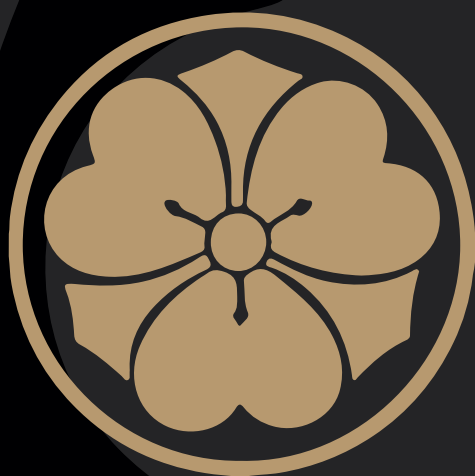


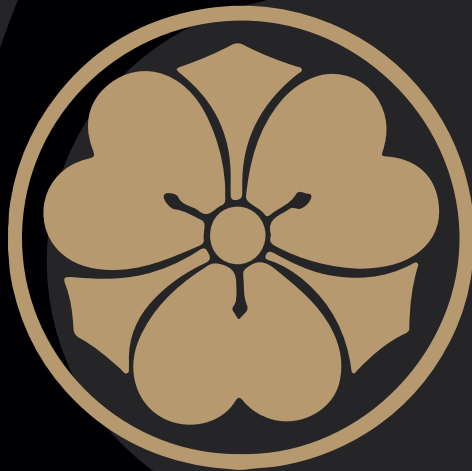


Restaurante Japonés
HATSUHANNA

初花

En **hatsuhana** deseamos ofrecerte una experiencia inigualable,
cuidando cada detalle
para que disfrutes al máximo tu visita.

Si presentas alguna alergia o restricción alimentaria,
por favor infórmalos.



Restaurante Japonés
HATSUHANA
初花



ENTRADAS

ENTRADAS FRÍAS



KAISO AJITSUKE

Ensalada de algas.

\$32.900

SUNOMONO

Ensalada japonesa de una selecta variedad de mariscos con salsa agri dulce.

\$54.900

GYU TATAKI

Finos cortes de lomo de res.

\$57.900

TUNA TATAKI

Finos cortes de atún sobre lechuga, tomate y alcaparras.

\$79.900

SYAKE KUNSEI

Finos cortes de salmón ahumado.

\$64.900

TAI USUSUKURI

Finos cortes de pescado blanco de temporada con aceite de ajo.

\$44.900



SOPAS

SUIMONO

Consomé claro al estilo japonés

\$32.900

MISO SHIRO

Sopa de soya tradicional japonesa

\$25.900

CHAWANMUSHI

Sopa de huevo al vapor

\$27.900

OSHA SUKEY

Sopa de salmón asado con arroz gohan, a base de té verde, cebolla, wasabi y algas nori

\$63.900



ENTRADAS CALIENTES

GYOZA X5

Empanada oriental de cerdo y
vegetales al vapor (5 Unidades).

\$34.900

GYOZA X6

Empanada oriental de cerdo y
vegetales al vapor (6 Unidades).

\$40.900

CHAMPIÑONES

Salteados con ajo y mantequilla.

\$26.900

SHIITAKE

Seta japonesa al ajillo.

\$34.900

SHUMAI

Tarta de mariscos al vapor.

\$32.900

EDAMAME

Frijoles de soya cocido con sal.

\$26.900

AGEDASHI-TOFU

Tofu frito acompañado de salsa
japonesa.

\$26.900

YUDOFU

Tofu caliente bañado en salsa
de jegibre.

\$25.900

ATSU-AGE

Tofu asado acompañado de
salsa japonesa.

\$26.900

YAKI-TORI

Pinchos de pollo con cebolla y
salsas teriyaki

\$27.900

KUSHI-TERIYAKI

Pinchos de lomo de res en salsa
teriyaki.

\$34.900

HITOKUSHI-KATSU

Trozos de cerdo apanado.

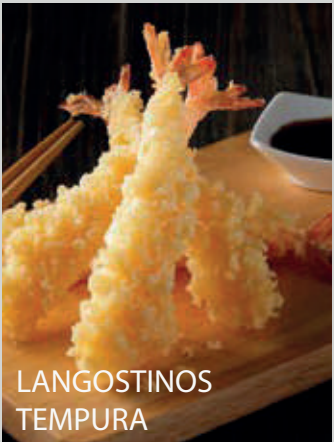
\$34.900



GYOZA



HARUMAKI



LANGOSTINOS
TEMPURA



KUSHI-KATSU

Pinchos de cerdo apanado con cebolla y salsa tonkantsu.

