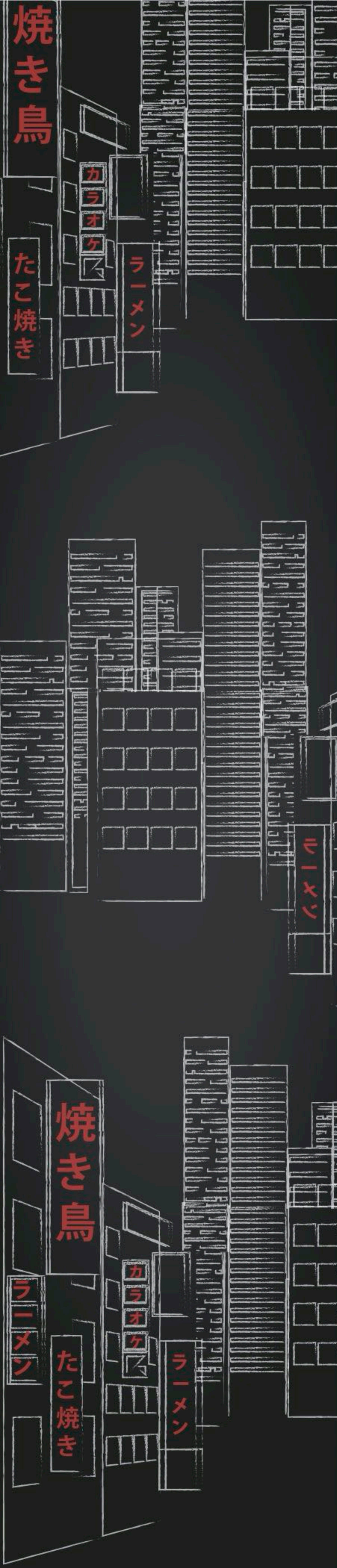


PARA COMPARTIR

"AQUÍ SE COMPARTE, LO MÍO ES TUYO"

- CHILI GYOZAS**  (3 UND)
De lomo al vapor al estilo nipón con aceite infundado en chiles rojos, quinoa, negi y soya \$16.500
- CHAR SIU GYOZAS** (3 UND)
Bondiola de cerdo, especias, katsuobushi y dip de aguacate \$18.000
- GYOZAS VEGGIE**  (5 UND)
Champiñones, colchinas, mirin y especias en salsa de miso, cilantro y maní \$20.000
- HARUNIKU**
Rollitos primavera crocantes, rellenos de brisket de res y vegetales, acompañados de salsa chile dulce \$16.000
- SPRING ROLL**
Rollitos vietnamitas, rellenos de pollo y vegetales \$16.000
- IKA KAKIAGE**
Calamares en tempura, acompañados de salsa dip de wasabi y spicy mayo \$25.900
- CHILAQUILES** 
Totopos con pollo a la parrilla en korean sauce y queso mozzarella \$25.900
- EDAMAME SHIOYAKI** 
Salteados al wok, cristales de sal y togarashi \$12.900
- KINJO CORN** 
Elote a la brasa, cubierto de queso cotija y spicy mayo \$17.900
- TATAKI BEEF**
Lomo de res sellado a la parrilla al estilo japonés con salsa ponzu y queso grana padano \$27.900
- NORI FRIES**
Papas fritas de la casa con furikake, trufa, queso parmesano, dip de wasabi y spicy mayo \$16.500
- QUESADILLAS PEKÍN**
En tortilla de harina de trigo, pollo a la parrilla en salsa hoisin, pepino y cebolla china \$24.900
- KOREAN TACO**
Lomo bulgogi en wonton crocante, kimchi y dip de aguacate \$18.000
- TACO NIKKEI** 
Tacos de calamar, pulpo y langostinos en leche de tigre, aguacate, chalaca y spicy mayo \$24.900
- FUJI AGE** 
Pollo y camarón en tempura, chili dulce o spicy mayo. \$24.900
Camarón \$26.900
- PULPO CHIFERO**
A la parrilla en salsa anticuchera y chimichurri thai \$38.900




BAOS

PANECILLOS TÍPICOS DE TAIWAN, PREPARADOS AL VAPOR RELLENOS DE:


PORKBELLY Suave y crocante panceta de cerdo, vegetales encurtidos, maní pop y salsa spicy.	\$13.000	BIFE Bife de paleta, maní pop, lechuga y spicy mayo	\$14.500
PULPO Vegetales encurtidos, cilantro y ajonjolí	\$18.000	VEGGIE  Champiñones marinados, zanahoria y pepino europeo encurtidos, quinoa pop y spicy mayo	\$13.000

