











LOS CRUDOS, NIGIRIS Y ROLLOS

-  **SASHIMI DE ATÚN Y TRUFA/SALMÓN 120 g** **\$359/\$379**
Rebanadas de atún/salmón fresco, ajo tostado y salsa ponzu perfumada con trufa
-  **SASHIMI CILANTRO 170 g** **\$349**
Pescado del día sellada, salsa de cilantro, rebanadas de aguacate y sal de té verde
-  **SASHIMI BLANCO Y NEGRO 170 g** **\$329**
Rebanadas de atún sellado con ajonjolí blanco y negro, cebolla marinada con habanero y laminas de ajo frito
-  **SASHIMI SERRANITO 170 g** **\$329**
Rebanadas de pescado fresco bañado con salsa de diferentes chiles, decorado con chile serrano
-  **SASHIMI YELLOWTAIL (JAPÓN) 120 g** **\$379**
Rebanadas de hamachi importado con aceite de curry, salsa ponzu y chips de ajo







NIGIRI DE ATÚN MAGURO 30 g (2 PZAS)	\$139	NIGIRI DE SALMÓN FRESCO 30 g (2 PZAS)	\$139
NIGIRI DE PESCADO BLANCO 30 g (2 PZAS)	\$109	NIGIRI DE SALMÓN AHUMADO 30 g (2 PZAS)	\$149
NIGIRI DE HAMACHI 30 g (2 PZAS)	\$189	NIGIRI DE UNAGI 30 g (2 PZAS)	\$149
		NIGIRI DE PULPO 30 g (2 PZAS)	\$159

- ROLLO DE LANGOSTA 90 g (8 PZAS)** **\$399**
Langosta tempura, lechugas, mango fresco, hueva de pescado, cilantro en el interior, envuelto en papel de soya, salsa de mostaza y con esencia de curry
- ROLLO DE ANGUILA 90 g (8 PZAS)** **\$319**
Camarón, aguacate y alga en el interior envuelto en anguila, ajonjolí blanco y salsa de anguila
- ROLLO SAKE LIMÓN 90 g (8 PZAS)** **\$319**
Camarones al tempura, salsa Sriracha y cilantro al interior, envuelto en salmón fresco, rodajas de limón real, salsa ponzu y aceite de oliva
- ROLLO MAGURO LIMÓN 90 g (8 PZAS)** **\$319**
Chile california al tempura, atún picante por dentro, envuelto en atún fresco, aguacate, rodajas de limón con salsa ponzu perfumada con curry
- ROLLO SHIROMI CILANTRO 80 g (8 PZAS)** **\$319**
Calamar al tempura, kanikama y mayonesa spicy al centro, envuelto en pescado blanco sellado, aguacate, salsa de cilantro, salsa serranito y ajonjolí mixto
- ROLLO NEGUI 110 g (8 PZAS)** **\$319**
Camarón tempura, kanikama y mayonesa spicy en el interior, envuelto con pescado blanco, salsa ponzu, salsa de trufa y cebolla frita
- ROLLO SERRANITO 110 g (8 PZAS)** **\$319**
Atún, kanikama, camarón, cilantro y algas en el interior, envuelto con pescado blanco, chile serrano, jugo de limón y salsa serranito





Entradas

- | | |
|---|--|
|  EDAMAME 150 g \$149 |  TACOS DE PATO 120 g (3 PZAS) \$299 |
|  Frijol de soya en vaina al vapor | Tortilla de maíz amarillo, carnitas de pato lentamente horneadas, salsa macha, repollo, cilantro, cebolla morada y crema de aguacate |
|  EDAMAME SPICY 150 g \$249 | MACARRONES CON LANGOSTA Y CANGREJO \$289 |
|  Frijol de soya en vaina, salteados con salsa de chiles secos | Salsa de queso cheddar y crustáceos, perfumada con trufa, 50 g de langosta y 50 g de cangrejo |
|  ESQUITES A LA PARRILLA \$359 | BAO DE CERDO CHAR SIU \$269 |
| Elotes cambray con crema de trufa, queso serrano fresco, chile en polvo y sal de wakame | 120 g (2 PZAS)
Bollos de bao al vapor, cerdo rostizado estilo oriental con salsa de frijoles fermentados |
|  ATÚN /NEW YORK STEAK A LA PIEDRA 110 g \$339/\$479 |  SOPA DE MISO CON TOQUES LOCALES \$239 |
| Láminas marinadas con ponzu de cítricos | Sopa miso con maíz, queso panela, hongos, alga wakame y aceite de chile de árbol |
|  TOSTADA DE ATÚN/SALMÓN (1 PZA) \$229/\$239 | |
| Tostada de harina de arroz, 60 grs de atún o salmón, rebanadas de aguacate, cebolla marinada con habanero y semillas de ajonjolí | |
| CAMARÓN LIMÓN (3 PZAS) \$249 | |
| Lechuga romana, camarón 90 g, salsa de limón real y crujiente de arroz | |