\$34.900

IKA-YAKI

Calamar salteado en mantequilla y jengibre.

\$44.900

VEGETALES TEMPURA

\$44.900

LANGOSTINOS TEMPURA

6 Unidades.

\$114.900

TEMPURA ESPECIAL

3 langostinos acompañados de variedad de verduras tempura y pescado blanco

\$69.900

ONIGIRI OKAKA X 2

Bolitas de arroz envueltas en algas.

\$27.900

ONIGIRI SALMON X 2

Bolitas de arroz y Salmón envueltas en algas

\$27.900

TAKKO-YAKI

6 Unidades.
Bolitas con pequeños trozos de pulpo y aderezos

\$44.900

TAKKO-AJILLO

Finos cortes de pulpo al ajillo.

\$44.900

HARUMAKI X3

Rollitos primavera con pollo y vegetales salteados.

\$34.900

HARUMAKI X4

Rollitos primavera con pollo y vegetales salteados.

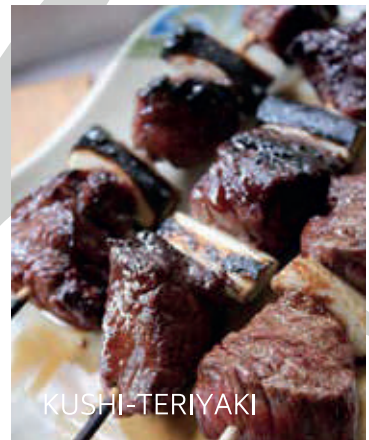
\$44.900

CORAZONES DE POLLO

\$40.900



ONIGIRI SÁKE



KUSHI-TERIYAKI



TAKKO-AJILLO

A bowl of Japanese soup, likely miso soup, containing mushrooms and green onions. The bowl is dark with a red rim. Overlaid on the image is a red line-art illustration of a book with the word 'PLATOS' written on it, and a pair of chopsticks resting on the book.

PLATOS



PASTA

KAKE UDON/SOBA

Sopa con tallarines japoneses.

\$54.900

ZARU-SOBA

Pasta fría con salsa soya, wasabi y cebolla.

\$57.900

TEN-ZARU

Pasta japonesa con salsa tempura caliente y salsa del chef fría.

\$63.900

TEMPURA UDON/SOBA

Tallarines con salsa acompañados de tempura.

\$63.900

NABEYAKI UDON

Sopa de pasta udon con mariscos, cebolla, espinaca y huevo.

\$70.900

RAMEN MISO/SOYU/TONKOTSU

Pasta japonesa con miso y soya.

\$47.900



NABEMONO

Variedad de platos japoneses preparados en recipientes de metal o barro llamado "nabe"



SYABU-SYABU

Preparación con carne, vegetales, tofu y fideos acompañado de salsa ponzu.

\$137.900

\$184.900

SUKIYAKI

Preparación con carne, vegetales, tofu y fideos con salsa japonesa.

\$109.900

\$168.900

YOSENABE

Preparación con mariscos y vegetales acompañado de salsa de ponzu.

\$299.900

SYAKENABE

\$299.900

PORCIÓN DE CARNE ADICIONAL

\$57.900



PLATOS

APANADOS

* *Acompañados con ensalada de verduras frescas y vinagreta*

EBI FRY Langostinos apanados.*	\$114.900
SYAKE FRY Pescado blanco apanado.*	\$70.900
SAKANA FRY Pescado apanado.*	\$63.900
IKA FRY Anillos de calamar apanado.*	\$63.900
GYU KATSU Lomo de res apanado.*	\$70.900
TORY KATSU Pollo apanado.*	\$50.900
TON KATSU Chuleta de cerdo apanada.*	\$57.900



ASADOS

HAMACHI KAMA Corte de aleta atún blanco.	\$70.900
IKA SHIOYAKI Calamar asado acompañado de ensalada de verduras frescas y salsa especial.	\$84.900
SYAKE SHIOYAKI Salmón asado acompañado de ensalada de verduras frescas.	\$70.900
SABA SHIO Caballa asada.	\$198.900
SABA MISSONI Caballa en salsa de miso, tofu y cebolla.	\$198.900



OTROS PLATOS



Restaurante Japonés
katsuhana
初花

SHOGAYAKI

Cerdo salteado con vegetales y jengibre acompañado con ensalada de verduras frescas.

