

Sushi
Bar



MO
SHI

MENÚ | MENU

*Sushi
Bar*



OMAKASE

Menú degustación **\$397.000**

Chef's tasting menu

BENTO BOX

Menú degustación **\$139.000**

Chef's 7 courses

Con maridaje de bebidas **\$497.000**

With beverage pairing

Con costeñita & Copa de Sake **\$169.000**

With beverage pairing

NIGIRI'S | \$31.000

pesca a elección, arroz aromatizado
& Kosho
*catch of election, aromatic rice
(2 pza)*

SPICY CRAB | \$49.000

cangrejo caribeño, chicharrón,
"Dinamita Moshi"
caribbean crab, crispy pork belly, "Moshi TNT"

BAO CHILL-CHI | \$41.000

pollo frito, glaseado de sweet chile
& kimchi
Fried chicken, sweet chili & kimchi glaze

BAO CHAR SIU | \$41.000

confit de cerdo, yacón encurtido, hoisin
de tucupí & tamarindo, hierbabuena
*pork confit, pickled yacon, Amazonian tucupí
& tamarindo hoisin, mint*

GYOSAS DE LANGOSTA | \$53.000

langosta caribeña, chorizo Don Diablo,
dashi de katsuobushi
*caribbean lobster, Don Diablo chorizo,
katsuobushi dashi*

TAKO | \$63.000

pulpo caribeño, leche de tigre de
togarashi, batata, alioli de ajo
*caribbean octopus, togarashi tiger's milk,
Andean sweet potato, garlic mayo*

*Los precios incluyen el ivoconsumo del 8% *Los precios están en miles de pesos colombianos

KAO PAT PU | \$69.000

arroz frito thai, cangrejo, yema curada,
cebollitas crocantes, coriando
*Thai-style crab fried rice, cured egg yolk,
crispy shallots, cilantro*

CHILLI CRAB | \$51.000

estilo Singapur, cangrejo azul, ají de
chili nativo, cilantro, arroz aromatizado,
cebolla
*Singapore-style, blue crab, native chili, cilantro,
aromatic rice, onion*

RAINBOW | \$59.000

cangrejo, atún aleta amarilla, pescado
blanco del pacífico, trucha reina, aguacate,
aderezo de soya & jengibre, arroz
aromatizado
*caribbean crab, yellowfin tuna, pacific coast white
fish, queen trout, avocado, soy ginger dressing*

BOWL DE SASHIMI | \$31.000

trucha, atún, pesca blanca &
caracucha, vegetales tempurizados
*trout, tuna, white fish & caracucha,
tempura vegetables*

SANDO | \$51.000

Medellín strip madurado en seco 41 días,
brioche de sal, pimienta & papas casco
*Medellín strip, dry-aged 41 days, salt brioche,
pepper & french fries*

HAND ROLL | \$35.000

pesca a elección, arroz aromatizado
& Kosho
catch of election, kosho & aromatic rice

EL SPICY | \$49.000

atún aleta amarilla & pesca blanca del
pacífico, aguacate, ajonjolí picante,
arroz aromatizado
*yellowfin tuna & Pacific coast white fish,
avocado, spicy sesame, aromatic rice*

RAMEN | \$69.000

fideos de la casa, porchetta, huevo
encurtido en soya & vinagre, bok choy,
caldo, taré de cerdo & bbq asiática
*house-made noodles, porchetta, soy & vinegar
pickled egg, bok choy, broth, pork tare & Asian
BBQ*

DULCES

CARIBE | \$35.000

helado de suero costeño &
marshmallo quemado, corozo
momposino, arequipe de coco, migas
de coco, marañón & miel
*caribbean crème fraîche & toasted
marshmallow, coconut, cashew &
honeycomb crumbs*

TETERO | \$33.000

*helado de leche cruda de Pantanillo,
Envigado, panal de miel & reducción
de hidromiel*
*raw milk ice cream from Pantanillo,
Envigado, honeycomb cookie, mead
reduction*

TIRAMISÚ | \$33.000

*crema batida de yuzu criollo, infusión
de té matcha & hoja de coca*
*whipped cream of local yuzu, matcha tea
infusion & coca leaf*

Chef Ejecutiva | Daniela Osorno

*Los precios incluyen el ivoconsumo del 8% *Los precios están en miles de pesos colombianos

Sushi
Bar



MO
SHI

BAR



CÓCTELES

MARGARET-RITA | \$49.000

Olmeca reposado, licor de limón asado & naranja, miel virgen de Montes de María & sal ahumada

Olmeca reposado, grilled lime & Orange liqueur, virgin honey from Montes de Maria, smoked Colombian sea salt

