

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

\$15.000

## MENÚ MEDIODÍA

- BAO DE PANCETA O VEGGIE CON PAPAS
- BEBIDA:
  - Agua
  - Gaseosa
  - Limonada
- COPA DE VINO O CERVEZA

Lunes a viernes / 12hs a 16hs



## SALÓN

### OTOSHI

Servicio de Mesa

\$1.300

## ENTRADAS

### KAHLA PLI ¡NUEVA INCORPORACIÓN!

Repollo braseado, mix de verdes, salsa de curry amarillo y furikake

\$9.300

### PAPAS YATAI (V)

Papas fritas sazonadas con especias asiáticas

\$7.500

### SATAY DE POLLO (X)

Brochette de pollo a la parrilla laqueado con salsa de mani

\$7.500

### THIT KHO DE BONDIOLA (X)

Brochette de bondiola a la parrilla con salsa de caramelo de pescado

\$8.000

### KUSHIYAKI DE LANGOSTINO (X)

Brochette de langostino a la parrilla con manteca de gongchujang

\$13.000

### GYOZAS

Ravioles chinos de cerdo con salsa ponzu

\$11.000

### CHICKEN WINGS

alitas de pollo fritas, salsa bullgogi y tofusause

\$9.500

### BAO DE PANCETA

Pan de bao clásico con panceta, alioli, sriracha y cilantro

\$10.500

### BAO VEGGIE (V)

Pan de bao clásico con gírgolas, alioli, sriracha y cilantro

\$7.800

## PRINCIPALES

### OGSUSU GAE ¡NUEVA INCORPORACIÓN!

Salchicha envuelta en queso, alga nori y masa dulce, rebozado en papas y panko, con salsa tonkatsu, jengibre y cebolla morada

\$10.500

### PANCHO TERI

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

\$9.500

### BUTTER MISO

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

\$16.000

### KINILAW

Ceviche filipino de pesca blanca con salsa de cítrico, leche de coco, mango y crocante de plátano

\$17.000

### PAD THAI

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

\$21.000

### BO XAO

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

\$19.900

## SUSHI

### HANDROLL DE LANGOSTINOS

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

\$4.600

### HANDROLL VEGGIE (V)

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

\$3.800

### NIGUIRI DE TRUCHA (X)

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

\$7.000

### YATAI ROLL (X)

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

\$13.000

## POSTRES

### FLAN DE MISO

Flan de miso con bocha de helado de dulce de leche y almendras tostadas.

\$7.000

### KURO ROLL

Roll de cacao negro, relleno de mousse de dulce de leche, acompañado de un dip de salsa de dulce de leche.

\$7.000

### TACADUL

Crema mocha, crema batida, mousse de chocolate y praliné.

