

Menu



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 Ajakais, 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, 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

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 sopleteado, 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

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

Trucha
Langostino
Pulpo
Salmón

Omakase

PARA 2 (24 piezas)

maki cevichero (10 unidades)
kamikaze (10 unidades)
smoke nigiri (2 unidades)
samurai nigiri (2 unidades)

PARA 4 (42 piezas)

maki cevichero (10 unidades)
maki veggie (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

EBI TEMPURA

Langostinos con ponzu y mayonesa de limón oriental

CEBICHE TSURAI

Paiche, mango, camarones, leche tigre al locoto, aceite cilantro

CEBICHE NIKKEI

Trucha, leche tigre tamarindo, paltawasabi, nori, praliné de sésamo

CAMARONES MELCOCHA

Laqueados en salsa agri dulce, chalaca tokyo, hierba buena, maní y láminas de arroz crocante

YAKITORI LOMO

Con hoisin piña-locoto y palta wasabi

TATAKI DE BIFE

Ponzu cremoso, holantao, nabo, mayowasabi

TIRADITO DE TRUCHA

Leche tigre ahumada, aceite sésamo, kiuri, nabo/zanahoria encurtida, aceite cilantro

YAKITORI POLLO

Con teriyaki de achachairú y ají asiático

SHINSEN SALAD

Holantao, kiuri, nabo encurtido, cebollín verde y blanco, gel de jengibre, vinagreta de ponzu, maní garrapiñado

Dim sum Clásicos

SIU MAI DE POLLO Y LANGOSTINOS: Hoisin locoto con piña

SIU MAI DE CERDO CON POLLO: Con hoisin de tamarindo

GYOZAS SICHUAN: Picantes de pollo y langostinos, ají asiático

SUI KAO FRITO: De pollo y cerdo, crema de ají asiático

SUI KAO VAPOR: De pollo y cerdo, hoisin locoto con piña

MIN PAO CAPÓN: Relleno de cerdo asado estilo oriental

CHASIU BAO: Cerdo asado, bbq tokyo y encurtidos

DUMPLING VEGGIE: Relleno de verduras, teriyaki achachairú

GYOZAS VEGGIE: De hongos con maní, hoisin de rocoto

Dim sum Edición especial

SIU MAI A LO POBRE

De lomo y cerdo, huevo codorniz, chalaca tokyo y chimichurri

SUI KAO BOMBAY

Pollo y cerdo al vapor, curry-piña, chilli oil y crema de coco

EBI GYOZAS

De camarones, salsa miso panca, chalaca asiática y nori

MIM PAO SICHUAN

Relleno de pollo picante

Fondos

RIB SHANGAI (2 personas)

Costilla de res, con salsa oriental tare/ miso/ vino tinto, chaufa blanco, láminas de arroz crocante

PULPO KUNSEI 2.0

Adobo miso-panca, puré de papa wasabi y encurtidos

PAELLA TOKYO (2 personas)

Camarones asados robatta, furikake y alioli wasabi

SALMÓN UMAI

Curry-piña, teriyaki de achachairú, arroz con coco, chalaca encurtidos

TOMAHAWK PEKÍN

De cerdo, mole asiática, tare achachairú, chaufa blanco y ensalada de nabo

TRUCHA NOKORIBI

Salsa miso-panca de mariscos, tomate deshidratado, nori y chaufa blanco

CAMARONES A LA PIEDRA

Salsa maracuyá 5 especies y arroz furikake

MAGRET DE PATO SICHUAN

Salsa tamarindo Sichuan, chaufa nikei, ensalada encurtido y holantao

CAMARONES CHUPE THAI

Tare achachairú, arroz con coco y crocantes de arroz

POLLO KARAAGE

Laqueado en salsa agridulce, mango y arroz con coco

LOMO NISEI

Asado robata, teriyaki de achachairú, puré de papa al wasabi, bok choi

PAICHE ROBATA

Puré de papa al wasabi, teriyaki de achachairú

ARROZ CREMOSO DE HONGOS

Shitake, portobellos, champiñones laminados, furikake, mayo wasabi y sour cream de miso

Postres

VOLCÁN DEL PLACER

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

MONTE AKAGI

Pastel fluido de chocolate con helado de crema

PAVLOVA SAN-SEI

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

KURIMI-NA

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

MOCHI

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

MOCHI-FONDUE

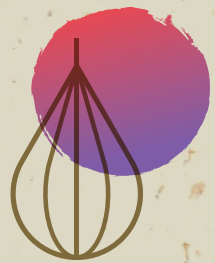
Mochis de chocolate, salsa chocolate, praliné de maní

YUBA

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

ICEBERG

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



Experiencia
Teppanyaki

Experiencia *Teppanyaki*

El dominio de la plancha es un arte, malabares, cocción en vivo, hacen de este momento una experiencia difícil de olvidar.

