



SMALL BITES MENU

CRISPY KOJI BEEF \$11

Pedacitos de carne en corte fino, apanado con harina de arroz y frito, servido en una salsa de reducción de soya y koji con jengibre y aji picante, acompañado de arroz al vapor.

Small bites of Koji aged beef, Lightly breaded in Chinese style with Rice flour then fried twice, served with a house prepared salsa of our own Koji Soy, Ginger, and spices, accompanied by Traditional steamed rice. This dish is a little spicy in the traditional Chinese style.

MAGURO SAKANA TOWER \$11

Trozos de atún marinado con soya reposada en koji y jugo de limón, miel de abeja, y aji picante, acompañado de arroz al vapor y mango y aguacate.

A beautiful marriage of Tuna, Mango and advocado prepared using our house Koji Soy, Local Advocados, and fresh Mango bathed in Panamanian Salsa Bocateraneo over a layer of Sushi Rice. This dish has a mild spice.

SUGI SAKANA AL LIMÓN \$11

Delicioso filete de sugi (cobia pez) marinado con shio koji y cocinado suavemente en aceite de oliva y limón acompañado de arroz de aguacate y vegetales salteados.

A simple yet elegant preparation of our local Cobia Filet marinated in Shio Koji and cooked quickly in an artisan Olive oil with a touch of Local Lemon and accompanied by Rice and Advocado plus Sauteed vegetables.

USU – SUKURI \$9

Fino corte de filete de sugi (cobia) servido en salsa ponzo (soya y cítricos, jalapeños frescos y aguacate.

The Finest ultra fine cuts of our own exclusive dry aged Cobia served in a Ponzu Sauce with Fresh Jalapeno and Lime accompanies by advocado.

NIGURIS DE SUGI O MAGURO \$6

2 piezas a su elección con arroz al vapor.

Our exclusive Dry aged Tuna cuts served on sushi rice or sashimi style.

COBIA: Pez blanco, pez de caza esbelto y de rápido movimiento, el único miembro de la familia Rachycentridae. / Whitefish, swift-moving, slim marine game fish, the only member of the family Rachycentridae.

MAGURO: Atún. / Tuna fish.

SHIO KOJI: Usado en Japón durante siglos como condimento o ingrediente. Las enzimas contenidas en el shio koji descomponen las proteínas para extraer los sabores umami y este proceso también contribuye a ablandar la carne y el pescado. Las enzimas también descomponen los almidones para extraer el dulzor de los ingredientes. / Used in Japan for centuries as a seasoning or ingredient. The enzymes contained in shio koji break down proteins to pull out umami flavors and this process also contributes to tenderizing meat and fish. The enzymes also decompose starches to draw out the sweetness from ingredients.