

WABI

SUSHI & SAKE BAR

ENTRADAS

Edamames V	\$ 85
Edamames WABI V 	\$ 140
Ensalada de Algas + Otoro Tartar	\$ 220
Shishito Peppers	\$ 135
Tataki Wagyu 	\$ 290
Gyozas	
Tori (pollo)	\$ 130
Gyu (rib eye) 	\$ 145
Gyukatsu (wagyu panko + tonkatsu + col) 	\$ 290
Akadashi (sopa miso rojo + hongos) V	\$ 75

TEMPURA

Atún Shiso Tempura 	\$ 310
Soft Shell Crab Tempura	\$ 235
Camarón Tempura	\$ 245

SUSHI

	NIGIRI (5 pzas)	SASHIMI (150 grs)
Moreawase (Mixto) 	\$ 395	\$ 430
	NIGIRI (15 grs)	SASHIMI (75 grs)
Atún Akami	\$ 90	\$ 220
Atún Chūtoro	\$ 110	\$ 270
Atún Otoro	\$ 135	\$ 340
Salmón	\$ 85	\$ 210
Hamachi	\$ 95	\$ 235
Kampachi	\$ 80	\$ 205
Almeja Chocolate + Robata	\$ 110	
Gunkan Callo de Hacha Spicy	\$ 80	
Callo de Hacha	\$ 85	
Uni (erizo) *	\$ 185	
Ika (calamar japonés)	\$ 90	
Ikura + Limón	\$ 140	
Botan Ebi (camarón de profundidad) *	\$ 170	
Aguacate Tempura V	\$ 40	
+ Foie Gras (5grs)	\$ 45	

* Por temporada

ABURI NIGIRI

Wagyu 	\$ 95
Salmón	\$ 85
Chūtoro	\$ 110
Hamachi	\$ 95
Unagi	\$ 85
5 Piezas 	\$ 395

BATERA

Atún Crispy + Kisami Nori	\$ 260
Hamachi Crispy + Cebolla Frita	\$ 250
Salmón Crispy + Tanuki Togarashi	\$ 240
Otoro + Callo de Hacha + Salmón 	\$ 415

ESPECIALES WABI

Ishikari Nabe (sopa + salmón + udon)	\$ 340
Nikudon (sopa + wagyu + udon + verduras) 	\$ 340
Maguro Sashimi (otoro + chutoro + akami) 	\$ 450
Yakimeshi + Foie Gras + Wagyu	\$ 230
Kimchi Kampachi Rice + Kewpie + Ikura	\$ 230
Almejas Battayaki	\$ 240

HANDROLL

* Precio por pieza (30 grs)

Negi Toro	\$ 150
Toro Ginza (otoro + takuan + shiitake) 	\$ 150
Negi Hamachi	\$ 130
Soft Shell Crab (yuzu - kosho mayo)	\$ 115
Camarón Tempura	\$ 95
Korean Spicy Tuna	\$ 135
Korean Spicy Salmon	\$ 115
Callo (masago + negi + cebolla + mayo)	\$ 115
Wagyu 	\$ 135
Wagyu + Foie Gras 	\$ 160
Wagyu + Otoro 	\$ 175
Wagyu + Uni (erizo)	\$ 185
Unagi (aguacate + cebolla crujiente + spicy)	\$ 125

MAKI (ROLLO)

Crispy Roll (camarón karage Sweet & Spicy) 	\$ 250
Rainbow Maki (atún + kampachi + salmón + camarón)	\$ 270
Atún Spicy + Unagi Tempura Maki	\$ 270
Toro Ginza (otoro + takuan + shiitake) 	\$ 290
Korean Spicy Tuna (masago + aguacate + pepino)	\$ 260
Korean Spicy Salmon	\$ 230
Korean Spicy Kampachi	\$ 230
Wagyu Spicy Maki 	\$ 290
Kampachi Shiso (ume + esparrago)	\$ 210
Unagi (aguacate + masago)	\$ 240
Aburi Salmon Roll 	\$ 280
Atún Camarón Tempura (pepino + spicy)	\$ 260
Vegan (manzana + shiitake + encurtidos) V	\$ 190
Soft Shell Crab Maki	\$ 240
Camarón Tempura Maki	\$ 210

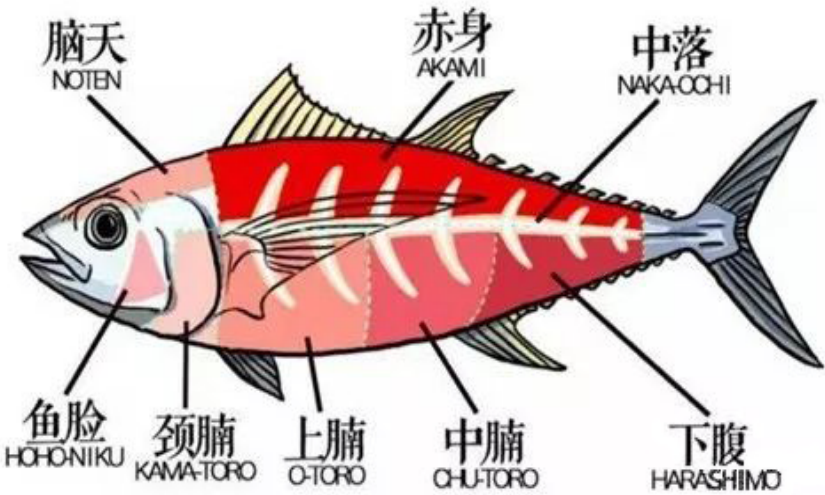
MINI DONBURI (BOWLS)

Maguro Trufa (otoro + chutoro + akami) 	\$ 295
Soft Shell Crab Tempura (spicy + ikura + negi)	\$ 225
Callo de Hacha + Miso Mantequilla + Hongos	\$ 320
Kampachi Mantequilla (jengibre + algas) 	\$ 180
Korean Spicy Salmon	\$ 180
Chirashi Moreawase (akami + salmón + kampachi)	\$ 205

DONBURI (BOWLS)

Kampachi Spicy (shiitake + cebolla + ajo + huevo)	\$ 275
Salmón Teriyaki (hongos)	\$ 295
Wagyu + Shishito Peppers + Sriracha 	\$ 295
Wagyu Tempura + Verduras + Salsa Dulce 	\$ 295

W A B I
SUSHI & SAKE BAR



En Wabi solamente utilizamos atún aleta azul Bluefiná sustentable siempre fresco, alimentado naturalmente y sin hormonas, antibióticos ni aditivos.

Bluefiná
The Best Way To Say Bluefin
生粋