

HATSU  
KOKORO

COCINA JAPONESA



# Menú

**PRODUCTOS FRESCOS – EXISTENCIAS LIMITADAS**

---

NUESTRO MENÚ ESTÁ SUJETO A EXISTENCIAS LIMITADAS PARA  
GARANTIZAR LA FRESCURA Y CALIDAD DE NUESTROS  
PRODUCTOS

(toda nuestra variedad de arroces es importada de Japón)



# GLOSARIO KOKORO

---

## Generales:

“usda prime” - certificación y sello oficial del gobierno norteamericano garantizando el marmoleo más alto (*solamente el 3% de la producción mundial recibe esta certificación*)

“arigatou gozaimasu” - gracias

“hatsu” - significa el primero, pero también hace referencia a las cosas que se hacen de corazón

“hashioki” - posa palillos

“irashaimase” - bienvenidos

“kampai” - salud (*brindis*)

“kokoro” - corazón

“ohashi” - palillos

## Alimentos:

“alga nori” - alga marina seca y comestible

“arroz shari” - arroz preparado con azúcar, sal y vinagre de arroz

“beni shoga” - jengibre encurtido

“dashi” - caldo de pescado

“goma” - ajonjolí

“hosomaki” - rollo de sushi delgado

“ikura” - hueva de salmón

“kamayaki” - cuello de pescado asado

“kanikama” - ensalada de cangrejo

“kuriimuchiizu” - queso cremoso

“kyuri” - pepino

“mamenori” - pepel de soya

“masago” - hueva de pez capelán

“panko” - pan japonés rallado

“salsa ponzu” - salsa de soya preparada con cítricos

“salsa tare” - salsa de anguila

“shiso” - hoja japonesa aromática y poco picante

“suma” - corte delgado de verduras estilo japonés

“tataki” - flameado de la proteína con la finalidad de sellar el producto

“tentsuyu” - salsa a base de dashi, mirin y salsa de soya

“tobiko” - hueva de pez volador

“toro” - ventresca de atún parte alta en grasa

“wakame” - alga comestible “wagyu” – raza bovina originaria de japon

“wasabi” - tipo de rábano picante japonés

“yamagobo” - tipo de raíz encurtida

“yuzu” - cítrico japonés





HATSU  
KOKORO  
COCINA JAPONESA

NIGIRIS OMAKASE

VIVE LA EXPERIENCIA OMAKASE KOKORO  
Y DÉJATE SORPRENDER EN CADA PREPARACIÓN  
HECHA POR EL ITAMAE ESPECIALMENTE PARA TI

pulpo	48
masago	54
ebi camarón	55
salmón chileno	67
salmón canadiense	97
salmón noruego	84
ikura	145
akami	75
chutoro	120
otora	150
negitoro	104
kampachi	86
toro hamachi	133

## NIGIRIS OMAKASE

---

VIVE LA EXPERIENCIA OMAKASE KOKORO  
Y DÉJATE SORPRENDER EN CADA PREPARACIÓN  
HECHA POR EL ITAMAE ESPECIALMENTE PARA TI

**nigiri trío 208**

(salmón port mont- atún aleta azul- pesca del día coronado con  
masago spicy- queso crema- arroz shari- flameado en mesa)

**callito 105**

(pepino- aderezo yuzu kosho- cítricos- soya- aceite trufa- sal  
himalaya)

**ebi kan 69**

(ensalada kani kokoro- camarón- aguacate)

**veggie 69**

(mix hongos japoneses- mantequilla holandesa- ralladura limón-  
cebollín)

**masago 45**

(pasta de jalapeño- cítricos)

**salmón experience 135**

(sake- ikura- piel crocante- den miso- rayu- chiles secos)