\$7.000

(V) VEGETARIANO

(X) APTO CELIACO

@yataiyatoi

yataiyatoi.com



SALÓN

BEBIDAS SIN ALCOHOL	LINEA COCA COLA 354ml	\$3.300
	AGUA SIN GAS ECO DE LOS ANDES 500ml	\$3.000
	AGUA CON GAS ECO DE LOS ANDES 500ml	\$3.000
COFEE	CAFÉ NESPRESSO	\$3.200
OWRS BLEND TEA	VERDE	\$3.000
	ROJO	\$3.000
	NEGRO	\$3.000
MOCKTAILS	BETTER THA MELONA Almíbar de té verde, jugo de melón y chia activada	\$4.500
	COCOBUNGA Almíbar de lemongrass, limón y leche de coco	\$4.500
	BOBBA YATI Leche de almendras, syrup especiado, café (opcional) bobbas dulces	\$4.500
	CALPICO Bebida tradicional japonesa a base de kefir liviano, dulce y burbujeante, jellys de fruta	\$4.500
CERVEZAS	CORONA 410ml	\$5.000
	STELLA ARTOIS 473ml	\$5.300
	PATAGONIA 473ml	\$5.000
COCKTAILS	OKASHI COCORUM Ron dorado, falernum, almíbar de lemongrass y leche de coco	\$6.900
	NAKAZU MULE Vodka, sake, matcha y soda	\$6.900
	KARAI MANGO Tequila, sake, mix de cítricos, mango y tabasco	\$6.900
	LE KARA APEROL Aperol, sake, matcha, limón y cerveza rubia	\$6.900
	TSUYOI & COMPLEX Gin, cynar, vermú rojo, apricot brandy, y sashimi de naranja	\$6.900
	LIKE MATĪNI Gin, aperitivo blanco, vodka, sake, gotitas de aceite en eneldo y zanahoria	\$6.900
	GIN & TONIKKU Gin london dry, tzu, limón y tónica	\$6.500
	ASIAN MICHELADA Sake, tabasco, cerveza rubia y pincho de pickes	\$6.900
COPA DE VINO	ÁLAMOS SAUVIGNON BLANC Catena Zapata	\$5.900
	ÁLAMOS MALBEC Catena Zapata	\$5.900
	ÁLAMOS MALBEC MACERACIÓN ATENUADA Catena Zapata	\$5.900
VINOS	KUNG FU MALBEC Jarilla Wines	\$33.000
	KUNG FU PET NAT Jarilla Wines	\$33.000
	LE PETIT VOYAGE TORRONTÉS Jarilla Wines	\$21.000
	LE PETIT VOYAGE PET NAT Jarilla Wines	\$21.000
	HEY MALBEC El garage de Aldo	\$17.500
	HEY ROSÉ El garage de Aldo	\$17.500
	NARANJO Jarilla Wines	\$17.500
	ALAMOS SAUVIGNON BLANC Catena Zapata	\$16.200
	ALAMOS MALBEC MACERACIÓN ATENUADA Catena Zapata	\$16.200
	SAINT FELICIEN MALBEC Catena Zapata	\$19.900
	SAINT FELICIEN CHARDONNAY Catena Zapata	\$19.900
	SAINT FELICIEN PINOT NOIR Catena Zapata	\$19.900
	DV CATENA CHARDONNAY/CHARDONNAY Catena Zapata	\$38.000
	DV CATENA CABERNET/MALBEC Catena Zapata	\$35.000
	ANGELICA ZAPATA CHARDONNAY Catena Zapata	\$47.000
ESPUMANTES	BARON B EXTRA BRUT Chandon	\$35.000
	CHANDON DÉLICE Chandon	\$19.800
	CHANDON APÉRITIF Chandon	\$19.800
	CHANDON ROSÉ Chandon	\$19.800
	CHANDON EXTRA BRUT Chandon	\$19.800
COCKTAILS BY. LA PELIGROSA. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS		



TAKE AWAY

<b>ENTRADAS</b>	<b>KAHLA PLI ¡NUEVA INCORPORACIÓN!</b>	
	Repollo braseado, mix de verdes, salsa de curry amarillo y furikake	\$9.300
	<b>PAPAS YATAI (V)</b>	
	Papas fritas sazonadas con especias asiáticas	\$7.500
	<b>SATAY DE POLLO</b> ✂	
	Brochette de pollo a la parrilla laqueado con salsa de mani	\$7.500
	<b>THIT KHO DE BONDIOLA</b> ✂	
	Brochette de bondiola a la parrilla con salsa de caramelo de pescado	\$8.000
<b>KUSHIYAKI DE LANGOSTINO</b> ✂		
Brochette de langostino a la parrilla con manteca de gongchujang	\$13.000	
<b>GYOZAS</b>		
Ravioles chinos de cerdo con salsa ponzu	\$11.000	
<b>CHICKEN WINGS</b>		
alitas de pollo fritas, salsa bullgogi y tofusause	\$9.500	
<b>BAO DE PANCETA</b>		
Pan de bao clásico con panceta, alioli, sriracha y cilantro	\$10.500	
<b>BAO VEGGIE (V)</b>		
Pan de bao clásico con girgolas, alioli, sriracha y cilantro	\$7.800	

<b>PRINCIPALES</b>	<b>OGSUSU GAE ¡NUEVA INCORPORACIÓN!</b>	
	Salchicha envuelta en queso, alga nori y masa dulce, rebozado en papas y panko, con salsa tonkatsu, jengibre y cebolla morada	\$10.500
	<b>PANCHO TERI</b>	
	Pancho con salsa teriyaki en pan de bao, kimchi, pickle de pepino, alioli de cilantro y mani japones	\$9.500
	<b>BUTTER MISO</b>	
	Salteado de calamar, chaucha y cebolla con arroz, manteca de miso y mani	\$16.000
<b>KINILAW</b>		
Ceviche filipino de pesca blanca con salsa de cítrico, leche de coco, mango y crocante de plátan	\$17.000	
<b>PAD THAI</b>		
Bowl de fideos de arroz salteado con langostino, calamar y verduras, acompañado con cilantro y mani japones	\$21.000	