\$63.900

TEN-DON

Pescado y langostinos con vegetales fritos y arroz japonés.

\$61.900

KATSUDON

Lomo de cerdo apanado con huevo sobre una base de arroz.

\$57.900

OYAKODON

Pollo con huevo y cebolla sobre una base de arroz.

\$57.900

CURRY UDON

Pasta japonesa con curry.

\$63.900

KATSU CURRY POLLO O LOMO DE CERDO

Elección pollo o lomo de cerdo apanado sobre arroz y acompañado de curry.

\$68.900

YU KATSU CURRY

lomo de res apanado sobre arroz y acompañado de curry.

\$77.900

CURRY RICE POLLO O CERDO

Elección pollo o lomo de cerdo en finos cortes salteados acompañados con arroz y curry.

\$63.900

CURRY RICE LOMO DE RES

Cortes finos de lomo de res salteados acompañados con arroz y curry.

\$72.900



YASAITAME DE RES Verduras salteadas con lomo de res.	\$79.900
YASAITAME CERDO Verduras salteadas con lomo de cerdo.	\$63.900
YASAITAME POLLO Verduras salteadas con pollo.	\$54.900
OKONOMIYAKI CARNE Y POLLO Tortilla japonesa mixta con carne, pollo y verduras .	\$79.900
OKONOMIYAKI DE MARISCOS Tortilla japonesa mixta con pulpo, calamar, palmito y verduras	\$109.900

ADICIONES

ADICION LOMO DE RES	\$ 32.900
ADICION POLLO	\$ 20.900
ADICION LANGOSTINO	\$ 54.900
ADICION LANGOSTA	\$ 98.900
ADICION SALMON	\$ 59.900
ADICION PULPO	\$ 40.900
ADICION CALAMAR	\$ 17.900
ADICION ATÚN	\$ 37.900
ADICION PESCADO BLANCO	\$ 19.900
ADICION TOCINETA	\$ 40.900
ADICION DE VERDURAS	\$ 24.900
ADICION DE ARROZ BLANCO - GOHAN	\$ 15.900
ADICION DE HUEVO	\$ 2.000







SUSHI



HOSO MAKI

Rollo de 6 unidades

TEKKA-MAKI

Atún.

\$29.900

SYAKE-MAKI

Salmón.

\$34.900

KAPPA-MAKI

Pepino.

\$26.900

KANI-MAKI

Palmito de cangrejo.

\$32.900

ANAGO-MAKI

Anguila.

\$44.900



TEMAKI

Una unidad - Cono

MAGURO

Atún.

\$33.900

SYAKE

Salmón.

\$32.900

KANI

Palmito de cangrejo.

\$29.900

ANAGO

Anguila.

\$39.900

DINAMITA MAKI

Scallops, palmitos y aguacate con salsa dinamita.

\$34.900

SALMÓN SKIN

Masago, mayonesa, piel de salmón y aguacate.

\$29.900

EBY TEMPURA

Langostino tempura y mayonesa.

\$33.900



SUSHI NIGIRI

Finos cortes de pescados y mariscos sobre arroz



NIGIRI MAGURO

UNA UNIDAD

\$18.900

DOS UNIDADES

\$34.900

NIGIRI DE HAMACHI

\$47.900

\$86.900

NIGIRI SALMON

\$21.900

\$33.900

NIGIRI LANGOSTINO

\$18.900

\$32.900

NIGIRI TILAPIA

\$17.900

\$30.900

NIGIRI PULPO

\$29.900

\$53.900

NIGIRI PALMITOS
DE CANGREJO

\$17.900

\$27.900

NIGIRI SABA

\$29.900

\$53.900

NIGIRI ANGUILA

\$29.900

\$53.900

NIGIRI IKURA

\$33.900

\$61.900

NIGIRI MASAGO

\$21.900

\$36.900

NIGIRI SCALLOPS

\$29.900

\$50.900

NIGIRI TAMAGO

\$15.900

\$25.900



NIGIRI
5 Piezas.

\$85.900

NIGIRI
7 Piezas.

\$113.900

NIGIRI
12 Piezas.

