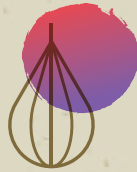


Menü



Jardín de Asia

Descubre el nuevo capítulo de nuestra historia.
Ahora, en el impresionante piso 28 de la torre más exclusiva de la ciudad, manteniendo la esencia que nos ha definido durante los últimos 15 años, hemos elevado nuestra propuesta para ofrecerte una experiencia gastronómica inigualable, enmarcada por vistas panorámicas que te dejarán sin aliento.

Jardín de Asia te recibe con una majestuosa puerta, trabajada por artesanos en madera maciza. Una vez abierta, te sumerge en una fusión gastronómica que combina lo mejor de la arquitectura oriental. Espacios orgánicos creados con materiales naturales, como el piso de roble, nos envuelven. Nuestros murales “Nirinsou de Kamikochi” describen la delicada belleza de flores salvajes blancas que florecen en aceras y parques, marcando el inicio de la primavera. Distintas texturas de mármol, mamparas de madera que separan ambientes sin perder la amplitud visual, y nuestros icónicos Ajakaís, que renacen en este espacio renovado, crean un ambiente exclusivo y acogedor donde cada momento se convierte en un recuerdo inolvidable.

Abriendo nuevos caminos, hemos trascendido lo convencional, desafiando los límites de la innovación. Así, hemos creado una propuesta única que convierte a **Jardín de Asia** en la nueva vertiente de la gastronomía asiática en Santa Cruz.

Cada detalle cuenta.

Nuestra vajilla ha sido finamente elaborada a mano por personas privadas de libertad, quienes infunden en cada pieza su habilidad y dedicación.

El compromiso con el medio ambiente es un pilar fundamental de nuestra filosofía; nuestro sistema acústico, confeccionado con botellas recicladas, y nuestras hojas de menú, hechas artesanalmente con la flor reciclada del Taborochi, un árbol emblemático de nuestra tierra, reflejan nuestro profundo respeto por la sostenibilidad y la herencia local.

Te invitamos a sumergirte en una experiencia gastronómica donde la calidad, la creatividad, y la atención a cada detalle se unen para ofrecerte una vivencia única.

Makis de la casa

10 unidades: Bs. 95

KAMIKAZE

Ebi furai, palta, trucha, salsa ostión, jengibre y sriracha

OISHII MAKI

Trucha, ebi furai, pepino, queso crema, salsa de ají ahumado, hilos de camote

CEVICHERO

Paiche, pepino, queso, palta, salsa acebichada, togarashi, chalaca tokyo

MAKICHURRI

Ebi furai, palta, queso crema con chimichurri, salsa tare

KUNSEI

Lomo, palta, queso crema, pepino, salsa nikkei ahumada, chimichurri, salsa de ají ahumado

MAKI FRITO

Trucha del lago Titicaca, queso crema y palta

TNT TRUCHA

Tartare de trucha, pepino, palta, mayonesa de rocoto ahumado, sésamo, crocante de camote, teriyaki, mayowasabi, sriracha y ralladura de limón

MĀSHARU MAKI

Paiche, langostino furai, palta, pepino, salsa melcocha, chalaca tokyo, láminas de arroz crocante, togarashi y ralladura de limón

KOI MAKI

Salmón soplateado, maracuyá, tapioca suflada, spicy

CALIFORNIA

Trucha, palta, pepino, queso crema y sésamo

LOS TAJIBOS ROLLS

Trucha, langostinos, palta, envueltos en trucha y palta

AVOCADO ROLL

Ebi furai, queso crema, palta y teriyaki, sésamo blanco

NORI MAKI SAMURAI

Tartare de kanikama, palta, pepino, tare JDA, semilla ajonjolí

VEGGI MAKI

Sandía, teriyaki, sésamo, palta y pepino

HAND ROLL MAKI (4 unidades)

Salmón, salsa picante, palta, shari y sésamo

Nigiris

1 unidad: Bs. 23

SMOKE

Lomo, aceite ahumado, teriyaki, chalaca encurtidos y crocante de camote

KOI

Salmón, maracuyá, tapioca suflada alimonada, spicy

TRUCHA KUNSEI

Trucha, miso panca, ají asiático, ajo crocante y chimichurri

BATAYAKI

Paiche, mantequilla batayaki, crocante de queso, nabo y mayo wasabi

PULPO

Mayowasabi, oliva acebichada y tapioca suflada

SAMURAI

Ebi nigiri, tare achachairú, sésamo y ajo crocante

NIGICHURRI

Ebi furai, palta, queso crema con chimichurri

TROPICAL

Sandía, teriyaki y semilla ajonjolí

Sashimi

2 cortes: Bs. 80

Trucha

Pulpo

Langostino

Salmón

Omakase

PARA 2 (24 piezas): **Bs. 190**

maki cevichero (10 unidades)

kamikaze (10 unidades)

smoke nigiri (2 unidades)

samurai nigiri (2 unidades)