<b>SUSHI</b>	<b>YATAI ROLL</b> ✂	
Langostino, palta, pepino, envuelto en trucha (8u.)	\$13.000	

<b>POSTRES</b>	<b>FLAN DE MISO</b>	
	Flan de miso con bocha de helado de dulce de leche y almendras tostadas.	\$7.000
	<b>KURO ROLL</b>	
Roll de cacao negro, relleno de mousse de dulce de leche, acompañado de un dip de salsa de dulce de leche.	\$7.000	
<b>TACADUL</b>		
Crema mocha, crema batida, mousse de chocolate y praliné.	\$7.000	

(V) VEGETARIANO

✂ APTO CELIACO

@yataiyatoi  
yataiyatoi.com



TAKE AWAY

BEBIDAS SIN ALCOHOL	LINEA COCA COLA 354ml	\$3.300
	AGUA SIN GAS ECO DE LOS ANDES 500ml	\$3.000
	AGUA CON GAS ECO DE LOS ANDES 500ml	\$3.000
COFEE	CAFÉ NESPRESSO	\$3.200
OWRS BLEND TEA	VERDE	\$3.000
	ROJO	\$3.000
	NEGRO	\$3.000
MOCKTAILS	BETTER THA MELONA Almíbar de té verde, jugo de melón y chia activada	\$4.500
	COCOBUNGA Almíbar de lemongrass, limón y leche de coco	\$4.500
	BOBBA YATI Leche de almendras, syrup especiado, café (opcional) bobbas dulces	\$4.500
	CALPICO Bebida tradicional japonesa a base de kefir liviano, dulce y burbujeante, jellys de fruta	\$4.500
CERVEZAS	CORONA 410ml	\$5.000
	STELLA ARTOIS 473ml	\$5.300
	PATAGONIA 473ml	\$5.000
COCKTAILS	OKASHI COCORUM Ron dorado, falernum, almíbar de lemongrass y leche de coco	\$6.900
	NAKAZU MULE Vodka, sake, matcha y soda	\$6.900
	KARAI MANGO Tequila, sake, mix de cítricos, mango y tabasco	\$6.900
	LE KARA APEROL Aperol, sake, matcha, limón y cerveza rubia	\$6.900
	TSUYOI & COMPLEX Gin, cynar, vermú rojo, apricot brandy, y sashimi de naranja	\$6.900
	LIKE MATĪNI Gin, aperitivo blanco, vodka, sake, gotitas de aceite en eneldo y zanahoria	\$6.900
	GIN & TONIKKU Gin london dry, tzu, limón y tónica	\$6.900
	ASIAN MICHELADA Sake, tabasco, cerveza rubia y pincho de pickes	\$6.900
VINOS	KUNG FU MALBEC Jarilla Wines	\$33.000
	KUNG FU PET NAT Jarilla Wines	\$33.000
	LE PETIT VOYAGE TORRONTÉS Jarilla Wines	\$21.000
	LE PETIT VOYAGE PET NAT Jarilla Wines	\$21.000
	HEY MALBEC El garage de Aldo	\$17.500
	HEY ROSÉ El garage de Aldo	\$17.500
	NARANJO Jarilla Wines	\$17.500
	ALAMOS SAUVIGNON BLANC Catena Zapata	\$16.200
	ALAMOS MALBEC MACERACIÓN ATENUADA Catena Zapata	\$16.200
	SAINT FELICIEN MALBEC Catena Zapata	\$19.900
	SAINT FELICIEN CHARDONNAY Catena Zapata	\$19.900
	SAINT FELICIEN PINOT NOIR Catena Zapata	\$19.900
	DV CATENA CHARDONNAY/CHARDONNAY Catena Zapata	\$38.000
	DV CATENA CABERNET/MALBEC Catena Zapata	\$35.000
ANGELICA ZAPATA CHARDONNAY Catena Zapata	\$47.000	

COCKTAILS BY. LA PELIGROSA.

PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS