

M  
E  
N  
U

# ISAKI

## ラウンジ

Japanese Robata Grill and Teppanyaki  
[www.isakicasco.com](http://www.isakicasco.com)

## To share

● <b>TEXTURAS DE COLIFLOR</b>	13.00
Chips y pure ahumado de coliflor, con salsa mayo cilantro y tofu feta.	
<b>CRISPY BRUSSELS SPROUT</b>	9.00
Coles de bruselas, marinadas en salsa kimchi.	
<b>UME BOSHI ROCK SHRIMPS</b>	13.00
Camarones tempurizados en umeboshi mayo, coronados con hilos de Nori y cebollina.	
<b>SPICY EDAMAME</b>	9.00
En salsa shinomori coronados con micro y chili thread	
<b>STEAM BUNS</b>	14.00
Prime short rib con salsa yaki y ensalada de repollo.	
● <b>MUSHROOM DUMPLINGS</b>	14.00
Mix de hongos, en demiglas de res y coronados con crema trufada.	
<b>LOBSTER DUMPLINGS</b>	15.00
Servidos sobre espejo de bisket de langosta y coronado con wanton crispy y ralladura.	
<b>MIX DE HONGOS A LA ROBATA</b>	12.00
Mix de hongos a la robata en fresca holandesa yuzu y ralladura de limón.	
● <b>FRESH BABY CORN A LA ROBATA</b>	9.00
Frescos baby corn a la robata, con mantequilla shizo e ichimi envueltos en su hoja.	
<b>SHISHITO PEPPERS</b>	10.00
Reducidos en salsa sechuan y coronados con bonito flanes.	

<b>YASAI</b>	12.00
Kampion, espárrago, lechuga Con topping de champiñones confitados, aguacate y pimentón asado envuelto en mamenori.	
● <b>HOT TUNA</b>	14.00
Relleno de tartar de atún, crispy de wanton y aguacate, coronado de masago y ajonjolí.	
<b>SMOKED GOHAN</b>	15.00
Relleno de tartar de salmón y ciboulette con topping de salmón y aguacate coronado con kale. salsa especial y un ahumado espectacular.	
● <b>BUTTER TRUFFLED CRAB</b>	14.00
Kanikama, mayo dinamita, envuelto en mamenori, coronada con caviar y acompañado de especial mantequilla trufada.	
<b>UNAGI CRISPY</b>	14.00
Relleno de unagi japonés, queso crema, aguacate, ciboulette, empanizado con panko, coronado con tuna y salsa tare de jengibre.	
<b>MORIAWASE</b>	16.00
Relleno de snow crab con topping de salmón, atún, hamachi, aguacate, coronado con tobillo.	
<b>IZAKI ROLL</b>	18.00
Relleno de akami, ciboulette, aguacate con topping de o toro acompañado de una espectacular salsa kisami wasabi. Por disponibilidad.	

<b>NASU</b>	8.00
Berenjenas asadas en saiko miso, hilos de berenjena y pollo deshidratado.	
● <b>CHICKEN WINGS A LA ROBATA</b>	13.00
Wings marinadas en yuzu kosho y nekombudashi a la robata.	
<b>KING SALMON TIRADITO</b>	18.00
Escoge entre dos presentaciones. Coronado con micro cilantro y rábano en salsa de maracuyá O Cordial de toronja con licor de lychee coronado con shiso y caviar	
<b>FRESH HAMACHI</b>	15.00
Finas laminas de hamachi sobre espejo de vinagreta de yuzu, coronado con serrano.	
● <b>HAMACHI TIRADITO ROLL</b>	16.00
Crocantes hilos de papa envuelto en hamachi sobre salsa ponzu, coronado con serrano y micro shizo.	
<b>BLACK EDAMAME</b>	6.00
Edamame al vapor	
<b>ESPÁRRAGOS A LA ROBATA</b>	12.00
Espárragos con mantequilla de shizo.	
● <b>TUNA PIZZA BITES</b>	12.00
Fresca tuna cebolla morada, tomate cherry slices, aguacate con vinagreta yuzu	
<b>ROCK SHRIMP TAC</b>	14.00
Tacos de wanton crispy, camarones roca en salsa yoshimitsu spice y vegetales.	
<b>KARUBI GYOZA</b>	14.00
Gyoza de short rib, con salsa mayo ponzu ahumada.	

