

尾酒 亚洲餐吧 :P 鸡尾酒 :O 亚洲餐吧

CARTA  
SALÓN

CARTA  
TAKE AWAY

**YATAI**  
**YATOI**

尾酒 亚洲餐吧 :P 鸡尾酒 :O 亚洲餐吧

# MENÚ EJECUTIVO

\$9.400

## MENÚ MEDIODÍA

- PLATO DEL DÍA (CONSULTAR)
- BEBIDA:
  - Agua
  - Gaseosa
  - Limonada
- COPA DE VINO O CERVEZA

Lunes a viernes / 12hs a 16hs

\$12.000

## MENÚ SUSHI

- 12 PIEZAS SUSHI
- BEBIDA:
  - Agua
  - Gaseosa
  - Limonada
- COPA DE VINO O CERVEZA

Lunes a viernes / 12hs a 16hs



SALÓN

### OTOSHI

Servicio de Mesa

\$900

## ENTRADAS

### PAPAS YATAI (V)

Papas fritas sazonadas con especias asiáticas, salsa de miso y shizo

\$4.900

### CORNALITOS

Cornalitos fritos con salsa tonkatsu, alioli y cilantro

\$6.300

### YAKITORI DE POLLO (X)

Brochette de pollo a la parrilla laqueado con salsa teriyaki

\$5.000

### KUSHIYAKI DE BONDIOLA (X)

Brochette de bondiola a la parrilla con salsa tonkatsu

\$5.200

### KUSHIYAKI DE LANGOSTINO (X)

Brochette de langostino a la parrilla con manteca de gongchujang

\$7.900

### GYOZAS

Ravioles chinos de cerdo con salsa ponzu

\$7.300

### CHICKEN WINGS

Alitas de pollo fritas con salsa hoisin, alioli y furikake

\$6.700

### BUTTER MISO

Salteado de calamar, chaucha y cebolla con manteca de miso y mani.

\$8.500

### KOLIAGE

Coliflor marinado en soja, ajo, jengibre, con alioli de cilantro y furikake

\$6.900

## PRINCIPALES

### PANCHO TERI

Pancho con salsa teriyaki en pan de bao, kimchi, pickle de pepino, alioli de cilantro y mani japones

\$5.000

### BAO DE PANCETA

Pan de bao clasico con panceta, alioli, sriracha y cilantro, acompañado de papas fritas

\$8.500

### BAO VEGGIE (V)

Pan de bao clasico con girgolas, alioli, sriracha y cilantro, acompañado de papas fritas

\$6.900

### PAD THAI

Bowl de fideos de arroz salteado con langostino, calamar y verduras, acompañado con cilantro y mani japones

\$13.500

### BO XAO

Bowl de fideo de udon con bondiola marinada con lemon grass, jengibre, ajo, cilantro y furikake

\$12.900

### BBQ (X)

Cerdo marinado en bbq coreano, yema, bouquet de hierbas, furikake y arroz

\$13.500

## SUSHI

### PANCHO SUSHI

Roll frito con panko, relleno de trucha, palta, pepino, alioli y nuez

\$9.800

### HANDROLL DE LANGOSTINOS

Roll de alga nori crocante con langostino y mayo sriracha (1u.)

\$4.000

### HANDROLL VEGGIE (V)

Roll de alga nori crocante con girgolas asadas, alioli vegi y verdeo (1u.)

\$3.400

### NIGIRI DE TRUCHA (X)

Nigiri de trucha flambeada con salsa miso y verdeo (4u.)

\$4.800

### YATAI ROLL (X)

Langostino, palta, pepino, envuelto en trucha (8u.)

\$10.000

### KINILAW

Ceviche filipino de maracuya con pesca del dia, lima, naranja, mango y leche de coco

\$9.900

## POSTRES

### TACADUL

Esponjoso de vainilla con cremoso de chocolate, caramelo de miso y praline

\$5.000

### MARACAPOP

Mousse de te oolong, bañada en choco blanco, almendras tostadas y miel de maracuya picante

\$5.000

### KAKIGORI DE SHOCHU

Granita de shochu, frutas de estacion, crocante de mani y salsa de frutilla picante

\$5.000

(V) VEGETARIANO

(X) APTO CELIACO

@yataiyatoi  
yataiyatoi.com



SALÓN

BEBIDAS SIN ALCOHOL	LINEA COCA COLA 354ml	\$1.900
	AGUA SIN GAS ECO DE LOS ANDES 500ml	\$1.900
	AGUA CON GAS ECO DE LOS ANDES 500ml	\$1.900

OWRS BLEND TEA	VERDE	\$1.900
	ROJO	\$1.900
	NEGRO	\$1.900

MOCKTAILS	BETTER THA MELONA Jugo fresco de melón, syrup, limón, matcha, chia hidratada.	\$3.000
	COCOBUNGA Jugo fresco de coco, lemongrass, mix de cítricos	\$3.000
	BOBBA YATI Leche de almendras, syrup especiado, café (opcional) bobbas dulces	\$3.000
	CALPICO Bebida tradicional japonesa a base de yogurt liviano, dulce y burbujeante. Jellys fruta de estación	\$3.000

