



KINJO

BARRIO ASIÁTICO

CARTA DE VINOS

TINTOS

	COPA	1/2 BOTELLA	BOTELLA
Barón Philippe de Rothschild, Merlot	\$30.000		\$140.000
Undurraga Reserva, Cabernet Sauvignon			\$176.000
Ugalde Tempranillo Garnacha			\$149.000
Sibaris, Carmenere			\$228.000
Marqués de Riscal Reserva, Rioja		\$169.000	\$310.000
Riscal, Tempranillo - Syrah		\$79.000	\$159.000

BLANCOS

	COPA	1/2 BOTELLA	BOTELLA
Barón Philippe de Rothschild, Sauvignon Blanc	\$30.000		\$140.000
Amalaya Torrontes Riesling			\$155.000
Marqués de Riscal Rueda, Verdejo		\$86.000	\$155.000
Ugalde Blanco Verdejo Viera			\$142.000
Undurraga Chardonnay		\$75.000	

ROSADOS

	COPA	1/2 BOTELLA	BOTELLA
Portillo, Rosé	\$30.000		\$140.000
Ugalde Rosé			\$142.000

ESPUMOSO

	COPA	1/2 BOTELLA	BOTELLA
María Codorníu Sur Brut			\$169.000

JARRA DE SANGRÍA

(Blanco, tinto, rosé o sparkling)			\$129.000
-----------------------------------	--	--	-----------

KANPAI

¡Salud!

WHISKY JAPONÉS

	TRAGO (45ML)	BOTELLA
Iwai Cosmos (Malt Selection)	\$66.000	\$990.000
The Tottori (Blended Whisky)	\$46.500	\$652.000
The Kurayoshi (Pure Malt)	\$77.900	\$1.090.000
The Kurayoshi (Pure Malt 12")	\$211.000	\$2.950.000

SAKES

	JARRA	BOTELLA
Momokawa Nigori	\$58.000	\$286.000
Momokawa Diamond	\$48.000	\$278.000
Kizakura Hana (Junmai Ginjo)		\$245.000
Kizakura Hana (Junmai Ginjo)300ml		\$130.000
Kizakura "S" (Junmai Daiginjo)		\$246.000
Kizakura Nigori		\$272.000
G Joy (Junmai Ginjo Genshu)		\$226.000
G Joy (Junmai Ginjo Genshu)300ml		\$412.000



SHOCHU

	TRAGO (45ML)	BOTELLA
Eight Shochu	\$32.900	\$344.000

SOJU

	TRAGO (45ML)	BOTELLA
JINRO CHAMISUL	\$12.500	\$75.000
SOJU BOMB	\$32.000	



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, lácteos 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 \$17.900

Sopa tradicional japonesa con tofú, wakame y negi.

CHILI GYOZAS (3 Und.) \$21.900

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

CHAR SIU GYOZAS (3 Und.) \$24.900

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

GYOZAS VEGGIE (5 Und.) \$28.900

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

HARUNIKU \$23.000

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

SPRING ROLL \$22.000

Rollitos vietnamitas, rellenos de pollo y vegetales.

EBI FURAI (3 Und.) \$33.900

Langostinos en tempura, acompañados de spicy mayo.

CHILAQUILES \$35.500

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



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 \$17.500

Salteados al wok, cristales de sal y togarashi.

KINJO CORN \$24.900

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

LOMO ABURI \$39.900

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

NORI FRIES \$19.900

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

KOREAN TACO \$27.900

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

TACO NIKKEI (3 Und.) \$30.900

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

FUJI AGE \$34.900

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

CAMARÓN \$36.900



NIVEL DE PICANTE (BAJO)

*Por favor especifique el nivel de picante que desea



VEGETARIANO

*Plato con ingredientes frescos



BAOS

Panecillos típicos de taiwan preparados al vapor rellenos de:

-  **BURGER** **\$19.500**
Bife de paleta, vegetales encurtidos y spicy mayo
-  **PORKBELLY** **\$18.500**
Suave y crocante panceta de cerdo, vegetales encurtidos, maní pop y salsa spicy
-  **PULPO** **\$22.500**
Vegetales encurtidos, cilantro y ajonjolí
-  **VEGGIE** **\$16.900**
Champiñones marinados, zanahoria y pepino europeo encurtidos, quinoa pop y spicy mayo

KINJO LAB

-  **JAPANESE KANI SALAD** **\$39.900**
Tradicional ensalada japonesa con kanikama, masago, yuzu kosho, kiuri, tobiko, aguacate y mango.