SALMÓN JARDÍN DE ASIA

Salsa de Maracuyá y Ají Amarillo, Champiñones, Morrones, Cebollín, Mayo Wasabi, Ajo Crocante y Reducción de Coco

SALMÓN AL CURRY

Laqueado en Teriyaki de Achachairú, Salsa de Curry y Piña, Champiñones, Morrones y Cebollín

TRUCHA AL MISO PANCA

Salsa de Miso y Panca, Ralladura de Limón, Champiñones, Morrones y Cebollín

LANGOSTINOS THAI

Langostinos con Teriyaki de Achachairú, Salsa de Chupe Thai, Reducción de Coco, Champiñones, Morrones, Cebollín y Ralladura de Limón

LANGOSTINOS A LA DIABLA "SPICY"

Langostinos con Teriyaki de Achachairú, Mix de Chilli Oil, Salsa de Chupe Thai, Ralladura de Limón, Champiñones, Morrones, Cebollín y Ralladura de Limón

LOMO GT

En Salsa Nikei de Soya, Salsa de Ostras y Limón y Mix de Verduras

LOMO TERIYAKI

En Salsa Teriyaki JDA, Zucchini, Champiñones, Morrones y Flambeado con Cachaza

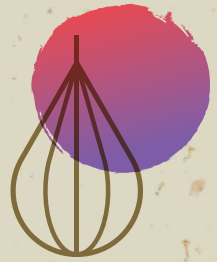
POLLO TERIYAKI

Pechuga de Pollo en Salsa Teriyaki JDA, Champiñones, Morrones y Cebollín

TORI NOODLES

Linguini a la Plancha con Pollo, Salsa Nikkei de Soya y Salsa de Ostras, Morrón, Ají Amarillo, Cebolla Roja y Toques de Ají Amarillo Asiático

Todos nuestros platos vienen acompañados de Arroz de Teppanyaki y sopa de la casa.



Bebidas

Bebidas sin alcohol

SODAS | SOFT DRINKS

Coca Cola - Coca Cola Zero - Sprite - Fanta
Agua Mineral, Agua con Gas
Schweppes Agua Tónica
Schweppes Ginger-Ale

REFRESCOS DE LA CASA | HOMEMADE SOFT DRINKS

Jugo de Temporada (Piña, Maracuyá, Limonada)
Jugos Premium (Achachairú, Lemongrass, Jengibre)
Cenicienta
Redbull

Coctelería de autor

WHITE COCO NEGRONI

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

CREAMY MATCHA

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

SÉSAMO NEGRONI

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

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

SEXY LYCHEE

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

21 GRAMS OF PEAS

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

PURPLE GIMLET

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

ASIAN MULE

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

Clásicos fuertes

OLD FASHIONED

American Whisky, Jarabe de Goma, Angostura Bitters, Flameado de Naranja

MARTINI VESPER

London Dry Gin, Vodka Premium, Vermut Blanco, Bitter de Naranja

MARTINEZ

London Dry Gin, Vermut Dulce, Licor de Maraschino, Flameado de Naranja

NEGRONI CLÁSICO

London Dry Gin, Campari Aperitivo, Vermut Dulce, Media Luna de Naranja

Clásicos refrescantes

APEROL SPRITZ

Aperol Aperitivo, Espumante Brut, Agua con Gas, Jugo de Naranja

BLOODY MARY

Vodka, Jugo de Tomate, Tabasco, Sal, Pimienta Negra, Salsa Inglesa, Zanahoria Bebé

ACHACHA ROYALE

Singani, Jugo de Limón, Jarabe de Achachairú, Champagne

PISCO SOUR

Pisco, limón, jarabe de goma, clara de huevo

COSMOPOLITAN

Citrus Vodka, Jarabe de Goma, Jugo de Arándano, Triple Sec, Flameado de Naranja

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Khalua Cordial, Shot de Espresso, Jarabe de Goma, Tintura de Vainilla

MOJITO CLÁSICO

Ron Blanco, Jugo de Limón Verde, Jarabe de Goma, Hierba Buena

PINK SANGRIA

Vino Rosé, Citrus Óleo Saccharum, Singani, Frutilla, Hierba Buena

SINGANI SOUR (MARACUYÁ/ACHACHAIRÚ)

Singani, Jugo de Limón Verde, Jarabe de Goma, Clara de Huevo, Angostura Bitters

CAIPIRINHA

Cachaça y limón

Gin & Tonics

HENDRICK'S TONIC

Hendricks, pepino y agua tónica premium

GIN & TONIC CLÁSICO

London Dry Gin, agua tónica premium, pepino, lavanda

PINK GIN & TONIC

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

ASIAN GIN & TONIC

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

Cervezas

CORONA

UYUNI CRISTALES DE SAL

UYUNI LAGER PREMIUM

HEINEKEN

STELA ARTOIS

HUARI

AMSTEL

Destilados

Vodka

GREY GOOSE

STOLICHNAYA

TITO'S

Gin o Ginebra

HENDRICK'S

TANQUERAY

BEEFEATER

PUERTO DE INDIAS

FLAMBOYANT

Ron y Cachaca

FLOR DE CAÑA 25 AÑOS

FLOR DE CAÑA 18 AÑOS

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS

HAVANA CLUB 7 AÑOS

Singani

DON LUCHO DE ORO

DON LUCHO SILVER

CASA REAL GRAN SINGANI

Blended Whiskys

JOHNNIE WALKER BLUE

CHIVAS ROYALE SALUTE 21 AÑOS

CHIVAS REGAL 18 AÑOS

JOHNNIE WALKER GOLD

CHIVAS REGAL EXTRA 13 AÑOS

JOHNNIE WALKER BLACK

CHIVAS REGAL 12 AÑOS

OLD PARR 12 AÑOS

Single Malts

MACALLAN 18 AÑOS

MACALLAN 12 AÑOS

GLENFFIDICH 12 AÑOS

American Whiskey y otros

JACK DANIEL'S No. 7

IWAI TRADITION

Tequila

JOSÉ CUERVO RESERVA DE FAMILIA

1800 CRISTALINO

1800 SILVER

JOSÉ CUERVO DORADO

JOSÉ CUERVO

Otros

JAGERMEISTER

FERNET BRANCA