

SALVAJE

BOGOTÁ

SUSHI BAR 🍣

SPICY TUNA 33,000

Atún, cebollín, mayonesa picante y envuelto en aguacate

SPICY YELLOWTAIL 38,000

Atún, hamachi, aguacate y cebollín

SOFT SHELL 46,000

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

SPICY SALMON 33,000

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

FUJIROLL 38,000

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

WAGYU ROLL 33,000

Wagyu salteado con pimienta, salsa sakura y chips de ajo con terminado sopleteado

KAKAROTO TIGER ROLL 33,000

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

KIURY SALMON 33,000

Salmón, nabo, cebolla, katsura, aguacate y espárragos bañado en salsa ponzu

SHRIMP ROLL 38,000

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

DINAMITE 28,000

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

SAMPLER

SUSHI 77,000

8 rollos, 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

HIRAME 17,000

Lenguado

UNAGI 17,000

Anguila de agua dulce

HOTATE 17,000

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

UNI 55,000

Erizo de mar

AKAMI 17,000

Came roja de atún

THAI SNAPPER 15,000

Pargo

TAMAGO 9,000

Omelette japonés

TAKO 15,000

Pulpo japonés

CHUTORO 50,000

Atún *Medium Fatty*

O-TORO 50,000

Atún *Fatty*

IKURA 17,000

Salmón y caviar

KING SALMON 28,000

Salmón nórdico.

SABA 15,000

Mackerel

HAMACHI 33,000

Pescado Amberjack japonés

HOSOMAKI 🍣

NEGITORO 38,000

O-toro, cebollín y wasabi

TEKKAMAKI 26,000

Atún y cebollín

CHIRASHI BOWL 40,000

5 tipos de pescado, tamago y arroz

SAKE MAKI 26,000

Salmón and wasabi

KAPPAMAKI 26,000

Pepino y wasabi

PARA COMPARTIR 🍷

RAW BAR

TRUFFLED KING SALMON 35,000

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

TUNA TIRADITO 48,000

Tiradito de atún, miso rojo y wonton crocante

TAI SNAPER TIRADITO 35,000

En salsa de ají amarillo y wonton crocante

WAGYU BEEF GYOZAS 38,000

Wagyu en salsa de cebollín, jengibre y con guacamole

COCHINILLO BUNS 38,000

Buns de Cochinillo confitado, espuma de dijon y chutney de piña

GLAZED AND SPICY EDAMAME 20,000

Edamames glaseados en salsa Sakura, cilantro y katsuobushi

TRUFFLED MUSHROOM DUMPLINGS 42,000

Champiñones Maitake, con soya ahumada y crema agria trufada

CAULIFLOWER BOOM 33,000

Coliflor a la plancha con coulis de coliflor ahumada, ají amarillo y salsa feta

SALVAJE JAPANESE PIZZA 34,000

Atún, salsa de soya ahumada y gochujang, cebolla roja, tomates cherry y cilantro.

BLUE FIN TUNA TARTAR 48,000

Nori Crocante, chips de ajo y polvo de miso

ARROZ / SOPA / NOODLES 🍜

RAMEN BEEF 38,000

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

UNAGI RICE BOWL 33,000

Unagi, arroz blanco, shiso, cebollín y salsa de anguila.

WOK DUCK FRIED RICE 44,000

Arroz frito trufado con pato asado

MISO SOUP 28,000

Sopa miso con tofu tostado y cebollín

WOK VEGGIE FRIED RICE 33,000

Arroz al wok con vegetales

SALMON CRISPY RICE 35,000

Arroz crispy con mayonesa de tobaryan, ikura y cilantro

SALADS 🥗

SALVAJE SALAD 33,000

Cangrejo, ensaladas tiernas, rábano y vinagreta de miso

HAWAIIAN POKE SALAD 40,000

Salmón, arroz blanco, mango, cebollín, pepino y aguacate

WAKAME KUY-KUY SALAD 17,000

Mango, rabano rojo y pepino

TEMPURA 🍤

ROCK SHRIMP TEMPURA 39,000

Camarones tempurizados con wasabi, kale frito y cebollín

OCRA TEMPURA 20,000

Ocra tempurizada con salsa Sakura

ROBATA 🍢

MAR

ROASTED SALMON 49,000

Salmón en salsa de remolacha y acelga roja

MERO A LA ROBATA 52,000

Mero con esmalte de ciruelo japonés, acelgas salteadas y naranja seca

ROASTED BRANZINO 88,000

Branzino en salsa ponzu estilo Salvaje

GRILLED LOBSTER 120,000

Langosta a la robata con holandesa de yusu y chips de ajo.

ROASTED ROBALO 45,000

Sea bass con espárragos y mantequilla de yuzu

TIERRA

GRILLED AND SMOKED

SHORT RIB 88,000

Asado de tira ahumado por 12 horas

MARINATED SKIRT STEAK 85,000

Entraña con papas confitadas fritas y salsa ponzu

AMERICAN WAGYU

TOMAHAWK 30OZ 210,000

Tomahawk a la robata, glaseado con psycho miso.

GRILLED AND GLAZED

LAMB SHANK 60,000

Brussel sprouts, teriyaki sauce, fried wonton skins

TANDOORI CHICKEN

ON A STICK 35,000

Brochetas de pollo en salsa Tandoori

STEAK SALVAJE 53,000

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

GRANJA

GRILLED MUSHROOMS 15,000

Variiedad de hongos a la robata

GRILLED AVOCADO 20,000

Aguacate trufado con shiso y salsa ponzu

GRILLED BABY CORN 12,000

Baby Corn a la robata con mantequilla de shiso

NASU 20,000

Berenjenas a la robata con salsa de miso

COLES DE BRUSELAS 48,000

Coles de bruselas a la robata en salsa Kimchee

SIDES

ENSALADA SALVAJE 17,000

PAPAS TRUFADAS CONFITADAS 17,000

ARROZ AL WOK CON VEGETALES 17,000

COLES DE BRUSELAS EN KIMCHEE 17,000

POSTRES 🍰

CHOCO AMAZÓNICO 18,000

Coulant de chocolate y helado de coco

KOKONATSU 20,000

Pastel esponjoso de coco y Ameretto con espuma de piña y granola tostada de coco.

CREME BRULEE 15,000

Infusionada con naranjacon almendras, frutos rojos y helado casero de vainilla.

SALVAJE LEMON TART 15,000

Crema de limón, merengue cítrico y migaja de nuez

MATCHA CRÊPES 15,000

Crepas de té verde, rellenas de crema y menta, Chocolate blanco y frutos rojos.