



FURIA

CHEF'S RECOMMENDATION

FURIA OMAKASE

Enjoy an assorted personalized experience of our highest quality nigiris and sashimis signature and more. (Please allow 20 minutes for preparation) (Serves six (6) guests). 150

IZAKAYA BOX

Our special selection of nine (9) assorted products from our sushi bar. 60

TO SHARE

SHRIMP GALAXY TARTARE 10
Camarón, aguacate, eneldo, cebolla morada, cilantro, mayo yuzu.

VEGGIE TARTAR (V) 9
Cebolla morada, berenjena, pimentón, zucchini, tomate cherry, babaganoush, tzatziki.

DRAGON POPCORN SHRIMP 13
Camarón apanado, salsa dragón, masago, cibbulet, sésamo.

KFC 10
Boneless de pollo, agridulce asiática, cibbulet, sésamo.

ANTICUCHOS DE RES (KT) 10
Carne de res, salsa panca, lima amarilla, alioli anticuchera.

SPICY VEGGIE GYOZAS (V) 9
Relleno de kimchee y garbanzos, crocante de arroz, puntillismo de pimentón dulce, salsa dulce.

SPICY TUNA & CRISPY RICE 12
Dados de arroz crujientes, mousse de atún spicy, punto de mayo ponzu.

BROCHETAS DE PULPO (KT) 10
Pulpo, en salsa de pimienta negra y hoisin, alioli anticuchera

EDAMAME / SPICY 8
Edamames salteados.

CRUDOS & RAW BAR

CEVICHE NIKKEI DE LA CASA (KT) 12
Pesca del día, cebolla morada, cilantro, mango, ají dulce, aguacate, leche de tigre verde.

TIRADITO PASSION FRUIT AND HAMACHI (GF) 10
Yellow tail, espejo de maracuya y aji Amarillo, Asian tabbule, Semillas de zapayo, jalapeño.

CRUDO DE ATÚN 10
Cortes de atún, hilos de papa, suprema de naranja, perfume de trufas, miso maracuyá, espejo de soya y ponzu.

CARPACCIO DE RES 10
Lomo de res, aceite de trufas, alcaparras crunch, puntos de mayo trufas, sal maldon.

CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO 12
Salmón curado- ahumado, eneldo, gel de maracuyá, mayo yuzu, aceite verde.

TIRADITO DE PULPO (KT) (GF) 10
Pulpo, salsa de aji amarillo aceite de olivas, aguacate tatemados, mayonesa al olivo.

TUNA TACOS 10
Atún, crispy tacos de maíz, cebolla, ají dulce, cilantro, alioli de trufa.

TARTAR DE SALMÓN 12
Salmón, crocante de arroz, nori, cebolla, ají dulce, salsa poke.

TARTARE DE RES CON TOBIKO NEGRO 11
Lomo de res, tobiko negro, cebolla morada, ají dulce, worcester-shire sauce, cilantro, mostaza dijon, aceite de oliva.

FURIA

CHEF'S SPECIALTY DISHES

LOBSTER PARMIGIANO REGGIANO (S) 15
Langosta al termidor, ciboulette, gratinado. Mantequilla clarificada, espejo de soya yuzu, perfume de trufa.

LOBSTER TAGLIATELLE AL TERMIDOR (S) 20
Langosta termidor, tobico negro, queso grana padano, Tagliatelle de sémola, nuez moscada, mostaza dijon.

PATO PEKÍN A LA NARANJA (KT) 45
½ Pato Pekín, naranja importada, bok choy, salsa demiglace de pato y naranja.

TEMAKIS

SPICY TUNA (GF) 9
Atún spicy, perfume sésamo, ciboulette, mayo ponzu.

SALMÓN TRUFADO (GF) 11
Salmón trufado, aguacate, masago, ciboulette.

HAMACHI ACEVICHADO (GF) 10
Hamachi acevichado, yuzu, trufas, jalapeño, ciboulette, miso dulce.

