

carta

De kulto

G A S T R O B A R

BOMBERO

VILLALOBOS

158 - RANCAGUA



Entradas y picoteos fríos

USUZUKURIDE LOCO Finos cortes de loco cocido con mayonesa japonesa casera y dressing ponzu.	\$20.000	SASHIMI MIXTO MAKASE 18 cortes a elección del chef de pescados y mariscos.	\$23.500
USUZUKURIDE SALMÓN Finas láminas de salmón con dressing ponzu.	\$13.500	SASHIMI DE KULTO 9 cortes de pescados frescos.	\$13.500
USUZUKURIDE LÁMINA Finas láminas de pescado blanco con dressing ponzu.	\$13.000	SASHIMI DE SALMÓN PREMIUM 9 cortes de salmón premium.	\$14.000
MAGRET DE PATO Pechuga de pato criado para foie gras. Flambéada acompañada de salsa de naranja y zanahoria.	\$22.000		

Entradas y picoteos calientes

EDAMAME Porotos de soy cocidos al vapor y salteados con aceite de sésamo, flores de shichimi y garashi.	\$7.500	EBI TEMPURA (5 unidades) Camarones rebozados en batido tempura fritos, con salsa de dashi.	\$11.000
GYOSAS DE PATO (5 unidades) Empanaditas japonesas rellenas de confit de pato y col china, selladas y terminadas al vapor, con salsa de zanahoria y naranja.	\$11.000	KARIFURAWA AGE Coliflor frita con mayokimchi.	\$7.000
GYOSAS DE CHANCHO AHUMADO (5 unidades) Empanaditas japonesas rellenas de cerdo ahumado en casa, col china y cebollín.	\$9.000	GYOSAS DE LÁMINA (5 unidades)	\$9.000
EBI FURAI (5 unidades) Camarones japoneses en panko.	\$10.000		

Niguiris sushi

SALMON FOIE Salmon flambéado con un trozo de foie gras, salsa unagui y ponzu.	\$5.500	CENTOLLA PATAGÓNICA	\$6.500
UNAGUI ESPECIAL Anguila flambéada con un trozo de foie gras y salsa unagui.	\$5.500	WAGYU FOIE Y HUEVO DE CORDON ROJO	\$6.500
SALMON GRASO Panza de salmón flambéada con aceite de sésamo, salsa unagui y kizami nori.	\$5.000		

Makimonos sushi

DEKULTO ROLL	\$12.000	MATSURI KANI ROLL	\$13.500
UNAGUI ROLL	\$14.500	AKIHABARA ROLL	\$12.000
OSAKA ROLL	\$12.000	TOKIO ROLL	\$11.500
AIKO ROLL	\$12.500	NARUTO ROLL	\$12.000
KAZUMI ROLL	\$11.000	NAGANO ROLL	\$11.000
MATSURI EBI ROLL	\$12.500	AKIRA ROLL	\$14.500

PLATOS DE FONDO

YAKISAKANA CON VERDURAS SALTEADAS	\$20.000	GYUYAKI CON ARROZ CHAUFÁ	\$21.000
UDON BATAYAKI	\$12.500	FILETE TERIYAKI CON ARROZ BLANCO	\$13.000
RAMEN DE CERDO	\$13.000	KAZUMI ROLL	\$11.000
RAMEN VEGETARIANO	\$11.000	MATSURI EBI ROLL	\$12.500

POSTRES

CHURROS	\$6.000	CREEM BRULEE DE CASTAÑA	\$6.000
CHEESE CAKE	\$6.000		

CARTA DE LIQUIDO

YOKINA MANGOTI Té de naranja - maracuya infusionado en vodka de mango, jarabe de goma, jugo de limón, agua tónica

JAZUMINTI

Té de jazmín infusionado en gin, jarabe de goma, jugo de limón, agua tónica.

SAORI Gin de arandano, ramazzotti lavanda, sake, jarabe de goma, jugo de limón.

SAKURA ANBO Reducción de frutos rojos y vino tinto, vodka frambuesa, jugo de limón y un toque de agua mineral con gas.

SHINSEI Jack manzana, sake, limón, goma, trozo pequeño, jengibre, 4 hojas de menta, media pulpa, piña

PISCUYA Maracuyá, pisco, agua tónica.

KATAKURI Jack normal, pulpa frambuesa, sake, mix cítrico (naranja/limón) y hojas de menta.

COLADA Ron de coco, almibar de coco, piña, crema de leche.

SAKE SOUR Sake, jarabe de goma, jugo de limón.

SOUR NACIONAL Pisco, jugo de limón, jarabe de goma.

CHARDONNAY SOUR Vino chardonnay, jarabe de goma, jugo de limón.

MOJITO TRADICIONAL Ron blanco, menta, jarabe de goma, jugo de limón.

SOUR PERUANO Destilado de uva peruano, jarabe de goma, jugo de limón sutil.

MOJITO SABORES Ron blanco, menta, jarabe de goma, jugo de limón, pulpa de fruta. DAIKIRI Ron blanco, cointreau, jugo de limón, jarabe de goma.

DAIKIRI SABORES Ron blanco, cointreau, jugo de limón, jarabe de goma, pulpa de fruta.

APEROL Aperol, vino espumante, agua mineral con gas.

RAMAZZOTTI Ramazzotti, vino espumante, agua mineral con gas

SANGRÍA TINTA/BLANCA Vino, mix de fruta picada, jarabe de goma, agua miral con gas.

ST GERMAIN SPRITS Vino espumante, stgermain, mineral con gas.

Sin alcohol MOCKTAILS base de fruta a elección, saborizado con té, goma y agua mineral. \$6.900

LIMONADAS \$3.900 JUGOS NATURALES \$3.900

BEBIDAS 350 ML \$2.600 Cafetería

EXPRESSO \$2.100

AMERICANO \$2.100

TETERA DE TÉ VERDE \$2.900

TE NEGRO O SABORES \$1.900

AGUA MINERAL CON GAS

PRISMA \$3.900 AGUA

SIN GAS PRISMA \$3.5000