MOE

INARI ROOFTOP
CARTA

EST. 2025

Dicen que, hace mucho tiempo, en la alta de una montaña donde el cielo se pinta con pinceladas de atardecer, vivía un espíritu guardián llamado Inari. No vestía ropas doradas ni llevaba coronas; su tesoro era un pequeño cuenco de arroz y una sonrisa que hacía florecer los campos.

Inari le gustaba recorrer aldeas, y cada vez que encontraba a alguien que había olvidado sonreír, les ofrecía un bocado. Era un bocado especial: en cuanto lo probaban, recordaban tu sueño más antiguo; ese que alguna vez imaginaste cuando crecías que todo era posible.

Con el tiempo, Inari descubrió que no estaba aquí para cocinar solo por cocinar, sino para recordarle al mundo que la abundancia no es un premio, sino una naturaleza que se comparte. Que cuando una cocina lo que ama, se vuelve puente entre el corazón y la mesa.

Un día, Inari decidió que era momento de abrir las puertas de su refugio: un lugar donde cada plato lleva una pizca de risa, un sapo, la alma y una cucharada de propósito. Un lugar donde la receta más importante no está escrita en ningún libro, porque nace de ti: de tus manos, de la historia, de tu forma única de dar.

Y así, Inari se convirtió en un tomado.
A todos los que creen que cocinar es un acto de amor.
A los que saben que el mundo necesita más comida rica, y más gente dispuesta a servirla desde el corazón.
A los que, como Inari, entienden que la abundancia solo llega cuando se la comparte.

Hoy, si estás leyendo esto, no es casualidad.
Es porque ya eres parte de la mesa que Inari soñó hace siglos.
Y aquí, siempre habrá un lugar para vos.

Desayuno

Roof toast — $ 38.000
Tostada de pan de masa madre con mantequilla acelerada, mousse de aguacate aderezo cítrico de salmón fresco, queso crema, rabiolina de limón, cebollitas acidiaras escurridas, semillas de chía y jugetas de hinojo fresco

Pancakes — $ 35.000
Masita de panceaks con avena blanca, arándanos y frutos rojos, crema de avellana, dulce de leche patriotera y miel de maple con hojas de hinoman

Tostadas francesas — $ 34.000
Láminas de pan Brioche de jaguar al horno, servidas con crema de vainilla, frutos rojos frescos, mermelada de banana, miel de abejas, almendras tostadas y frambuesas

Fuji bowl — $ 34.000
Yogurt griego, granola hecha en casa, semillas de girasol, frutos rojos frescos, frutos secos, miel de abejas, semillas de amaranto

Tsuki sandwich — $ 34.000
Croissan de mantequilla con huevo pochados, salsa holandesa, tocino ahumado, tomate con vinagreta acidiaca y queso parmesano rallado.

Chikaro burrito — $ 36.000
Crepe de huevo, queso blaz en grieo, jamón de cerdo, champañon blanco, aguacate y almendras tostadas rotadas.

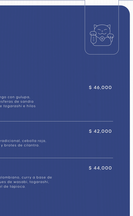
Kuma Brioche — $ 32.000
Pan Brioche con mantequilla de aja, huevo revuelto, queso Cheddar y tocineta caramelizada

Nji bowl — $ 22.000
Frutas frescas de temporada

Americano — $ 38.000
Huevos al gusto, tocineta o salchichas, croissant mantequilla mermelada, jugo de naranja y bebida caliente

Huevos al gusto — $ 24.000
Fritos, revueltos, pochados, cocidos, o omelette.

Puedes elegir 3 Toppings
Cebolín, tomate, cebolla, queso mozzarella, queso, tocineta, jaqueca, pimiento, champiñón



"El sabor es el corazón."

MENÚ

Nigiris

SAKE

Shari, salmón fresco, salsa de la casa, hojas de ajo, cebollín, ajonjolí, chicharrón de tilapia de tilapia dorada y cebolín finamente picado — $ 32.000

HARAMI

Shari ensalsha de Certified Angus Beef salsa de la casa, mayonesa de aja negra con hojas de ajo, cebollín, ajonjolí, finamente picado y nagaqua. — $ 36.000

AKAMI

Shari, atún fresco del pacífico Colombia, salsa de la casa, mayo spicy, mango, limón, cebollín y nagaqua. — $ 32.000

Ceviches

Nami Sake — $ 44.000
Salmón fresco, leche de tigre de mango con guluja, cebolla morada, cilantro, cebollín, ajonjolí, chicharrón, hojas, aguacate, canchas, lagas de hojaranh y miel de camote crocante

Inari — $ 42.000
Pesca fresca del día, leche de tigre tradicional, cebolla roja, ajo amarillo, cilantro, cebolla, cebolín y bolas de cilantro.

