

SALVAJE

BOGOTÁ

SUSHI BAR 🍣

SPICY TUNA 37,000

Atún, cebollín, mayonesa picante y envuelto en aguacate

SOFT SHELL 56,000

Soft Shell y Snow Crab, aguacate, tobiko, espárragos y cebollín con salsa de ikura

VEGAN 29,000

Espárragos tempura, kanpyo, lechuga, pepino, pimienta, aguacate, calabacín y soya yuzu-kosho

KAKAROTO TIGER 33,000

Unagi, salmón, cebollín, salsa de jengibre y aderezo de atún temporizado

SPICY SALMON 37,000

Envuelto en salmón, cebollín, mayonesa picante, salsa de anguila con aguacate y maracuyá

FUJI 40,000

Snow crab, cebollín, lechuga, aguacate, cubierto con Tobiko y camarones en salsa Gochujang

KIMCHEE KEMSEI 38,000

Tartar de atún marinado con kimchi, topping de aguacate kisami wasabi y tempura flakes

RAINBOW 40,000

Snow crab, cebollín, pepino con topping de salmón atún y aguacate

SHRIMP 38,000

Camarones, espárragos, mayonesa picante, cubierto con itogaki, soya, ikura y limón rallado

DINAMITE 30,000

Cangrejo, osaki, envuelto en hoja de soja y bañado en salsa dinamita

SAMPLER

SUSHI 77,000

8 rollitos, 9 nigiri

+ SUSHI 130,000

6 Hosomaki, 11 nigiri

SASHIMI 77,000

6 tipos de pescado Japonés

+ SASHIMI 130,000

10 tipos de pescado Japonés

NIGIRI 🍣

2 piezas por orden

SASHIMI

2 piezas por orden

HIRAME 17,000

Lenguado

UNAGI 24,000

Anguila de agua dulce

HOTATE 19,000

Escalopas Japonesas

AJI 20,000

Caballa Japonés Mackerel

KURUMA-EBI 17,000

Tiger Prawn Japonés

SEA BREAM 17,000

Pescado Mediterráneo

IKA 17,000

Calamar Japonés

KING CRAB 55,000

King Crab de Alaska

SABA 15,000

Mackerel

AKAMI 33,000

Carne roja de atún

THAI SNAPPER 15,000

Pargo

TAMAGO 9,000

Omelette Japonés

TAKO 15,000

Pulpo Japonés

CHUTORO 42,000

Atún *Medium Fatty*

O-TORO 42,000

Atún *Fatty*

IKURA 55,000

Salmón y caviar

KING SALMON 28,000

Salmón Nórdico.