PARA 4 (42 piezas): **Bs. 295**

maki cevichero (10 unidades)

maki veggi (10 unidades)

kamikaze (10 unidades)

smoke nigiri (4 unidades)

batayaki nigiri (4 unidades)

sashimi de salmón (4 unidades)

Entradas

YAKITORI SALMÓN Teriyaki achachairú, salsa spicy y chalaca encurtidos	Bs. 135
EBI TEMPURA Langostinos con ponzu y mayonesa de limón oriental	Bs. 130
CEBICHE TSURAI Paiche, mango, camarones, leche tigre al locoto, aceite cilantro	Bs. 98
CEBICHE NIKEI Trucha, leche tigre tamarindo, paltawasabi, nori, praliné de sésamo	Bs. 98
CAMARONES MELCOCHA Laqueados en salsa agridulce, chalaca tokyo, hierba buena, maní y láminas de arroz crocante	Bs. 89
YAKITORI LOMO Con hoisin piña-locoto y palta wasabi	Bs. 85
TATAKI DE BIFE Ponzu cremoso, holantao, nabo, mayowasabi	Bs. 65
TIRADITO DE TRUCHA Leche tigre ahumada, aceite sésamo, kiuri, nabo/zanahoria encurtida, aceite cilantro	Bs. 65
YAKITORI POLLO Con teriyaki de achachairú y ají asiático	Bs. 59
SHINSEN SALAD Holantao, kiuri, nabo encurtido, cebollín verde y blanco, gel de jengibre, vinagreta de ponzu, maní garrapiñado	Bs. 45

Dim sum Clásicos

SIU MAI DE POLLO Y LANGOSTINOS: Hoisin locoto con piña	Bs. 76
SIU MAI DE CERDO CON POLLO: Con hoisin de tamarindo	Bs. 70
GYOZAS SICHUAN: Picantes de pollo y langostinos, ají asiático	Bs. 70
SUI KAO FRITO: De pollo y cerdo, crema de ají asiático	Bs. 70
SUI KAO VAPOR: De pollo y cerdo, hoisin locoto con piña	Bs. 70
MIN PAO CAPÓN: Relleno de cerdo asado estilo oriental	Bs. 60
CHASIU BAO: Cerdo asado, bbq tokyo y encurtidos	Bs. 60
DUMPLING VEGGI: Relleno de verduras, teriyaki achachairú	Bs. 50
GYOZAS VEGGI: De hongos con maní, hoisin de rocoto	Bs. 50

Dim sum Edición especial

SIU MAI A LO POBRE De lomo y cerdo, huevo codorniz, chalaca tokyo y chimichurri	Bs. 75
SUI KAO BOMBAY Pollo y cerdo al vapor, curry-piña, chilli oil y crema de coco	Bs. 75
EBI GYOZAS De camarones, salsa miso panca, chalaca asiática y nori	Bs. 75
MIM PAO SICHUAN Relleno de pollo picante	Bs. 70
DIM SUN BURGER Min pao con burger de pollo y langostinos, hoisin locoto y camote crocante	Bs. 65

Fondos

RIB SHANGAI (2 personas) Costilla de res, con salsa oriental tare/ miso/ vino tinto, chaufa blanco, láminas de arroz crocante	Bs. 220
PULPO KUNSEI 2.0 Adobo miso-panca, puré de papa wasabi y encurtidos	Bs. 210
PAELLA TOKYO (2 personas) Camarones asados robatta, furikake y alioli wasabi	Bs. 197
SALMÓN UMAI Curry-piña, teriyaki de achachairú, arroz con coco, chalaca encurtidos	Bs. 165
TOMAHAWK PEKÍN De cerdo, mole asiática, tare achachairú, chaufa blanco y ensalada de nabo	Bs. 140
TRUCHA NOKORIBI Salsa miso-panca de mariscos, tomate deshidratado, nori y chaufa blanco	Bs. 125
CAMARONES A LA PIEDRA Salsa maracuyá 5 especies y arroz furikake	Bs. 125
MAGRET DE PATO SICHUAN Salsa tamarindo Sichuan, chaufa nikei, ensalada encurtido y holantao	Bs. 120
CAMARONES CHUPE, THAI Tare achachairú, arroz con coco y crocantes de arroz	Bs. 115
POLLO KARAAGE Laqueado en salsa agridulce, mango y arroz con coco	Bs. 100
BIFE NISEI Asado robata, teriyaki de achachairú, puré de papa al wasabi, bok choi	Bs. 100
PAICHE ROBATA Puré de papa al wasabi, teriyaki de achachairú	Bs. 100
ARROZ CREMOSO DE HONGOS Shitake, portobellos, champiñones laminados, furikake, mayo wasabi y sour cream de miso	Bs. 95

