

## BEBIDAS

### COCTELES

#### Asian Mule

KETEL ONE, JARABE DE MIEL Y  
JENGIBRE, LIMÓN Y TOP DE CERVEZA.  
\$ 165.00

#### Dao Martini

KETEL ONE, JAZMIN Y  
SAKE DE DURAZNO.  
\$ 145.00

#### Thai Thai

TANQUERAY TEN, SAKE  
INFUSIONADO CON ALBAHACA,  
LIMÓN, JARABE DE TÉ LIMÓN Y YUZU.  
\$ 145.00

#### It's not a Bijou

SAKE, CHARTREUSE AMARILLO,  
JARABE DE JENGIBRE, TÉ LIMÓN Y  
ANGOSTURA BITTE.  
\$ 125.00

#### Oriental Express

PISCO, LIMÓN AMARILLO Y VERDE,  
AGUA DE AZAHAR, NIEVE DE  
VAINILLA, CARDAMOMO Y BITTER  
DE LAVANDA.  
\$ 125.00

#### Japanese Fizz

SAKE, LIMÓN, AGUA DE AZAHAR,  
AGUA TÓNICA, BITTER DE BLACK  
LEMON Y CLARA DE HUEVO.  
\$ 125.00

### CHAMAGNE

#### Bellini

LICOR DE DURAZNO, CHAMPAGNE  
TAITTINGER  
\$ 195.00

#### Mimosa

CHAMPAGNE TAITTINGER Y JUGO  
FRESCO DE NARANJA  
\$ 195.00

#### Champs Elysées

MARTINI BIANCO, CHAMPAGNE  
TAITTINGER Y BITTER DE TORONJA  
\$ 165.00

#### Glamour

ABSOLUT AZUL, JENGIBRE, CHAMBORD  
Y CHAMPAGNE TAITTINGER  
\$ 165.00

#### Mon Amour

OPORTO BLANCO, BITTER DE BLACK  
LEMON Y CHAMPAGNE TAITTINGER  
\$ 165.00

### SAKE

#### Amabuki Junmai Daiginjo

\$ 950.00

#### Nami Junmai

\$ 690.00

#### Hana Peach

\$ 690.00

#### Hana Lychee

\$ 650.00

#### Junmai Ginjo Mansakuno Hana

\$ 490.00

#### Junmai Yuzu

\$ 425.00





DAO  
SUSHI & ASIAN  
KITCHEN



DAO  
SUSHI & ASIAN  
KITCHEN



chef daniel **ovadía**



## ENTRADAS

Edamames  
EN TEMPURA, SHICHIMI Y SAL DE MAR  
\$ 95.00

NATURALES CON SAL DE MAR  
\$ 90.00

AL WOK CON KATSUOBUSHI  
Y SALSA DE SOYA  
\$ 85.00

Tartar de Hamachi  
CON ZANAHORIA Y CHIPS DE TOGARASHI  
\$ 250.00

Camarones Roca  
CON MAYONESA DE CHILE COREANO  
Y MAYONESA DE WASABI  
\$ 235.00

Sushi Cake  
CON ATÚN Y SALMÓN SPICY, AGUACATE Y MASAGO  
\$ 225.00

Tacos de Rib Eye  
CON SALSA DE AJONJOLÍ BLANCO, SOYA Y CHILES  
\$ 195.00

Ostiones Bechamel  
CON SALSA BECHAMEL DE MISO,  
CROÛTONS, YUZU Y CEBOLLÍN  
\$ 175.00

Satay  
DE POLLO AL CARBÓN  
CON SALSA DULCE DE CACAHUATE (3 PIEZAS)  
\$ 155.00

Tacos de Lechuga  
CON CACHETE DE RES, KIMCHI  
Y HONGO SHITAKE ENCURTIDO  
\$ 145.00