**robalo 54**

HATSU  
KOKORO  
COCINA JAPONESA

NIGIRIS OMAKASE

VIVE LA EXPERIENCIA OMAKASE KOKORO  
Y DÉJATE SORPRENDER EN CADA PREPARACIÓN  
HECHA POR EL ITAMAE ESPECIALMENTE PARA TI

robalo mau 62  
ama ebi 169  
totoaba 107  
wagyu 5 A japonés 245  
kanikama 69  
langosta 95  
(bechamel trufada-molienda de algas y  
cebollín)  
akami-salsa jengibre 85  
y dijon  
cangrejo concha suave 89  
chutoro-ikura-sake 135

atún blue fin experience 249  
akami (magro),  
chutoro(marmoleo de omega 3),  
otoro (alto marmoleo de omega  
3)  
hamachi 110  
(cola amarilla con salsa de  
chutney de mango)  
king crab 180  
(ikura- cebollín- mantequilla  
noisette)





## NIGIRIS CLÁSICOS

pulpo	42	king krab	180
masago	45	kanikama	55
ebi	44	robalo	45
uzura trufado	42	huachinango	45
unagi	115	hamachi	104
tobiko	78	salmón chileno	59
ikura	135	totoaba	76
wagyu japonés 5 As	245	kampachi	74
negitoro	89	toro hamachi	115
akami	69	cangrejo suave	74
chutoro	99	salmón candiense	85
otora	140	salmón noruego	75

## AÑADE TU TOPPING

yuzu kosho	24
uzura huevo codorniz	29
aceite de trufa	35
foie grass	45
caviar de lumpo	54
wasabi fresco natural	129
(importado rallado en tu mesa)	



## SASHIMI

---

**toro 510**

foie grass- caviar de lumpo- aceite de trufa

**salmón sake 220**

tierra de ajonjolí- vinagreta de cilantro

**zuke chutoro 360**

daikon deshidratado- vinagreta de champaña y dijon

**tataki de akami 210**

salsa cilantro- rayu picante- aguacate

**kampachi 280**

negi caramelizado- salsa yuzu y cilantro

**pesca blanca 135**

vinagreta de cebollín- yuzu kosho- hojuelas maldon

**hamachi 360**

salsa de pepino con habanero- suprema de mandarina-  
infusionado de sake- flameada- caviar de lumpo





## TIRADITOS

---

### **salmón miso 198**

(láminas selladas de salmón importado de puerto montt chile, rellenas de tsuma de vegetales- sobre un espejo de salsa miso- chamoy- coronado con salsa ponzu- kuzu e ikura)

### **akami 198**

(láminas de atún aleta azul- salsa de ajonjolí picante- rodajas finas de chile serrano)

### **pulpo sellado 188**

(láminas de pulpo cocido- marinadas con salsa de soya kokoro ajo y jengibre- selladas con aceite de olivo)

### **pesca del día 180**

(láminas de pesca del día de cultivo- sal del himalaya- pimienta- flameado- mayonesa de cilantro y negi)

### **súper kanikama hatsu 164**

(kani- masago- ralladura limón meyer- envuelta en pesca blanca fresca- mayo especial- aderezo cilantro y negi)

### **salmón noruego 210**

(láminas finas de salmón noruego tratado con especias japonesas y garnituras de wasabi- nabo- jengibre- ikura y toque de salsa nikiri)

### **combinación hatsu 320**

(callo- pulpo- leche de tigre- nabo encurtido- cítricos- corona de chutney de mango)

### **callo de hacha ensinada 290**

(salsa rayu- chiles secos- yuzu kosho- crocante de cilantro y eneldo)

### **totoaba 284**

(flameado de suprema de naranja y kiwi- vinagreta de puerro y jengibre)

HATSU  
KOKORO  
COCINA JAPONESA

## ENTRADAS

---

**tostadita kaisen 64**

(pesca mixta- miso- soya- foie grass- aceite de trufa- ikura- aguacate- salsa spicy)

**gyozas sol 69**

(paletitas crocantes preparadas al momento- rellenas de succulento rib eye- bañadas con una salsa especial de anguila preparada en casa)

**kushiage gouda (3 pzs) 65**

(brocheta de gouda empanizada con panko trabajadas a la orden)

**edamames al vapor 69**

(vaina de frijol de soya- cocidas al vapor con hojuelas de sal de mar)

**almeja batayaki 69**

(almeja chocolata- salteada con mantequilla holandesa- ponzu y salsas japonesas- espinaca- jitomate cherry montada en su concha)

**edamames kokoro 95**

(vaina de frijol de soya- salteados con salsas de la casa coronado- con hojuelas de pescado bonito “toque picante”)

