



Marikosama

Menú a la carta

Pesca nacional / maduración / productos de estación



*En Marikosama, cada preparación nace del respeto por el producto.
Trabajamos con pesca nacional, maduración y elaboraciones propias.
Una carta de estación para elegir a tu ritmo, entre técnica, textura y sabor.
Cada visita propone un recorrido distinto, delicado y contemporáneo.*

Sugerencias del Itamae

Sashimi Omakase

Nuestra mejor selección de pescas maduras / toppings / 12u

\$42.000

Nigiri Omakase

Selección de nigiris con las mejores pescas disponibles del día / 8u

\$31.000

Inspiración del Itamae

Nigiris intervenidos con toppings / salsas / técnicas del itamae / 8u

\$41.000

Sashimi

5 cortes

Trucha / salmón

maduración de 3 a 4 días

\$19.500

Pesca blanca de temporada

según disponibilidad

\$16.000



Marikosama

Nigiri

2 unidades



Clásicos

Trucha / salmón	\$7.500
<i>sakana</i>	

Pesca blanca de temporada	\$7.000
<i>anchoa de banco / besugo / palometa / chernia / lisa / según disponibilidad</i>	

Especiales

Ventresca picante	\$10.500
<i>ventresca / salsa picante / topping de la casa</i>	

Nigiri Chutney	\$7.900
<i>pesca de temporada / chutney de la casa</i>	

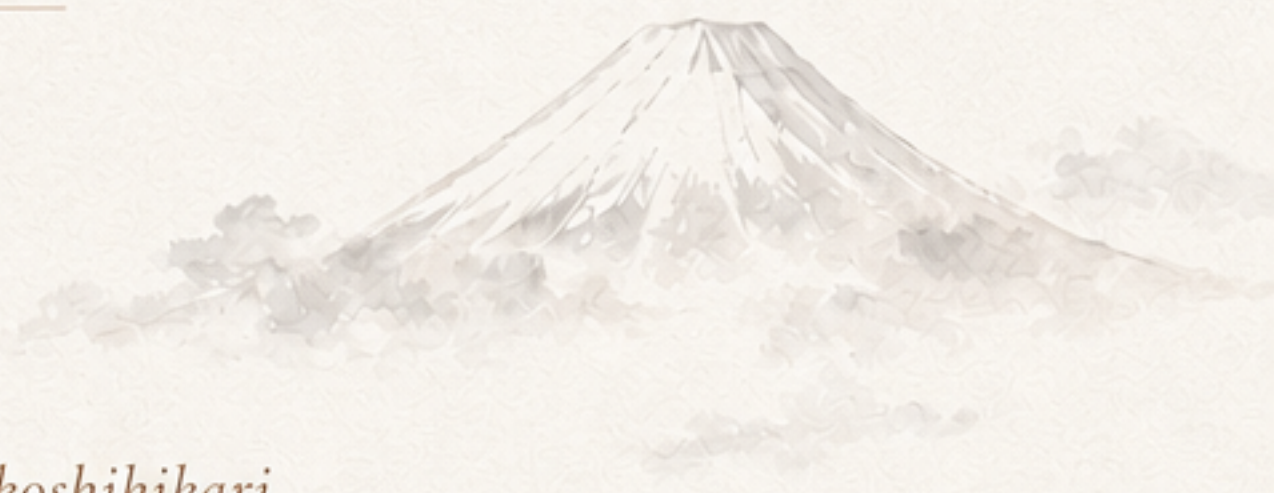
Calamar con nikiri y togarashi	\$8.200
<i>calamar / nikiri / togarashi</i>	

Langostino en manteca de miso	\$9.000
<i>langostino / manteca de miso</i>	

Chernia marinada	\$7.900
<i>chernia / miso de naranja</i>	

Trucha en salsa de pescado	\$7.600
<i>trucha madurada / salsa de pescado</i>	

Pesca blanca Kombujime	\$7.900
<i>pesca blanca de temporada / técnica kombujime</i>	



