



**KINJO**

---

BARRIO ASIÁTICO



# CARTA DE VINOS

## TINTOS

	COPA	1/2 BOTELLA	BOTELLA
Barón Phillipe de Rothschild, Merlot	\$26.000		\$140.000
Undurraga Reserva, Cabernet Sauvignon			\$160.000
Ugalde Tempranillo Garnacha			\$140.000
Sibaris, Carmenere			\$210.000
Marqués de Riscal Reserva, Rioja		\$125.000	\$250.000
Riscal, Tempranillo - Syrah		\$75.000	\$145.000

## BLANCOS

	COPA	1/2 BOTELLA	BOTELLA
Barón Philippe de Rothschild, Sauvignon Blanc	\$26.000		\$140.000
Amalaya Torrontes Riesling			\$140.000
Marqués de Riscal Rueda, Verdejo		\$75.000	\$140.000
Ugalde Blanco Verdejo Viera			\$140.000

## ROSADOS

	COPA	1/2 BOTELLA	BOTELLA
Portillo, Rosé	\$30.000		\$135.000
Ugalde Rosé			\$140.000

## ESPUMOSO

	COPA	1/2 BOTELLA	BOTELLA
Maria Codorníu Sur Brut			\$135.000
JARRA DE SANGRÍA (Blanco, tinto, rosé o sparkling)			\$110.000

# KANPAI

¡Salud!

# WHISKY JAPONÉS

	TRAGO (45ML)	BOTELLA
Iwai Blended	\$39.500	\$590.000
Iwai Tradition	\$45.500	\$650.000
Iwai Cosmos (Malt Selection)	\$66.000	\$990.000
The Tottori (Blended Whisky)	\$39.500	\$590.000
The Kurayoshi (Pure Malt)	\$66.000	\$990.000
The Kurayoshi (Pure Malt 12")	\$147.000	\$2.200.000

# SAKES

	JARRA	BOTELLA
Momokawa Nigori	\$52.000	\$250.000
Momokawa Diamond	\$48.000	\$235.000
Kizakura Hana (Junmai Ginjo)		\$245.000
Kizakura Hana (Junmai Ginjo)300ml		\$130.000
Kizakura "S" (Junmai Daiginjo)		\$230.000
Kizakura Nigori		\$250.000
G Joy (Junmai Ginjo Genshu)		\$374.000
G Joy (Junmai Ginjo Genshu)300ml		\$220.000



# SHOCHU

	TRAGO (45ML)	BOTELLA
Eight Shochu	\$29.900	\$215.000

# SOJU

	TRAGO (45ML)	BOTELLA
JINRO CHAMISUL	\$10.500	\$65.000
SOJU BOMB	\$28.900	

INFORMACIÓN ALERGIAS:

Tenga en cuenta que en nuestra cocina utilizamos ingredientes considerados alérgenos tales como: soya, maní, nueces, mariscos, pescados, huevos, harina de trigo, ajonjolí, lacteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al realizar su pedido y haremos lo posible para atender su solicitud.

\*Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 124 de 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165.





# PARA COMPARTIR

"Aquí se comparte, lo mío es tuyo"



## MISO SOUP

Sopa tradicional japonesa con tofú, wakame y negi.

\$15.900



## CHILI GYOZAS (3 Und.)

De lomo al vapor al estilo nipón con aceite infusionado en chiles rojos, quinoa, negi y soya.

\$21.000

## CHAR SIU GYOZAS (3 Und.)

Bondiola de cerdo, especias, katsuobushi y dip de aguacate.

\$24.000



## GYOZAS VEGGIE (5 Und.)

Champiñones, colchinas, mirin y especias en salsa de miso, cilantro y maní.

\$27.500

## HARUNIKU

Rollitos primavera crocantes, rellenos de brisket de res y vegetales, acompañados de salsa chile dulce.

\$22.000

## SPRING ROLL

Rollitos vietnamitas, rellenos de pollo y vegetales.