Tuna tataki — $ 44.000
Tazón de atún fresco del pacífico Colombiano curry a base de pepino, cilantro, leche de tigre y toques de wasabi, togarash, mayoraji, bulbs de remolacha y paper de tapioca.

Sashimis

Sake sashimi — $ 34.000
Láminas de salmón fresco curado, hilos de zanahoria, hojas de ajo, cebollín, ajonjolí, finamente picados, salsa ponzu con aceite picante de la casa

Tuna sashimi — $ 39.000
Láminas de atún fresco del pacífico Colombiano curado, cebollín, ajonjolí, hojas de ajo, finamente picados, salsa de pepino ponzu, salsa ponzu con aceite picante de la casa

Awasu sashimi — $ 46.000
Láminas de salmón y atún fresco del pacífico Colombiano curados, hilos de zanahoria, hilos de duqoin verde, láminas de pepino, cebollín, ajonjolí finamente picados, salsa ponzu de la casa

Tiraditos

Tirasake — $ 39.000
Láminas de salmón fresco curado salsa leche de tigre con toques de aceite de la casa, sizana picante, salsa de angula, cebollín finamente picados y semillas de quinoa blanca

Tiratuna — $ 36.000
Láminas de atún fresco del pacífico Colombiano, salsa a base de leche de tigre, salsa soja, salsa de tamarindo, cebollín finamente picado, ajonjolí, togarashi, cilantro, cebollín, toques de aguacate y paper de camote

Tirashiro — $ 32.000
Láminas de pesca blanca del pacífico Colombiano, salsa a base de leche de tigre, jugo de limón, gulupa, jengibre, hierbabuena, crocante de quinua y cebollín

Bocados calientes

Edamames — $ 32.000
Sazonados con salsa agridulce de miso y coco servidos con semillas de ajonjolí.

Ebi gyoza — $ 38.000
Rellenos de camarón frito, cebolla de verdeo, ajo, cebolín y toques de leche, polpetti, tortillas con salsa de soja dulce

Wonton de cerdo nikkei — $ 36.000
Rellenos de cerdo confitado al vacío con ají, cítricos, eneldo, tonka soja, ajo, cebolín y toques de leche, servidos con albahaca de ajonjolí y cebollino ocúpanos anticríjolas.

Satay de pulpo — $ 44.000
Pulpo minimizado al ceñal a base de ají panca, ají amarillo, soja y azúcar de jaggery, mirabrasa y jal brisas y servido con salsa criolla peruana

Tokaki de entraña — $ 69.000
Entraña Certified Angus Beef salteada con Kyoseijiro Kobiyari, envuelta con tyre grasa Tonkatsu en Hasa-

Buta gyoza — $ 36.000
Rellena de cerdo tierno y jugoso con soja, jengibre, kyoseijiro y cebollín, servidos con salsa gyoza en la cata.

Wonton de kankoma y trufa — $ 38.000
Rellenos, mezcla de queso, anacardo, ajó, cebollín, ajonjolí y kanshoki servidos con salsa Tacuran

Satay de pollo — $ 28.000
Pollo en brizas estilo peruano servido con kyoyo, ají banana, kanshoki de ajonjolí, cebollín, cebolla frita y crotons hecha

Satay de anticuchos — $ 24.000
Cocinado de tres, mezcladas en pasta de ajos con cilantro, comino, mirapiro y salsa kicho. Verificando y sin brisas y servidos con salsa criolla peruana

Baos

Gyuu — $ 38.000
Lomo fino de res crujiente y caramelizado servido en propuja salsa con cebolla de verdeo, zanahoria encurtida y semillas de ajonjolí tostado.

Ebi — $ 39.000
Camarón fresco temporizado, mayonesa gochujang, pepino europeo encurtido y semillas de ajonjolí tostado.

