

# Otoshi

OTOSHI  
TEPPANYAKI - BAR - RESTAURANTE

## Y Z A K A Y A

### Gyosa de Cerdo

Gyozas de cerdo y col bañados en ponzu ahumada.

\$9.900

### Yakisoba

Fideos acompañados de 150gr de filete o pollo repollo, pimentón, salsa de la casa y mantequilla de maní.

\$8.690

### Gyosa Veggie

Gyosa rellena de tofu marinado junto a kimchi, aderezadas con ponzu terminada con aceite verde y cebollín.

\$8.900

### Tabla de Mariscos

Una selección de 6 ostiones frescos acompañadas de una variedad de mariscos. (Incluye pulpo, camarones en su jugo y ostión acompañado de pasta ají amarillo, parmesano y aderezado con bata-yaki).

\$11.690

### Edamame Yaki

(vainas de soja) salteadas y sazonadas a la plancha con mantequilla especiada (bata-yaki) terminadas con sal, pimienta y decorados con tsuma.

\$7.900

### Tonkatsu Kare

curry de la casa servido con porción de gohan o fideos soba y milanesa de cerdo apanado con su salsa tonkatsu y un encurtido.

\$12.900

### Yakimeshi

Rico arroz con huevo especiado por el chef terminado con 100gr de pork belly y proteína de la casa.

\$9.900

## B A O ´ S

### Bao Karaage (2 unidades)

Bao relleno de pollo karaage, salsa tartara, coronado con encurtido de la casa.

\$7.900

### Bao Veggie (2 unidades)

Bao relleno de tofu tempura kimchi y almendras.

\$7.900

### Bao Chashu (2 unidades)

Bao relleno de pork bella aderezado con notas dulces, junto a coleslaw y salsa tonkatsu.

\$7.900

### Trilogía de Bao ´s

3 bao ´s distintos para degustación.

\$10.500

## R A M E N

### Tonkotsu Ramen

Caldo de huesos de cerdo cocidos a fuego lento junto a potente tare acompañado de chashu, ajitama, nori, bambu marinado terminado con aceite de ajo negro.

\$14.900

### Miso Veggie Ramen

caldo de verduras junto a base miso acompañado de nori, packchoi, choclo, encurtido, tofu tempura y aceite verde de rucula.

\$12.900

### Otoshi Miso Ramen

caldo de cerdo junto a potente miso de la casa acompañado de nori, panceta, choclo, ajitama y aceite rojo.

\$12.900

## MAKIS

### Japan Kani Roll

\$11.900

centolla explosiva ,palta envuelta en salmón junto a salsa de sesamo ostra verde a la torcha coronado con acevichada y furikake otoshi.

### Sakebi Trufa Roll

\$11.900

camarón, salmón, palta envuelto en salmón a la torcha junto a aceite de trufa terminado con togarashi y katsuo.

### Shoga Roll

\$11.900

Maki libre de arroz relleno con salmón, palta, pepino, pescado blanco coronado con puntos de Gengibre acompañado con ponzu de la casa.

### Ebinegi

\$11.900

futomaki relleno de cebollín y camarón coronado con tartar de camarones.

### Green Roll

\$11.900

cebollín tempura, pimentón asado y palta envuelto en espinaca sobre cama de teriyaki.

### Trilogia de Hosomaki

\$10.900

Hosomaki relleno de pez blanco, hosomaki relleno de nabo encurtido y hosomaki relleno de pepino.

## OMAKASE

### Sashimi Omakase

\$15.900

tabla de 12 cortes de sashimi decorados con tsuma, algas y brotes (8 cortes mixtos de pescado y ostras o mariscos)

### Tabla de Sashimi

\$8.900

6 cortes de sashimi s elección del chef decorados especialmente.

### Uzusukuri Sake

\$13.900

12 cortes de salmón curado en media luna acompañado de ponzu de la casa.

### Uzusukuri Kaisen

\$15.900

16 cortes de finos de pez acompañados de salsa ahumada de la casa y aceite verde.

### Kaisen Don

\$13.900

Base de Shari junto a cortes moriwase de pesces a elección del chef.

### Temaki Omakase

\$5.900

Temaki del día puesto a tartar de las manos del chef.

## ROBATA

### Kushi Yakitori

\$9.900

Brocheta de pollo y verduras a la parrilla, glaseadas en salsa de la casa.

### Kushi Yakiniku

\$9.900

Brochetas de carnes y verduras a la parrilla, torcheadas en salsa yakiniku.

### Kushi Tako

\$8.900

Brocheta especial de pulpo y verduras llevada a la parrilla y braceada con salsa picante.