-  **CRISPY BITE (5 Bocados)**
Tartar de pescado, spicy mayo, quinoa y masago sobre shari crispy.
Salmón: \$39.900 Atún: \$38.900 Nikkei: \$37.900

-  **CRISPY BITE SAMPLER** **\$40.900**
Tartar de atún, aguacate, salmón, krab y nikkei en spicy mayo, quinoa, masago sobre arroz de sushi crispy.

- POKE DON** **\$50.500**
Atún y palmitos de cangrejo, spicy mayo, furikake, nori, edamame, quínoa, mango y aguacate sobre arroz de sushi.

- POKE SALMON KANI** **\$50.900**



- TUNA TATAKI** **\$37.900**
Atún fresco del pacífico sellado a la robata, yuzu-ponzu y germinados.

-  **CRUNCHY TACOS (2 Bocados)**
Salmón: \$30.600 Atún: \$30.000

-  **SUSHI PIZZA** **\$39.900**
Atún o salmón, yuzu, aceite de trufa negra, ajonjolí, spicy mayo sobre una tortilla crujiente.

- USUZUKURI** **\$44.500**
Salmón en finas láminas, ponzu de maracuya, aguacate y curry de ajíes.

- YUKHOE (Korean steak tartare)** **\$49.900**
Foie gras, yema de huevo curada.

- PULPO AL OLIVO** **\$52.900**
Aguacate, chalaquita y mayo olivo.

- KAMPACHI JALAPEÑO** **\$44.500**
Ponzu-passion, chips de ajo, jalapeño y aceite de trufa.



 **NIVEL DE PICANTE (BAJO)**

*Por favor especifique el nivel de picante que desea



VEGETARIANO

*Plato con ingredientes frescos

ROBATAYAKI

- KAKUNI SAMBAP** **\$36.900**  **IKA MARUYAKI** **\$39.900**
Porkbelly, cogollos europeos, kimchi y shari (Para armar tacos). Calamar T&T a la parrilla en yuzu.

- PULPO CHIFERO** **\$42.900** **ISHIYAKI** **\$34.900**
A la parrilla en salsa anticuchera y chimichurri thai. Lomo de res al carbón sobre nuestro hot rock.

- SHINZO** **\$28.900**
Cogollos asados, queso grana padano y maní.



SUSHIBAR



NIGIRI-SASHIMI

	Nigiri	Sashimi
Tuna foie gras	\$28.900	
Tuna tataki	\$23.900	\$27.900
Sake belly	\$23.900	\$27.900
Salmón	\$23.500	\$27.900
Unagi kabayaki (anguila)	\$28.900	\$39.900
Ebi shirai (langostino acevichado)	\$23.900	
Kampachi Batayaki	\$25.500	
Ebi karai (langostino, queso grana)	\$25.500	

TRUFFLE SALMÓN SASHIMI

Salmón fresco, trufa negra y tosazu.

\$50.900

OMAKASE (6 Bocados)

Selección de nigiris por nuestro sushi chef.

\$82.900

MORIAWASE (4 variedades de pescado)

Selección de sashimi por nuestro sushi chef.

\$123.900

MAKIMONO

KABUKI ROLL

\$45.900

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



JALAPEÑO TORCH

\$44.900

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

KUMAMOTO

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

Medio: \$29.500 Completo: \$45.900



THE OSO MAKI (8 Bocados)

\$49.900

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

PHILADELPHIA ROLL

Salmón y queso crema cubierto de ajonjolí.

Medio: \$25.900 Completo: \$38.500



SHITAKE MAKI

\$ 39.500

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

STREET ROLL

\$47.900

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

UMI

\$53.900

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.