## Rolls

<b>PONZU HAMACHI</b>	15.00
Relleno de atún, aguacate, ciboulette, topping de hamachi, umami en polvo, yuzu, jalapeño encurtido coronado con microcilantro y salsa ponzu.	
● <b>BURNING FLAME SALMON</b>	15.00
Relleno de tenkasu, tartar de salmón, piña, topping de aguacate, umami de ichimi, ikura, bonito flake y flameado en mantequilla de yuzu.	
<b>SOFT SHELL</b>	16.00
Relleno de soft shell temporizado, aguacate y espárragos, topping de ikura. acompañado de salsa tobanjan.	
<b>SHRIMP MENTAICO</b>	13.00
Relleno de camaron tempurizado, ciboulette y aguacate, coronado con masago y ajonjolí.	
<b>KIMURA MAKI</b>	13.00
Dos temaki crunchy de hamachi acevichado o atún picante. Escoge uno de los dos.	

**ISAKI**  
ラウンジ

## Salads

### ISAKI SALAD

10.00

Mix de lechugas frescas, frutos secos, kamikama, mayo masago, hilos de pepino, tempura fina.

### CENTOLLO KING CRAB SALAD

25.00

Mix de cangrejo, kani, tobiko negro, hilos pepino, wanton y micro shiso.

### ● SUNOMONO

11.00

Mix de algas, wakame, hilos de pepino, encurtido y ponzu sésamo.

## Rice and Noodles

### WOK VEGGIE FRIED RICE

10.00

Coles de Bruselas, repollo encurtido, coliflor, cebollín, maíz y arroz especial preparados en wok.

### ● WOK SHRIMP FRIED RICE

15.00

Camarones, bunapi, foie gras, xo, coliflor, zanahoria, cebollín y arroz especial al wok.

### ● UNI UDON PRAWN NOODLES

22.00

Fresca pasta de udon con mantequilla de erizo, nekombudashi y bunapi. Coronada con camarones y aceite de trufas.

### SHINOMORI YAKI NOODLES

18.00

Short Rib Prime salteado en wok, con mix de hongos, repollo encurtido y arroz especial.

## Robata



### ● BABY LAMB RIBS

30.00

Baby lamb ribs glaseadas con szechuan, acompañado con coles de Bruselas

### ● WAGYU A4 O A5 8 OZ

55.00/120.00

Carne Wagyu a la robata.

### TOMAHAWK 20 OZ

75.00

Espectacular corte de carne angus importado a la robata acompañada de salsa ponzu y yuzu.

### ● TOMAHAWK WAGYU 30 OZ

180.00

Corte de carne de suavidad y marmoleado único con un acompañamiento y . salsas ponzu y yuzu.

### SKIRT STEAK 10 OZ

35.00

Entraña asada con cedro y ahumada con carbón binchotan, servido en robata.

### FILETE PRIME 8 OZ

32.00

Corte premium asado en cedro y ahumado con carbón binchotan.

### ● ISHIYAKI BEEF

32.00

US Prime Short Rib laminado y glaseado con con salsa ponzu en soya. Acompañado con dip de salsa yakiniku.

### PORK TORO

18.00

Pinchos de tontoro (pork) curados, con salsa togarashi en reducción de ají dulce e ichimi, acompañado de piña caramelizada a la robata.

### CHICKEN A LA ROBATA

14.00

Cuatro pinchos de pollo a la robata glaseado con salsa Szechuan.

