



Giri®



@GIRESTaurant

SUSHI NIKKEI

YUZU \$11.800

Camarones Furai, queso crema, envuelto en salmon con topping salsa spicy flambeado y salsa tare

GI \$11.800

Camarones furai, palta envuelto en salmon con salsa acevichada, camote hilo.

KAGOTSUCHI \$12.400

Arroz, camaron furai, tartaro de salmon cubierto en palta y salsa de maracuyá.

KIRO \$11.200

Arroz, Atun, palta, cebollin cubierto en salmon con salsa aji amarillo y camote hilo.

AMATERASU \$11.800

Arroz, Camaron furai, queso crema, palta, cubierto en palta y salmon con salsa maracuyá.

KARAI \$12.500

Arroz, Camaron Furai, palta cubierto con tartaro de salmón (futomaki)

UZUZUKURI \$12.500

Arroz, Camaron Furai, palta, lechuga cubierto con ceviche kiro.

NANKURO \$11.500

Camaron Furai, Salmon, palta cubierto en pepino y salmón con salsa acevichada.

MAGURO \$12.900

Salmon Atun, queso crema, palta, apio, cubierto en atun con salsa kiro y ciboullet.

TROPICAL ROLL \$10.900

Queso crema, camróno furai. Cubierto en mango con salsa maracuyá.

HOTATE PARMESANO \$11.900

Camarón furai, queso crema, cubierto en atún con topping de ostión con mantequilla batayaki flambeado, acompañado con salsa teriyaki.

TOMODASHI \$11.800

Camarón, palta, cubierto con filete de vacuno, flameado con aceite de trufa, salsa huancaína y papas hilo.

RYUJIN \$10.900

Arroz, atún, palta, pepino, cubierto en queso crema flameado. salsa maracuyá e hilo de camote.

SASUKE \$10.900

Arroz, palta, camarón furai envuelto en atún. Cubierto con salsa fujimori y hilos de wantan.

KIJIKI \$10.900

Arroz, pollo apanado, queso crema, cebollín apanado en panco, cubierto con salsa de mango.

SUIZEI \$10.900

Arroz, palta, salmón furai, cubierto en palta con salsa acevichada, toques de togarachi y cebollín.

ITOKU \$10.900

Arroz, palta, queso crema, camarón furai, envuelto en pollo apanado y salsa tare.

ZAKU \$9.500

Arroz, palta, salmón, cubierto con quinoa tostada y salsa de maracuyá.

SASHIMIS

Sashimi atún \$8.900

7 cortes de atun montado con nabo y zanahoria.

Sashimi salmón \$8.900

7 cortes de Salmon montado con nabo y zanahoria.

Fiesta de sashimis \$13.900

12 cortes mix: 4 Salmon, 4 Atun, 4 Ostion con nabo y zanahoria.

PARRILLAS

Parrilla tierra \$27.990

4 brochetas de filete, 4 brochetas de pollo a las brasas en sala de la casa acompañado con verduras salteadas de estación, arroz chaufa y 3 tipos de salsa.

Parrilla del mar \$27.990

3 brochetas de ostión, 3 brochetas de camarón, 3 brochetas de salmón a las brasas en sala de la casa, acompañado con verduras salteadas de estación, arroz chaufa y 3 tipos de salsa.

Parrilla mar y tierra \$34.990

2 brochetas de salmón, 2 brochetas de camarón, 2 brochetas de ostión, 2 brochetas de filete, 2 brochetas de pollo a las brasas en sala de la casa acompañado con verduras salteadas de estación, arroz chaufa y 3 tipos de salsa.

POSTRES

Oreo Roll \$7.600

Roll de galleta relleno de crema oreo con salsa de manjar / chocolate

Trilogía de Mochis \$8.400

Rellenos de helado

Mango, frambuesa y cookies And cream

ENTRADAS FRIAS

Ceviche Kiro \$13.900

Salmon, Atun, Ostion, Leche de tigre y aji amarillo, Cebolla morada, cilantro nori picado y cibullet.

Ceviche Gi \$13.500

Salmon, Atun, Ostion, Cebolla morada, cilantro, leche de tigre, lechuga y chips de camote.

Tartar de Atún \$10.800

Cortes de Atún, Spicy ceste de limon, cibullet, palta, lechuga, masago y mix de sesamo.

Tartar de salmón \$10.800

Cortes de Salmon, Spicy ceste de limon, cibullet, palta, lechuga, masago y mix de sesamo.

Usuzukuri salmón \$9.800

Laminas de Salmon, toques de soya, leche de tigre al aji amarillo, acompañado de palta y chalaquita con ciboullet.

Usuzukuri atún \$9.800

Laminas de Atun, toques de soya, leche de tigre al aji amarillo, acompañado de palta y chalaquita con ciboullet.

Tiradito de atún sellado \$ 8.900

Atún sellado, marinado con aceite de ajonjolí, nori molido con topping de limon sutil, hilos de camote, cibullet y salsa del chef.

Temaki sake \$6.900

Arroz palta salmón sellado con aceite de trufa, mango, salsa acevichada y toques de togarachi

Temaki tuna \$6.900

Atún marinado, Masago, palta, pepino, salsa spicy y ciboullet.

BAOS (el par)

BAO FILETE \$9.900

Relleno de filete, acompañado con pepino y coleslaw

BAO CHICKEN \$9.400

Relleno de pollo anticuchero u salsa spicy

BAO CERDO \$8.900

Relleno de cerdo bbq, encurtido mix

CRISPY RICE

(5 unidades de arroz frito)

Crispi rice Salmón \$10.900

5 unidades de arroz apanado con tartaro de salmón y salsa acevichada y togarachi

Crispy Rice Atún \$10.900

5 unidades de arroz apanado con tartaro de atún y salsa kiro cebollín

GYOSAS

Gyosas de camarón \$7.900

5 gyosas al vapor con salsa ponzu

Gyosas de verdura \$7.900

5 gyosas al vapor con salsa ponzu

Gyosas de pollo \$7.900

5 gyosas al vapor con salsa ponzu

NIGGIRIS

Nigiri maguro \$4.900

2 bolitas de arroz envuelto en atun con topping de salsa aji amarillo y chacaquita.

Nigiri salmón \$4.900

2 bolitas de arroz envuelto en salmon con topping de salsa acevichada y cebollin.

Nigiri mix \$13.900

2 bolitas de salmon, 2 bolitas de atun, 2 bolitas de camaron con salsa fuji, 1 hosomaki de palta.

GUNKAN

Gunkan Salmón \$4.800

2 bolitas arroz envuelto en nori, montado con tartaro de salmón y spicy con salsa acevichada y cebollín.

Gunkan Atún \$4.800

2 bolitas de arroz envuelto en nori, motado con tartaro de atun, spicy, cibullet, salsa unagui y cebollín.

GOHAN \$8.900

PROTEINA A ELECCIÓN
(SALMÓN, ATÚN, CAMARÓN FURAI)

Salmón, atún, camarón furai, arroz, palta, queso crema, cebollin, sesamo mix.

ENTRADAS CALIENTES

Camarones furai \$9.900

7 camarones envueltos en panco acompañados con salsa Fuji.

Yaki Tori \$9.900

7 brochetas de pollo estilo japones, acompañado con salsa agridulce.

PROMOS

Nikei experience 1 \$34.900

Yuzo - Amaterasu - Kijiki - Yakitori

Nikei experience 2 \$38.900

GI - Tropical - Itoku - Camarón furai - Gunkan de salmón

Nikei experience 3 \$44.900

Nankuro - Sasuke - Karai - Camarón furai - Sashimi de salmón

Gi