SMALL BITES MENU

Nuestros platos son preparados frescos al momento de su pedido, No somos un lugar para comidas rápidas, pero si somos el lugar para disfrutar de la gastronomía sin apuros. Si eres vegano o alérgico a algún producto favor de avisar al chef con anticipación, Note que no ofrecemos menú vegano pero se puede ajustar algún ingrediente si le deja saber al chef con anticipación.

Our dishes are prepared fresh at the time of your order. We are not a place for fast food, but we are the place to enjoy gastronomy without rushing. If you are vegan or allergic to any product, please notify the chef in advance. Note that we do not offer a vegan menu but some ingredients can be adjusted if you let the chef know in advance.

CRISPY KOJI BEEF $18.50 NORMAL / $13.50 PROMOTION

Pedacitos de carne añejado en corte fino, apanado con harina de arroz y frito estilo cantonés, 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 with Rice flour, then fried and served with a homemade prepared sauce of our own Koji Soy, Ginger, and spices, accompanied of the Traditional steamed rice. This dish is a little spicy in the traditonal Cantonese style.

MAGURO SAKANA TOWER $18.50 NORMAL / $13.50 PROMOTION

Una hermosa mezcla de Trozos de atún crudo marinado con soya reposada en koji y jugo de limón, miel de abeja, y ají picante, acompañado de arroz al vapor, mango y aguacate.

A beautiful marriage of raw Tuna, Mango and avocado, prepared using our homemade Koji Soy, Local Avocados, and fresh Mango bathed in Panamanian Sauce over a layer of Sushi Rice. This dish has a mild spice.

SUGI SAKANA AL LIMÓN $18.50 NORMAL / $13.50 PROMOTION

Una simple pero elegante preparación de nuestro filete de sugi (filete de pez cobia) marinado con shio koji y cocinado rápido en aceite de oliva y un toque de 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 of Avocado rice and Sautéed vegetables.

USU – SUKURI $13.00 NORMAL / $9.00 PROMOTION

Nuestro ultrafino corte de filete de sugi añejado (cobia) servido en salsa ponzu (soya y cítricos, *jalapeños frescos y aguacate.*

Our ultra fine cuts of our own exclusive dry aged Cobia served in a Ponzu Sauce with Fresh Jalapeno and Lime accompanies of avocado.

NIGIRI DE SUGI O MAGURO $8.50 NORMAL / $6.00 PROMOTION

Cortes de nuestro exclusivo Atún añejado (2 piezas) a su elección servido sobre arroz de sushi al vapor o estilo sashimi

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

POSTRE DEL DIA / DESSERT OF THE DAY $8.50 NORMAL / $6.00 PROMOTION

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.*