\$20.000

## EBI FURAI (3 Und.)

Langostinos en tempura, acompañados de spicy mayo.

\$29.900



## CHILAQUILES

Totopos con pollo a la parrilla en korean sauce y queso mozzarella.

\$33.500



Nuestro menú combina tres estilos culinarios: sushi, teppanyaki y cocina tradicional. Al tener procesos de preparación distintos y estaciones independientes, los platos de una mesa pueden entregarse en tiempos diferentes para garantizar la máxima calidad en cada preparación.



## EDAMAME SHIOYAKI

Salteados al wok, cristales de sal y togarashi.

\$15.500



## KINJO CORN

Elote a la brasa, cubierto de queso cotija y spicy mayo.

\$23.900

## LOMO ABURI

Lomo de res sellado a la parrilla al estilo japonés con salsa ponzu y queso grana padano.

\$36.900

## NORI FRIES

Papas fritas de la casa con furikake, trufa, queso grana padano y spicy mayo.

\$19.900

## KOREAN TACO

Lomo bulgogi en wonton crocante, kimchi y dip de aguacate.

\$25.500



## TACO NIKKEI (3 Und.)

Tacos de calamar, pulpo y camarón en leche de tigre, aguacate, chalaca y spicy mayo.

\$29.400



## FUJI AGE

Pollo y camarón en tempura, chili dulce o spicy mayo.

\$30.900

## CAMARÓN

\$32.900



**NIVEL DE PICANTE (BAJO)**

\*Por favor especifique el nivel de picante que desea



**VEGETARIANO**

\*Plato con ingredientes frescos

**ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165.





# BAOS

Panecillos típicos de taiwan preparados al vapor rellenos de:

- **BURGER** **\$17.500**  
Bife de paleta, vegetales encurtidos y spicy mayo
- **PORKBELLY** **\$16.500**  
Suave y crocante panceta de cerdo, vegetales encurtidos, maní pop y salsa spicy
- **PULPO** **\$20.500**  
Vegetales encurtidos, cilantro y ajonjolí
- **VEGGIE** **\$14.900**  
Champiñones marinados, zanahoria y pepino europeo encurtidos, quinoa pop y spicy mayo

# KINJO LAB

- **JAPANESE KANI SALAD** **\$37.500**  
Tradicional ensalada japonesa con kanikama, masago, yuzu kosho, kiuri, tobiko, aguacate y mango.
- **CRISPY BITE** (5 Bocados) **\$37.900**  
Tartar de pescado, spicy mayo, quinoa y masago sobre shari crispy.  
*Salmón: \$37.900 Atún: \$36.900 Nikkei: \$35.900*
- **CRISPY BITE SAMPLER** **\$38.900**  
Tartar de atún, aguacate, salmón, krab y nikkei en spicy mayo, quinoa, masago sobre arroz de sushi crispy.
- POKE DON** **\$46.500**  
Atún y palmitos de cangrejo, spicy mayo, furikake, nori, edamame, quínoa, mango y aguacate sobre arroz de sushi.
- POKE SALMON KANI** **\$46.900**



- TUNA TATAKI** **\$34.900**  
Atún fresco del pacífico sellado a la robata, yuzu-ponzu y germinados.
- **CRUNCHY TACOS** (2 Bocados) **\$27.900**  
*Salmón: \$27.900 Atún: \$27.500*
- **SUSHI PIZZA** **\$37.900**  
Atún o salmón, yuzu, aceite de trufa negra, ajonjolí, spicy mayo sobre una tortilla crujiente.
- USUZUKURI** **\$40.500**  
Salmón en finas láminas, ponzu de maracuya, aguacate y curry de ajies.
- YUKHOE** (Korean steak tartare) **\$45.900**  
Foie gras, yema de huevo curada.



