



**ZEN**

**BY ZASSHI**

**DELIVERY**

## ENTRADAS

---

**Edamames al Ajo** **\$130**

Vaina de soya salteada con ajo y un toque de soya

**Coles de Bruselas** **\$165**

Fritas con salsa Tonkotsu, mayonesa japonesa y katsuo bushi

**Ensalada de Algas** **\$165**

Mix de algas japonesas, con emulsión cítrica, ikura y aceite de ajonjolí

**Shishito Peppers** **\$150**

Escalfados, sazonados con sal del Himalaya, un poco de katsuo bushi y spicy mayo

**Camarones Roca** **\$190**

Camarón tempura, marinado con un aderezo de la casa, un toque de ajonjolí y cebollín

**Jaiba de Concha Suave Frita** **\$270**

Sobre cama de lechuga y cubos de aguacate, tomate cherry y salsa ponzu especial picante. bushi y spicy mayo

# ARROCES

---

**Yakimeshi de Res** **\$165**

Arroz salteado con huevo, calabaza, zanahoria, moyashi, res y un toque de soya

**Yakimeshi de Camarón** **\$165**

Arroz salteado con huevo, calabaza, zanahoria, moyashi, camarón y un toque de soya

**Yakimeshi Chashu** **\$165**

Arroz salteado con huevo, panceta de cerdo y naruto

## Donburi

Atún Spicy \$280

Salmón Spicy \$280

Spicy del día \$220

Rainbow \$280

Maguro Mixto \$400

Unagui Don \$500



# ROLLOS

---

**Spicy del día** **\$215**

Por dentro tsuma de pepino, aguacate y pesca del día en preparación spicy, por fuera ajonjolí tostado, tobiko, cebollín y salsa de anguila

**Dragon Maki** **\$220**

Por dentro, pepino, queso crema y camarón tempura, forrado de aguacate y por encima kakiage de verduras con salsa de anguila

**Atún Especial** **\$220**

Por dentro, atún aleta azul marinado en un aderezo de trufa negra, flakes de tempura y aguacate, ajonjolí por fuera

**Ruelas Maki** **\$220**

Por dentro, jaiba de concha suave, spicy del día, aguacate, pepino, tobiko y salsa de anguila

**Nori Tenshi** **\$335**

Por dentro negitoro, chutoro, pesca blanca, ikura, erizo fresco y hoja shiso

**Santi Roll** **\$225**

Por dentro spicy tuna y aguacate forrado de pesca blanca salmón atún y aguacate

## ROLLOS

---

### King Kampachi

\$230

Por dentro aguacate pepino y kaniikama forrado de King kampachi flameado con sal del himalaya y encima Kakiague de verdura con un twist de limón

### Shake No Kawa

\$240

Por dentro salmón y aguacate, por fuera salmón flameado con unos puntos de spicy mayo cebollín y piel de salmón dorada

### Rainbow

\$225

Por dentro aguacate, pepino, queso crema y camarón empanizado, forrado con atún salmón pesca blanca y aguacate, acompañado con ikura y cebollín

### Toro Especial

\$410

Por dentro pepino y aguacate forrado de toro de atún flameado, bañado con aceite de trufa y acompañado de yuzu kosho

### Di-Maki

\$410

Por dentro aguacate y chutoro, forrado de hamachi con un toque de crema de tartufo

## ROLLOS

---

Hotate Maki \$340

Por dentro pepino y aguacate, acompañado con callo de hacha spicy, caviar y cebollín.

Unakyu \$240

Por dentro anguila dulce de rio, suma de pepino y ajonjolí por fuera

## BATERA

---

Hotate \$320

King Salmón \$360

Anguila \$420

Salmón Canadiense \$320

Toro \$440

Akami \$320

---

\*\*Nuestra lista de pescados cambia todos los días, consultar disponibilidad\*\*

El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien lo consume.

Zen 3 Ríos to go: 667 468 3233

[zenbyzasshi.com](http://zenbyzasshi.com)

Zen Primavera to go: 667 425 0334

 [zen.cln](https://www.instagram.com/zen.cln)