APROVECHAR | \$51.000

Ron infusionado en café & choibá, agua miel de haba-tonka, bitters de la casa
Rum infused in coffee and choibá, tonka bean honey, bitters of the house

CRIOULLO | \$45.000

Selva gin, licor de manzana criolla, oleo de limón mandarino

Selva gin, criole apple liqueur, mandarin lime oleo

PACÍFICO | \$51.000

Infusión de Viche & chontaduro, limonaria, miel de abejas & jerez Tío Pepe
Viche infused with peach palm, lemongrass, honey & sherry Tio Pepe

VIVAZ | \$49.000

Viche Canao, vino de guayaba, licor de feijoa, limón mandarino

Canao viche, guava wine, feijoa liquor, mandarin lime

ANNONA | \$45.000

Sake, encurtido de guanábana, copoazú, panela, albahaca

Sake, soursop pickle in rice vinager, amazonian copoazu, sugar cane, basil

Director de Bar | Maycoll Tobón

Jefe de Bar | Francisco Acuña

*Los precios incluyen el icoconsumo del 8% *Los precios están en miles de pesos colombianos

MOCKTAILS

SONORO | \$27.000

*Mix de lulo & piña, soda de toronja,
almíbar de jengibre
lulo & pineapple mix, grapefruit soda, ginger
syrup*

MICHUA | \$27.000

*Mora, almíbar de hierbabuena, solución
cítrica herbal
blackberry fruit, mint syrup, herbal citrus
solution*

BEBIDAS

Agua \$7.000
Natural/Con gas

Agua Panna \$19.000

Agua San Pellegrino \$19.000

Coca Cola \$9.000
Original/Zero

Juniper \$10.000

*soda/ Ginger Beer/
Toronja*

CERVEZAS

Costeñita \$12.000

Club Colombia Dorada \$16.000

Singha \$25.000

Stella Artois \$23.000

Limoneta "La Negra" 750ml \$91.000

Saison de Campo

"La negra" 750ml \$91.000

VINOS & SAKE

| | COPA | BOTELLA |
|-----------------|----------|-----------|
| Pét-Nat | \$69.000 | \$321.000 |
| Gustave Lorentz | \$65.000 | \$309.000 |
| Prólogos | \$47.000 | \$219.000 |
| Palm Château | \$41.000 | \$189.000 |
| George Duboeuf | \$56.000 | \$341.000 |
| Junmai Ginjo | \$35.000 | \$209.000 |

*Los precios incluyen el icoconsumo del 8% *Los precios están en miles de pesos colombianos

LICORES

DESTILADOS

| | COPA | BOTELLA |
|---------------------|----------|-----------|
| Mil Demonios | \$38.000 | \$337.000 |
| 472 Licor de Feijoa | \$55.000 | \$491.000 |
| Campari | \$35.000 | \$311.000 |

RON

| | COPA | BOTELLA |
|----------------------|----------|-----------|
| La Hechicera | \$68.000 | \$594.000 |
| Flor de Caña | \$65.000 | \$569.000 |
| Bacardi Carta Blanca | \$23.000 | \$189.000 |

VODKA

| | COPA | BOTELLA |
|------------|----------|-----------|
| Grey Goose | \$54.000 | \$473.000 |
| Absolut | \$30.000 | \$248.000 |
| Tito's | \$53.000 | \$462.000 |

TEQUILA & MEZCAL

| | COPA | BOTELLA |
|---------------------|----------|-----------|
| Altos Plata | \$54.000 | \$472.000 |
| Don Julio 70 | \$95.000 | \$821.000 |
| Don Julio Añejo | \$86.000 | \$779.000 |
| Ojo de Tigre Mezcal | \$49.000 | \$439.000 |
| Amores Mezcal | \$73.000 | \$623.000 |

GINEBRA

| | COPA | BOTELLA |
|-----------|-----------|-----------|
| Monkey 47 | \$104.000 | \$648.000 |
| Tanqueray | \$63.000 | \$581.000 |
| Selva | \$48.000 | \$399.000 |

WHISKY/BOURBON

| | COPA | BOTELLA |
|----------------------|----------|-----------|
| Chivas extra 13 años | \$54.000 | \$448.000 |
| Bulleit Bourbon | \$49.000 | \$427.000 |
| Buchanan's 12 años | \$51.000 | \$439.000 |

SINGLE MALT

| | COPA | BOTELLA |
|---------------------------|----------|-----------|
| The Glenlivet Founder's | \$59.000 | \$490.000 |
| Glenfiddich 12 años | \$49.000 | \$445.000 |

*Los precios incluyen el icoconsumo del 8% *Los precios están en miles de pesos colombianos