

EMPERADOR

MEIJI

BRASERO JAPONÉS



SOMOS EL PRIMER BRASERO JAPONÉS
DE BUENOS AIRES.

Con nuestra Robata ofrecemos
sofisticación al estilo izakaya tradicional, donde el comer
en porciones pequeñas permite degustar la mayor parte
de nuestra propuesta.



Santander
Select

VISA

CLICKEA LA CATEGORÍA DESEADA

OTSUMAMI - entradas

ROBATA - parrilla

MEINDISSHU - principales

OSUSHI - sushi

OKAZU - guarniciones

DEZAATO - postres

HIRU - menú ejecutivo

NOMIMONO - bebidas

GYOZAS

BUTANIKU

cerdo confit / negui / ponzu ahumado 4 u. \$8.900

SAKANA

trucha salmonada / akusai / negui / ponzu ahumado 4 u. \$8.900

YASAI VEGAN

tofu / champiñones / akusai / verdeo / ponzu ahumado 4 u. \$7.800

KATSUSANDO

WAGYU NEW

wagyu panko / pan lactal / mayo spicy \$13.500

SHIROMI

pescado furai / pan lactal / mayo spicy \$12.000

CRISPY GOHAN

NIKU NEW

tartar wagyu / arroz furai 2 u. \$4.900

SAKE

tartar de trucha salmonada / arroz furai 2 u. \$4.900

YASAI VEGGIE

tartar de tofu / arroz furai 2 u. \$3.000

NIKU TARTAR NEW

\$12.500

wagyu / ciboulette / huevo de codorniz / pan robata

EDAMAME SPICY NEW VEGAN

\$6.800

vainas de soja / sal marina / ajo y picante oriental

TEMPURA

\$13.500

mix de mariscos / mayo wasabi / sweet miso

RITO USUKURI


\$16.000

tiradito de trucha salmonada flambado / sweet miso / lima / masa filo


CHIRASHI

\$19.000

trucha salmonada / pulpo / pescado blanco / langostino / arroz

KARIFURAWA  **\$9.000**

Coliflor confitado en manteca japonesa / grillado y bañado
mayonesa de ajo negro / lluvia de praliné

MISO NASU  **\$8.500**

Berenjena rostizada en salsa de soja misin / bañada en swift
miso / lluvia de cashew

YAKI

NIKU
Brochette de ojo de bife / salsa teriyaki **\$8.000**

TORI
Brochette de pollo / salsa yuzu kosho / sal marina **\$6.500**

MOLLE
Brochette de molleja / limón / sal marina **\$8.000**

SAKE
Brochette de trucha salmonada / sweet miso **\$8.900**

ABOKADO  **\$7.200**
palta grillada / huevo pochado / chimichurri brasa

ABOKADO  **\$6.900**
palta grillada / jengibre / negui / nori

CHORI NIPPON **\$6.900**

chorizo de res y cerdo / chimi nippon / pan robata



URAMAKI

FURAI TOFU ROLL  
 tofu furai / palta / laminas de pepino / ajo negro / salsa teriyaki **10 u. \$9.800**

MASU ROLL 
 trucha curada / daicon encurtido / pesca blanca / chimi nipon **10 u. \$13.000**

EBI ROLL
 langostinos / palta / sésamo / ciboulette **10 u. \$13.000**

SAKE ROLL
 trucha salmonada curada / kiuri / chimichurri brasa **10 u. \$13.000**