**brócoli fuego 74**

(palomitas de brócoli rebozadas con harina de arroz japonesa- salteados con salsa pantai- coronados con queso gouda- mayonesa de casa flameados en tu mesa)

**esparrayakis tempura 105**

(espárragos- lámina de rib eye-mantequilla de casa)

**espárragos hatsu 105**

(espárragos salteados en grasa de pato- salsa de anguila- pure de coliflor a la tartufata)

## ENTRADAS

---

**soft shell tempurizado 92**

(crunchy cangrejo de concha suave semi frito-  
acompañado de aderezo de cilantro y salsa de cítricos)

**toro tartar 249**

(cama mix de algas- ajonjolí- toro- foie grass de pato)

**camarones roka 126**

(camarón crocante del pacífico- mezclado con salsa  
picosita- cebollín- montado sobre una cama de lechugas)

**tártara de atún 245**

(tártara de atún con paté de atún ahumado al chipotle)

**nigiri hinotama 225**

(5 piezas de arroz shari con queso crema- cubiertas de  
salmón de port mont chile- atún aleta azul- pesca blanca  
del dia coronados con masago spicy- flameado en su  
mesa)

**rollos primavera de pato confit 174**

(rollos de pato silvestre confitado- combinación de  
vegetales salteados acompañados con salsa agridulce de  
pimientos rojos y especias japonesas)



HATSU  
KOKORO  
COCINA JAPONESA

SOPAS

---

**sopa miso 74**

la más tradicional, a base de frijol de soya madurado (miso blanco) , tofu, wakame y cebollín.

**sopa de mariscos 95**

almeja, pulpo , camarón , almeja chocolata , champiñón , espinaca y shishimi togarashi

**ramen soya 174**

tradicional sopa de pork belly con hongos japoneses- huevo pochado- fideos- caldo de res



HATSU  
KOKORO  
COCINA JAPONESA

ENSALADAS

---

**ensalada fresca 49**

(mix de lechugas- jitomate cherry- tsuma de nabo- vinagreta japonesa)

**ensalada de algas y chicharron de salmón 64**

(cama de mix de lechugas- seaweed salad- chicharrón de salmón- aderezo miso-yuzu)

**ensalada de wonton 76**

(tiras de wonton crocantes- almendra tostada- mix de algas- aderezo miso)

**ensalada de mariscos 94**

(callos-camarón-salmón y pescado blanco-acompañados con un tsukemono de col spicy-pepino-harusamen-ajonjolí)



## ESPECIALES

---

**milanesa de lomo de cerdo durok 145**

(succulento lomo de cerdo japonés empanizado con panko- salsa tonkatsu- aioli de papa y mostaza japonesa- acompañado de arroz gohan especial- ensalada de col)

**vaporera de bambú (20 min) 209**

(pesca del día- verduras cocidas al vapor en bambú- arroz gohan)

**black cod 349**

(bacalao fresco de Alaska- sous vid- salsa miso- coronado con puerro- acompañado con crocante de camote- arroz gohan)





## TEPPANYAKI

---

verduras selectas de temporada asadas a la plancha,  
acompañadas de arroz gohan y salsa de cacahuete

(300gr proteína)

<b>pechuga fresca de pollo</b>	
<b>libre pastoreo</b>	<b>210</b>
<b>camarón</b>	<b>254</b>
<b>corazón de filete de res</b>	<b>280</b>
<b>mixto filete de res y camarón</b>	<b>308</b>
<b>rib eye choice USA</b>	<b>284</b>
<b>rib eye PRIME USDA USA</b>	
<b>(\$180 por cada 100g)</b>	
<b>atún aleta azul</b>	<b>440</b>
<b>vegetariano</b>	<b>179</b>
<b>mariscos</b>	<b>369</b>
<b>salmón fresco de puerto</b>	
<b>montt chile</b>	<b>345</b>

HATSU  
KOKORO  
COCINA JAPONESA

TERIYAKI

---

**solo para conocedores collar teriyaki 179**

SUJETO A EXISTENCIAS

(delicioso cuello de pescado rostizado con salsa teriyaki)