Postres

VOLCÁN DEL PLACER

Volcán de chocolate y helado de crema americana. Un clásico del Hotel Los Tajibos

Bs. 45

MONTE AKAGI

Pastel fluido de chocolate con helado de crema

Bs. 45

PAVLOVA SAN-SEI

Merengue crocante, polvo de achachairú, crema de queso, gel de jengibre dulce, granizado de achachairú y paja cedrón

Bs. 40

KURIMI-NA

Tarta de queso Té Matcha, salsa de chocolate, tapioca suflada con limón

Bs. 40

MOCHI

De frutilla, crema de queso, jalea frutos rojos, granizado de menta

Bs. 40

MOCHI-FONDUE

Mochis de chocolate, salsa chocolate, praliné de maní

Bs. 40

YUBA

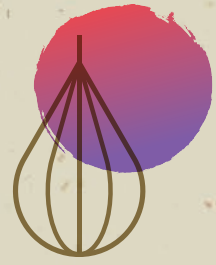
De chocolate, mousse de mango, compota de jengibre, salsa de coco-paja cedrón

Bs. 40

ICEBERG

Granizado de piña y hierba buena, piña salteada al ron, tapioca suflada, salsa de toffee de miso

Bs. 40



Bebidas

Bebidas sin alcohol

SODAS | SOFT DRINKS

Coca Cola - Coca Cola Zero - Sprite - Fanta	Bs. 15
Agua Mineral, Agua con Gas	Bs. 25
Schweppes Agua Tonica	Bs. 25
Schweppes Ginger-Ale	Bs. 25

REFRESCOS DE LA CASA | HOMEMADE SOFT DRINKS

Jugo de Temporada (Piña, Maracuyá, Limonada)	Bs. 25
Jugos Premium (Achachairú, Lemongrass, Jengibre)	Bs. 28
Cenicienta	Bs. 30
Redbull	Bs. 45

Cocteleria de autor

WHITE COCO NEGRONI

London Dry Gin con Aceite de Coco Orgánico, Vermut Blanco, Campari Clárficado, Tintura de Manzanilla, Merengue de Coco con Gel de Lemongrass

Bs. 60

CREAMY MATCHA

Ron Añejo, Licor de Frangelico, Crema de Coco, Leche Evaporada, Tea Matcha en Polvo, Lego de Chocolate Blanco con Matcha

Bs. 60

SÉSAMO NEGRONI

London Dry Gin con Sesamo Blanco Tostado, Vermut Blanco con Tea Negro, Campari Aperitivo, Piel de Naranja

Bs. 50

MANHATTAN NORI

Scotch Whisky 12 años, Vermut con Pu'er Tea, Jarabe de Lemongrass, Tintura de Nori & Cilantro, Nori Frito con Hojas de Oro Comestible

Bs. 45

SEXY LYCHEÉ

Vodka, Licor Artesanal de Lycheé, Jugo de Limón Clarificado, Jarabe de Goma, Lycheé Caramelizado

Bs. 45

21 GRAMS OF PEAS

Singani Premium, Tequila Blanco, Jugo de Limón, Jarabe de Goma, Arvejas Chinas Frescas, Flor de Hierba Buena

Bs. 45

PURPLE GIMLET

Vodka con Repollo Morado Orgánico, Licor de Uva Moscatel, Jugo de Limón, Jarabe de Lemongrass Citrus, Clara de Huevo

Bs. 45

ASIAN MULE

Vodka, Jugo de Limón, Jarabe de Lemongrass Citrus, Cerveza de Jengibre Artesanal, Espuma de Lemongrass, Galleta de Jengibre con Gel de Cítricos

Bs. 45

Clásicos fuertes

OLD FASHIONED American Whisky, Jarabe de Goma, Angostura Bitters, Flameado de Naranja	Bs. 65
MARTINI VESPER London Dry Gin, Vodka Premium, Vermut Blanco, Bitter de Naranja	Bs. 65
MARTINEZ London Dry Gin, Vermut Dulce, Licor de Maraschino, Flameado de Naranja	Bs. 65
NEGRONI CLÁSICO Merengue crocante, polvo de achachairú, crema de queso, gel de jengibre dulce, granizado de achachairú y paja cedrón	Bs. 60