NIGIRI

SAKANA
 trucha salmonada / lima / trufa blanca / sal **2 u. \$3.600**



WAGYU
 wagyu / jengibre / wasabi **2 u. \$3.600**

GUNKAN
 trucha salmonada / yema de huevo de codorniz **2 u. \$3.600**

ABOKADO 
 palta brasa / jengibre / negai / nori **2 u. \$2.500**

OMAKASE SUSHI **\$16.800**

4 nigiris / 4 sashimis / 5 rolls

ISHIYAKI PORTEÑO  **\$27.300***corte de wagyu / sal marina / aceite de trufa / arroz gohan furikake***CARNES****PASTURA** **\$23.000****MADURADA** (consultar disponibilidad) **\$27.000****WAGYU**bife de chorizo  **\$38.000**tira  **\$36.500****WAGYURGER**  **\$19.000***wagyu burger / black pan / kimchi / regalish de pepino / cheddar / papas fritas***WAGYU KIMCHI RAMEN**  **\$18.500***fideos soba / caldo de cerdo / coles de bruselas / brócoli
huevo molle / hongos shiitake / kimchi / carne wagyu grillada /
sriracha***NIKU RICE** **\$22.500***lomo / arroz bomba / ensalada fresca / palta torchada***BUTANIKU ROBATA** **\$18.900***ribs / barbacoa de la casa / papas fritas***TONKATSU** **\$18.000***milanesa de cerdo / panko / kiuri salad / arroz gohan / salsa tonkatsu***IKA YAKI**  **\$17.500***Calamar entero marinado en kinchi / vino blanco / rostizado a las
brassas***TAKO MEIJI** **\$48.000***tentáculo de pulpo / puré de wasabi / puré de jengibre***MISO SAKE** **\$24.500***trucha salmonada glaseada / sweet miso / puré***UMI UDON** **\$21.500***pasta udon / mariscos / chauchas / negui / manteca japonesa /
parmesano***UDON BEJITARIAN**  **\$15.500***pasta udon / caldo / chauchas / champignon / tomates cherry /
parmesano / negui / manteca japonesa***YAKISOBA DE CARNE** **\$17.500***fideos soba / carne / brócoli / hongo shiitake / chauchas / verdeo /
repollo morado***YAKISOBA DE VEGETALES**  **\$14.500***Fideos soba / brócoli / hongo shiitake / chauchas / verdeo / repollo
morado / tomate cherry*

WASABI POTETO **VEGGIE** \$4.500

puré de wasabi

BEKUPOTETO **VEGAN** \$4.500

papa / chíni

YAKI BATA **VEGAN** \$4.500

batata glaseada

KYURI SALAD **VEGAN** \$4.500

palta / pepino / aceite de sésamo / soja / limón

UDON **VEGGIE** \$4.500

fideos udon

GOHAN FURIKAKE **VEGGIE** \$4.500

arroz / furikake



DEZAATO - postres

CHOCORETO **VEGGIE** **\$6.900**

mousse de chocolate / sal marina / sésamo / té de matcha

NASHI MEIJI **VEGGIE** **\$6.900**

peras / sorbete frutos rojos / crema miso mandarino / crumble

FLAN DE MISO **\$6.900**

flan de miso con crema y praliné de sésamo

KO-HI- café

Nespresso **\$2.900**

OCHA - té

Negro **\$2.600**

Green Tea **\$2.600**

Jasmine **\$2.600**

HIRU MENÚ

Lunes a Viernes de 12:00 a 16:00 hs.

MENÚ 1 PASO

principal / bebida **\$15.000**

MENÚ 2 PASOS

entrada / principal / bebida **\$19.000**

OPCIONAL CAFÉ \$1.500

* BEBIDA: agua / gaseosa / copa de vino

* ENTRADAS: gyoza / rito usukuri / yakitori pollo

* PRINCIPALES: chirashi / udon de mar / tonkatsu

HORA KANPAI

Lunes a Viernes de 16:00 a 19:00 hs.