**costillar hatsu 289**

(calidad angus horneado 8 horas- bañado en salsa au jus- soya- miel- jengibre)

**corona emperador 590**

(rack de 12 a 13 costillas de cerdo corte Saint Louis, horneadas por 6 horas acompañadas por nuestra salsa especial teriyaki flameados en tu mesa)

**pollo teriyaki 210**

**camarón teriyaki 254**

**huachinango teriyaki 279**

(huachinango silvestre frito a la perfección- arroz gohan)

TEMPURAS

---

**camarones sapporo 128**

(camarón tempura envuelto con fideos de papa- sobre cama crocante de chicharrón de arroz- acompañado de aderezo de mostazas japonesas y wasabi)

**yasai tempura 140**

(vegetales frescos de temporada tempurizado)

**tempura de camarón y vegetales 285**

(camarones del pacífico y vegetales frescas de temporada tempurizadas- acompañadas de salsa tendashi: fondo tradicional de pescad- con nabo y jengibre)



## ARROCES

---

**arroz tamaki** (*grano corto*)

*(nuestra variedad de arroces es importada de Japón)*

**gohan 49**

*(arroz, cocido al vapor a la perfección, estilo japonés)*

**yakimeshis**

*(salteado en wok con fuego intenso, técnica japonesa tradicional)*

*(arroz frito- con vegetales de temporada- huevo- sazonado con soya y sake)*

<b>vegetariano</b> ( <i>sin huevo</i> )	<b>76</b>
<b>pollo</b>	<b>82</b>
<b>filete de res</b>	<b>98</b>
<b>camarón</b>	<b>102</b>
<b>mixto</b> ( <i>hasta 3 proteínas</i> )	<b>114</b>
<b>rib eye</b>	<b>120</b>

## TOPPINGS

*ensalda kani 39 / aderezo chipotle 22*

*queso crema 25 / aguacate 25*



## POKE

---

*arroz shari, salsa poke, aguacate, tenkasu, coronado con ajonjolí  
y sal marina*

**salmón puerto montt chile 115**

**atún aleta azul 130**

**poke especial 179**

(atún aleta azul, hamachi japonés, salmón chileno, pesca  
blanca tempurizada, aguacate, pepino, salsa de casa  
semipicosa, hojuelas, chile serrano)

**poke hatsu 179**

(atún, ensaladas de algas, kanicama, shitake deshidratado,  
salsa shitake, shirasa)

**poke maui 169**

(salmón chileno, akami, piña, aguacate, zanahoria, pepino,  
tomate cherry, cebollín, ajonjolí, coco rallado, aderezo de  
mango spicy)

## TOSTADAS

---

**tostada de atún 39**

(cebolla frita-spicy-atún-aguacate-limon meyer-aceite de olivo-  
furikake de shizo)

**tostada de salmón 39**

(poro frito-cilantro-aguacate-soya de habanero-salmón-aceite de  
ajonjolí-yuzu)

**tostada de camarón 36**

(camarón-espinaca-tomate cherry-aguacate-rayu-mango-salsa  
pantai)

**tostada de pulpo 44**

(puré de aguacate-pulpo al ajillo-queso parmesano-kanikama frito)

HATSU  
KOKORO  
COCINA JAPONESA

MAKITAKO HATSU

---

**salmón 110**

salmón- aguacate- camarón tempura- salsa spicy- salsa tare

**rib eye prime 145**

rib eye- pimienta salteado- salsa morita- cebollín- shishito o chile  
serrano - soya nikiri

**king krab 220**

enoki tempurizado- king krab- gelatina tosasú- sichimi tougarashi

**pulpo 160**

pulpo asado- chicharrón wagyu- aguacate- col encurtida- vinagreta  
de yuzu

**anguila 220**

anguila- foie gras- tenkatsu- salsa dulce- sansho- rayadura de limón

**jaiba de concha suave 95**

jaiba tempurizada bañada con salsa agridulce dulce sriracha y  
chichimi- cebollín- tobiko