### ● LOBSTER

28.00

Fresca langosta a la robata con crema trufada de wakamey kimchi.

### SALMON

21.00

Salmón en holandesa de yuzu, acompañado con espárragos a la robata.

### ● BRANZINO

38.00

Branzino asado en cedro, ahumado con carbon binchotan y acompañado de salsa ponzu.

### YELLOWTAIL COLLARS

15.00

Sabroso cuello de hamachi a la robata con mantequilla yuzu kosho.

### ROBALO

23.00

Róbalo a la robata en sudashi ponzu, y acompañado con boy choy.



**ISAKI**  
ラウンジ

# Nigiris / Gashimi

(Según disponibilidad)

## SAME KAREI

12.00

Pescado salvaje de agua profunda, encontrado en las aguas de Hokkaido. Familia de los lenguados.

## ● KING CRAB

14.00

Cangrejo rey de Alaska, el sabor de su carne adulzado, y una textura delicadamente tierna.

## IKURA

12.00

Huevas de salmón, conocidas como caviar rojo. Tienes un sabor dulce-salado.

## THAI SNAPPER

11.00

La dorada del Japón o pargo japonés. Tiene una carne firme con un sabor suave que sobresale.

## KING SALMON

11.00

Textura a densa carne, con consistencia rica en grasas, con sabor fresco, y notas de dulzura.

## ANAGO

11.00

Anguila de agua salada, tiene una textura muy suave y sabor dulce.

## ● OTORO

18.00

Esta es la parte más deseable del pez, es la parte más grasa y prácticamente se deshace en la boca.

## UNI

15.00

Manjar japonés, es de textura espesa, cremosa, rica y mantecosa, con notas de sal en su sabor.

## AKAMI

15.00

Parte principal del atún, es de textura carnosa y color roja. De poca a nada de grasa.

## ● CHUTORO

16.00

Es la parte media entre el otro y el akami. Este corte presenta tanto grasa como carne magra, que te ofrece una explosión de sabor.

## HOTATE

13.00

Uno de los mariscos más preciados, tiene textura firme y sabor dulce, y casi cremoso.

## ENGAWA

12.00

Se extrae de la aleta de los pescados planos, con textura crujiente, masticable y sabor rico en aceite.

## ● BOTAN EBI

12.00

Camarón de botan de Hokkaido, con textura realmente maravillosa, deliciosa y un sabor increíblemente dulce.

## SHIMA-AJI

14.00

Es ligero y mantecoso, con carne muy tierna y un poco de grasa. Es de textura firme y notas dulces.

## ATSUYAKI TAMAGO

8.00

Omelette japonés con textura dulce, cremosa y sedosa.

## KINMEDAI

13.00

Pescado de agua profunda, color rojo de carne blanca con delicado contenido graso, y sabor equilibrado, con notas a umami.

# Hosomaki

"Sushi de Rollo Delgado"

## ● OTORO

18.00

Relleno de la parte más grasa de la tuna.

## TEKKAMAKI

11.00

Relleno de atún fresco

## ● SAKE MAKI

11.00

Rellenos de salmón fresco.

## KAPPAMAKI

6.00

Relleno de pepino

# Samplers

## SASHIMI

48.00

4 tipos de pescado + 1 Hosomaki

## SASHIMI

65.00

7 tipos de pescado + 1 Hosomaki

## SUSHI

40.00

8 Nigiris + 1 Roll

## SUSHI

65.00

12 Nigiris + 1 Roll

**ISAKI**  
ラウンジ

# Desserts

(Según disponibilidad)