HAMACHI 33,000

Pescado Amberjack Japonés

HOSOMAKI 🍣

NEGITORO 38,000

O-toro, cebollín y wasabi

TEKKAMAKI 26,000

Atún y cebollín

SAKE MAKI 26,000

Salmón and wasabi

KAPPAMAKI 18,000

Pepino y wasabi

ARROZ / SOPA / NOODLES 🍜

RAMEN BEEF 38,000

Fideos frescos, carne, huevo cocido, cebollín y baby corn

WOK VEGGIE FRIED RICE 24,000

Arroz al wok con vegetales

WOK DUCK FRIED RICE 44,000

Arroz frito trufado con pato asado

MISO SOUP 20,000

Sopa miso con tofu tostado y cebollín

CHIRASHI BOWL 60,000

5 tipos de pescado, tamago y arroz

SALMON CRISPY RICE 35,000

Arroz crispy con mayonesa de tobanyan, ikura y cilantro

SALADS 🥗

SALVAJE SALAD 33,000

Kanikama, ensaladas tiernas, mayo Aioli

WAKAME KUY-KUY SALAD 25,000

Mango, y pepino wakame

TEMPURA 🍤

ROCK SHRIMP TEMPURA 39,000

Camarones temporizados con wasabi, kale frito y cebollín

PARA COMPARTIR 🍷

TRUFFLED KING SALMON 35,000

Polvo de gochujang, miso, vinagre de yuzu y micro shiso

TUNA TIRADITO 38,000

Tiradito de atún, miso rojo y wonton crocante

HAMACHI TIRADITO 38,000

Finas láminas de hamachi, ponzu house, siracha y micro cilantro

HOT STONE USUZUKURI 45,000

Finas láminas de pulpo, sudashi dressing, polvo de miso y cilantro

SHRIMP GYOZAS 38,000

Gyosas rellenas de camarón, mantequilla tostada y salsa de soya ahumada

SHORT RIB BUNS 38,000

Repollo morado encurtido, col, short rib a la robata

GLAZED AND SPICY EDAMAME 20,000

Edamames glaseados en salsa Sakura, cilantro y katsuobushi

TRUFFLED MUSHROOM DUMPLINGS 44,000

Champiñones Maitake y crema trufada

CAULIFLOWER BOOM 33,000

Coliflor con coulis de coliflor ahumada, aji amarillo y salsa feta robata

SALVAJE JAPANESE PIZZA 34,000

Atún, gochujang, cebolla roja, tomates cherry y cilantro.

SALVAJE JAPANESE TACO 48,000

Vacio salteado al wok, pasta de yuzu, napa, sobre nori crocante

ROBATA 🍢

MAR

ROASTED SALMON 58,000

Salmón en soy dressing y acelga

MERO A LA ROBATA 65,000

Mero con esmalte de ciruelo Japonés, acelgas salteadas

ROASTED BRANZINO 88,000

Branzino en salsa Ponzu Yuzu estilo Salvaje

GRILLED LOBSTER 150,000

Langosta a la robata con salsa Holandesa de yusu y chips de ajo.

ROASTED ROBALO 45,000

Robalo con espárragos y mayonesa de ponzu

TIERRA

GRILLED AND SMOKED

SHORT RIB 110,000
Asado de tira ahumado por 12 horas

TANDOORI CHICKEN

ON A STICK 35,000
Brochetas de pollo en salsa Tandoori

AMERICAN WAGYU

TOMAHAWK 30OZ 245,000
Tomahawk a la robata, salsa Saiko miso

GRILLED AND GLAZED

LAMB SHANK 60,000
Brussel sprouts, teriyaki sauce, fried wonton skins

MARINATED

SKIRT STEAK 98,000
Entraña con papas trufadas y salsa de aguacate

STEAK SALVAJE 65,000

Filete de res glaseado en salsa perigort sobre chitakes grillados con mantequilla de shiso y salsa Holandesa

GRANJA

GRILLED MUSHROOMS 15,000

Variedad de hongos a la robata en salsa Holandesa

GRILLED AVOCADO 20,000

Aguacate trufado con salsa ponzu

COLES DE BRUSELAS 25,000

Coles de bruselas a la robata en salsa Kimechee

GRILLED BABY CORN 12,000

Baby Corn a la robata con mantequilla de shiso y soya

NASU 20,000

Berenjenas a la robata con salsa miso de pollo

PAPAS TRUFADAS

CONFITADAS 17,000

Papas trufadas, triple cocción.

SALVAJE

BOGOTÁ

POSTRES

LA TORTURA SALVAJE 20,000

Banana al horno envuelta en masa filo,
chantillí y crema de chocolate y sarrapia

SHISO CHEESECAKE 18,000

Cheesecake de maracuyá, y helado
de chocolate blanco

SALVAJE STRENGTH 18,000 ROCK

Mousse de maracuyá, rellena con helado
de chocolate cubierta con merengue
quemado y hoja de oro.

COCONUT 3 LECHEs 20,000

3 Leches de coco, dulce de leche y helado
de coco

CHOCO AMAZÓNICO 18,000

Coulant de chocolate y acompañamiento de helado