



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 avisar al chef con anticipación, Note que no ofrecemos menú vegano pero se puede ajustar algún ingrediente si se solicita.

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 the 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 requested

CRISPY KOJI BEEF- \$13.50

Pedacitos de carne añejado en corte fino, apanado con harina de arroz y frito estilo cantonés, servido en una salsa casera de reducción de soya y koji con jengibre y ají picante, acompañado del tradicional arroz al vapor. Este plato es un poquito picante.

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 traditional Cantonese style.

MAGURO SAKANA TOWER- \$13.50

Una hermosa mezcla de Trozos de atún crudo, mango y aguacate marinado con nuestra mezcla casera de soya reposada en koji y jugo de limón, miel de abeja, ají picante, servido sobre arroz de sushi. Este plato es picante leve.

A beautiful marriage of raw Tuna, Mango and avocado, prepared using our homemade Koji Soy, lemon juice, honey bee, chili pepper, and served over a layer of Sushi Rice. This dish has a mild spice.

SUGI SAKANA AL LIMÓN- \$13.50

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- \$9.00

Pedacitos ultrafino de corte de nuestro propio filete de sugi añejado (cobia) servido en salsa ponzu (soya y cítricos, jalapeños frescos, acompañado de aguacate.

Our ultra fine cuts of our own exclusive dry aged Cobia served in a Ponzu (Soy Sauce, citrics, and Fresh Jalapeno, accompanied of avocado.

NIGUIRIS DE SUGI O MAGURO- \$6.00

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 or cobia cuts served over sushi rice or sashimi style

POSTRE DEL DIA \$6 / DESSERT OF THE DAY \$6

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.