Kushiague  
CAMARÓN CON QUESO CREMA (2 PIEZAS)  
\$ 125.00

Spring Roll  
DE VEGETALES  
\$ 95.00

Kushiague  
QUESO (2 PIEZAS)  
\$ 75.00

## DIM SUM

Dumplings de Camarón  
CON ACEITE DE CHILE DE ÁRBOL  
\$ 195.00

Shao Mai  
DE RES CON HONGO SHITAKE Y JENGIBRE  
\$ 185.00

Bao Relleno  
DE CARNE DE CERDO AGRIDULCE  
ACOMPAÑADO DE SALSA HOISIN  
\$ 165.00

Buns de Pork Belly  
CURADO EN CURRY, PEPINO ENCURTIDO  
Y SALSA COREANA AGRIDULCE  
\$ 155.00

Dumplings Fritos  
RELLENOS DE PESCADO, JÍCAMA Y ESPINACA  
\$ 125.00

Gyozas de Vegetales  
CON SALSA DE MIEL, MOSTAZA Y SEMILLA DE CILANTRO  
\$ 115.00

## ENSALDAS

Sunomono  
COMBINACIONES PREPARADAS  
EN SALSA A BASE DE VINAGRE, PEPINO, HARUSAME  
(FIDEO LLUVIA DE PRIMAVERA) Y ALGAS MARINAS FRESCAS

