



Marikosama

O M A K A S E



Omakase

Experiencia en barra



En Marikosama, el omakase es confianza, técnica y temporada.
Cada paso nace del producto, del tiempo y de la mano del itamae.
Un recorrido pensado para dejarse llevar.



Apto para celíacos y vegetarianos.



No se acepta el ingreso
de menores de 12 años.



Marikosama

O M A K A S E



Omakase

Experiencia en barra

En Marikosama, cada experiencia invita a confiar y dejarse llevar. Trabajamos con pesca madurada, verduras y frutas de estación, y todas nuestras salsas, emulsiones y toppings son de elaboración propia.

Marikosama Experience

14 pasos

Una experiencia gourmet en barra, pensada para disfrutar sin anticipar cada paso, sino para degustar y confiar. Un recorrido elaborado con la mejor pesca madurada, verduras y frutas de temporada. Incluye té verde japonés libre.

\$70.000 | efectivo / transferencia

\$76.000 | otros medios de pago

Marikosama Session

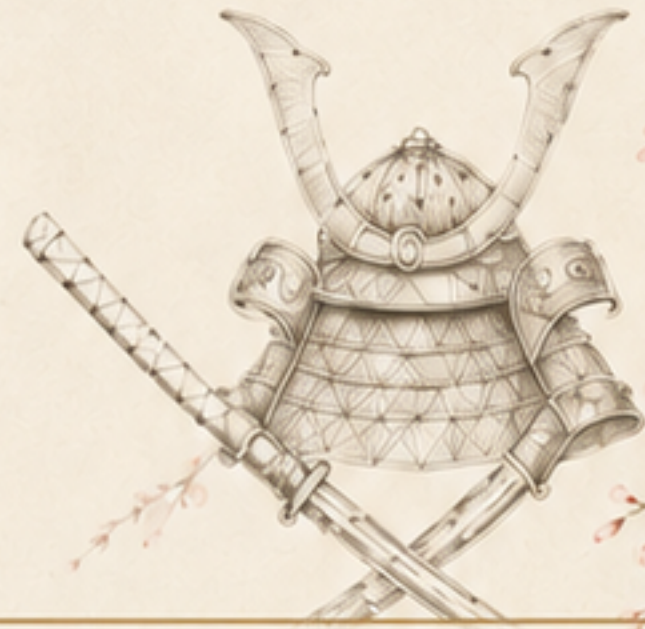
10 pasos

Una versión más breve de la experiencia omakase, ideal para descubrir el universo Marikosama desde una mirada gourmet. Un recorrido pensado para degustar, confiar y disfrutar la esencia de nuestra cocina de temporada.

\$54.500 | efectivo / transferencia

\$59.000 | otros medios de pago

Vinos



Maridaje 3 copas — Finca del Nunca Jamás
Naranja / Rosé de Malbec / Pinot Noir

\$40.000

Copas individuales únicamente de los vinos del maridaje: \$14.000 c/u

Vinos Blancos



Vino	Varietal	Bodega	Precio botella
Tomero	<i>Sauvignon Blanc</i>	Vistalba	\$32.000
María Magdalena	<i>Chardonnay 2024</i>	Sottano	\$42.000
Reto	<i>Chardonnay</i>	Colosso Wines	\$30.000
Indomable	<i>Blanc de Malbec</i>	Colosso Wines	\$32.000
Fioravante Reserva	<i>Sauvignon Blanc</i>	Sottano	\$36.000
Línea Etcétera	<i>Semillón / Chardonnay / Naranja</i>	Finca del Nunca Jamás	\$32.000 c/u

Espumantes



Vino	Varietal	Bodega	Precio botella
Pascual Toso	<i>Espumante Chardonnay</i>	Pascual Toso	\$34.000
Indomable Rosado	<i>Espumante Rosado</i>	Colosso Wines	\$35.000
Indomable Pinot-Chardonnay	<i>Espumante Pinot-Chardonnay</i>	Colosso Wines	\$35.000



Temperatura de servicio recomendada



Blancos y espumantes: 8–12 °C



Descorche

\$26.000



Vinos



Vinos Rosados

Vino	Varietal	Bodega	Precio botella
Rosé Merlot S'il Vous Plaît	Rosé	Pulenta Estate	\$43.000
Mil Demonios	Rosé	Sottano	\$36.000
Línea Etcétera	Rosé de Malbec	Finca del Nunca Jamás	\$32.000 c/u

Vinos Tintos

Vino	Varietal	Bodega	Precio botella
Mil Demonios	Pinot Noir 2024	Sottano	\$37.000
Línea Etcétera	Criolla / Pinot Noir	Finca del Nunca Jamás	\$32.000 c/u



Temperatura de servicio recomendada



Rosados: 8–12 °C



Tintos: 14–16 °C

Copas individuales únicamente
de los vinos del maridaje:

\$14.000 c/u



Bebidas

Sake, Cervezas & Sin alcohol

Sake

SAKE	TIPO	PRESENTACIÓN	ORIGEN	PRECIO
Sake Maru	Futsu-shu	180 ml	Japón	\$18.000
Sake Takara Masamune	Futsu-shu	180 ml	EE.UU	\$20.000
Hakutsuru Junmai Ginjo Sake	Junmai Ginjo	180 ml	Japón	\$24.000

Cervezas

CERVEZA	PRESENTACIÓN	ORIGEN	PRECIO
Asahi	Porrón 330 ml	Japón	\$13.000
Tsingtao	Porrón 330 ml	China	\$15.000

Bebidas sin alcohol

Levité de manzana o pomelo	500 ml	\$5.000
Agua con o sin gas	500 ml	\$4.500

Maridaje de té libre

3 variedades

Muy pronto

\$19.000