**callo de hacha 130**

callo flameado con salsa spicy- hongos a la mantequilla- soya nikiri-  
cebollín

**kampachi 110**

aguacate tempurizado- salsa soya- mayo spicy- hoja de shiso menta  
japonesa

**atún spicy 99**

akami- pepino- cebollín- mayo picosita- aceite de ajonjolí



## MAKI-ROLLS

### la paz 125

pesca del día tempurizada-aguacate-por fuera ajonjoli-salsa de cilantro- chile serrano

### veggie maki

(vegetariano) 135

kampio-shitake-esparrago-pepino-aguacate-tamago-envuelto en alga nori-con salsa tare-takuau

### karikari

(crocante y un toque picante) 169

pesca del día: solo una proteína a elegir-atún-salmón-camarón o pescado blanco-aguacate- pepino- por fuera masago-ajonjoli-salsa spicy y tenkasu

### ebi tempura

(alga por fuera) 165

camarón tempurizado-pimientos rostizados-queso crema-coronado con cebollín

### spicy salmón 165

salmón de puerto montt chile-aguacate-cebollín-salsa spicy-por fuera ajonjoli mixto

### spicy atún 165

atún aleta azul- aguacate- cebollín-salsa spicy- por fuera ajonjoli mixto

### california 169

camarón- pepino-aguacate- por fuera tobiko- ajonjolí



HATSU  
KOKORO  
COCINA JAPONESA



**tiger eye 209**

rollo tempurizado-salmón y atún por dentro-espárragos con pesto de oba

**spicy hamachi 209**

hamachi-aguacate-cebollín-salsa spicy-por fuera ajonjolí mixto

**rib eye roll 210**

ajonjolí mixto y cebollín- por dentro rib eye- cebolla salteada- pesto de oba

**ebi kan roll 220**

camarón tempurizado- pepino- aguacate cubierto con tampico- pasta de chiles borrachos

**trufado maki 220**

perlas de tempura coronado con mayonesa de casa trufada, al centro masago al habanero-aguacate-atún o salmón- salsa ponzu

**callo roka 220**

camarón al ajillo- aguacate- cebollín por fuera y coronado con callo de hacha tempurizado- aderezo spicy- masago- chile serrano

**hana maki 230**

aguacate- coronado con ensalada de kanikama- salmón flameado y twist de limón- bañado con salsa de anguila- por dentro queso philadelphia con un toque de chiles- pepino- atún fresco

**callo maki 260**

rollo de pulpo con queso philadelphia, coronado con pico de gallo de mango y camarón empanizado

HATSU  
KOKORO  
COCINA JAPONESA

**rollo empanizado especial 195**

queso crema empanizado- coronado con ensalada tampico- al centro aguacate- camarón tempura- salsa ponzu

**chizu roll 240**

queso crema y kanikama- coronado con camarón empanizado- aderezo spicy- por dentro pulpo al ajillo- queso crema- aguacate con salsa de anguila

**soft shell crab (5 pz) 180**

cangrejo de concha suave frito- aguacate- tobiko-cebollín-salsa spicy- alga nori por fuera

**rainbow 250**

camarón y pepino- por fuera finas láminas de atún aleta azul- hamachi japonés- salmón chileno- aguacate

**tempura dinamita (picante) 310**

pesca blanca del día-pasta dinamita picante-aguacate y cebollín-envuelto en alga nori tempurizado-coronado con tampico

**maguro especial 215**

atún- salsa oriental- salsa de anguila- por dentro queso crema, callo de hacha, tobiko- aderezo ligero spicy)

**unagi king 340**

king crab alaska- pepino- aguacate- mayonesa kewpie- por fuera anguila braseada- chipotle- tenkasu- tobiko- salsatare

**maki mau 290**

pesca blanca flameada y aderezo de cilantro- coronado con cebollín- salsa kokoro especial spicy- al centro camarón tempura- queso philadelphia- kanikama- chiles toreados

**dragón 340**

camarón tempura- pepino- kanikama- salsa spicy- por fuera láminas de anguila braseada y aguacate- terminado con salsa tare- ajonjolí y tobiko

**samurai maki 290**

queso philadelphia- aguacate camarón y kanikama- coronado con salsa de masago- al centro callo al ajillo- tsuma de pepino y jalapeño tempura



## CERVEZA IMPORTADA & ARTESANAL

---

**asahi super dry 355 ml 80**  
(lager, suave y ligera tipo pilsen alemana)

**sapporo premium 650 ml 110**  
(lager, proceso tradicional fácil de beber)

**sapporo premium light 355 ml 86**  
(elegante ligera y baja en calorías)

**kirin ichiban 355 ml 86**  
(premium, proceso ichiban, sabor suave y agradable, 100% malta)

**erdinger sin alcohol 500 ml 148**

**erdinger wesbbier 500 ml 148**

**fortuna sake ale 355 ml 76**

**barril cañita fortuna 180 ml 40**

**barril cañita fortuna 355 ml 76**



HATSU  
KOKORO  
COCINA JAPONESA

CERVEZA NACIONAL

---

<b>micelob ultra</b>	<b>59</b>
<b>corona</b>	<b>45</b>
<b>corona light</b>	<b>45</b>
<b>modelo especial</b>	<b>45</b>
<b>negra modelo</b>	<b>45</b>
<b>stella</b>	<b>59</b>



HATSU  
KOKORO  
COCINA JAPONESA

SAKES

---

*(bebida japonesa fermentada de arroz)*

**sake experience**

(degustación de 4 tipos de sake, vive la experiencia)

*por copa 120 ml 210 ml*

**daishichi kimoto**

(estilo honjozo semi seco, se recomienda frio o caliente)

**ippongi denshin yuki**

(estilo junmai ginjo, frutal, floral y fresco, se recomienda beber frio)

*por botella 720 ml*

**takashimizu junmaishu**

(estilo junmai-shu, seco, floral, se recomienda beber frio o caliente)

**kaguyahime**

(estilo junmai ginjo, frutal aromático, se recomienda beber frio)

**kamotsuru itteki nyukon**

(estilo junmai ginjo, semi seco, elegante, fresco, muy versátil con los alimentos, se recomienda beber frio)

**hakkaisan tokubetsu**

(estilo junmai ginjo, semi seco, elegante, fresco, muy versátil con los alimentos, se recomienda beber frio).

SAKES NIGORI

---

*(sake sin filtrar)*

**hakutsuru nigori sayuri 300 ml**

(estilo nigori, muy frutal de gran cuerpo, se recomienda beberlo frio)

**asahi shuzo dasai 50 nigori sparkling 360 ml**

(estilo junmai daiginjo, floral un poco frutal, burbujeante tipo espumoso, se recomienda beberlo frio)

HATSU  
KOKORO  
COCINA JAPONESA

BEBIDAS SIMPLES

calpis ( <i>autentico japonés</i> )	45	
limonada	45	
naranja	45	
soda japonesa	45	
refrescos ( <i>familia coca cola</i> )	355 ml	39
agua mineral	296 ml	34
agua de piedra	650 ml	89
agua pellegrino	505 ml	69
agua perrier	330 ml	59
agua evian ( <i>natural</i> )	330 ml	43
pocari sweat	500 ml	69



CAFÉ

café de grano (*malongo - francés*)

espresso	45	
espresso doble	69	
americano	49	
capuccino	56	
latte	56	
café hatsu especial	56	
café hatsu especial c/licor	79	
kokorojillo especial	89	



TÉ

téocha ( <i>té verde</i> )	63	
houji cha ( <i>té verde tostado</i> )	63	
jengibre	45	
menta	45	
matcha	63	



HATSU  
KOKORO  
COCINA JAPONESA

DESTILADOS

TEQUILA

7 leguas bco	85
7 leguas reposado	
7 leguas añejo	
7 leguas single barrel	
herradura plata	85
herradura reposado	90
herradura ultra	120
generaciones plata	
generaciones reposado	
generaciones añejo	
generaciones cristalino	
don julio bco	85
don julio reposado	90
don julio añejo	
don julio 70	120
don julio 1942	
patron silver	
patron reposado	
patron roca silver	
cazadores cristalino	
cascahuin bco	150
mala vida bco	
orendain ollitas bco	
maestro tequilero dobel	
reserva de la familia	
platino	
casa dragones bco	200
casa dragones joven	500