CERVEZAS	CORONA 410ml	\$3.400
	STELLA ARTOIS 473ml	\$3.500
	PATAGONIA 473ml	\$3.400

COCKTAILS	OKASHI COCORUM Ron dorado, falernum, especias, bitter chocolate, espuma de coco	\$4.500
	NAKAZU MULE Vodka, soju, menta. Jengibre, lemongrass, te verde. Soda	\$4.500
	KARAI MANGO Tequila, triple sec, sake, mango, mix de cítricos, picantico La Peligrosa (opcional) togarashi	\$4.500
	LE KARA APEROL Aperol, cerveza rubia, limón	\$4.500
	TSUYOI & COMPLEX Whisky escocés, cynar. Vermú rojo, apricot brandy, sashimi de naranja	\$4.500
	LIKE MATĪNI Gin, aperitivo blanco, sale, gotitas de sabor	\$4.500
	GIN & TONIKKU Gin london dry, Tzu, Lemongrass, Wakame Tónica y Esferas de apricot.	\$4.500
	ASIAN MICHELADA Soju, Cerveza rubia, Salmuera Peligrosa, Pickles	\$4.500

COPA DE VINO	ÁLAMOS SAUVIGNON BLANC Catena Zapata	\$3.800
	ÁLAMOS MALBEC Catena Zapata	\$3.800
	ÁLAMOS MALBEC MACERACIÓN ATENUADA Catena Zapata	\$3.800

VINOS	KUNG FU MALBEC Jarilla Wines	\$24.900
	KUNG FU PET NAT Jarilla Wines	\$24.900
	LE PETIT VOYAGE TORRONTÉS Jarilla Wines	\$15.500
	LE PETIT VOYAGE PET NAT Jarilla Wines	\$15.500
	HEY MALBEC El garage de Aldo	\$11.200
	HEY ROSÉ El garage de Aldo	\$12.100
	NARANJO Jarilla Wines	\$11.000
	ALAMOS SAUVIGNON BLANC Catena Zapata	\$14.200
	ALAMOS MALBEC MACERACIÓN ATENUADA Catena Zapata	\$14.200
	SAINT FELICIEN MALBEC Catena Zapata	\$16.000
	SAINT FELICIEN CHARDONNAY Catena Zapata	\$16.000
	SAINT FELICIEN PINOT NOIR Catena Zapata	\$16.000
	DV CATENA CHARDONNAY/CHARDONNAY Catena Zapata	\$29.000
	DV CATENA CABERNET/MALBEC Catena Zapata	\$25.000
ANGELICA ZAPATA CHARDONNAY Catena Zapata	\$37.000	

ESPUMANTES	BARON B EXTRA BRUT Chandon	\$27.500
	CHANDON DÉLICE Chandon	\$13.900
	CHANDON APÉRITIF Chandon	\$13.900
	CHANDON ROSÉ Chandon	\$13.900
	CHANDON EXTRA BRUT Chandon	\$13.900

COCKTAILS BY. LA PELIGROSA.

PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS



TAKE AWAY

ENTRADAS

- PAPAS YATAI (V)**  
Papas fritas sazonadas con especias asiáticas, salsa de miso y shizo \$4.900
- CORNALITOS**  
Cornalitos fritos con salsa tonkatsu, alioli y cilantro \$6.300
- YAKITORI DE POLLO** ✂  
Brochette de pollo a la parrilla laqueado con salsa teriyaki \$5.000
- KUSHIYAKI DE BONDIOLA** ✂  
Brochette de bondiola a la parrilla con salsa tonkatsu \$5.200
- KUSHIYAKI DE LANGOSTINO** ✂  
Brochette de langostino a la parrilla con manteca de gonchujang \$7.900
- GYOZAS**  
Ravioles chinos de cerdo con salsa ponzu \$7.300
- CHICKEN WINGS**  
Alitas de pollo fritas con salsa hoisin, alioli y furikake \$6.700
- BUTTER MISO**  
Salteado de calamar, chaucha y cebolla con manteca de miso y maní. \$8.500
- KOLIAGE**  
Coliflor marinado en soja, ajo, jengibre, con alioli de cilantro y furikake \$6.900

PRINCIPALES

- PANCHO TERI**  
Pancho con salsa teriyaki en pan de bao, kimchi, pickle de pepino, alioli de cilantro y mani japones \$5.000
- BAO DE PANCETA**  
Pan de bao clasico con panceta, alioli, sriracha y cilantro, acompañado de papas fritas \$8.500
- BAO VEGGIE (V)**  
Pan de bao clasico con girgolas, alioli, sriracha y cilantro, acompañado de papas fritas \$6.900
- PAD THAI**  
Bowl de fideos de arroz salteado con langostino, calamar y verduras, acompañado con cilantro y mani japones \$13.500