KINJO LAB

CRISPY BITE 
Tartar de pescado, spicy mayo, quinoa y masago sobre shari crispy (5 Bocados)
Salmón: \$26.900 Atún: \$27.900 Nikkei: \$26.900

SUSHI PIZZA 
Sashimi de atún o de salmón, yuzu, aceite de trufa negra, ajonjolí, spicy mayo sobre una tortilla crujiente

\$28.900

CRISPY BITE SAMPLER 
Tartar de atún, aguacate, salmón, krab y nikkei en spicy mayo, quinoa y masago sobre arroz de sushi crispy

\$28.900

NIGIRI-SASHIMI	Nigiri	Sashimi
Tuna foie gras	\$18.900	
Tuna tataki	\$16.900	\$19.900
Sake belly	\$16.900	\$17.500
Salmón	\$16.500	\$17.900
Unagi kabayaki (anguila)	\$18.900	\$20.900
Ebi shirai (langostino)	\$16.900	\$18.900
Gyu kosho (lomo de res)	\$16.900	\$16.900

POKE DON \$35.900
Atún y palmitos de cagrejo, spicy mayo, furikake, nori, edamame, quínoa, mango y aguacate sobre arroz de sushi

USUZUKURI \$28.900
Salmón en finas láminas, ponzu de maracuya, aguacate y curry de ajies

POKE SALMON KANI \$35.900

TUNA TATAKI \$29.900
Atún fresco del pacífico sellado a la robata, yuzu-ponzu y germinados

DE LA BARRA MAKIS

ACEVICHADO ROLL ★

Langostino tempura, aguacate, cubierto de pescado blanco aburi, salsa acevichada y quinoa

Medio: \$20.900 Completo: \$35.900

ÁKUMA ROLL ★

Langostino al ajillo, pescado fresco tempura y aguacate cubierto de kimchi

Medio: \$20.900 Completo: \$34.900

AVOCADO ★

Atún, Salmón y Kanikama, cubierto de aguacate y ponzu de trufa. (Rollo sin shari) \$ 40.900

MEXICAN ROLL ★

Langostino tempura, aguacate y queso crema cubierto de atún, salsa shiracha y dip de aguacate

Medio: \$20.900 Completo: \$35.900

TOBIKO ROLL ★

Langostino tempura y kanikama, cubierto de mango y Tobiko

Medio \$21.900 Completo: \$36.900

SURT & TURF ★

Langostino tempura, aguacate y queso crema, cubierto de lomo aburí, trufa y topping de spicy mayo

Medio \$21.900 Completo: \$36.900

MANEKI NEKO ★

Pescado fresco tempura en panko, aguacate y ajonjolí cubierto de tartar de atún y salmón

Medio: \$20.500 Completo: \$34.500

ABURI EEL ★

Langostino, aguacate, cubierto de anguila kabayaki y virutas de foie gras \$ 37.900

KRAB ROLL ★ (BUTTER KRAB) \$32.900

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

UMI ★

Anguila, langostino, cubierta de salmón, salsa de anguila y spicy mayo \$ 37.900

FOIE GRAS MAKI ★

Rollo de salmón tempura, atún, foie gras y phillo bites (6 bocados) \$ 31.500

JALAPEÑO TORCH ★

Langostino, kanikama, queso crema, cubierta de aguacate, mango y jalapeño aburi \$ 37.900

KABUKI ROLL ★

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

Medio: \$20.500 Completo: \$36.500

KUMAMOTO ★

Rollo de kanikama, spicy mayo, pepino europeo y mango cubierto de salmón fresco

Medio: \$20.500 Completo: \$34.500

MAKI MISOYAKI ★

Tartar de atún, pepino, soy paper, cubierta de aguacate, mango y jalapeño aburi \$ 37.900

YAMAMOTO ★

Rollo de kanikama, shari, spicy mayo envuelto en soy paper y coronado con camarón tempura \$36.900

PHILADELPHIA ROLL

Salmón y queso crema cubierto de ajonjolí

Medio: \$17.500 Completo: \$29.900

CABELLOS DE ÁNGEL

pescado fresco tempura, aguacate cubierto con palmito de cangrejo en salsa TNT

Medio: \$21.900 Completo: 35.900

KAPPAMAKI 🌿

Rollo clásico japonés de pepino, aguacate, ajonjolí y mayonesa japonesa \$20.500

STREET ROLL

Langostino tempura, aguacate y ajonjolí, cubierto de salmón fresco

Medio \$ 21.900 Completo: \$35.900

ATÓMICO

Langostino, salmón tempura, queso crema, cubierto de aguacate, bañado en salsa teriyaki y dip de wasabi

Medio: \$21.900 Completo: \$35.900