\$198.900

SASHIMI

Sashimi: Finos cortes de pescados y mariscos

PEQUEÑO

12 Piezas.

\$99.900

MEDIANO

16 Piezas.

\$128.900

GRANDE

30 Piezas.

\$225.900

CHIRASHI SUSHI

Cortes de pescado y mariscos sobre arroz.

\$159.900

UNA-DON

Anguila acompañada de arroz.

\$86.900

TEKKADON

Cortes de atún sobre arroz.

\$100.900



SASHAMI

BARCO VARIADO

NORMAL

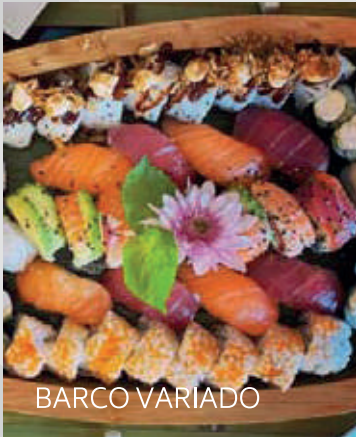
5 Piezas de Sushi Nigiri - 10 cortes de Sashimi - Un rollo Maki Sushi 10 Piezas.

\$263.900

ESPECIAL

10 Piezas de Sushi Nigiri - 20 cortes de Sashimi - Un rollo Maki Sushi 15 Piezas.

\$362.900



BARCO VARIADO

MAKI VARIADO

NORMAL (20 PIEZAS)

5 Bocados de 4 variedades para 2 personas.

\$169.900

ESPECIAL (30 PIEZAS)

5 Bocados de 6 variedades para 3-4 personas.

\$198.900

SUPER ESPECIAL (40 PIEZAS)

5 Bocados de 8 variedades para 4-5 personas.

\$270.900



MAKI VARIADO

SUSHI - URAMAKI

Rollos de sushi totalmente cubiertos en arroz y alga de nori interna.

FILADELPHIA ESPECIAL

Salmón, queso crema, aguacate y huevos de salmón.

\$73.900

IKA TEMPURA

Calamar tempura, aguacate, ajonjolí y masago al revés.

\$65.900

SYAKE GRILLE

Salmón grillé y queso crema con topping de palmito de cangrejo y salsa dinamita.

\$65.900

RECOMENDADO DEL CHEF

Langostinos, piel de salmón, salmón ahumado y dinamita.

\$69.900

DRAGON

Langostino tempurizado, aguacate salsa dinamita envuelta en salmón.

\$70.900

TARTAR FISH ESPECIAL

Queso crema y piel de salmón envuelto en langostino fresco con tartar de pescado y salsa dinamita.

\$84.900

CALIFORNIA REVÉS

Palmito de cangrejo, aguacate, masago y pepino.

\$65.900

ARCO IRIS

Rollo california envuelto en pescado fresco

\$78.900

ANAGO REVÉS

Aguacate y queso crema envuelto en anguila.

\$78.900

CREAM CHEESE CRUNCH

Rollo en masa tempura totalmente caliente con queso crema, palmito de cangrejo y aguacate bañado en salsa Guindilla ligeramente picante

\$78.900

ROCK AND ROLL

Salmón y queso crema envuelto en aguacate.

\$65.900

OJO DE TIGRE

Atún, salmón, palmito, aguacate, masago, envuelto en ajonjolí.

\$72.900



SUSHI - NORIMAKI

Rollos de sushi totalmente cubiertos en arroz y alga de nori interna.



FILADELFA

Salmón, queso crema y aguacate.

\$65.900

MAKI FRY

Pescado blanco, queso crema, ajonjolí al panko totalmente caliente

\$65.900

MAKI TEMPORADA

Canicama ó salmonskin ó pez blanco

\$39.900

MAKI TEMPORADA ATÚN

\$44.900

KANI TEMPURA

Palmito de cangrejo, queso crema con salsa teriyaki en masa tempura totalmente caliente.

\$47.900

CALIFORNIA VEGETAL

Tofu, aguacate, zanahoria, lechuga tomate y pepino

\$53.900

CALIFORNIA

Palmito de cangrejo, aguacate, masago y pepino.

\$60.900

EBI TEMPURA

Langostino, tempura, mayonesa y aguacate.

\$65.900

SPICE TUNA

Atún, aguacate y mayonesa picante.