MIXTO  
\$ 255.00

CAMARÓN  
\$ 245.00

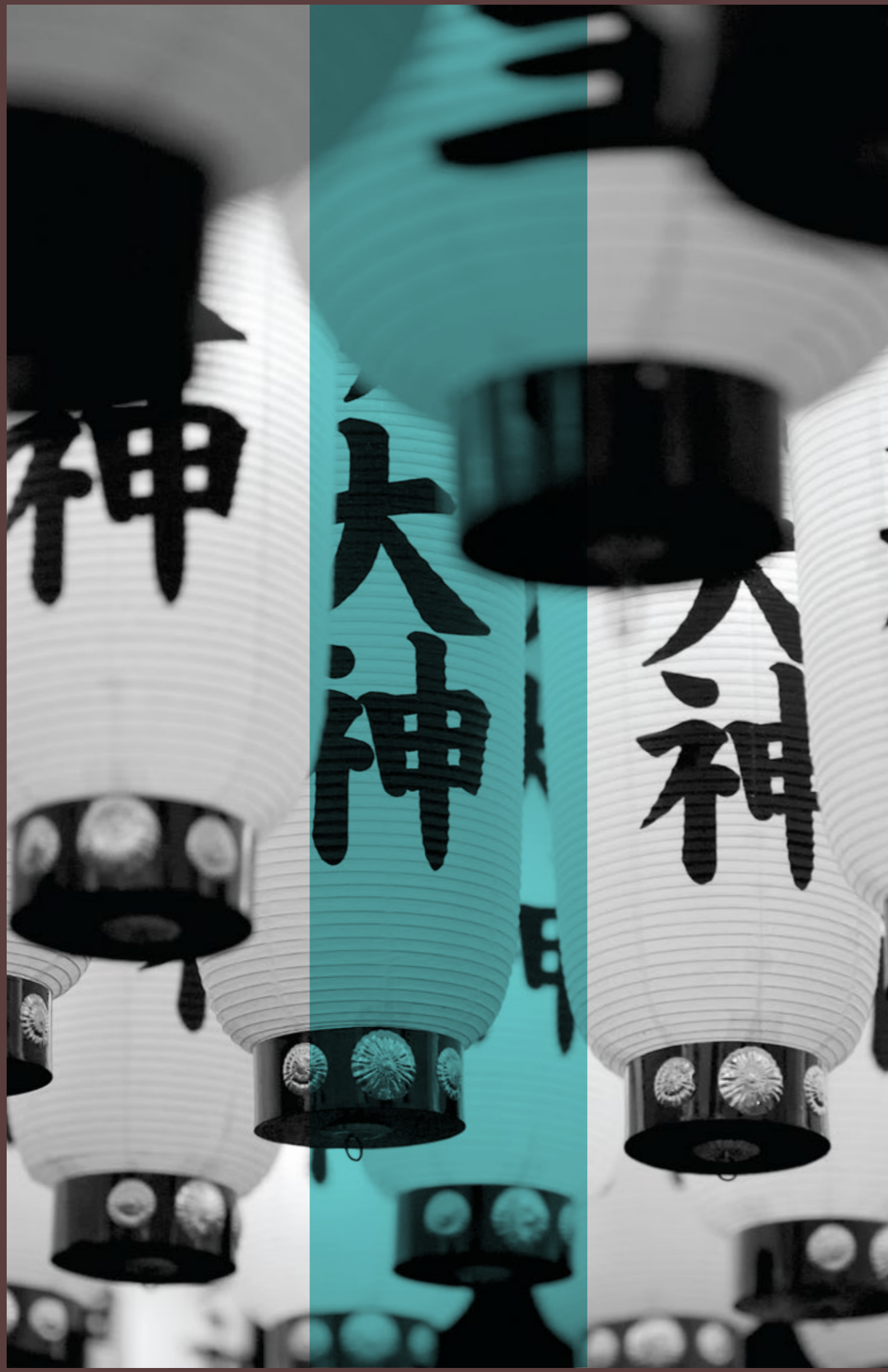
PULPO  
\$ 225.00

SALMÓN  
\$ 215.00

KANIKAMA  
\$ 185.00

NATURAL  
\$ 125.00

Kaiso Sarada  
ENSALADA DE ALGAS MARINAS FRESCAS  
CON SOYA, AJONJOLÍ, EDAMAMES Y PEPINO  
\$ 125.00



### SASHIMI

Hamachi  
\$ 295.00

Variedad Mixta  
SALMÓN, RÓBALO, ATÚN, HAMASHI  
\$ 265.00

Salmón  
\$ 245.00

Atún  
\$ 225.00

Yellow Tail Hiramasa  
\$ 215.00

Robalo  
\$ 215.00

### TIRADITOS

Hamachi  
VINAGRE DE ARROZ, CILANTRO,  
CHILE VERDE, SAL Y PIMIENTA  
\$ 295.00

Tataki de Atún  
YUZUKOSHO Y CREMA DE WASABI  
\$ 265.00

Pulpo  
YUZU, LIMÓN AMARILLO Y SALSA SRIRACHA  
\$ 235.00

Pescado Bruja  
CHILE SERRANO, AJO FRITO  
Y WONTON CRUJIENTE  
\$ 215.00

Robalo  
ADEREZO DE AJO CON YUZU,  
SAL NEGRA Y SALSA SRIRACHA  
\$ 185.00



### NIGIRI

Macarela en Escabeche  
\$ 95.00

Camarón  
\$ 85.00

Anguila  
\$ 85.00

Yellow Tail Hiramasa  
\$ 70.00

Atún  
\$ 70.00

Róbalo  
\$ 70.00

Pulpo  
\$ 70.00

Salmón  
\$ 70.00

Degustación  
12 PIEZAS (3 DE ANGUILA, ATÚN, SALMÓN, CAMARÓN) \$ 820.00  
24 PIEZAS (TODOS 3 PZAS) \$ 1480.00



### ONIGIRI

Yaki Onigiri  
A LA PARRILLA CON ANGUILA Y SALSA DULCE  
\$ 165.00

Onigiri Sao  
RELLENO DE SALSA TAMPICO  
ACOMPAÑADO DE SALMÓN, ATÚN Y ROBALO  
\$ 125.00

