

TEPPANYAKI

鉄板焼き

Cocina japonesa en plancha de hierro caliente, donde verduras y proteínas cobran vida frente a ti.

鉄板 (teppan) significa literalmente “plancha de hierro” y 焼き (yaki) es “asar/cocinar a la parrilla”.

JUNTOS: 鉄板焼き (teppanyaki) → “cocinado en plancha de hierro”.

APERITIVOS

KUSHIAGUE KUKI	\$165	EDAMAMES PICANTES	\$177
KANI SENSEI	\$70	IWA-EBI	\$177
SASHIMI EN LECHE DE TIGRE	\$290	CHEESE POP	\$180
(camarón, robalo o mixto)			



TEPPANYAKI

Deliciosos vegetales frescos y crujientes, salteados al estilo japonés en plancha teppan, acompañados de la proteína de tu elección.

VERDURAS: Pimiento amarillo, pimiento rojo, brócoli, cebolla calabaza y champiñón.

PROTEÍNAS (210 GR):	ATÚN	\$600
POLLO	SALMÓN	\$600
RIB EYE	PULPO	\$650
FILETE	MIXTO	\$650
CAMARÓN	(pollo, arrachera y camarón)	

*Todos los Teppanyaki incluyen una porción de 250 gr de Yakimeshi.