### Trilogia Kushi

\$27.900

Mix de 3 brochetas (Tori, Niku y Tako)

### Karaage

\$12.900

Pollo frito al estilo japonès (6-8 piezas) aderezado con especias de la casa.

### Nasu Dengaku Okasan

\$9.900

Berenjena asada enguidara especial, acompañada de onigiri y ensalada de mix verdes elegidos por el chef.

### Tempura Moriwase

\$9.900

Tabla mix de mariscos y verduras tempura (12 cortes omakase)

## NIGIRIS

### Nigiri Sakayaki (2 Und)

Nigiri de salmón llevado a la torcha junto a aceite rojo, punto de spicy y coronado con perlas de ponzu.

\$7.900

### Nigiri Sake Foie (2 Und)

Nigiri de salmón llevado a la torcha con aceite de ajo y coronado con foie terminado con sal.

\$10.900

### Nigiri Sake (2 Und)

Nigiri de salmón acompañado de encurtido y rodaja de limón.

\$7.900

### Nigiri Yakiniku (2 Und)

Nigiri de carne a la torcha con salsa yakiniku y foie grass.

\$7.900

### Nigiri Toji (2 Und)

Nigiri de pez terminado con aceite de sesamo ostra verde y coronado encurtido.

\$8.900

### Nigiri Tako (2 Und)

Nigiri de pulpo llevado a la torcha con aceite rojo y mayo wasabi.

\$7.900

### Nigiri Nasu (2 Und)

Nigiri de berenjena terminado en miso ajustado con nori.

\$6.900

### Gunkan Chashu (2 Und)

Gunkan envuelto en nori con pork belly terminado con foie grass y sal.

\$7.900

### Gunkan Kani (2 Und)

gunkan envuelto en nori coronado con centolla spicy, masago, encurtido y perejil cresco.

\$8.900

### Mix de Nigiris Omakase (12 Und)

Mix de nigiris a elección del chef.

\$24.900

## POSTRES

### Mochis Unidad

Postre a base de masa de arroz fermentado, relleno de helado artesanal.

\$4.900

### Trilogia de Mochis Omakase

Postre a base de masa de arroz fermentado, relleno de helado artesanal.

\$13.900

## COCTELERIA DE AUTOR

### Ambar Cream

\$8.100

Coctel refréscate y robusto en base a licor de frambuesas negras, Mezcladas con vodka endulzado con almíbar, notas cítricas de limón amarillo y un baño de cerveza lager.

### Margarette

\$7.200

Una fusión perfecta entre el balance del tequila silver y el dulzor del syrup de cereza en mezcla de ají verde. Zumo de naranja mezclado con lima para aportar frescura y acidez.

### Otoshi

\$8.900

Coctel de gran equilibrio entre el clásico sake Japonés y el almíbar de flor de sauco, reposados en zumo de naranja con notas de jengibre y acidez.

### Soft Bianco

\$6.900

Sofisticado y ligero coctel, que entrega gamas de sabores frescos y texturas cremosas del ron blanco en compañía de vermouth bianco, almíbar, óleo de limón y azúcar de eucalipto.

### Kuyuuketsuki

\$9.200

Coctel de alta intensidad. Sabor maderoso aportado por whisky Japonés reposado en barricas de bourbon, tamizado de kiwi reposado en vinagre balsámico, cítricos y jugo de arándano.

### Ginard

\$8.600

Cremosidad y balance del licor de sauco, mezclado con ginebra reposada en un cordial de piña y te chai. Endulzado en syrup de jengibre con un top de soda.

### Sake Kudamono

\$9.200

Una especialidad frutal. Coctel en base a sake Japonés y licor de frambuesas negras, cordial de frutilla endulzado con syrup de jengibre y notas cítricas.

### Sakura Koi

\$9.200

Un apasionado coctel de notas amargas e intensas, que mezcla al whisky Japonés y al clásico campari. Zumo de naranja con dulces de almíbar de cereza. Top de agua tónica.

### Simone No Haru

\$8.600

Coctel de sabor suave y amable. Mezcla la firmeza del whisky Japonés reposado en roble, y el dulzor del licor de almendra Amaretto Disaronno. Almíbar de huesillo, zumo de naranja y un top de soda.

### Hot Honey

\$8.600

Potencia y dulzor en un solo coctel. Fusión entre el clásico Jack Daniels Honey y Drambuie, acompañados de syrup de jengibre, notas cítricas de lima y coco rallado.

### Mr. Wine

\$6.200

Coctel espumoso a base de pisco nacional Caramba reservado, macerado en zumo de naranja y jengibre, con notas dulces de syrup de caña, cerrado con un top de Cabernet Sauvignon.