**NIVEL DE PICANTE (BAJO)**

\*Por favor especifique el nivel de picante que desea



**VEGETARIANO**

\*Plato con ingredientes frescos

# ROBATAYAKI

- KAKUNI SAMBAP** **\$35.900**  
Porkbelly, cogollos europeos, kimchi y shari (Para armar tacos).
- **IKA MARUYAKI** **\$34.900**  
Calamar T&T a la parrilla en yuzu.
- PULPO CHIFERO** **\$39.900**  
A la parrilla en salsa anticuchera y chimichurri thai.
- ISHIYAKI** **\$31.900**  
Lomo de res al carbón sobre nuestro hot rock.
- SHINZO** **\$25.900**  
Cogollos asados, queso grana padano y maní.



ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165.



# SUSHIBAR



## NIGIRI-SASHIMI

	Nigiri	Sashimi
Tuna foie gras	\$26.900	
Tuna tataki	\$21.900	\$25.900
Sake belly	\$21.900	\$25.900
Salmón	\$21.500	\$25.900
Unagi kabayaki (anguila)	\$26.900	\$38.000
Ebi shirai (langostino acevichado)	\$21.900	
Gyu kosho (lomo de res)	\$22.800	
Ebi karai (langostino, queso grana)	\$22.500	

## TRUFFLE SALMÓN SASHIMI

Salmón fresco, trufa negra y tosazu.

\$48.900

## OMAKASE (6 Bocados)

\$79.000

Selección de nigiris por nuestro sushi chef.

## MORIAWASE (4 variedades de pescado)

\$109.700

Selección de sashimi por nuestro sushi chef.

## MAKIMONO

### KABUKI ROLL

\$44.900

Langostino tempura, kanikama y spicy mayo cubierto de atún, aguacate, salsa de miso y caviar negro.



### JALAPEÑO TORCH

\$42.900

Langostino, kanikama, queso crema, cubierta de aguacate, mango y jalapeño aburi.

### KUMAMOTO

Rollo de kanikama, pepino europeo, mango cubierto de salmón fresco y tajín.

Medio: \$28.500 Completo: \$44.900



### THE OSO MAKI (8 Bocados)

\$48.900

kanikama, queso philadelphia, tartar de salmón, yuzu kosho, hilos crocantes y spicy mayo.

### PHILADELPHIA ROLL

Salmón y queso crema cubierto de ajonjolí.

Medio: \$24.900 Completo: \$37.500



### SHITAKE MAKI

\$ 38.500

Shitake, edamame rostizado, aguacate, brócoli y queso philadelphia.

### STREET ROLL

\$45.900

Langostino tempura, aguacate, cubierto de salmón aburi, mayonesa japonesa y salsa de anguila.

### UMI

\$50.900

Anguila, langostino, aguacate, cubierta de salmón, salsa de anguila y spicy mayo.



### NIVEL DE PICANTE (BAJO)

\*Por favor especifique el nivel de picante que desea



### VEGETARIANO

\*Plato con ingredientes frescos

Nuestro menú combina tres estilos culinarios: sushi, teppanyaki y cocina tradicional. Al tener procesos de preparación distintos y estaciones independientes, los platos de una mesa pueden entregarse en tiempos diferentes para garantizar la máxima calidad en cada preparación.



ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por el cliente, de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique la propina que le sirve si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura y indique el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-495186.





# MAKIMONO



## ACEVICHADO ROLL

Langostino tempura, aguacate, cubierto de pescado blanco aburi, salsa acevichada y quinoa.  
*Medio: \$28.500 Completo: \$45.900*

## AVOCADO (8 Bocados) \$50.900

Atún, Salmón y Kanikama, cubierto de aguacate y ponzu de trufa. (Riceless).