Clásicos refrescantes

APEROL SPRITZ Aperol Aperitivo, Espumante Brut, Agua con Gas, Jugo de Naranja	Bs. 50
BLOODY MARY Vodka, Jugo de Tomate, Tabasco, Sal, Pimienta Negra, Salsa Inglesa, Zandhoría Bebé	Bs. 50
ACHACHA ROYALE Singani, Jugo de Limón, Jarabe de Achachairú, Champagne	Bs. 45
PISCO SOUR Pisco, limón, jarabe de goma, clara de huevo	Bs. 45
COSMOPOLITAN Citrus Vodka, Jarabe de Goma, Jugo de Arándano, Triple Sec, Flameado de Naranja	Bs. 45
ESPRESSO MARTINI Vodka, Khalua Cordial, Shot de Espresso, Jarabe de Goma, Tintura de Vainilla	Bs. 45
MOJITO CLÁSICO Ron Blanco, Jugo de Limón Verde, Jarabe de Goma, Hierba Buena	Bs. 45
PINK SANGRIA Vino Rosé, Citrus Óleo Saccharum, Singani, Frutilla, Hierba Buena	Bs. 45
SINGANI SOUR (MARACUYÁ/ACHACHAIRÚ) Singani, Jugo de Limón Verde, Jarabe de Goma, Clara de Huevo, Angostura Bitters	Bs. 40
CAIPIRINHA Cachaça y limón	Bs. 40

Gin & Tonics

HENDRICK'S TONIC

Hendricks, pepino y agua tónica premium

Bs. 70

GIN & TONIC CLÁSICO

London Dry Gin, agua tónica premium, pepino, lavanda

Bs. 45

PINK GIN & TONIC

London Dry Gin macerado con frutos rojos, agua tónica premium, romero

Bs. 45

ASIAN GIN & TONIC

London Dry Gin macerado con Yuzu, agua tónica premium, tintura de Yuzu, naranja deshidratada

Bs. 45

Cervezas

CORONA

Bs. 25

UYUNI CRISTALES DE SAL

Bs. 25

UYUNI LAGER PREMIUM

Bs. 25

HEINEKEN

Bs. 25

STELA ARTOIS

Bs. 25

HUARI

Bs. 22

AMSTEL

Bs. 22

Destilados

por copa

por botella

Vodka

GREY GOOSE	Bs. 80	Bs. 1360
STOLICHNAYA	Bs. 45	
TITO'S	Bs. 45	

Gin o Ginebra

HENDRICK'S	Bs. 80	Bs. 990
TANQUERAY	Bs. 60	
PUERTO DE INDIAS	Bs. 55	Bs. 715
FLAMBOYANT	Bs. 55	Bs. 660
BEEFEATER	Bs. 55	

Ron y Cachaca

FLOR DE CAÑA 25 AÑOS	Bs. 120	Bs. 2600
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	Bs. 75	
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	Bs. 45	Bs. 585
HAVANA CLUB 7 AÑOS	Bs. 45	

Singani

	por copa	por botella
DON LUCHO DE ORO	Bs. 60	Bs. 780
DON LUCHO SILVER	Bs. 55	
CASA REAL GRAN SINGANI	Bs. 45	

Blended Whiskys

JOHNNIE WALKER BLUE	Bs. 300	Bs. 3900
CHIVAS ROYALE SALUTE 21 AÑOS	Bs. 280	Bs. 3900
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	Bs. 165	Bs. 1980
JOHNNIE WALKER GOLD	Bs. 100	Bs. 1300
CHIVAS REGAL EXTRA 13 AÑOS	Bs. 70	Bs. 1120
JOHNNIE WALKER BLACK	Bs. 60	Bs. 960
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	Bs. 60	
OLD PARR 12 AÑOS	Bs. 55	

Single Malts

MACALLAN 18 AÑOS	Bs. 450	Bs. 4200
MACALLAN 12 AÑOS	Bs. 300	Bs. 3600
GLENFFIDICH 12 AÑOS	Bs. 70	Bs. 910

por copa por botella

American Whiskey y otros

JACK DANIEL'S No. 7

Bs. 60

IWAI TRADITION

Bs. 180

Tequila

JOSÉ CUERVO RESERVA DE FAMILIA

Bs. 90

Bs. 1500

1800 CRISTALINO

Bs. 75

Bs. 900

1800 SILVER

Bs. 45

JOSÉ CUERVO DORADO

Bs. 45

JOSÉ CUERVO

Bs. 45

Otros

JAGERMEISTER

Bs. 40

Bs. 480

FERNET BRANCA

Bs. 35

Bs. 500