\$69.900

DINAMITA

Scallops, mayonesa, masago y palmito.

\$65.900

SALMON SKIN

Piel de salmón crocante, aguacate, mayonesa y masago.

\$60.900



MEDIOS -SUSHI



1/2 CALIFORNIA VEGETAL NORIMAKI	\$ 33.900
1/2 CALIFORNIA NORIMAKI	\$ 33.900
1/2 CALIFORNIA REVES URAMAKI	\$ 36.000
1/2 ARCO IRIS URAMAKI	\$ 55.000
1/2 CREAM CREESE CRUNCH NORIMAKI	\$ 55.000
1/2 SPICY TUNA NORIMAKI	\$ 36.000
1/2 DINAMITA NORIMAKI	\$ 36.000
1/2 SALMON SKIN NORIMAKI	\$ 35.000
1/2 ROCK AND ROLL URAMAKI	\$ 55.000
1/2 OJO DE TIGRE URAMAKI	\$ 55.000
1/2 FILADELFIA ESPECIAL URAMAKI	\$ 55.000
1/2 FILANDEFIA NORIMAKI	\$ 55.000
1/2 IKA TEMPURA URAMAKI	\$ 55.000
1/2 SYAKE GRILLE URAMAKI	\$ 55.000
1/2 KANI TEMPURA NORIMAKI	\$ 55.000
1/2 RECOMENDADO DEL CHEF URAMAKI	\$ 55.000
1/2 MAKI TEMPORADA ATÚN NORIMAKI	\$ 36.000
1/2 TARTAR FISH ESPECIAL URAMAKI	\$ 55.000
1/2 MAKI TEMPORADA TILAPIA NORIMAKI	\$ 33.900
1/2 MAKI TEMPORADA KANICAMA NORIMAKI	\$ 33.900
1/2 MAKI TEMPORADA SALMON URAMAKI	\$ 33.900
1/2 DRAGON URAMAKI	\$ 33.900
1/2 MAKI FRY NORIMAKI	\$ 33.400
1/2 EBI TEMPURA NORIMAKI	\$ 34.000
1/2 ANAGO REVEZ URAMAKI	\$ 35.000







TEPPANYAKI

TEPPANYAKI



HATSUHANA MIXTO
Langostinos, pollo y
lomo de res.

\$109.900

HATSUHANA MARINO
Langosta, scallops y
salmón.

\$159.900

HATSUHANA SUMO
Pulpo, calamar y palmitos.

\$99.900

HATSUHANA SÚPER ESPECIAL
Langostinos, salmón, atún.

\$138.900

HATSUHANA ESPECIAL
Langostinos, calamar,
pescado blanco.

\$114.900

KABUKI
Langosta.

\$198.900

SHOGUN
Langostinos.

\$114.900

TAKKO
Pulpo.

\$109.900

SCALLOPS
Vieiras.

\$128.900

KARATE KID
Calamar.

\$83.900

SYAKE
Salmón.

\$99.900

MAGURO
Atún.

\$104.900

KAMIKASE
Pescado Blanco.

\$79.900

TERIYAKI
Lomo de res o cerdo.

\$83.900

TERIYAKI MIXTO
Lomo de res y pollo.

\$90.900

TOKIO MIGNON
Lomo de res y tocineta.

\$139.900

SAMURAI
Pollo.

\$77.900

YAKISOBA/UDON
Pasta frita con vegetales
salteados, jamón y cerdo.

\$69.900

YAKIMESHI
Arroz frito con vegetales,
huevo, jamón y cerdo.

\$57.900

POSTRES



BANANA TEMPURA

\$25.900

CHEESCAKE LICHES

\$24.900

TEMPURA FUJI
Helado frito,

\$26.900

HELADO NATURAL

\$14.900

LYCHEES POSTRE

\$23.900

LYCHEES CON HELADO

\$32.900

BROWNIE CON HELADO

\$21.900

CHEESCAKE DE FRUTOS ROJOS

\$24.900

CHEESCAKE CON HELADO

\$32.900

FRESAS ROMANOFF

\$25.900

PIÑA FLAMBE

\$26.900

PIÑA FLAMBE O COMBINADO

\$32.900

MOCHIS x 2

\$21.900

APERITIVOS

JEREZ TIO PEPE

TRAGO

\$32.900

CAMPARI

\$30.900

MARTINI ROSSO

\$20.000

DUBONET

\$20.000

VINOS



VINO ESPUMANTE

MOET CHANDON BLANCO ICE IMPERIAL		\$ 826.300
MOET CHANDON ROSÉ IMPERIAL		\$ 755.800
MOET CHANDON BLANCO IMPERIAL		\$ 739.800
SPUMANTE PRIVATE CUVÉE		\$ 144.000

VINO BLANCO

		BOTELLA	COPA
LOUREIRO Y ALVARINHO		\$ 220.500	
MARQUES DE CACERES VERDEJO		\$ 232.300	\$ 60.000
IL PUMO, MALVASIA, SAUVIGNON BLANC		\$ 170.100	
PORTILLO SAUVIGNON BLANC		\$ 168.200	\$ 44.000
BARON PHILIPPE CHARDONNAY		\$ 156.400	\$ 44.000
BARON PHILIPPE SAUVIGNON BLANC		\$ 156.400	
ARDECHE CHARDONAY LOUIS LATOUR 375ml		\$ 151.400	
VOLCANES DE CHILE TECTONIA CHARDONAY		\$ 334.700	

VINO ROSADO

		BOTELLA	COPA
MARQUES DE CACERES COSTANILLA		\$ 221.000	
CASAL GARCIA ROSE VINHAO		\$ 185.600	
IL PUMO, NEGROAMARO		\$ 203.400	\$ 53.000



VINOS

VINO TINTO

MARQUES DE CACERES CRIANZA		\$ 297.200
LA CELIA PIONEER		\$ 257.700
S. SEBASTIAO SYRAH		\$ 174.900
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD MERLOT		\$ 172.200
PORTILLO		\$ 168.200
FINCA LAS MORAS MALBEC		\$ 156.000
COPA VINO TINTO		\$ 37.900
COPA VINO TINTO CALIENTE		\$ 41.900

WHISKY

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
JOHNNIE WALKER SELLO AZUL	\$2.530.900		\$ 263.000
JOHNNIE WALKER SELLO NEGRO 12 AÑOS	\$ 355.900		\$ 40.000
BUCHANANS 18 AÑOS	\$ 788.900		
BUCHANANS 12 AÑOS	\$ 407.900	\$ 261.000	\$ 42.000
BUCHANANS MASTER	\$ 463.400		\$ 48.000
CHIVAS REAGAL 18 AÑOS	\$ 874.000		
CHIVAS REAGAL 12 AÑOS	\$ 352.900		\$ 39.000
OLD PARD 12 AÑOS	\$ 386.500	\$ 271.400	\$ 40.000

LICORES



SAKE

JARRA PERSONAL	\$ 46.800
SHO CHIKU BAI 180 ML	\$ 62.500
TAKARA SIERRA 300 ML	\$ 110.800
SHO CHIKU BAI 750 ML	\$ 217.000
SAKE JUNMAI GINJO 720 ML	\$ 299.900
SAKE JUNMAI DAI GINJO KIZAKURA 500 ML	\$ 307.900
SAKE JINRO CHAMISUL FRESH 360 ML	\$ 153.000

GINEBRA

	BOTELLA	TRAGO
GINEBRA HENDRICKS	\$ 608.300	\$ 65.000
GINEBRA BULLDOG	\$ 467.700	\$ 49.000
GINEBRA BOMBAY SHAPPHIRE	\$ 360.400	\$ 40.000
GINEBRA TANQUERAY LONDON DRY	\$ 398.700	\$ 40.000
GINEBRA BEEFEATER	\$ 385.500	

VODKA

	BOTELLA	TRAGO
VODKA GREY GOOSE	\$ 562.200	
VODKA SMIRNOFF	\$ 239.400	\$ 27.000
VODKA ABSOLUT	\$ 228.100	\$ 25.000

LICORES

TEQUILA

	BOTELLA	TRAGO
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$ 568.400	\$ 65.000
TEQUILA DON JULIO BLANCO	\$ 438.400	\$ 49.000
TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL REPOSADO	\$ 257.700	\$ 27.000
TEQUILA JOSE CUERVO BLANCO	\$ 203.000	\$ 21.000

COÑAC

	BOTELLA	TRAGO
COGNAC HENNESSY V.S.O.P	\$ 817.900	\$ 91.000
COGNAC REMMY MARTIN	\$ 759.800	\$ 79.000

RON

	BOTELLA	TRAGO
RON ZACAPA 23 AÑOS	\$ 524.400	\$ 58.000
RON HABANA CLUB BLANCO AÑEJO	\$ 185.300	\$ 22.000
RON BACARDI CARTA BLANCA	\$ 247.500	\$ 26.000

BEBIDAS



BEBIDAS CALIENTES

TE JAPONES CALIENTE	\$10.900	EXPRESO DOBLE	\$14.900
AMERICANO	\$8.900	MACCIATTO	\$10.900
CAPUCHINO	\$11.900	AROMATICA	\$8.900
CAFÉ LATTE	\$11.900	AROMATICA FRUTAS	\$10.900
EXPRESO	\$10.900		

ZUMO LIMON \$1.900

MICHELADA \$2.200

BEBIDAS FRIAS

JUGO DE MANDARINA	\$17.900	LIMONADA HIERBABUENA	\$15.900
JUGO LYCHEE	\$18.900	LIMONADA NATURAL	\$14.900
JUGO NATURAL	\$15.900	TE HATSU FRIO	\$15.900
FRUIT PUNCH (SIN LICOR)	\$24.900	GASEOSA	\$8.900
LIMONADA DE COCO	\$17.900	MANANTIAL	\$8.900
LIMONADA LYCHEE	\$17.900	MANANTIAL X 500	\$10.900
LIMONADA CEREZADA	\$15.900	GINGER/SODA/TONICA	\$9.900
		SODAS SABORIZADAS	\$14.900

CERVEZAS

ASAHI	\$23.200	CLUB COLOMBIA	\$14.900
CORONA	\$16.900	STELA ARTOIS	\$20.900

COCTELES

DE LA CASA

HATSUHANNA

Convier amaretto, vodka , sake, jugo de mandarina, concentrado de cereza, cerezas.

\$ 42.900

AIKY

Ginebra, soho, cordial de lychee , soda.

\$ 42.900

AMATERASU

Sake rose, cordial uchuva, solución cítrica, tónica.

\$ 42.900

IZINAGI

Ginebra, cordail manzana, licor manzana, vermouth dry, clara de huevo.

\$ 42.900

SUSANO'O

Sake amarillo, mile de piña y aniz, zumo de limón, angostura, clara de huevo.

\$ 40.900

IZANAMI

Ginebra, vermouth dry, sirope de sandia y canela, tónica.

\$ 40.900

IKY

Ginebra, oleo uvas, solución cítrica, soho, tónica.

\$ 42.900

SHIMOKE

Sake, vodka, cordial de durazno, angostura.

\$ 40.900

SHISA

Viche, panela jengibre, extracto de maracuya, limón.

\$ 40.900

SAKE SOUR

Sake, zumo de limón, sirope, clara de huevo, amargo de angostura.

\$ 40.900

COCTELES



TRADICIONALES

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, zumo de limón, jugo de arandanos, deshidratado de limón.

\$ 38.900

DRY MARTINI

Ginebra, Vermout, aceitunas.

\$ 42.900

MARGARITA

Tequila, triple sec, zumo de limón, sirope, deshidratado de limón.

\$ 38.900

PIÑA COLADA

Piña, leche condensada, solución cítrica, ron.

\$ 38.900

PISCO SOUR

Pisco, sirope, zumo de limón, clara de huevo, amargo de angostura.

\$ 38.900

MOJITO

Hierbabuena, limón y azúcar macerado, ron habana blanco y soda.

\$ 38.900

ALEXANDER

Brandy, licor de cacao, crema de leche, canela en polvo.

\$ 38.900

LYCHEE MARTINI

Lychees, licor de lychees y vodka.

\$ 42.900

POUSSE CAFE

AMARETTO

\$ 31.900

BAILEYS

\$ 31.900

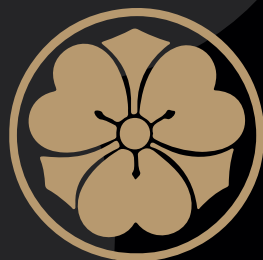
COUNTREAU

\$ 35.000

FRANGELICO

\$ 42.000





Restaurante Japonés
HATSUANA
初花

Carrera 21 No. 100 - 43
Tel. (601) 6103056 – (310) 230 7949
www.hatsuana.com.co
Bogotá - Colombia