## MEXICAN ROLL

Langostino tempura, aguacate y queso crema cubierto de atún, salsa shiracha y dip de aguacate.  
*Medio: \$28.500 Completo: \$43.900*

## TOBIKO ROLL

Langostino tempura y kanikama, cubierto de mango y Tobiko.  
*Medio: \$28.500 Completo: \$43.900*



## SURF & TURF

Langostino tempura, aguacate y queso crema, cubierto de lomo aburí, trufa y topping de spicy mayo.  
*Medio: \$30.500 Completo: \$49.900*



## MANEKI NEKO

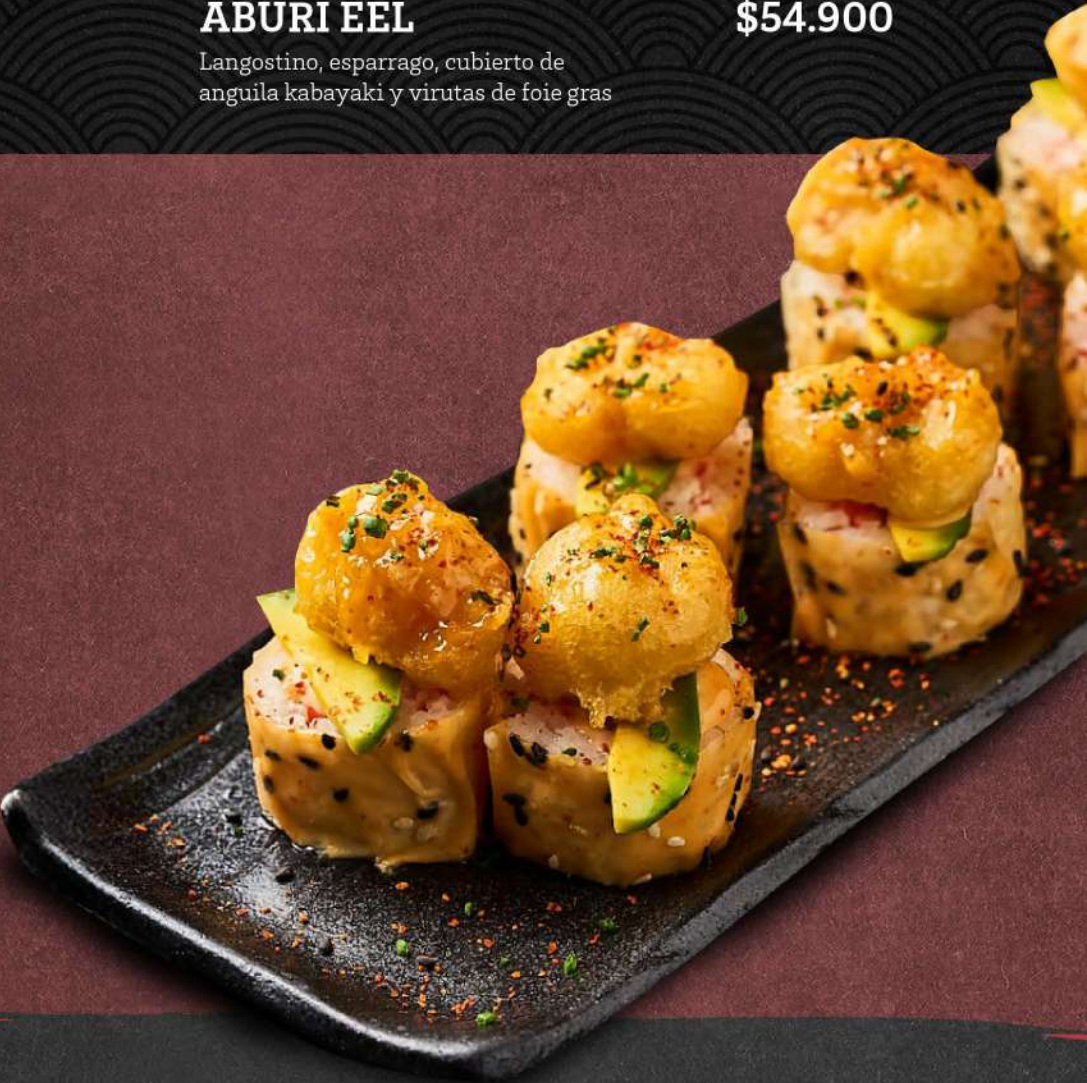
Pescado fresco tempura, aguacate, ajonjolí cubierto de tartar de atún, salmón y tobiko.  
*Medio: \$28.500 Completo: \$44.900*

## CABELLO DE ÁNGEL \$45.900

Pescado blanco tempura y kanikama aburi.