KAKUTERU 2X1

consultar cocktails a elección **\$5.300**

STELLA ARTOIS 2X1

473 ml **\$4.500**

OTSUMAMI KANPAI

tapeo a elección entre: edamame / crispy salmon /
roll ebi / yakitori pollo / tempura / bekupoteto

\$7.200

NOMIMONO - bebidas

Agua mineral 500ml - Villavicencio **\$2.700**

Agua mineral gasificada 500ml - Villavicencio **\$2.700**

Gaseosa - Línea Coca Cola **\$2.900**

MOCKTAILS - sin alcohol

MELONA MOAN \$3.500

jugo de melón fresco / limón / chia activada

MITSURIN TEA \$3.500

tè verde / lemongrass grass / mix de cítricos

NO PENISHILIN \$3.500

miel / lima / jengibre / soda de hibiscus

HOWAITORIBĀ \$3.500

calpico casero / perlas de hibiscus / syrup

KAKUTERU - tragos de autor

TONIKKU DISAPPEAR \$5.900

Gin Beefeater / Shrub de peras Nashi / Algas wakame / Limón / Agua Tónica

UJI GRASS \$5.900

Vodka Absolut / Cold Brew Té Verde / Lima / Espuma de Matcha / Lemongrass

SERNOVA MULE \$5.900

Vodka Sernova / Jugo fresco de limón / Jugo de jengibre y miel / Cerveza rubia / Menta / lemongrass

JAZZMINE CHADO \$6.900

Wokka Saki / Infusión de Jazmin / Mix de Cítricos / Sauvignon Blanc

PAINAPPURU SMOKE #10 \$5.900

Ron Havana 7 Años / Ron Havana 3 Años / Jugo De Piñas Ahumadas En Kamado Por 10 Hrs / Apricot Brandy / Jugo Fresco De Limón

DRY & KIND \$5.900

Sake / London dry gin / Lillet Blanc/ Eau de vie de peras / Aceitunas caramelizadas con sésamo

AMERICANO CARPANO \$5.900

Carpano Rosso /Campari / Soda / Naranja caramelizada togarashi

NEGRONI KANZEN \$5.900

Antica formula / Gin london dry / Campari / Piel de naranja / Aceituna caramelizada con sésamo

BRANCA SUMASSHU \$5.900

Fernet Branca / Jugo de ananá ahumado / Mix de cítricos / Menta y lemongrass

TAIDA OLD FASHIONED \$5.900

Whisky americano / Masi tostado y salado / Nube de azúcar

OISHI MIZUNARA \$6.900

Chivas Mizunara / Syrup Especiado / Limón / Soda / Umami

by La Peligrosa

KURASHIKKU - tragos clásicos

APEROL SPRITZ \$5.700

Aperol / Espumante / Soda / Rodaja De Naranja

NEGRONI \$5.700

Gin Spirito Blu / Campari / Vermú Rojo / Aceituna Caramelizada

GIN TONIC \$5.700

Gin Beefeater / Tónica

GIMLET \$5.700

Gin Beefeater / Jugo Fresco De Lima / Syrup / Gota De Sésamo

CAIPIROSKA \$5.700

Vodka Absolut / Lima / Syrup / Matcha

PENICILLIN \$5.700

Johnnie Walker Black / Limón / Jengibre / Miel / Lemongrass

BRANCA & COLA \$5.700

30% Fernet Branca / 70% Coca Cola

CARPANO ORIGINALE \$5.700

70% Carpano Rosso / 30% Soda / Pincho de aceituna

AMERICANO \$5.700

Campari / Vermú Rojo / Soda / Naranja con caramelo / Salty Togarachi

RAMAZOTTI TONIC \$5.700

Ramazotti Rosado / Agua Tónica / Limón

TEQUILA

José Cuervo Silver	\$6.500
--------------------	---------

GINS

Tanqueray	\$4.500
-----------	---------

Monkeys 47	\$15.900
------------	----------

Boku Gin	\$13.900
----------	----------

Hendricks	\$8.500
-----------	---------

BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red	\$4.500
--------------------	---------

Johnnie Walker Black	\$7.600
----------------------	---------

Chivas Mizunara	\$12.100
-----------------	----------

Chivas Regal 18 años	\$16.800
----------------------	----------

Johnnie Walker Blue	\$41.000
---------------------	----------

Hibiki Harmony	\$68.000
----------------	----------

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

The Macallan Sherry Oak 12 años	\$42.900
---------------------------------	----------