NIGIRI & SASHIMI

DESCRIPCIÓN - (2PCS)



NIGIRI



SASHIMI
(GF) (KT)

Salmón fresco 10 9

Atún fresco 8 8

Hamachi - Yellow tail 10 10

Pulpo 8

Salmón ahumado 10

Nigiri Fyre American Wagyu 13

SIGNATURE ROLLS

HOTATE 13
Langostino, aguacate, scallops curados, miso maracuyá, nieve de scallops y togarashi.

ANGRY OCTOPUS 13
Langostino, aguacate, pulpo al grill, ají panca, salsa huancaína, holantao.

KETO ROLL NEW STYLE (KT) 13
Salmón, atún, Hamachi, kani, hongos shitakes, aguacate, ciboulette, salsa dulce.

THE SWEET LOVE 13
Anguila en coco, salmón ahumado, kani, queso crema, topping de fresas, gel de frutos rojos.

SPICY TUNA 12
Atún spicy, ciboulette, perfume de sésamo, jalapeños tempura, puntos de miso dulce.

NEGI HAMACHI 15
Yellow tail, kani cremoso, masago, negui, perfume de trufas, papel de soya, hilos de papa y yuzu.

TROPICAL 14
Salmón, queso crema, kani en coco, plátano maduro, queso brie.

FANTASY 12
Langostinos, queso crema, atún, perfume de trufas, mayu ponzu, tobiko negro.

KETO (KT) GLUTEN FREE (GF) VEGAN (V) SEASONAL (S)

Please share with us any allergies you may have.

KITCHEN

RIBEYE 40
Ribeye prime 12 oz, mantequilla de hierbas, side de papas trufadas.

ENTRAÑA 35
Entraña prime 10 oz, mantequilla clarificada de hierbas, sal maldon.

BURGER FURIA 15
Blend carne de res, queso gruyere, hongos salteados, cebolla caramelizada, alioli vegetales rostizados, pan de papa, side de papas trufadas

CACIO E PEPE 16
Linguini, parmesano, pecorino, pimienta negra fresca, fondo de cocción de queso, perfume de trufas blancas.

SLIDERS 12
Blend de carnes, cebolla morada caramelizada, alioli de ajo rostizado, pan de papa.

RAVIOLIS DE HONGOS Y PULPO 18
Pulpo importado, puré de hongos, pasta fresca de sémola, crema de ajos confit, albahaca fresca, espejo de passata.

RISOTTO DE PATO 18
Pato, arroz arborio, grana padano, porcini, crimini, oyster, mantequilla, perfume de trufas blancas.

RISOTTO DE FRUTOS DEL MAR 20
Langostinos jumbo, calamar, pulpo importado, mejillones, almejas, camarones, arroz arborio, bisquet de langostinos, parmesano, vegetales acevichados, puntos alioli anticuchera.

PORK BELLY 20
Pork belly sellado, crocante de piel, hoisin y ciruelas, espuma de papa trufada, puntos de pimentón rostizado.

PESCA DE LA CASA (KT) 20
Pesca del día, tomates cherry, edamame, tomates secos, aire de passata, albahaca fresca, esterificación de jengibre.

ASÍAN SALMON 22
Salmón sellado, crema de edamame, alcachofas trufadas, salsa Espejo de pesto, barniz de teriyaki.

LANGOSTINOS GRILLED (KT) 12
Langostinos jumbo, salsa de curry, coco y zanahoria, gel de mango, cilantro, ají dulce, cebolla morada acevichada.

ASK FOR OUR SIDES.

DESSERTS \$14

CHOCOLATE TEMPTATION
Fondant de chocolate al fuego con Brandy.

FURIA IMPERIAL EXPERIENCE
Mil hojas con diplomática de pistacho y salsa de lulo.

FROZEN JAPANESE SENSATION
Sushi roll ice cream con dressing de chocolate amargo.

TRES LECHEs
Tres leches con notas de Brandy y topping de merengue suizo.

TROPICALIA
Mix de frutas en almíbar con crema diplomática.