MAKIMONO



ACEVICHADO ROLL

Langostino tempura, aguacate, cubierto de pescado blanco aburi, salsa acevichada y quinoa.
Medio: \$29.500 Completo: \$46.900

AVOCADO (8 Bocados)

\$53.900

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: \$29.500 Completo: \$44.900

TOBIKO ROLL

Langostino tempura y kanikama, cubierto de mango y Tobiko.
Medio: \$29.500 Completo: \$44.900



SURF & TURF

Langostino tempura, aguacate y queso crema, cubierto de lomo aburi, trufa y topping de spicy mayo.
Medio: \$31.500 Completo: \$50.900



MANEKI NEKO

Pescado fresco tempura, aguacate, ajonjolí cubierto de tartar de atún, salmón y tobiko.
Medio: \$29.500 Completo: \$45.900

CABELLO DE ÁNGEL

\$46.900

Pescado blanco tempura y kanikama aburi.

ABURI EEL

\$57.900

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

FOIE GRAS MAKI (6 BOCADOS) \$57.900

Salmón tempura, atún, foie gras y philo bites

MAMENORI (8 BOCADOS)



YAMAMOTO

\$49.900

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

AKA MAKI

\$48.900

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

MAKI MISOYAKI

\$47.900

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

KRAB ROLL (Butter krab) 5 BOCADOS \$42.900

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 comuníquese lo al realizar su pedido y haremos lo posible para atender su solicitud.



PLATOS DE KINJO

"Tributo a la sencillez pero con mucho sabor"

- 
UDON BATAYAKI \$55.900
 Pasta udon en salsa batayaki, hongos y lomo de res a la parrilla en salsa Teriyaki.
- 
SOPA DEL PESCADOR \$51.500
 Con vegetales, tomates tatemados, curry massaman y lemongrass.
- 
SALTADO JAPO STYLE \$52.900
 Lomo de res salteado al wok en salsa sillao con nori fries y arroz al vapor.
- 
UDON DE MARISQUERÍA \$62.900
 Langostinos, calamares, pulpo, mejillones en salsa batayaki, nori y shichimi.
- SCALLOPS** \$74.900

- 
BIBIMBAP \$57.900
 Plato típico coreano, presentado en un bowl de piedra volcánica con lomo bulgogi, shari, vegetales, huevo y Gochujang.
- 
TOFU \$47.900
- SHIFUDO RICE** \$57.900
 Langostinos, calamares, mejillones y pulpo salteados al wok con arroz aromatizado y vegetales, aceite de ajonjolí y salsa de ostras.
- EMPERADOR** \$50.900
 Arroz salteado al wok con pollo, char siu, langostinos, bok choy, calabacín y negi.

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"

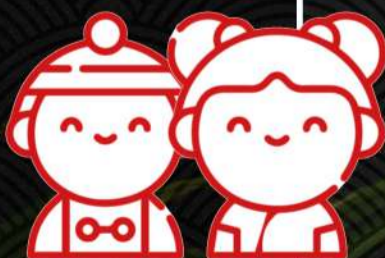
- SALMÓN DE KINJO** \$61.900
 Salmón fresco a la plancha en salsa teriyaki, arroz yakimeshi y vegetales a la plancha.
- TEPPANYAKI OBRERO** \$53.900
 Lomo y pollo en salsa teriyaki, arroz yakimeshi y vegetales a la plancha.
- TEPPANYAKI DISTRITO** \$59.900
 Langostinos, lomo, pollo en salsa teriyaki, arroz yakimeshi y vegetales a la plancha.



MENÚ DE NIÑOS

120g de Lomo marinado en salsa teriyaki y arroz yakimeshi \$39.900

Pollo \$34.900



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"

NEW YORK ANGUS (350 gr)

350g en salsa shogayaki, acompañados de nori fries y vegetales asados.

\$118.900

PICANHA (180 gr)

Corte angus en mantequilla y togarashi.

\$57.900

KOREAN BULGOGI RIBS (350 gr)

Costillas de cerdo importadas en marinado coreano, terminadas en salsa bulgogi y acompañadas de nori fries.

\$69.900

HARAMI (250 gr)

Entraña Angus, acompañada de nori fries.

\$125.900

GANADERÍA REGENERATIVA NACIONAL

"Carnes maduradas en seco"

PORTERHOUSE (600-700 gr)

Acompañado de nori fries y corn cheese.

