

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 Japón

“wasabi”- tipo de rábano picante japonés

“yamagobo”- tipo de raíz encurtida

“yuzu”- cítrico japonés



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
otoro	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 koshō- 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

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 y dijon	85
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)	



HATSU
KOKORO
COCINA JAPONESA

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
otoro	140	salmón noruego	75

AÑADE TU TOPPING

yuzu kosho	24
uzura huevo codorniz	29
aceite de trufa	35
foie grass	45
caviar de lumbo	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 tzuma 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 ensenada 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)

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 suculento 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)

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

ENSALADAS

ensalada fresca 49

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

ensalada de algas y chicharrón 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

(suculento 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 cacahuate

(300gr proteína)

pechuga fresca de pollo

libre pastoreo 210

camarón 254

corazón de filete de res 280

mixto filete de res y camarón 308

rib eye choice USA 284

rib eye PRIME USDA USA

(\$180 por cada 100g)

atún aleta azul 440

vegetariano 179

mariscos 369

salmón fresco de puerto

montt chile 345

HATSU
KOKORO
COCINA JAPONESA

TERIYAKI

solo para conoedores 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)

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

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, shiitake deshidratado, salsa shiitake, 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- pimiento salteado- salsa morita- cebollín- shishito o chile serrano - soya nikiri

king krab 220

enoki tempurizado- king krab- gelatina tosasu- 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 shizo menta japonesa

atún spicy 99

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

HATSU
KOKORO
COCINA JAPONESA

MAKI - ROLLOS

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 ajonjoli mixto

rib eye roll 210

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

ebi kan roll 220

camaron 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- alsa 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- bañanado 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- salsa tare

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- ajonjoli 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
(laguer, 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 alchol 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

CERVEZA NACIONAL

michelob ultra	59
corona	45
corona light	45
modelo especial	45
negra modelo	45
stella	59



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 japones</i>)	45
limonada	45
naranjada	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

hennessyvsop	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)

salmon 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 crab 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, wentz 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 banquet-grand cru
valle del rodano, chateauneuf du pape les cedres

australia

sur de australia, penfold's shyraz cabernet

vino blanco

usa

sonoma, house of cards chardonnay

vino rosado

italia

toscana, frescobaldi alie

prosecco

italia

veneto, cavicchioli prosecco

cava

españa

roger goulart gran cuvee



HATSU
KOKORO
COCINA JAPONESA
VINOS

portugal

valle do douro, ramos pinto tawny 20 años

porto

francia

reims, taittinger rosado

champagne