Handrolls

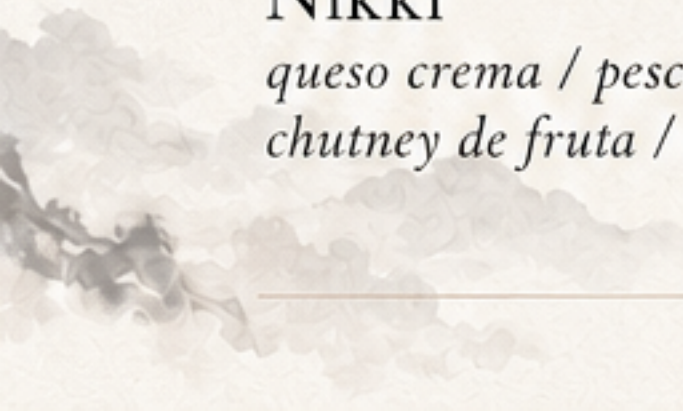
Todos nuestros handrolls se elaboran con arroz koshihikari y mix de vinagres de la casa.

Pack de Handrolls • 4 unidades	\$26.500
Trucha / Salmón trucha o salmón / manteca dulce picante / batata crocante / cebolla fresca en pluma	\$7.700
Pesca blanca pesca blanca de temporada / salsa de ajíes tatemados / batata y boniato crocante	\$6.800
Langostino langostino / manteca de wasabi / mayonesa de eneldo / cebolla crocante	\$7.900
Tamago tamago / mayonesa japonesa / hebras de pepino	\$6.200

Rolls

Uramaki • 8 unidades

Matsuri trucha / sunomono / emulsión de eneldo y lima / garrapiñada dulce	\$22.000
Akai kanikama en mayonesa de miso / sésamo tostado / panko crocante en manteca de ajo	\$22.500
Umami Rainbow queso crema / langostino salteado en manteca / cobertura de trucha, palta y pesca blanca / flameado en manteca de miso	\$23.500
Crunch Roll trucha / palta / queso crema / boniato / mayonesa japonesa / crunch de boniato frito	\$21.000
Nikki queso crema / pesca cocida / ensalada / cobertura de palta quemada / chutney de fruta / mayonesa de miso	\$20.500



Marikosama



Tiraditos

12 cortes de usuzukuri

Tiradito de pesca blanca \$32.000

*pesca blanca laminada / emulsión de morrones tatemados /
toque de leche de tigre / hebras de pepino /
panko crocante tostado en manteca de ajo*

Tiradito de trucha flameada \$35.000

*trucha flameada / manteca de ajo y wasabi /
salsa oscura de miso / crocante de batata y boniato*

Ceviches

Ceviche Clásico \$33.000

*trucha o salmón / pesca blanca / langostino / leche de tigre / cilantro /
cebolla morada en brunoise y en pluma / maíz cancha /
abanico de palta / chips crocantes de batata y boniato*

Ceviche de Ajíes \$35.000

*trucha o salmón / pesca blanca / langostino /
leche de tigre de rocoto y ajíes tatemados / choclo sellado al fuego /
abanico de palta / chips crocantes de batata y boniato*

Tartares

Tartar de pesca blanca \$29.000

*corte rústico / aceite de ajíes quemados / chutney de la casa /
salsa agri dulce de pescado / arroz koshihikari con mix de vinagres
de la casa / palta en cubos / cebolla en juliana o verdeo / cilantro / perejil*

Tartar de trucha \$33.500

*corte rústico / rosa de palta quemada / boniato en cubos /
maíz cancha / emulsión cítrica de morrones tatemados /
cebolla crocante / panko tostado en manteca de ajo*

MARIKOSAMA



POSTRE

Peras en almíbar de hibiscus	\$6.800
<i>x2 / queso crema miso / lima rallada / crocante de garrapiñada</i>	

VINOS POR COPA

Línea Etcétera	\$14.000
----------------------	----------

*Bodega Finca del Nunca Jamás
Naranja / Semillón / Criolla*

Tomero Sauvignon Blanc	\$15.000
------------------------------	----------

Bodega Tomero / Sauvignon Blanc

SAKE

medida: 180 ml

Maru	\$16.000
------------	----------

Takara Masamune	\$18.000
-----------------------	----------

CERVEZAS

Asahi / origen japonés / porrón 330 ml	\$12.000
--	----------

Tsing Tao / origen chino / porrón 330 ml	\$15.000
--	----------

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua con o sin gas	\$3.500
--------------------------	---------

Agua saborizada de pomelo o manzana	\$4.500
---	---------

Té japonés libre	\$12.000
------------------------	----------



La disponibilidad de pescas y etiquetas puede variar según temporada.