### Tenshi

\$6.500

Mezcla sofisticada de pisco reposado nacional Caramba, oleo de naranja fusionado con Syrup de huesillo acompañado por cordial de chai y piña.

### Carambroni

\$6.700

Revercion potente del clasico Negroni. Pisco Caramba reposado, vermouth rosso y campari.

### Bettinni

\$6.200

Fusion intensa de Gin hendricks y vermouth bianco, cerrado en encurtido de betarraga. Coctel de carácter seco.

## MOCKTAIL DE AUTOR

### Lady Camille

\$4.200

La frescura perfecta de la mezcla entre frutilla natural, zumo de pomelo y jugo de limón. Endulzado con almíbar, cerrado en burbujeante tónica Fentimas Rose.

### Pin Up Peace

\$3.900

Un mocktail de sabor y textura cremosa. Fusión de piña natural, zumo de lima, jugo de naranja, extracto de jengibre y almíbar.

# COCTELERIA CLASICA

<b>Old Fashioned</b>	\$7.300	<b>Mojito Tradicional</b>	\$6.500
Clásico whisky bourbon, bitter de angostura, syrup. Twist de naranja.		Clásico mojito cubano. Ron blanco, zumo de limón, menta, soda.	
<b>Espresso Martini</b>	\$7.300	<b>Negroni</b>	\$6.700
Mezclando de espresso, vodka, syrup y licor de café.		Base a ginebra, campari y vermouth rosso.	
<b>Cosmopolitan</b>	\$6.200	<b>Moscow Mule</b>	\$6.700
Vodka, matices cítricos, zumo de arándano y triple sec.		Vodka, ginger beer, zumo de limón y notas dulces	
<b>Martini Dry</b>	\$6.500	<b>Clavo Oxidado</b>	\$8.200
Coctel seco. Base de gin y vermouth dry. Aceitunas ahogadas.		Elaborado con whisky escoses y drambuie. Perfumado en piel de naranja.	
<b>Caipiriña</b>	\$4.800	<b>Tequila Margarita</b>	\$5.900
Coctel de cachaza, syrup, limón sutil.		Coctel de tequila, triple sec, zumo de limón y notas dulces.	
<b>Long Island Ice Tea</b>	\$8.200	<b>Pisco Sour</b>	\$5.300
Partes iguales de vodka, tequila, ron, ginebra y triple sec. Notas dulces, zumo de limón, coca cola original.		Clásico pisco peruano quebranta, limón de pica, syrup infucionado.	
<b>Manhattan</b>	\$6.500	<b>Tom Collins</b>	\$6.500
Combinación de whisky bourbon y vermouth rosso.		Base de gin, zumo de limón, soda, endulzado de syrup y Marrasquino.	
<b>Bloody Mary</b>	\$8.200	<b>Carajillo</b>	\$8.200
Vodka, jugo de tomate, sal de apio, pimienta negra, salsa inglesa, Tabasco y zumo de limón.		Mezcla fría entre café espresso y Licor 43.	
<b>Aperol Spritz</b>	\$6.200	<b>Ramazzotti Spritz</b>	\$6.200
Aperol en espumante brut, soda. Naranja.		Ramazzotti en espumante brut, soda. Arándanos ahogados	
<b>Limoncello Spritz</b>	\$7.200	<b>Disaronno Spritz</b>	\$7.000
Limoncello en espumante brut y soda.		Clásico sabor sour a base de licor de almendras.	
<b>Chambord Spritz</b>	\$7.200	<b>Waqar Mule</b>	\$7.200
Chambor en espumante brut y soda.		Pisco Waqar, zumos de limón, ginger beer y notas dulces	
<b>London Mule</b>	\$6.700	<b>Pisco Sour Catedral</b>	\$8.200
Gin London Dry, zumo de limón, ginger beer, notas dulces.		Clásico pisco sour en su doble carga. Quebranta, lima y syrup.	
<b>Whisky Irlandes</b>	\$7.900		
Whisky Johnnie Walker black, café americano syrup y crema de leche caliente.			