Onigiri Dao  
CON BUBU ARARE RELLENOS DE CHAMOY JAPONÉS  
Y SALSA DE CHIPOTLE CON MISO DULCE  
\$ 115.00



## MAKIS O TEMAKIS

### Atún Chipotle

KANIKAMA, CHIPOTLE, CHILE SERRANO, CEBOLLETA, CILANTRO Y ATÚN POR FUERA  
\$ 235.00

### Akame Mamenori

ROBALO, CILANTRO, CEBOLLA CARAMELIZADA AL WOK, VINAGRE Y CHILE SERRANO  
\$ 155.00

### Rib Eye Tempura

ESPÁRRAGO, QUESO, AGUACATE, SALSAS TAMPICO Y SALSAS DE ANGUILA  
\$ 215.00

### Remolacha Roll

BETABEL CRUJIENTE Y ATÚN SPICY  
\$ 155.00

### Salmón Eneldo

SALMÓN CURADO EN ACEITE DE ENELDO, QUESO CREMA Y SUMMA DE PEPINO  
\$ 195.00

### Spicy Tuna

ATÚN, PEPINO Y MISO DE JALAPEÑO  
\$ 155.00

### Soft Shell Crab

JENGIBRE, AGUACATE, PASTA DE AJONJOLÍ, ARROZ INFLADO, PEPINO Y SALSAS DULCES DE CHILES  
\$ 195.00

### Camarón Tempura

QUESO, CEBOLLETA, MASAGO, MAYONESA DE WASABI Y SALSAS DE ANGUILA  
\$ 145.00

### Unagi Avocado

ANGUILA, AGUACATE, KANIKAMA, PEPINO Y SALSAS DE ANGUILA  
\$ 195.00

### California

CANGREJO, MASAGO, QUESO, AGUACATE Y PEPINO  
\$ 135.00

### Dragon Roll

CAMARÓN TEMPURA, AGUACATE, MANGO, PEPINO, AJONJOLÍ, Y SALSAS DULCES  
\$ 155.00

### Filadelfia

SALMÓN, PEPINO Y QUESO  
\$ 135.00

### Banana Roll

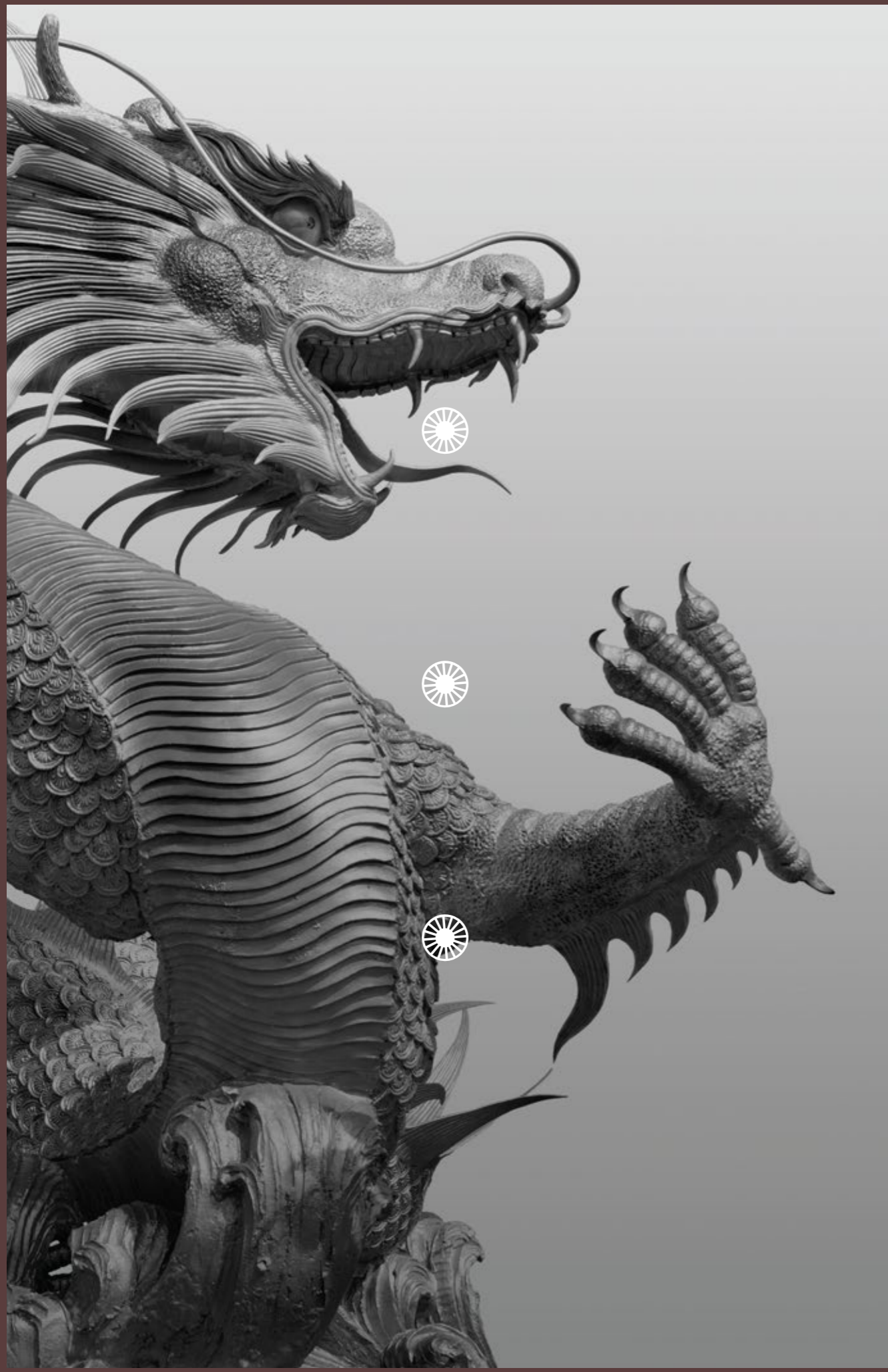
PLÁTANO MACHO, CAMARÓN, ESPÁRRAGO  
\$ 155.00