The Macallan Double Cask 12 años	\$31.300
----------------------------------	----------

The Macallan Rare Cask	\$127.000
------------------------	-----------

VODKA

Semova	\$2.100
--------	---------

SAKES

Sayuri 300ml	\$42.000
--------------	----------


Hakutsuru Junmai 300 ml	\$41.600
-------------------------	----------

Hakutsuru Draft 300 ml	\$38.000
------------------------	----------



BIRUS - cervezas

Stella Artois 473 ml	\$4.200
Corona 410 ml	\$4.000
Patagonia 473 ml	\$4.500
Kira	\$4.700



COPA

Malbec	\$4.900
Rosé	\$4.900
Chardonnay	\$4.900
Sauvignon Blanc	\$4.900

CHARDONNAY

Alamos	\$15.300
Terrazas de los Andes Reserva	\$13.900
Saint Felicien	\$19.300
DV Catena	\$31.200
Terrazas de los Andes Grand	\$34.100
Angelica Zapata	\$42.800
Luigi Bosca	\$26.800
Mártir Chardonnay	\$34.600

SAUVIGNON BLANC

Luigi Bosca Sauvignon Blanc	\$26.800
-----------------------------	----------

ROSE

Alamos Moscatel de Alejandria	\$15.500
Luigi Bosca	\$32.000
Incoronata Rosé Fumé	\$49.500

MALBEC

Cafayate Terroir de Altura	\$17.700
Alamos	\$15.500
Terrazas de los Andes Reserva	\$13.900
Arnaldo B	\$39.000
Terrazas de los Andes Origen Las Compuertas	\$17.500
Terrazas de los Andes Grand	\$34.100
Nicasia Red Blend Malbec	\$18.500
Angelica Zapata	\$54.000
Catena Malbec Argentino	\$119.000
Fabre Terruño	\$20.100
Finca La Linda Malbec Organico	\$21.500
Luigi Bosca De Sangre Malbec Valle de Uco	\$39.800
Los Nobles Malbec Single Vineyard	\$92.000
Mártir Malbec	\$35.900
Vitalba Reserva Malbec	\$17.900
Cupra Malbec 2022	\$51.300

CABERNET SAUVIGNON

Cafayate Terroir de Altura	\$17.500
Nicolas Catena Zapata	\$119.000
Fabre Terruño	\$20.100
Lo Cabernet Sauvignon	\$24.900

CABERNET FRANC

Nicasia Blend	\$18.500
Saint Felicien	\$19.300
Etchart Single Vineyards	\$31.500
Lorenzo Losagrado Cabernet Franc	\$58.000

PINOT NOIR

Luigi Bosca	\$30.900
Alamos Reserva	\$16.900

TORRONTÉS

Cafayate Terroir de Altura	\$13.300
----------------------------	----------

CEPAS ALTERNATIVAS

Nicasia - Blanc de Blancs	\$18.500
Dv Catena - Cabernet Malbec/Syrah	\$24.000
Luigi Bosca de Sangre - White Blend	\$33.000
Luigi Bosca de Sangre - Riesling	\$52.000
Lo Silky Blend Pinot Noir - Malbec	\$27.200
Terrazas de los Andes - Malbec Rosé	\$14.900
Cupra Blend 2022	\$53.400

ESPUMANTES

Chandon Extra Brut	\$18.600
Chandon Delice	\$18.600
Chandon Aperitif	\$18.600
Chandon Cuvee Brut Nature Rose	\$22.600
Chandon Cuvee Reserve Blanc de Noirs	\$31.600
Baron B Extra Brut	\$31.600
Baron B Brut Nature Rose	\$39.200

CHAMPAGNE

Moet	\$230.000
Veuve Cliquot	\$350.000
Dom Perignon	\$790.000