## ABURI EEL \$54.900

Langostino, espárrago, cubierto de anguila kabayaki y virutas de foie gras



# MAMENORI (8 BOCADOS)



## YAMAMOTO \$48.900

Rollo de kanikama, shari, spicy mayo envuelto en soy paper y coronado con camarón tempura.

## AKA MAKI \$47.900

Rollo de kanikama, trufa envuelto en soy paper, salmón aburi y tobiko.

## MAKI MISOYAKI \$46.900

Tartar de atún, pepino, soy paper, cubierta de aguacate, salmón en miso.

## KRAB ROLL (Butter krab) 5 BOCADOS \$40.900

Rollo de kanikama, shari, spicy mayo, envuelto en soy paper, servido en mantequilla de la casa.



\*Por favor especifique el nivel de picante que desea \*Medio rollo 5 bocados



INFORMACIÓN ALERGIAS:  
Tenga en cuenta que en nuestra cocina utilizamos ingredientes considerados alérgenos tales como: soya, maní, nueces, mariscos, pescados, huevos, harina de trigo, ajonjolí, lacteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al realizar su pedido y haremos lo posible para atender su solicitud.

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165.





# PLATOS DE KINJO

“Tributo a la sencillez pero con mucho sabor”



**BIBIMBAP** **\$52.900**

Plato típico coreano, presentado en un bowl de piedra volcánica con lomo bulgogi, shari, vegetales, huevo y Gochujang.



**TOFU** **\$44.900**

**SHIFUDO RICE** **\$52.900**

Langostinos, calamares, mejillones y pulpo salteados al wok con arroz aromatizado y vegetales, aceite de ajonjolí y salsa de ostras.

**EMPERADOR** **\$46.500**

Arroz salteado al wok con pollo, char siu, langostinos, bok choy, calabacín y negi.



**UDON BATAYAKI** **\$50.500**

Pasta udon en salsa batayaki, hongos y lomo de res a la parrilla en salsa Teriyaki.



**SOPA DEL PESCADOR** **\$47.500**

Con vegetales, tomates tatemados, curry massaman y lemongrass.



**SALTADO JAPO STYLE** **\$47.500**

Lomo de res salteado al wok en salsa sillao con nori fries y arroz al vapor.



**UDON DE MARISQUERÍA** **\$57.900**

Langostinos, calamares, pulpo, mejillones en salsa batayaki, nori y shichimi.

**SCALLOPS** **\$68.500**

Nuestro menú combina tres estilos culinarios: sushi, teppanyaki y cocina tradicional. Al tener procesos de preparación distintos y estaciones independientes, los platos de una mesa pueden entregarse en tiempos diferentes para garantizar la máxima calidad en cada preparación.

## TEPPANYAKI

“Utilizamos huevos que provienen de gallinas libres de jaulas”

**SALMÓN DE KINJO** **\$56.900**

Salmón fresco a la plancha en salsa teriyaki, arroz yakimeshi y vegetales a la plancha.

**TEPPANYAKI OBRERO** **\$49.500**

Lomo y pollo en salsa teriyaki, arroz yakimeshi y vegetales a la plancha.