- |  |      |  |       |
|--|------|--|-------|
| <b>RICH &amp; CREAMY JAPANESE CHEESECAKE</b>   | 8.00 | <b>MOCHI-MOCHI</b>   | 8.00  |
| Espanjoso y fresco cheesecake japonés, acompañado de un delicioso mochi de helado, y coronado con cordial de maracuyada. |      | Disfruta de estos suaves helados japoneses envueltos en una inigualable capa de harina de arroz. |       |
| <b>CHOCOLATE MADNESS</b>   | 6.00 | <b>TWO FOR TWO</b>   | 15.00 |
| Delicioso cheesecake estilo americano de chocolate.  |      | Escoge dos postres que vienen acompañados de dulces sorpresas.                                   |       |
| <b>JAPANESE ICE CREAM AND SORBET</b>   | 6.00 | <b>MOUSSE DE CAFE</b>  | 5.00  |
| Escoge uno de nuestros helados japoneses matcha, sesamo, mango o sorbeto de lychee.                                      |      | Un antojo de café perfecto para terminar una velada.   |       |

T  
E  
P  
P  
A  
N  
Y  
A  
K  
I

# ISAKI

## ラウンジ

Japanese Robata Grill and Teppanyaki  
[www.isakicasco.com](http://www.isakicasco.com)

# Seijuro Niku

escoge uno

**PRIME SHORT RIB/PRIME RIB EYE/LAMP RACKS**

60.00

o

**WAGYU A4**

80.00

acompañalo con los siguientes 5 platos

**MENESTRÓN CON CARNE**

**ENSALADA DE BERRO CON TEMPURA FINA Y  
BACON**

**CHICKEN WINGS A LA  
ROBATA**

**YAKIMESHI**

**SHINOMORI YAKI  
NOODLES**

# Sakana

escoge uno

**LANGOSTA/CENTOLLO**

70.00

o

**SALMON**

50.00

acompañalo con los siguientes 5 platos

**CREMA DE MARISCOS**

**ENSALADA MIXTA DE LECHUGA Y FRUTOS SECOS**

**CAMARONES A LA PLANCHA**

**VEGETALES MIXTOS**

**YAKIMESHI**

# Himura

75.00

**CREMA DE MARISCOS**

**LANGOSTINOS**

**CORVINA A LA ROBATA**

**VEGETALES MIXTOS**

**SCALLOPS**

**PRIME SHORT RIB**

**CHIKEN WINGS A LA  
ROBATA**

**YAKIMECHI**

**ISAKI**  
ラウンジ

B  
A  
R

# ISAKI

## ラウンジ

Japanese Robata Grill and Teppanyaki  
[www.isakicasco.com](http://www.isakicasco.com)

**ISAKI**  
ラウンジ



# ISAKI

ラウンジ

EST. 2020

## COCKTAILS

12.00

### SADO

vodka, lemongras, oleosacharum, espuma de wasabi.

### IKEBANA

whisky, lulu bitter de chocolate

### SHAMISEN

gin, jamaika, ancho de reyes, maracuya.

### MAIKO

ron oscuro, ron blanco, sirope de piña, falernun.

### GEISHA

tequila, ancho reyes, piña, cordial de toronja

### SAKKOU

whisky, chartreuse, gengibre ahumado, licor de hierbas y sal de tobarashi.

### HANAMACHI

mezcal, durazno, cilantro, pimentón.

### KIOTO

mezcal, gengibre ahumado, sal especial.

### CLASSICS

pregunta por ese que amas

## SPRITZ

12.00

### GEIKO

gin, maracuya, lychee, prosecco

### KANJI

aperol, prosecco, club soda

### TOKIO

gin, bombay, durazno naranja

### KIMONO

aperol, mandarina, prosecco

## BLEEDING

10.00

### JAPANESE SANGRIA

sake, shoshu, humeshu, toronja, yuzu

## BEER/WINE/DRINKS

### CERVEZA/6 POR BOTELLA

Sapporo - Kirin Ichiban - Kirin Light  
Asahi Super Dry - Kawaba - Kyoto Beer  
Orion

### CERVEZA/5 POR BOTELLA

Corona - Heineken - Miller  
Modelo Esp. - Modelo Negra - Budweiser  
Balboa - Atlas Golden Light. - Stella Artois

### VINO / 7 POR COPA

#### LUIGI BOSCA

vino tinto seco, de cuerpo medio, entintado, con fuertes impresiones de frutos negros en nariz y paladar.