Entradas

 TRÍO DE TARTAR (3 PZAS) \$269	 QUESO BURRATA MARINADO CON MISO \$269
100 g de salmón con mayonesa picante, 100 g de atún con aguacate y frijol de soya, 100 g de pesca del día con salsa de chile serrano	 Hojas de espinacas, aguacate asado, tomates marinados, cilantro, nuez de la india con vinagreta de soya con miso
 CAMARONES GORGONZOLA \$479	 ENSALADA DE PEPINO Y WAKAME \$199
 150 g de camarones fritos servidos sobre una canasta crujiente de arroz bañados con una salsa cremosa de queso italiano gorgonzola y miso picante	Tiras de pepino, alga wakame, mezcla de algas, won ton frito con vinagreta de mostaza y jengibre

PLATOS PRINCIPALES

SALMÓN TOREADO 200 g \$399
Salmón sellado y marinado con salsa soya de jalapeño, arroz a la parrilla con esencia de trufa
 RISOTTO DE HONGOS SHIMEJI \$329
Hongos Shimeji salteados, alga kombu, arroz arbóreo, queso parmesano y esencia de trufas
 CAMARONES JUMBO A LA PARRILLA 200 g \$449
Salsa de tomate ahumado con curry
 NUESTRO POLLO FRITO 180 g \$329
Ñoquis de papa, salsa miso, cacahuates, arúgula y crema de soya
NEW YORK ANGUS PRIME STEAK 250 g \$569
Puré de azafrán, verduras, salsa de frijol de soya fermentada con esencias de trufa
FETUCCINI CON LANGOSTA 160 g \$499
Espárragos, tomates cherry, queso parmesano
 CARNITAS DE COSTILLA DE CERDO 200 g \$289
Con puré de maíz tostado, cebolla tierna glaseada y sake con salsa tikka masala
FILETE DE RES ANGUS PRIME 220 g \$569
Marinado en salsa de la casa, arroz a la parrilla con salsa de hongos y miso

Pizzas

BACKCOUNTRY \$519
110 g de short Rib, cebolla caramelizada, hongos, aderezo de raíz y arúgula
GAMBERETTI \$579
110 g de camarones zarandeados, frituras de tortilla, salsa mulata, salsa de aguacate, pepino curtido y mousse de frijol negro
FATTORIA \$569
120 g de salchicha de pollo, queso blanco, queso azul, aderezo de miel y mostaza picante, y espinacas
HOOKS & SPUDS \$529
110 g de filete de pescado tempura, aderezo de serrano, hojuelas de albahaca, escabeche de col de Bruselas, betabel y zanahoria

POSTRES


OREO FRITAS (4 PZAS) \$169	 MOCHI TRADICIONALES (4 PZAS) \$279
Leche frita, helado de vainilla y espuma de leche	Helado, arroz, miel, bizcocho airado
CHEESECAKE DE YUZU (1 PZA) \$229	 HELADOS Y SORBETES (2 PZAS) \$289
Maracuyá, pepitas de calabaza y caramelo	Selección de temporada
GUANAJA CAKE (1 PZA) \$299	 HAZEL & GRETEL (1 PZA) \$299
Chocolate semi- amargo, naranja, caramelo	Pizza de crema de cacao y avellana endulzada con carpaccio de fresas marinadas

 Parrot Fish |  @parrotfishrestaurant

 Vegano

 Vegetariano

 Alimento no cocinado

 Libre de gluten

 Con nueces

Si usted tiene alguna alergia alimenticia, favor de informar a su mesero o capitán. Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por estos mismos, su consumo queda bajo consideración y responsabilidad del comensal. El gramaje aplica al peso promedio de la proteína antes de su cocción. Precios en pesos con IVA incluido.