MEZCAL

400 conejos	
unión	
bruxo receta inicial	

WHISKY

toki ( <i>japón</i> )	
hibiki harmony ( <i>japón</i> )	
jack daniels no. 7	85
makers mark	
woodford	135
dewards 12	
dewards 15	
macallan 12	235
macallan 18	
glenfidich 12	
glenfidich 15	110
chivas 12	120
chivas 18	200
buchannans 12	120
johnnie walker	
red label	85
johnnie walker	
black label	120
johnnie walker green label	

HATSU  
KOKORO  
COCINA JAPONESA

DESTILADOS

RON

bacardi bco	75
santa teresa 1796	
flor de caña 7	85
havana 7	85
matusalem gran	
reserva 18 años	98
platino zacapa 23	165

COGNAC

hennessy vsop	145
hennessy xo	580
martel vsop	
remy martin vsop	

BRANDY

torres 10	90
-----------	----

GINEBRA

larios	
roku	
bombay	85
beefeater	80
bulldog	90
tanqueray	89
hendricks	110
monkey 47	
botanist	
roku suntory	

OPORTO

ramos pinto tawny	
ramos pinto 20 años	

VODKA

absolut azul	
stolichnaya	
grey goose	120





## TEMAKI (CONOS)

---

**spicy salmon 95**

(salmon fresco chileno de puerto montt- spicy mayo- aguacate- cebollín- envuelto en alga nori)

**spicy atún 95**

(atún aleta azul- spicy mayo- aguacate- cebollín- envuelto en alga nori)

**pulpo 95**

(pulpo- arroz- queso crema- pepino- aguacate- envuelto en alga nori)

**salmón trufado 165**

(salmón de puerto montt chile- aderezo trufado especial- tobiko habanero- tenkasu- aguacate con alga nori)

**atún trufado 175**

(atún- aderezo trufado especial- tobiko habanero- tenkasu- aguacate con alga nori)

**cangrejo king krab 180**

(cangrejo gigante de alaska- horneado con tobiko- salsa de cilantro y aguacate- envuelto en mamenori/hoja de soya)

**negi toro 180**

(toro- atún aleta azul con alto marmoleo Omega3- cebollín- wasabi- envuelto en alga nori)

**toro- wagyu 340**

(wagyu japonés grado A-5 de la prefectura Kagoshima- toto- atún aleta azul con alto marmoleo Omega 3- wasabi- técnica tataki- envuelto en alga nori)

**temaki baja 139**

(kampachi flameado- hongo enoki a la mantequilla- mayo spicy)



HATSU  
KOKORO  
COCINA JAPONESA

VINOS

*copeo tinto*

**argentina**

mendoza, trumpeter reserve malbec  
mendoza, bianchi valentin malbec

**méxico**

valle de guadalupe, baron balche mezcla de tintos  
valle de guadalupe, balero

*copeo blanco*

**españa**

albariño, rias baixas. alba de vetus  
verdejo, rueda. flor de vetus verdejo

**italia**

pinot grigio, venecia. folonari

*vino tinto*

**méxico**

valle de guadalupe, mariatinto  
valle de guadalupe, fauno

**españa**

rivera de duero, bela  
rivera de duero, finca villacreces  
rioja, cune real crianza  
rioja, cune reserva  
toro, flor de vetus  
priorat

**usa**

livermore valley, wente zinfandel  
nava valley, opus one

HATSU  
KOKORO  
COCINA JAPONESA

VINOS

---

*vino tinto*

**argentina**

mendoza, banchi enzo  
mendoza, rutini colección malbec

**francia**

valle del rodano, perrin tinto  
saint emilion, chateau morillon  
saint emilion, chateau puy blanquet-grand cru  
valle del rodano, chateauneuf du pape les cedres

**australia**

sur de australia, penfold's shiraz cabernet

*vino blanco*

**usa**

sonoma, house of cards chardonnay

*vino rosado*

**italia**

toscana, frescobaldi alie

*prosecco*

**italia**

veneto, cavitoli prosecco

*cava*

**españa**

roger goulart gran cuvee





HATSU  
KOKORO  
COCINA JAPONESA

VINOS

---

**portugal**

valle do douro, ramos pinto tawny 20 años

*oporto*

*champagne*

**francia**

reims, taittinger rosado