**TEPPANYAKI DISTRITO** **\$54.900**

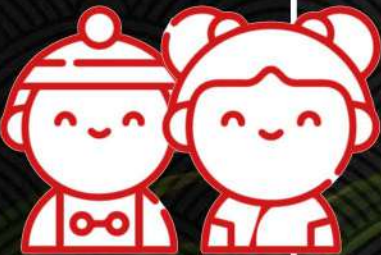
Langostinos, lomo, pollo en salsa teriyaki, arroz yakimeshi y vegetales a la plancha.



## MENÚ DE NIÑOS

120g de Lomo marinado en salsa teriyaki y arroz yakimeshi..... **\$34.900**

Pollo ..... **\$30.900**



**NIVEL DE PICANTE**

\*Por favor especifique el nivel de picante que desea



**VEGETARIANO**

\*Plato con ingredientes frescos





plato de temporada

## CORTES IMPORTADOS ANGUS BEEF

*"Todos nuestros cortes son finalizados con togarashi y cristales de sal"*

<b>NEW YORK ANGUS</b> (350 gr)	<b>\$108.500</b>	<b>PICANHA</b> (180 gr)	<b>\$50.900</b>
350g en salsa shogayaki, acompañados de nori fries y vegetales asados.		Corte angus en mantequilla y togarashi.	
<b>KOREAN BULGOGI RIBS</b> (350 gr)	<b>\$66.500</b>	<b>HARAMI</b> (250 gr)	<b>\$110.500</b>
Costillas de cerdo importadas en marinado coreano, terminadas en salsa bulgogi y acompañadas de nori fries.		Entraña Angus, acompañada de nori fries.	

## GANADERÍA REGENERATIVA NACIONAL

*"Carnes maduradas en seco"*

<b>PORTERHOUSE</b> (600-700 gr)	<b>\$144.900</b>	<b>COWBOY</b> (600-700 gr)	<b>\$144.500</b>
Acompañado de nori fries y corn cheese.		Acompañado de nori fries y corn cheese.	

**ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165.



# BEBIDAS



## MEZCAL

Amores espadín 37% vol.  
Amores cupeatra 41% vol.  
Los nahuales joven 47% vol  
Vuelos mezcaleros:  
Mezcal amores, siete misterios y verde

Trago

\$26.500  
\$30.000  
\$40.000  
\$42.900

Botella

\$340.000  
\$400.000  
\$500.000

## VICHE

Bailadores (40%vol, Timbiquí).  
Tomaseca (40%vol, Cajambre)  
Monte Manglar (39% vol, Santuario Esmeralda).  
Vuelos viche:  
Degustación de nuestros viches

Trago

\$20.000  
\$20.000  
\$22.000  
\$42.900

Botella

\$210.000  
\$210.000  
\$240.000

## TEQUILA

Herradura ultra  
Don Julio reposado  
Patrón reposado

Trago

\$34.000  
\$29.000  
\$29.000

Botella

\$520.000  
\$420.000  
\$420.000

## GINEBRA

Mom  
London N°1  
Tanqueray Rangpur

Trago

\$28.000  
\$32.000  
\$28.000

Botella

\$290.000  
\$350.000  
\$290.000

\*Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 124 de 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.



INFORMACIÓN ALERGIAS:  
Tenga en cuenta que en nuestra cocina utilizamos ingredientes considerados alérgenos tales como: soya, maní, nueces, mariscos, pescados, huevos, harina de trigo, ajonjolí, lacteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al realizar su pedido y haremos lo posible para atender su solicitud.



# COCTELES

MARGARITA

\$35.900

Tequila 100% agave (Reposado), Triple sec y zumo de limón.

MEZCALITA

\$37.900

Mezcal, triple sec, zumo de limón, escarchado en sal de gusano.

NEGRONI MEZCAL

\$35.900

Mezcal, vermouth, campari y twist de naranja.

MOJITO MEZCAL

\$35.900

Mezcal, elixir de fresas, menjunje de hierbabuena y top de soda.

GIN & TONIC

\$36.900

Tanqueray Rangpur, infusión de cidrón, frutos rojos, botánicos y agua tónica nacional.