### Gun Kan

SALMÓN, ATÚN Y ROBALO CON ACEITE DE AJONJOLÍ  
\$ 135.00

### Degustación

(2 MAKIS Y 2 TEMAKIS)  
SPICY TUNA, CAMARÓN TEMPURA, CALIFORNIA, FILADELFIA  
\$ 550.00



## SOPAS

**Tonkotsu Ramen**  
CON PORK BELLY, ALGA NORI,  
KAMABOKO Y HUEVO CURADO EN SOYA  
\$ 195.00

**Tom Som Pla**  
CON SALMÓN, CHILE CUARESMEÑO,  
JENGIBRE Y LEMONGRASS  
\$ 185.00

**Won Ton**  
DE POLLO CON CHÍCHARO JAPONÉS  
Y COL CHINA  
\$ 165.00

## ARROZ

**Gohan con Salmón**  
IKURA, AGUACATE, CEBOLLÍN, PEPINO,  
LIMÓN AMARILLO Y ALGA NORI  
\$ 195.00

**Gohan con Atún Spicy**  
AGUACATE, CEBOLLÍN Y ALGA NORI  
\$ 175.00

**Yakimeshi**  
ARROZ FRITO, MIXTO, CARNE, CAMARÓN,  
VERDURAS Y HUEVO  
\$ 155.00

**Yakimeshi Verduras**  
\$ 85.00

**Gohan**  
TRADICIONAL ARROZ BLANCO AL VAPOR  
\$ 85.00

## AL WOK

**Beef Curry**  
CON ARROZ BLANCO  
\$ 295.00

**Udon**  
CHASHU (CARNE DE CERDO MARINADA),  
CHÍCHARO CHINO, COL CHINA, CHILE DE ÁRBOL Y DOUCHI  
\$ 275.00

**Pasta estilo Singapur**  
PASTA DE ARROZ CON PIMIENTOS ROJOS,  
GERMEN DE SOYA, JENGIBRE, CURRY Y HUEVO  
\$ 235.00

**Pad Thai**  
CON CAMARÓN  
\$ 225.00

**Bok Choy al Ajo**  
ACEITE DE OLIVA Y SALSA DE SOYA  
\$ 145.00

## PLATOS PRINCIPALES

**Clay Pot de Short Rib**  
CON HONGO SHITAKE, HONGO KIKURAGE,  
GERMEN DE SOYA, BOK CHOY, BROCOLI, COLIFLOR  
Y TOFU ACOMPAÑADO DE BOWL DE ARROZ BLANCO  
\$ 475.00 (2 personas)

**Black Cod**  
MARINADO EN MISO Y CÍTRICOS, BOK CHOY SALTEADO  
CON SALSA DE AJONJOLÍ, SHITAKE DULCE, HAJIKAMI  
\$ 395.00

**New York al Carbón**  
JUGO DE CARNE AL JENGIBRE Y  
ENSALADA TIBIA DE ALGAS, JÍCAMA, BETABEL Y ZANAHORIA  
\$ 395.00



## POSTRES

Esponja Fría de Maracuyá  
SALSA DE FLOR DE AZHARY ACEITE DE AVELLANA  
\$ 145.00

Paletas Heladas de Naranja  
JENGIBREY CHOCOLATE BLANCO  
\$ 115.00

Brownie de Chocolate  
DULCE DE LECHE Y HELADO DE PLÁTANO  
\$ 115.00

Pastel Helado de Té Verde  
YOGURT CON JALEA DE MORA AZUL Y ZARZAMORA  
\$ 115.00

Tapioca  
CON LECHE DE COCO, LYCHEE Y TÉ VERDE  
\$ 95.00

Helado Mochi Choco Coconut  
\$ 95.00

Helado Mochi Green Tea Cocconut  
\$ 95.00

Helado Mochi Mango Daifuku  
\$ 95.00

Helado de Mochi Frambuesa  
\$ 95.00