\$160.900

COWBOY (600-700 gr)

Acompañado de nori fries y corn cheese.

\$160.900

BEBIDAS



MEZCAL

Amores espadín 37% vol.
 Amores cupeatra 41% vol.
 Los nahuales joven 47% vol
 Vuelos mezcaleros:
 Mezcal amores, 400 conejos y verde

Trago	Botella
\$29.500	\$484.000
\$45.000	\$630.000
\$55.000	\$809.000
\$70.900	

VICHE

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

Trago	Botella
\$22.000	\$240.000
\$22.000	\$240.000
\$24.000	\$260.000
\$50.900	

TEQUILA

Herradura ultra
 Don Julio reposado
 Patrón reposado

Trago	Botella
\$39.900	\$554.000
\$35.500	\$496.000
\$34.900	\$475.000

GINEBRA

Mom
 London N°1
 Tanqueray Rangpur

Trago	Botella
\$30.500	\$426.000
\$35.500	\$482.000
\$30.500	\$304.000

*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, lácteos 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 \$37.900

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

MEZCALITA \$39.900

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

NEGRONI MEZCAL \$37.900

Mezcal, vermouth, campari y twist de naranja.

MOJITO MEZCAL \$37.900

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

GIN & TONIC \$38.900

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

DARUMA TIKI \$39.900

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 \$37.900

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

ANCESTRAL \$35.900

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

APEROL SPRITZ \$37.900

Aperol, vino espumoso, soda y naranja.

SHOCHU MULE \$39.900

Shochu, vodka, yuzu y ginger beer.

JADE KISS \$41.900

Ginebra, soho, sake y lychees.

CLOVER CLUB \$38.900

Ginebra sour mix y frambuesas.

DISARONNO FIZZ \$37.900

Licor de albaricoque, sour mix y soda.

VINO DE VERANO \$33.900

TOTTORI MURASAKI \$41.900

Whisky japonés, jengibre y sour mix.

LYCHEE MARTINI \$36.900

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.



CERVEZAS

CORONA (México)	\$13.900
CORONA Cero	\$12.900
CLUB COLOMBIA	\$12.900
STELLA ARTOIS (Bélgica)	\$15.900
SINGHA (Tailandia)	\$19.300
ASAHI (Japón)	\$19.500
SAPPORO (Japón)	\$26.500

MOCKTAIL

Cóctel sin alcohol. Uva, Piña Colada o Mojito **\$27.900**

CALMA TU SED

LIMONADA DE JENGIBRE	\$13.900	GINGER BEER	\$12.900
LIMONADA CEREZADA	\$13.900	TÓNICA	\$8.900
LIMONADA DE COCO	\$13.900	SODA	\$8.500
JUGOS: Guayaba agria, corozo, tamarindo o gulupa.	\$13.900	AGUA SAN PELLEGRINO	\$17.500
COCA-COLA	\$8.900	AGUA PANNA	\$17.500
GINGER	\$8.900	AGUA MANANTIAL	\$ 9.500
		SODAS SABORIZADAS Lychees, maracuyá o frutos rojos.	\$18.900

POSTRES

AKA CHEESECAKE

Frutos rojos.

\$24.900

DULCE PECADO

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

\$22.900

ICHIGO

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

\$31.500

BOLA DE HELADO

- Copoazú
- Vainilla
- Limonaria
- Jengibre

\$10.900

TORTA DE CHOCOLATE

Acompañada de helado de jengibre o limonaria.

\$29.500

OISHI RICE

Arroz de leche con cardamomo.

\$24.900

BANANA TEMPURA

Bananos tempura acompañados de helado de jengibre.

\$20.900

MATCHA MILK CAKE

Tres leches japonés.

\$24.900



BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO

\$6.900

CAFÉ VIETNAMITA

\$7.900

CAPUCHINO

\$8.500

ESPRESSO

\$6.900

TÉ GENMAICHA

\$8.900

INFUSIÓN AROMÁTICA

\$5.500



SIGUENOS EN
REDES SOCIALES

f i t @kinjobog



ESCANEA EL CODIGO QR

KINJO

BARRIO ASIÁTICO