#### ALBARIÑO MARIETA

frescura madura de la fruta con una acidez vigorizante que caerá en cascada en el paladar y acentuará las notas de fruta y flores.

#### PROSECCO MIONETTO

vino espumoso deliciosamente seco con acidez fresca, bajo en azúcar, con mucha fruta y carácter.

#### CALVET ROSÉ

suave combinación, perfecta de intensidad y frescura.

### DRINKS

PERRIER/PANNA 750ML 8.00

GASEOSAS 3.00

JUICE 5.00

COFFEE 3.50

## MOCKTAILS

7.00

### SPECIAL GEISHA

piña, menta y gengibre

### OIRAN

sandía, menta y lychee

## COLD TEA

8.00

### MANGO PARTY

### TROPI PUNCH

### KIWI-STRAWBERRY

# ISAKI

ラウンジ

WINES

## RED WINE

### MALBEC

LUIGI BOSCA	Argentina - 30.00
CATENA	Argentina - 35.00
EL ENEMIGO	Argentina - 55.00
ACHAVAL FERRER	Argentina - 55.00

### PINOT NOIR

ERATH	Oregon - 55.00
19 CRIMES	Australia - 40.00
MEIOMI	California - 65.00

### BLEND

19 CRIMES	Australia - 40.00
SIX EIGHT NINE	USA - 50.00
SEPTIMA GRAN RESV	Argentina - 50.00

### TEMPRANILLO

MARQUEZ DE RISCAL	España - 50.00
MATSU EL PICARO	España - 35.00
MATSU EL RECIO	España - 50.00

### MERLOT

MARQUES DE CASA CONCHA	Chile - 45.00
CHATEAU STE MICHELLE	USA - 50.00
MARKHAM VINEYARD	USA - 65.00
DUCKHORN	USA - 100.00

### ZINFANDEL

1000 STORIES	USA - 60.00
BUENA VISTA	USA - 55.00

### CABERNET SAUVIGNON

MARQUES DE CASA CONCHA	Chile - 45.00
DON MELCHOR	Chile - 250.00
DUCKHORN	USA - 110.00

## WHITE WINE

### ALBARIÑO

MARIETA	España - 30.00
SANTIAGO RUIZ	España - 45.00

### PINOT GRIGIO

ST. MARGHERITA	Italia - 45.00
----------------	----------------

### TORRONTES

CRIOS	Argentina - 25.00
-------	-------------------

### CHARDONNAY

MARQUES DE CASA CONCHA	Chile - 40.00
KENDALL JACKSON V.R.	USA - 40.00
EL ENEMIGO	Argentina - 60.00

### VERDEJO

MARQUES DE RISCAL	España - 30.00
-------------------	----------------

### SAUVIGNON BLANC

MATUA	Nueva Zelanda - 40.00
MARQUES DE RISCAL	España - 35.00

### ROSÉ

LUIGI BOSCA	España - 30.00
-------------	----------------

## FOAMING

MOET NECTAR IMPERIAL	Francia - 150.00
CHANDON EXTRA BRUT	Argentina - 50.00
ANNA DE CODORNIU	España - 45.00
CHANDON ROSÉ	Argentina - 50.00
PROSECO MIONETTO	Italia - 30.00

