cortes HOSOMAKI 12 p NIGIRI KATSU 4p NIGIRI HOTATE TRUFFLE 4p CARPASSION 10 cortes MAKI A ELECCIÓN DEL ITAMAE 10p

HOSOMAKI DE KYURI 12p

PONZU VEGGIE