Kakuni — $ 36.000
Panceta de cerdo cocida al vacío con ají, ají kyoseijiro tostado, cebollín, cebolla salsa de hoisin, cebolla cebolla encurtida, mani tostado y brotes de cilantro.

Teriniku — $ 34.000
Pollo a la brasa al estilo peruano, servido con salsa verde norteña y salsa criolla

ROLLS

Rollo

EBISU

Langostino tempura, repollo morada encurtido, cebolla de verdeo, pepino, salmón fresco, salsa de alcaparra, semillas de ajonjolí, cebollín fresco.

$ 48.000

YOKAI

Mezcla de kanikama con mayonesa tobiko, pepino, cebolla de verdeo, cebolla morada, palmito maduro frito, cobertura de atún fresco, mayonesa de gomashio, salsa de tobiko, cebollín fresco y dogorashi.

$ 44.000

IZANAGI

Salmón fresco, queso Philadelphia, aguacate, cebollín fresco, cobertura de pescado fresco, salsa de tobiko, mayonesa japonesa, jugo de limón, sriracha y toques de togarashi

$ 46.000

AMATERASU

Anguila, pepino europeo, queso Philadelphia, cebollín fresco, palmito tempura y pomo, tenor de atún con mayonesa de ponzu.

$ 44.000

HOTEI

Camarón temporizado, cebollín fresco, aguacate, cobertura de pescado fresco del día bañada con mantequilla temporizada, salsa de tobiko, salsa criolla de limón mandarina.

$ 49.000

INARI

Atún tataki con salsa de soros, sandía caramelizada en almíbar de frutas buenas y romero, aguacate rostizado, cobertura de pomelo, salsa de tobiko, mayonesa de ají negro y crocante de tapioca.

$ 48.000

YASAI (vegano)

Repollo morado encurtido, zanahoria, cebollín, palmito tempura, cobertura de aguacate.

$ 36.000

Carbón

Harami — $ 162.000
Entraña Certified Angus Beef a la brasa

Riburdou — $ 175.000
Rib Eye Certified Angus Beef a la brasa

Ichiba — $ 148.000
Picanha Certified Angus Beef a la brasa

Ise-ebi — $ 146.000
Langosta fresca a la brasa terminada con mantequilla kyoyuzu y rebadura de limón

Puedes elegir dos acompañamientos para cualquier corte:

- **Papa** — Papa criolla a la huancaína con queso Parmesano.
- **Berenjena** — Berenjenas rostizadas servidas con aderezo de sesamo.
- **Goma ae** — Espinaca baby salteada en soja y mirin, cebollín, ajonjolí y toques de kayoin.
- **Arroz crocante** — Croquetas de arroz salteadas de queso Parmesano y cebollín bonita frítas.

Valor adición. $ 14.000

Arroces

Caldoso — $ 64.000
Arroz cocido en base de pasta de ají panca, ají amarillo, cebolla, ajo, comino, caldo de mariscos y leche, con camarones, calamar anillos, pulpo, gambas y mejillones terminado con bonito frítas y rebadura de limón mandarina.

Yakimeshi Inari — $ 68.000
Arroz frito con camarones, cerdo, pollo y gambas en salsa de soja y mirin, cebollín, cebolla, zanahoria, ajo, ajonjolí, toques de kanchi, cebollín fresco, salsa de ostras y salsa de tonkatsu, servido con crocante de tempura y wonton frito.

Pastas

Tallarin yakisoba — $ 62.000
Fideos al horno, salsa de la casa, cebolla de rama, zanahoria, ajo, jengibre, sazonaria, ají limo, pasta de cerdo en cocción lenta y gambas, finalizada con hojas frescas de cilantro.

Kuma thai — $ 65.000
Fideos de arroz en curry verde y leche de coco, con almeja y pescá blanca, servido con vegetales salteados, costrada de rapa y ornamentada con lemongrass.

POSTRES

Chokoréto

Torta densa de chocolate 65% con miso y jengibre, salsa caramelizada de chocolate y crema semi montada.

$ 24.000

Granita roja

Granita de frutas rojas, servida con helado de vainilla y gotas de sésamo y fruta fresca

$ 22.000

Matcha cake

Chiffon pie de la Matcha sobre cremeria de cuajada y salsa inglesa de romanesa

$ 24.000

¡Buena salud y buen apetito!

INARI