# ISAKI

ラウンジ

SPIRITS

## WHISKEY

	GLASS	BOTTLE
MACALLAN 12Y	12.00	130.00
MONKEY SHOULDER	12.00	125.00
BUCHANAN'S 18Y	15.00	170.00
MACALLAN 12Y	12.00	130.00
MONKEY SHOULDER	12.00	125.00
BUCHANAN'S 18Y	15.00	170.00
BUCHANAN'S 12Y	12.00	120.00
BULLEIT BOURBON	12.00	125.00
GLENFIDDICH 12Y	12.00	125.00
GLENFIDDICH 15Y	15.00	160.00
JOHNNIE W. BLACK	12.00	120.00
GLENMORANGIE O.	12.00	130.00
JACK DANIEL'S	10.00	100.00
HIBIKI	25.00	450.00
OLD PARR 12Y	12.00	120.00
OLD PARR 18Y	15.00	160.00

## GIN

HENDRICK'S	12.00	125.00
BOMBAY SAPPHIRE	10.00	100.00
TANQUERAY TEN	12.00	120.00

## VODKA

BELVEDERE	15.00	180.00
GREY GOOSE	12.00	130.00
KETEL ONE	10.00	100.00
FINLANDIA	12.00	120.00

## TEQUILA

JOSE CUERVO	8.00	100.00
MONTELOBOS	12.00	130.00
DON JULIO BLANCO	15.00	130.00
DON JULIO REP.	15.00	130.00

## RUM

	GLASS	BOTTLE
BACARDI BLANCO	8.00	130.00
APPLETON SIGT.	8.00	125.00
RON DIPLOMATICO	15.00	130.00
RON MATUANO	12.00	110.00
ZACAPA CENT. 23	15.00	135.00
SANTA TERESA	12.00	150.00
ABUELO AÑEJO	10.00	100.00
WRAY & NEPHEW	10.00	100.00

## COGNAC

HENNESSY V.S.O.P.	15.00	140.00
-------------------	-------	--------

## APERITIVOS

CAMPARI	12.00
APEROL	12.00
CYNAR	8.00

## DIGESTIVOS

FRANGELICO	8.00
PUNT E MES	8.00
FERNET BRANCA	8.00
CREME DE CACAO	8.00
LICOR 43	10.00

# ISAKI

ラウンジ

SAKE

## HON JOZA

BOTTLE  
40.00

### KARATAMBA 300

Seco, suave, y rico al paladar.

## JUNMAI

### TOKUBETSU 300/720

25.00/60.00

Citrico, cremoso ideal para maridaje con rolls, sashimi y carnes.

### ASABIRAKI 720

45.00

Citrico y con base de arroz notable.

### OZEKI DRY 180

15.00

Afrutado, refrescante, excelente para beber frío, con sabor delicado.

## JUNMAI GINJO

### MOMOKAWA SILVER 750

40.00

presenta una sensación en boca ligera, fresca y seca con toques minerales y citricos.

### MOMOKAWA RUBY 750

40.00

Sake artesanal con notas afrutadas muy marcadas.

## SPARKLING

### MIO 300/750

25.00/60.00

Sake aromático y sabor afrutado, con suave sabor y refrescante sensación.

### HANA AWAKA 250

25.00

Sake con notas cítricas y florales.

### FUJI APPLE 375

30.00

Seco con sabor intenso y aroma a manzana.

### UMESHU PLUM 750

60.00

Licor a base de uva cítrica, refrescante y acompañado con deliciosa fruta.

## JUNMAI DAIGINJO

BOTTLE  
35.00

### REI SHO CHIKU BAI 300

Licor hecho a base de melón. Dulce y aromático.

### DASSAI 45 720

80.00

Sabor a naranja, con notas de malta tostada.

### DASSAI 39 300/720

30.00/60.00

sake de notas de frutas tropicales y manzana, con final largo y sedoso.

### DASSAI 50 300

30.00

Citrico, sutil y noble al paladar.

### MINOWAMON 720

150.00

Sabor maduro a melocotón, melón y pasas, de textura suave.

### OSAKAYA OZEKI 300/750

30.00/60.00

sake de notas de frutas tropicales y manzana, con final largo y sedoso.

### YUKI NIGORI LYCHEE 375

40.00

increíble bebida hecho a base de lychee, dulce, y aromático.