# VINOS

<b>Acrobata / N°4</b> Ensamblaje (Cs/Ca/Sy)	Botella \$27.900	Copa \$5.700
<b>Attilio &amp; Mochi / Amber</b> Ensamblaje (Sb/Vi/Rou)	Botella \$25.900	Copa \$5.300
<b>Attilio &amp; Mochi / Tunquen</b> Roussanne	Botella \$22.900	Copa \$5.000
<b>Attilio &amp; Mochi / Tunquen</b> Sauvignon Blanc	Botella \$22.900	Copa \$5.000
<b>Attilio &amp; Mochi / Tunquen</b> Viognier	Botella \$22.900	Copa \$5.000
<b>Co·Pa</b> Semillon	Botella \$29.900	Copa \$6.200
<b>Co·Pa</b> Torontel	Botella \$22.900	Copa \$4.900
<b>Co·Pa</b> Mezcla Tinta (Ci/Pa)	Botella \$22.900	Copa \$5.200
<b>Lagar de Codegua / Codegua</b> Ensamblaje GSM (Ga/Sy/Mo)	Botella \$25.900	Copa \$4.900
<b>Lagar de Codegua / Codegua</b> Malbec	Botella \$25.900	Copa \$4.900
<b>Lof</b> Cabernet Sauvignon	Botella \$25.900	Copa \$5.500
<b>Lof</b> Syrah	Botella \$25.900	Copa \$5.500
<b>Mardones / Weñe</b> Ensamblaje (Se/Cha/Mos)	Botella \$25.900	Copa \$4.900
<b>Mardones / Weñe</b> Cinsault	Botella \$25.900	Copa \$4.900
<b>Mujer Andina / Ai</b> Char/Pn (Espumante)	Botella \$26.900	Copa \$4.900
<b>Mujer Andina / Levita</b> Syrah (Espumante)	Botella \$55.900	
<b>Mujer Andina / Keluna</b> Cabernet Sauvignon (rose)	Botella \$26.900	Copa \$4.900
<b>Mujer Andina / Infaltable</b> Pinot Noir	Botella \$50.900	
<b>Serendipia</b> Carmenere	Botella \$25.900	Copa \$5.500
<b>Serendipia</b> Cabernet Franc	Botella \$25.900	Copa \$5.500

---

## SHOTS

---

<b>Sake Soto</b>	\$6.800
<b>B52</b>	\$5.500
<b>Jagermeister</b>	\$4.500
<b>Frangelico</b>	\$4.900
<b>Cheesecake</b>	\$5.200
<b>Tequila El Jimador</b>	\$4.500
<b>Tequila Herradura Ultra</b>	\$7.500
<b>Tequila Jose Cuervo Silver</b>	\$4.500

---

## CERVEZAS

---

<b>Cerveza Asahi 330 cc</b>	\$3.900
<b>Stella Artois 330 cc</b>	\$3.800
<b>Estrella Galicia 330 cc</b>	\$3.600
<b>Cerveza Saboro 330 cc</b>	\$4.200
<b>Cerveza Peroni Shop 500 cc</b>	\$5.400
<b>Chelada / Michelada</b>	\$1.000

---

## JUGOS

---

<b>Frambuesa</b>	\$4.800
<b>Piña</b>	\$4.800
<b>Mango</b>	\$4.800
<b>Maracuya</b>	\$4.800

---

---

## BEBIDAS

---

---

<b>Coca Cola Original</b>	\$1.900
<b>Coca Cola Zero</b>	\$1.900
<b>Coca Cola Light</b>	\$1.900
<b>Sprite Original</b>	\$1.900
<b>Sprite Zero</b>	\$1.900
<b>Fanta Original</b>	\$1.900
<b>Fanta Zero</b>	\$1.900
<b>Agua Tonica Fentimas</b>	\$2.900
<b>Ginger Beer Fentimas</b>	\$2.900
<b>Agua Tonica Shweppes</b>	\$1.900

---

---

## LIMONADAS

---

---

<b>Limonada Clasica</b>	\$2.800
<b>Limonada Sabores</b>	\$3.800
<i>Frambuesa / Piña / Mango / Maracuya</i>	
<b>Limonada Menta Jengibre</b>	\$3.800

---

---

## AGUAS

---

---

<b>Agua Maihue c/gas 500 cc</b>	\$3.800
<b>Agua Maihue s/gas 500 cc</b>	\$3.800
<b>Aqua Panna c/gas 500 cc</b>	\$4.800
<b>Agua San Pellegrino c/gas</b>	\$3.800

---

## TE / INFUSIONES

---

### **Infusiones Varias Pukka** \$1.900

Early Grey / Organic bio / Chamomile vanilla /  
Three mint / Supreme matcha green / Lemon  
ginger.

---

## CAFE

---

<b>Espresso Simple</b>	\$2.800
<b>Espresso Doble</b>	\$3.800
<b>Ristretto</b>	\$2.800
<b>Lungo</b>	\$2.800
<b>Capuchino</b>	\$3.800
<b>Latte</b>	\$3.800
<b>Americano</b>	\$2.800
<b>Macchiato</b>	\$2.800