SUSHI

- YATAI ROLL** ✂  
Langostino, palta, pepino, envuelto en trucha (8u.) \$10.000
- KINILAW**  
Ceviche filipino de maracuya con pesca del dia, lima, naranja, mango y leche de coco \$9.900

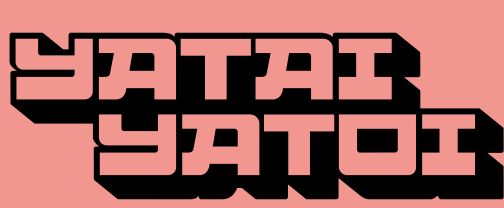
POSTRES

- MARACAPOP**  
Mousse de te oolong, bañada en choco blanco, almendras tostadas y miel de maracuya picante \$5.000

(V) VEGETARIANO

✂ APTO CELIACO

@yataiyatoi  
yataiyatoi.com



TAKE AWAY

<b>BEBIDAS SIN ALCOHOL</b>	<b>LINEA COCA COLA</b> 354ml	\$1.900
	<b>AGUA SIN GAS ECO DE LOS ANDES</b> 500ml	\$1.900
	<b>AGUA CON GAS ECO DE LOS ANDES</b> 500ml	\$1.900

<b>OWRS BLEND TEA</b>	<b>VERDE</b>	\$1.900
	<b>ROJO</b>	\$1.900
	<b>NEGRO</b>	\$1.900

<b>MOCKTAILS</b>	<b>BETTER THA MELONA</b> Jugo fresco de melón, syrup, limón, matcha, chia hidratada.	\$3.000
	<b>COCOBUNGA</b> Jugo fresco de coco, lemongrass, mix de cítricos	\$3.000
	<b>BOBBA YATI</b> Leche de almendras, syrup especiado, café (opcional) bobbas dulces	\$3.000
	<b>CALPICO</b> Bebida tradicional japonesa a base de yogurt liviano, dulce y burbujeante. Jellys fruta de estación	\$3.000

<b>CERVEZAS</b>	<b>CORONA</b> 410ml	\$3.400
	<b>STELLA ARTOIS</b> 473ml	\$3.500
	<b>PATAGONIA</b> 473ml	\$3.400

<b>COCKTAILS</b>	<b>OKASHI COCORUM</b> Ron dorado, falernum, especias, bitter chocolate, espuma de coco	\$4.500
	<b>NAKAZU MULE</b> Vodka, soju, menta. Jengibre, lemongrass, te verde. Soda	\$4.500
	<b>KARAI MANGO</b> Tequila, triple sec, sake, mango, mix de cítricos, picantico La Peligrosa (opcional) togarashi	\$4.500
	<b>LE KARA APEROL</b> Aperol, cerveza rubia, limón	\$4.500
	<b>TSUYOI &amp; COMPLEX</b> Whisky escocés, cynar. Vermú rojo, apricot brandy, sashimi de naranja	\$4.500
	<b>LIKE MATĪNI</b> Gin, aperitivo blanco, sale, gotitas de sabor	\$4.500
	<b>GIN &amp; TONIKKU</b> Gin london dry, Tzu, Lemongrass, Wakame Tónica y Esferas de apricot.	\$4.500
	<b>ASIAN MICHELADA</b> Soju, Cerveza rubia, Salmuera Peligrosa, Pickles	\$4.500

<b>VINOS</b>	<b>KUNG FU MALBEC</b> Jarilla Wines	\$24.900
	<b>KUNG FU PET NAT</b> Jarilla Wines	\$24.900
	<b>LE PETIT VOYAGE TORRONTÉS</b> Jarilla Wines	\$15.500
	<b>LE PETIT VOYAGE PET NAT</b> Jarilla Wines	\$15.500
	<b>HEY MALBEC</b> El garage de Aldo	\$11.200
	<b>HEY ROSÉ</b> El garage de Aldo	\$12.100
	<b>NARANJO</b> Jarilla Wines	\$11.000
	<b>ALAMOS SAUVIGNON BLANC</b> Catena Zapata	\$14.200
	<b>ALAMOS MALBEC MACERACIÓN ATENUADA</b> Catena Zapata	\$14.200
	<b>SAINT FELICIEN MALBEC</b> Catena Zapata	\$16.000
	<b>SAINT FELICIEN CHARDONNAY</b> Catena Zapata	\$16.000
	<b>SAINT FELICIEN PINOT NOIR</b> Catena Zapata	\$16.000
	<b>DV CATENA CHARDONNAY/CHARDONNAY</b> Catena Zapata	\$29.000
	<b>DV CATENA CABERNET/MALBEC</b> Catena Zapata	\$25.000
<b>ANGELICA ZAPATA CHARDONNAY</b> Catena Zapata	\$37.000	

COCKTAILS BY. LA PELIGROSA.

PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS