



iro

sushibar&delivery

*Precios impuesto Incluido

Sushi

Clásicos  Picante

Salmón Roll

Salmón envuelto en alga. \$19,000

Philadelphia

Salmón, queso Philadelphia, pepino y espárragos. \$19,000

Tuna Roll

Atún envuelto en alga. \$19,000

Vegetales

Espárragos, aguacate, pepino, zanahoria, alga de soya, salsa southern island y crocante de papa. \$19,000

California

Crab mix, aguacate, crunchy panko. \$26,000

Spicy tuna

Atún picante, masago, aguacate. \$35,000

Sashimi

Langostino \$35,000

Salmón \$35,000

Atún \$35,000

Nigiri

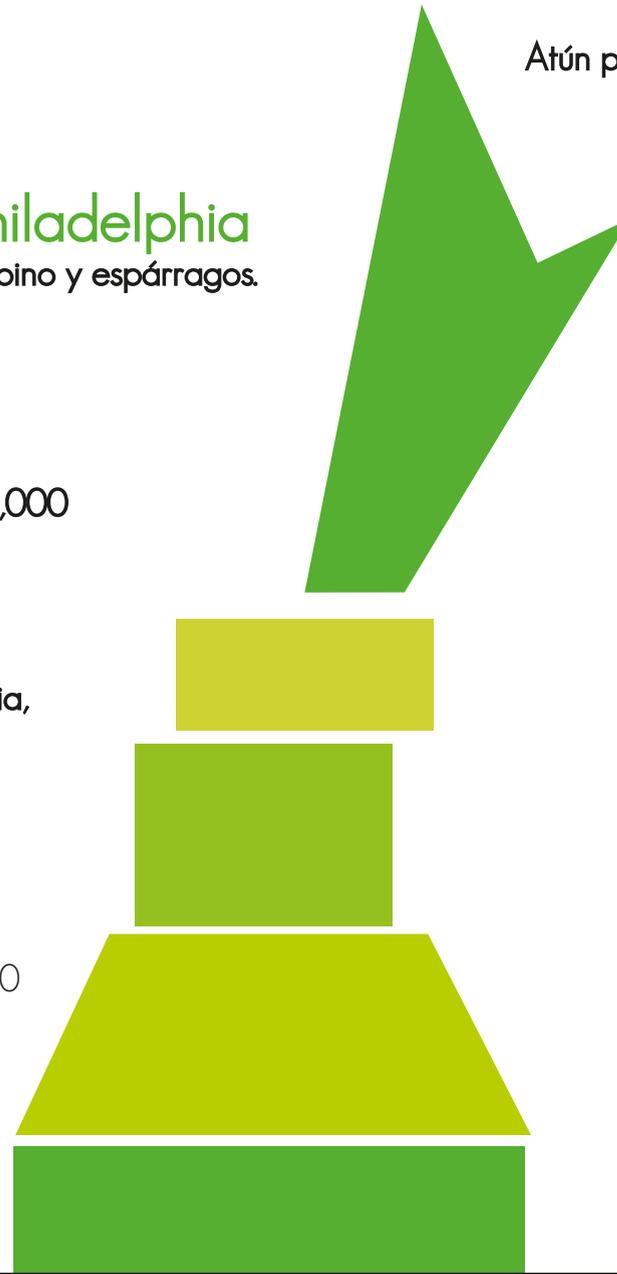
Salmón \$12,000

Atún \$12,000

Masago \$15,000

Langostino \$15,000

Anguila \$20,000



Sushi Creaciones

 Picante

Panko

Salmón, queso Philadelphia, aguacate y espárragos apanado con panko. \$30,000

Kanisu

Atún, salmón, langostino, crabmix, espárragos aguacate envuelto en pepino, salsa de piña y gelatina tosazu. \$30,000

California special

Salmón, crab mix, aguacate, mango tommy, cilantro y alga de soya. \$30,000

Green Roll

Salmón, crabmix, espárragos, jalapeño, wasabi peas y mayonesa teriyaki. \$35,000

Caterpillar

Anguila, pepino, espárragos, aguacate, queso crema Philadelphia. \$35,000

Steak Carpaccio

Carpaccio de lomo viche, langostinos, espárragos, aguacate, crabmix, queso parmesano, mayo spice y crocante de papas. \$38,000

Tokyo

Crabmix, queso Philadelphia, espárragos apanado con panko, atún y mango. \$38,000

Rainbow

Atún, salmón, langostino, crabmix, aguacate. \$38,000

Yoko

Camaron sobre crabmix, queso Philadelphia, espárragos, atún, masago, apanado con panko. \$40,000

Tempura

Crab mix, langostinos, aguacate y crunchy panko \$30,000

Box

Atún, crabmix, langostinos, arroz mezclado con masago, tosazu de gelatina y polvo dorado. \$46,000

Dragón

Anguila, langostino, crabmix, aguacate, crunchy panko y crocante de papas. \$50,000

Entradas

Yakitori Chicken

Pollo a la grilla, cebolla larga y crocantes de papa, acompañada de salsa tataki y mayonesa spice. \$25,000

Yakitori Beef

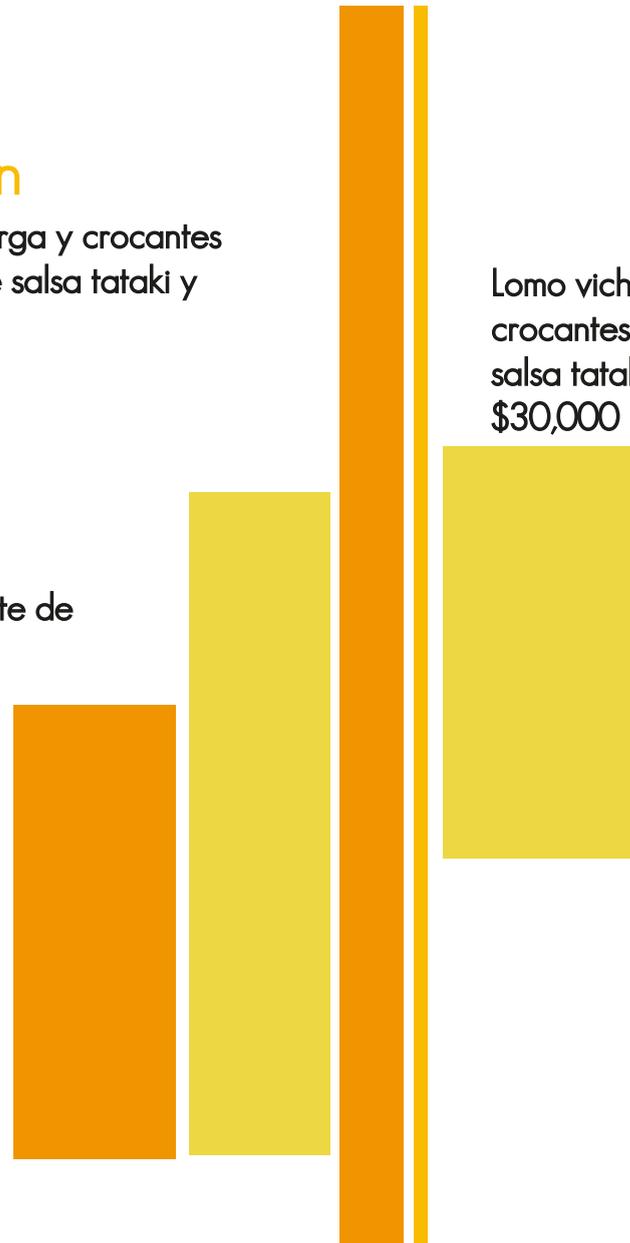
Lomo viche a la grilla, cebolla larga y crocantes de papa, acompañado de salsa tataki y mayonesa spice. \$30,000

Tuna Tataki de Atún

Atún flameado, espárragos y crocante de papa acompañado de salsa tataki. \$45,000

Tartare de Atún

Atún, masago, huevo de codorniz, mango, aguacate, acompañado con wontons crocantes. \$45,000



Fuertes

 Picante Opcional

Salmón a las Cinco Especies Orientales

Salmón servido sobre cinco especias, acompañado de ensalada fresca de mango, raíz china, marañones garrapiñado, guisantes y vinagreta. \$42,000

Schezuan Beef

Lomo viche en su salsa, crocante de papa bañado con mayo spice. \$39,000

Costillas de Cerdo a la Naranja

Costillas de cerdo, chips de yuca y gajos de naranja al aroma del grand marnier. \$39,000

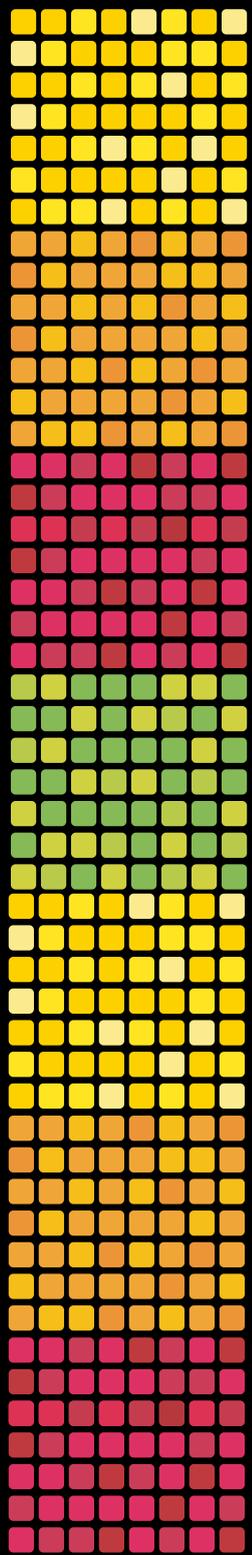
Wok

Sriracha

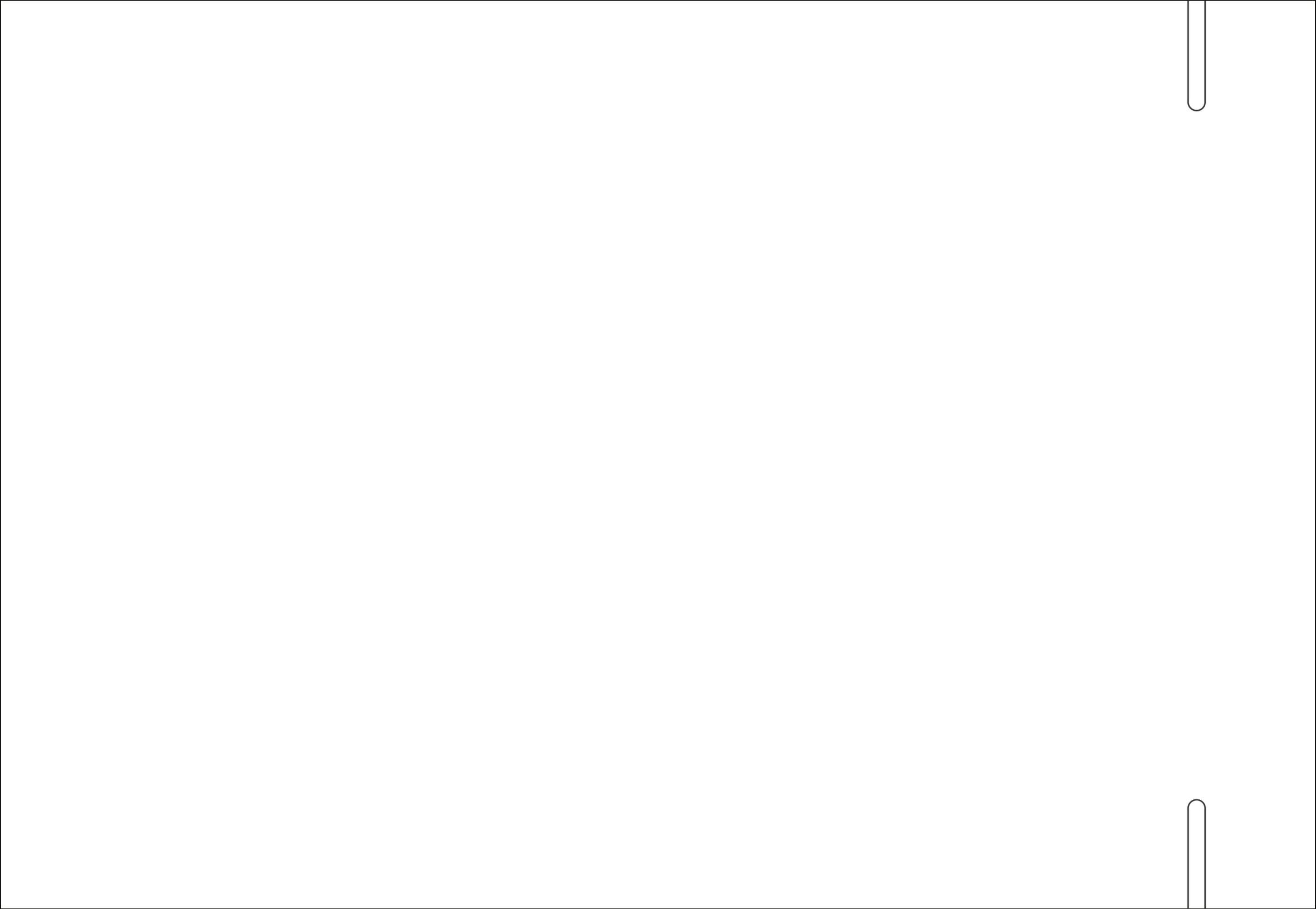
Arroz salteado con lomo viche o pollo, cebolla, pimentón, salsa tataki, sriracha hot y crocante de papa criolla. \$28,000

Teriyaki

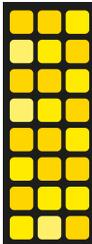
Arroz salteado con lomo viche o pollo, champiñones, pimentón, calabacín, cebolla, salsa teriyaki y crocante de puerro. \$28,000



9175



BITES



BITES
Bocaditos

CROCANTES DE CALAMAR

Crocantes de calamar tempurados, acompañados de mayonesa mentolada.

\$25.000

CARPACCIO DE RES

Lonjas de lomo viche marinadas en salsa tataky, rúgula, y queso parmesano.

\$25.000

TARTARE DE SALMÓN

Brunoise de salmón fresco y aguacate aromatizado con aceite de albahaca y tomate concasse.

\$28.000

SATAY DE LOMO EN SALSA ORIENTAL

Lomo de res en pinchos de caña de azúcar, acompañado con salsa del chef.

\$28.000

TARTARE DE ATÚN NOW

Atún curado con aceite cítrico, sobre una cama de manzanas verdes y brunoise de chontaduro.

\$40.000

PULPO BABY A LA GRILLA

Pulpo al grill con chimichurri, acompañado con julianas de manzana verde.

\$45.000

LANGOSTINOS TEMPURA

Marinados en salsa de soya dulce, con reducción de miel maracuyá.

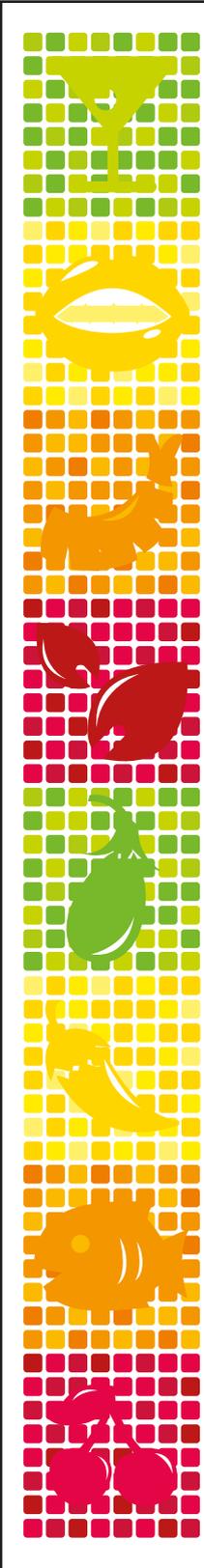
\$55.000

TRILOGIA DE LANGOSTINOS

Langostinos encostrados en parmesano y miga de pan, panko, maíz peruano con salsas de la casa.

\$60.000





BOCADITOS

Ocho Bocados



antes



BOCADITO DE ATÚN EN CHONTADURO _____ \$40.000

Atún curado con aceite cítrico, brunoise de manzana sobre chontaduro.

BOCADITO CRIOLLO _____ \$20.000

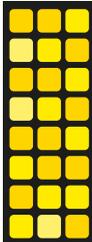
Chorizo paisa, tocineta, arepa y limón.

JAMÓN SERRANO EN SALSA _____ \$25.000

Bastones de melón y grisines envueltos en jamón serrano con rugula, bañados en salsa de melón.

BOCADITO CAPRESSE _____ \$25.000

BATES



CEBICHES

CEBICHE DE PESCADO

Pesca del Pacífico al estilo peruano, acompañada de tostada de plátano verde.

\$ 30.000



CEBICHE DE CAMARÓN

Pesca del Pacífico con camarón al estilo peruano y grisines.

\$ 38.000



CEBICHE DE PULPO

Pesca del Pacífico con pulpo al estilo peruano y grisines.

\$ 45.000



TRILOGÍA DE CEBICHES

Cebiche NOW, cebiche de pulpo y cebiche de pescado, acompañado de tostada de plátano verde.

\$110.000



FUERTES

ANTES

PENNE CON GAMBERETTI Y JAMÓN SERRANO

\$38.000

Pasta corta con langostinos U12, jamón serrano, tomates confitados y lonjas de queso parmesano.



PARIHUELA LIMEÑA

\$40.000

Sopa al estilo peruano con camarones, calamares, pescado, pulpo, mejillones y langostino, acompañada de arroz con choclo.

LOMO SALTADO

\$45.000

Trozos de lomo de res marinado en ají panca, saltado con cebolla, tomate, flambeado con pisco, acompañado de papas rústicas y arroz salvaje.



NUGGETS DE CHICHARRONES DE SALMÓN

\$40.000

Trozos de salmón apanado en panko, hogao al estilo Pacífico y ensalada de la casa.



CHICHARRÓN DE PARGO

\$45.000

Filete de pargo acompañado de tostadas de plátano, hogao al estilo Pacífico y ensalada de la casa.

*De acuerdo con su disponibilidad.

ANTES



FUERTES

POLLO A LA MIEL Y ESPECIAS

\$35.000

Suprema de pollo a la parrilla con miel y especias, con puré de papa gratinado y espárragos.

SALMÓN A LA PARRILLA

\$38.000

Filete de salmón a la parrilla, con vegetales salteados, salsa de tomate de árbol y ensalada de la casa.

TUNA NOW

\$50.000

Lomo de atún encostrado con ajonjolí, bañado en salsa de uchuva y puré de papa amarilla.

PESCA DEL DÍA EN PAPILOTE

\$45.000

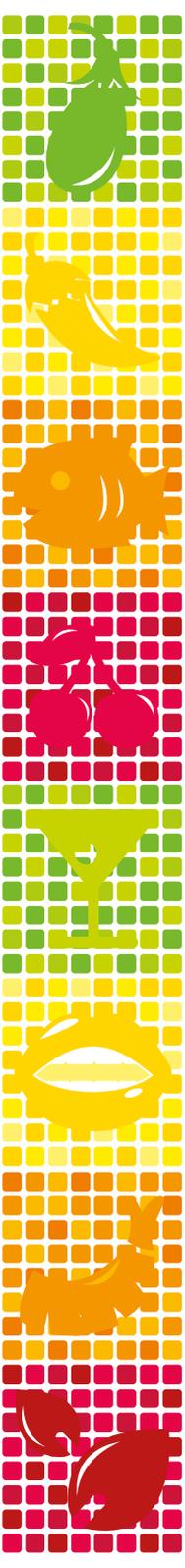
Pesca del día aromatizada en sus propios jugos, limoncillo y albahaca con tomates confitados y puré de papa amarilla.

RABO DE TORO ENCENDIDO

\$45.000

Cola de res cocinada a fuego lento, finalizada al vino tinto y aji de colores, montada sobre puré de papa cremoso.





FUERTES

antes

MEDALLONES DE LOMO NOW

\$40.000

Lomo de res a la parrilla con salsa de hierbas mentolada, acompañado de puré de papa al pesto y ensalada de la casa.

ENTRECOTE

\$45.000

Entrecote a la parrilla con mantequilla aromatizada de ajos y perejil, puré de papa cremoso y ensalada de la casa.

CONSOMÉ

\$15.000

Pechuga de pollo, con papa al aroma del cilantro y arepa paisa.

ENSALADA VEGETARIANA

\$25.000

Vegetales salteados con pasta penne, chimichurri, aceite de ajonjolí y salsa soya.

BATES



POSTRES

CHEESECAKE CON SALSA DE FRUTOS ROJOS \$17.000

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE \$17.000

Chocolate belga con centro cremoso y helado de vainilla.

PIE DE GUAYABAS Y ALMENDRAS \$20.000

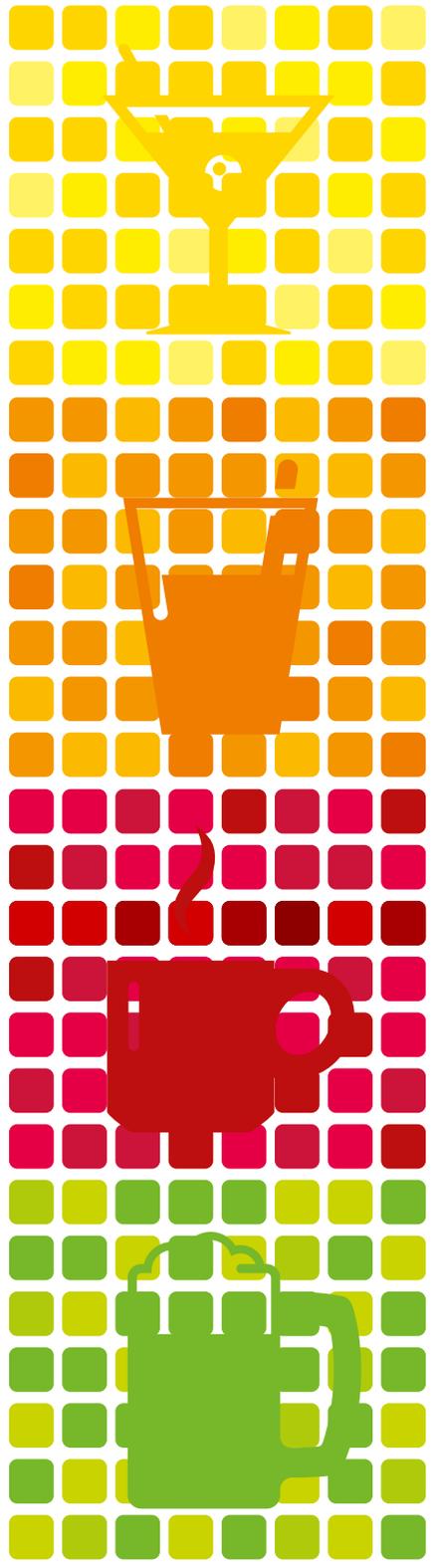
Guayaba confitada, crumble, salsa de frutos rojos y helado de vainilla.

BANANO TEMPURA \$17.000

Sobre un espejo de salsa de uchuvas y helado de vainilla.

CREME BRULEE \$20.000





BEBIDAS

BEBIDAS FRIAS

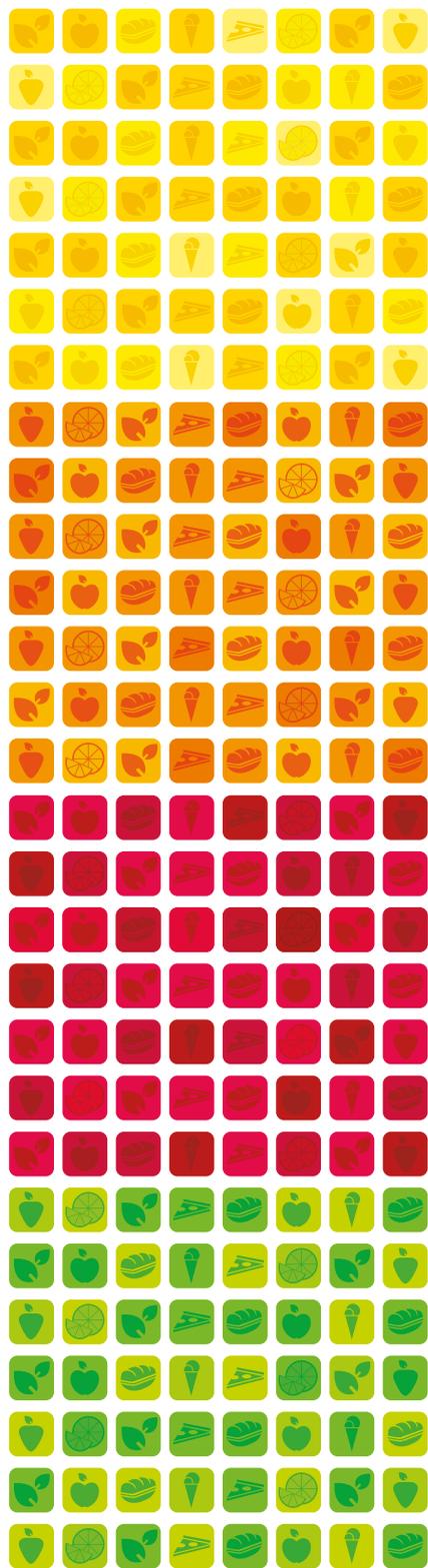
AGUA MANANTIAL	\$ 4.000
CERVEZA NACIONAL Aguila light, Club Colombia, Redds.	\$ 7.000
CERVEZA IMPORTADA Corona, Heineken, Negra Modelo, Peroni	\$ 12.000
GASEOSAS	\$ 5.000
JUGO DE TEMPORADA Mango, mora, fresa, maracuyá, papaya, guayaba, guanábana, lulo, piña, naranja, limonada y mandarina.	\$ 7.000
JUGOS CREACIONES Mango-maracuyá, mandarina-fresa, piña-naranja, frutos rojos, mora-lulo, limonada de coco y papaya-naranja.	\$ 9.000
SELECCIÓN DE TÉ Negro, verde, frutos rojos, frutas tropicales.	\$ 5.000
MALTEADA Vainilla, oreo, café, arequipe y frutos salvajes.	\$ 12.000
SODITA ITALIANA Fresa, manzana, maracuyá y mango.	\$ 10.000

CAFES

CAFÉ GO
ESPRESSO GO
\$8.000

CAPUCCINO GO
MACCHIATO GO
MOCACCINO GO
\$11.000

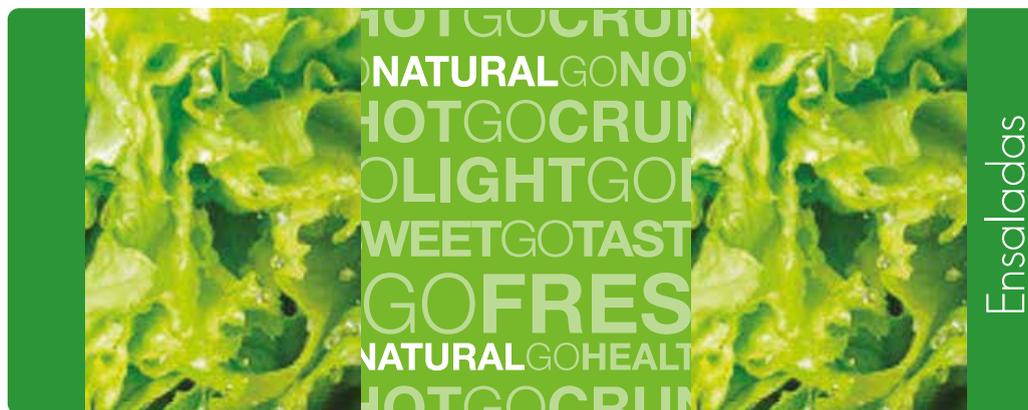
CARAJILLO GO
\$12.000



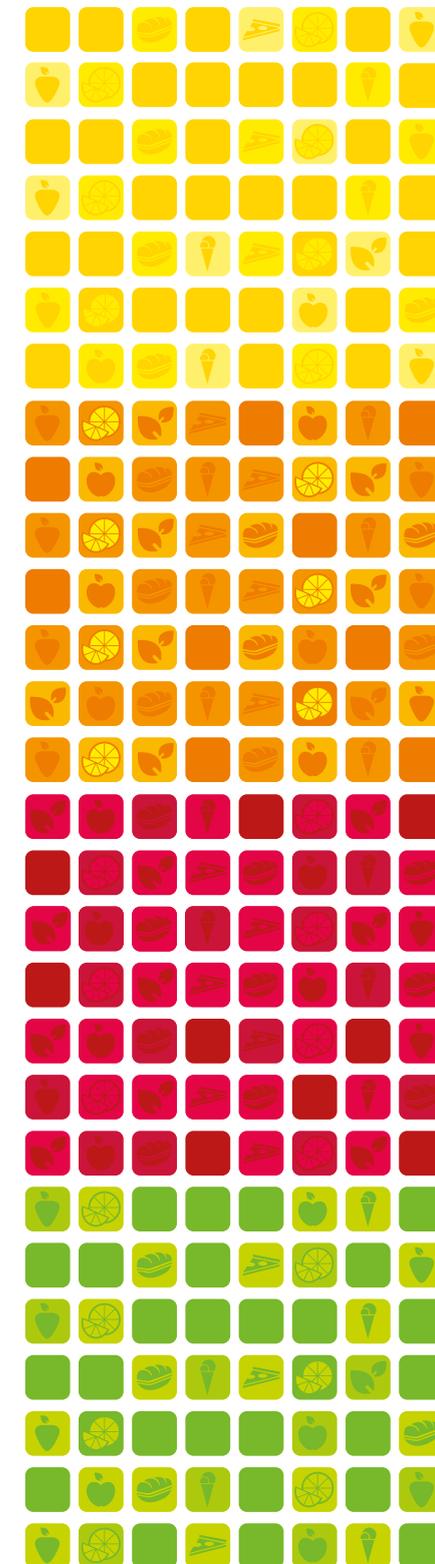
GO NOW

GO NOW es una carta de comida rápida sana. Nuestros ingredientes son biorgánicos y sin conservantes, lo que garantiza un producto final natural y saludable.





Ensaladas



TRICOLOR

Pasta corta, queso mozzarella, queso parmesano, tomate cherry, albahaca, acedera, rúgula y pesto.

\$29,000

ACEDERA

Cogollos de tudela, rugula, champiñón blanco, arandanos, almendras, vinagreta de mostaza, acompañado de pollo o champiñón portobello.

\$29,000

ATÚN FRESCO

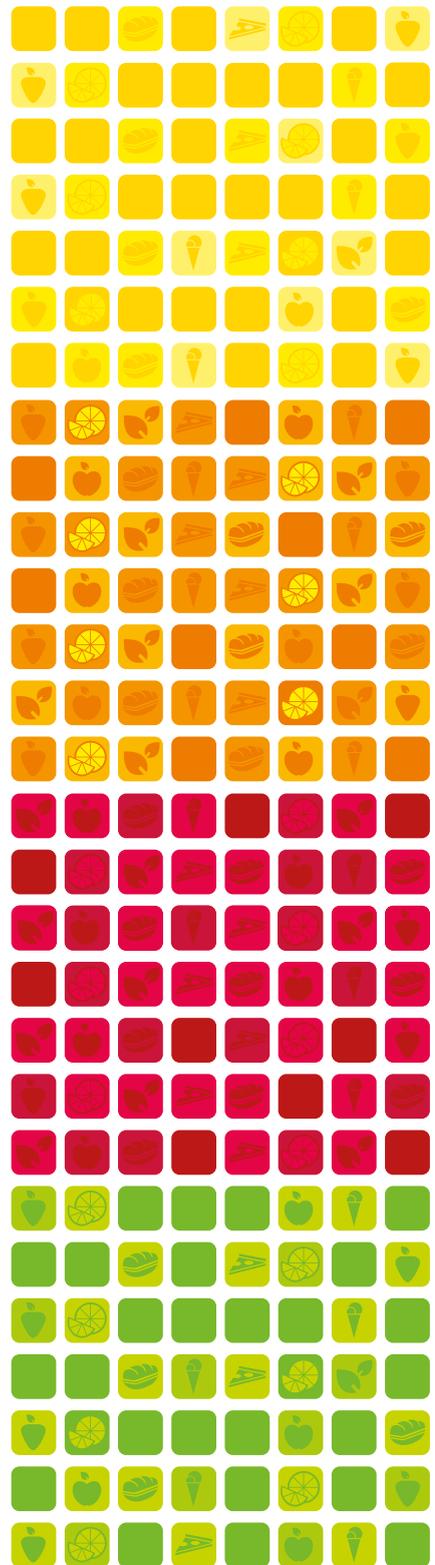
Atún fresco flameado sobre cogollos de tudella, pepinillos, sriracha, aguacate, jalapeños, tomate cherry, furikake, ajonjolí negro y crocante de cebolla.

\$40,000

ENSALADA DE LA CASA

Cogollos de tudella, queso azul, pera asiática, tomate cherry, aguacate, bañados en vinagreta asiática acompañados de crocantes de wontons.

\$29,000



BÁSICOS

PERNIL DE CERDO:
Queso fundido, mayo de
ajo.

POLLO ROSTIZADO:
Queso fundido, mayo de
ajo.

PAVO:
Queso fundido, mayo de
ajo.

ROASTBEEF:
Queso fundido, mayo de
ajo.

\$16,000

CREACIONES

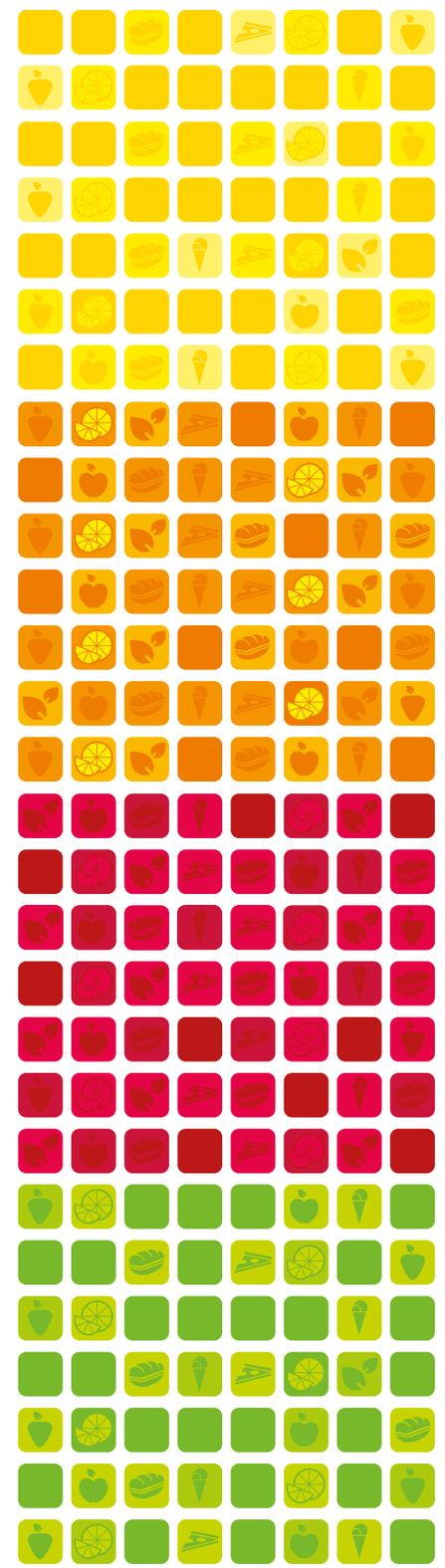
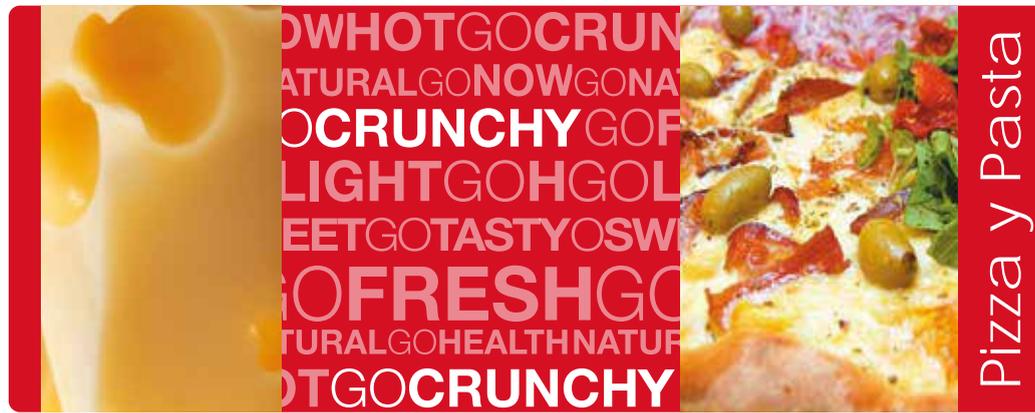
PERNIL AGRIDULCE:
Pernil de cerdo, queso fundido, manzanas glaseadas
en pimienta y mostaza antigua.

ARGENTINO:
Roast beef, chimichurri, pimentón asado, tomate, tocineta
crocante y mayonesa de ajo.

PECHUGA DE PAVO:
Pechuga de pavo, tocineta crocante, queso fundido,
lechuga, tomate y mayo.

\$25,000

*Wrap caliente va sin lechuga con adición de pesto u hogao.
Incluye papas a la francesa o croquetas de yuca



PIZZA

MARGARITA: Napolitana, queso mozzarella, tomate confitado, tomate chonto y albahaca.

\$35,000

PAVO: Tomate, queso mozzarella, queso parmesano, manzana glaseada, cebolla confitada y pavo.

\$45,000

TOCINETA CROCANTE: Queso mozzarella, tocineta crocante, manzanas glaseadas, espinaca, cebolla caramelizada y nueces del Brasil.

\$49,000

HAWAIANA PERNIL: Jamón de pernil, queso mozzarella, piña y tomate.

\$35,000

TRES QUESOS: Queso mozzarella, queso parmesano, queso azul, cebolla caramelizada, espinaca, nueces y pimienta.

\$45,000

VEGETARIANA: Napolitana, queso mozzarella, hongos salteados, vegetales asados, espinaca, rúgula y lascas de parmesano.

\$45,000

PASTAS

PASTA AL FORNO

Penne, salsa napolitana, albahaca, tomate al horno y quesos.

\$22,000

PASTA AL FORNO ESPECIAL

Nuestra pasta al forno con cualquiera de estos toppings: pavo, pollo, pernil, roastbeef o serrano.

\$30,000



HAMBURGUESAS

ESPECIALES DE LA CASA

CRIOLLA

Lomo magro de res, queso, mozzarella, mayo de ajo, tocineta, huevo de gallina, aguacate y salteado criollo.

\$20,000

QUESO AZUL

Lomo magro de res, queso azul, queso crema, cebolla caramelizada y mostaza antigua.

\$25,000

COSTILLAS BBQ HAVANNA

Costilla de cerdo por 600 g en salsa bbq NOW acompañadas de papas a la francesa o croquetas de yuca.

\$60,000



ALITAS NOW

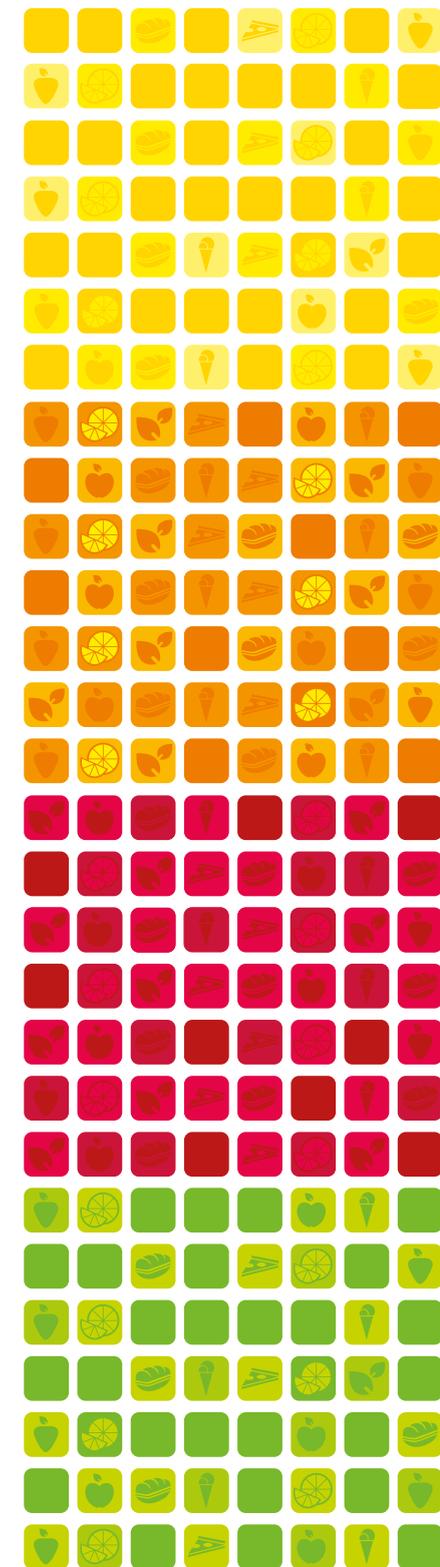
6 Unidades



Acompañadas de papas a la francesa o croquetas de yuca

\$22,000

Especiales



Incluye papas a la francesa o croquetas de yuca