DARUMA TIKI

\$37.900

Mezcal y falernum de la casa. Elaborado a partir de viche, limón amargo de angostura y ahumado con cerrín de barrica de roble americano.

PASSION SOUR

\$35.900

Pisco, jarabe de maracuya, limón y amargo de angostura.

ANCESTRAL

\$33.900

Viche, limón, tepache y triangulo de piña, fresa con sal rosada del himalaya

APEROL SPRITZ

\$35.900

Aperol, vino espumoso, soda y naranja.

SHOCHU MULE

\$37.900

Shochu, vodka, yuzu y ginger beer.

JADE KISS

\$39.900

Ginebra, soho, sake y lychees.

CLOVER CLUB

\$36.900

Ginebra sour mix y frambuesas.

DISARONNO FIZZ

\$35.900

Licor de albaricoque, sour mix y soda.

VINO DE VERANO

\$31.900

TOTTORI MURASAKI

\$39.900

Whisky japonés, jengibre y sour mix.

LYCHEE MARTINI

\$34.900

Vodka, soho y lychees.

ESPRESSO MARTINI

\$34.900

Mezcal, vodka, licor de café y espresso.

VINO CALIENTE

\$31.900



\*Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 124 de 1994.  
El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.



**INFORMACIÓN ALERGIAS:**  
Tenga en cuenta que en nuestra cocina utilizamos ingredientes considerados alérgenos tales como: soya, maní, nueces, mariscos, pescados, huevos, harina de trigo, ajonjolí, lacteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al realizar su pedido y haremos lo posible para atender su solicitud.

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país líneas gratuitas: 018000-910165.





# CERVEZAS

CORONA (México)	\$13.900
CLUB COLOMBIA	\$12.900
STELLA ARTOIS (Bélgica)	\$15.900
SINGHA (Tailandia)	\$18.500
ASAHI (Japón)	\$18.500
SAPPORO (Japón)	\$22.500

# MOCKTAIL

Cóctel sin alcohol. Uva, Piña Colada o Mojito

# CALMA TU SED

LIMONADA DE JENGIBRE	\$12.500	GINGER BEER	\$12.900
LIMONADA CEREZADA	\$13.900	TÓNICA	\$8.900
LIMONADA DE COCO	\$13.900	SODA	\$8.900
JUGOS:	\$13.500	AGUA SAN PELLEGRINO	\$17.500
Guayaba agria, corozo,tamarindo o gulupa.		AGUA PANNA	\$17.500
COCA-COLA	\$8.900	AGUA MANANTIAL	\$ 9.500
GINGER	\$8.900	SODAS SABORIZADAS	\$18.900
		Lychees, maracuyá o frutos rojos.	

\$24.900

**ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuitanacional: 018000-910165.



# POSTRES

## BANANA TEMPURA

Bananos tempura acompañados de helado de jengibre.

\$19.900

## DULCE PECADO

Galletas de oreo rellenas de arequipe en tempura acompañadas de helado de jengibre o limonaria.

\$20.900

## ICHIGO

Roll de crema de avellanas y cacao, fresas, banano y crema chantillí.

\$27.500

## BOLA DE HELADO

- Copoazú
- Vainilla
- Limonaria
- Jengibre

\$8.900

## TORTA DE CHOCOLATE

Acompañada de helado de jengibre o limonaria.

\$27.500

## OISHI RICE

Arroz de leche con cardamomo.

\$20.900

## AKA CHEESECAKE

Frutos rojos.

\$22.900



# BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO	\$6.900
CAFÉ VIETNAMITA	\$7.900
CAPUCHINO	\$8.500
ESPRESSO	\$6.900
TÉ GENMAICHA	\$8.900
INFUSIÓN AROMATICA	\$5.500





SIGUENOS EN  
REDES SOCIALES

f i d @kinjobog



ESCANEA EL CODIGO QR



**KINJO**

---

BARRIO ASIÁTICO