



KINJO

BARRIO ASIÁTICO

CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

	Copa	1/2 Botella	Botella
Baron Phillippe de Rothschild, Merlot	\$26.000		\$140.000
Undurraga Reserva, Cabernet Sauvignon			\$160.000
Morande Reserva, Carmenere			\$169.900
Kilka, Malbec			\$160.000
Marqués de Riscal Reserva, Rioja		\$125.000	\$250.000
Riscal, Tempranillo		\$70.000	\$140.000

VINOS BLANCOS

Baron Phillippe de Rothschild, Sauvignon Blanc	\$26.000		\$140.000
Morande Reserva, Chardonnay			\$169.900
Marqués de Riscal Rueda, Verdejo		\$70.000	\$130.000

VINOS ROSADOS

Portillo, Rosé			\$135.000
----------------	--	--	-----------

ESPUMOSO

María Codorníu Sur Brut			\$135.000
-------------------------	--	--	-----------

JARRA DE SANGRÍA (TINTO, BLANCO Y SPARKLING)

\$80.500

SHOCHU

	Botella
EIGHT SHOCHU	\$199.000

WHISKY JAPONÉS

	Trago (45 ml)	Botella
IWAI BLENDED	\$32.900	\$480.000
IWAI TRADITION	\$43.500	\$650.000
IWAI COSMOS (Malt selection)	\$65.000	\$970.000

SAKES

	Jarra	Botella
MOMOKAWA NIGORI	\$39.500	\$215.000
MOMOKAWA DIAMOND	\$35.000	\$205.000

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.

NIVEL DE PICANTE: (BAJO)

*Por favor especifique el nivel de picante que desea

PLATOS VEGETARIANOS 

PARA COMPARTIR

"AQUÍ SE COMPARTE, LO MÍO ES TUYO"

KAKUNI SSAMBAP

Porkbelly, cogollos europeos, kimchi y shari para armar tacos

\$32.900

MISO SOUP

Sopa tradicional japonesa con tofu, wakame y negi.

\$14.900

CHILI GYOZAS (3 UND)

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

\$18.000

CHAR SIU GYOZAS (3 UND)

Bondiola de cerdo, especias, katsuobushi y dip de aguacate

\$21.000

GYOZAS VEGGIE (5 UND)

Champiñones, colchinas, mirin y especias en salsa de miso, cilantro y mani

\$24.000

HARUNIKU

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

\$19.000

SPRING ROLL

Rollitos vietnamitas, rellenos de pollo y vegetales

\$18.000

EBI FURAI

Langostinos en tempura, acompañados de dip de wasabi y spicy mayo

\$29.900

CHILAQUILES

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

\$28.900

EDAMAME SHIOYAKI

Salteados al wok, cristales de sal y togarashi

\$13.900

KINJO CORN

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

\$19.900

TATAKI BEEF

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

\$30.900

NORI FRIES

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

\$19.900

QUESADILLAS PEKÍN

En tortilla de harina de trigo, pollo a la parrilla en salsa hoisin, pepino y cebolla china

\$27.900

KOREAN TACO

Lomo bulgogi en wonton crocante, kimchi y dip de aguacate

\$19.500

TACO NIKKEI

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

\$26.500

FUJI AGE

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

\$27.900

Camarón

\$29.900

PULPO CHIFERO

A la parrilla en salsa anticuchera y chimichurri thai

\$39.900

NIVEL DE PICANTE:  (BAJO)

*Por favor especifique el nivel de picante que desea

B A O S

PANECILLOS TÍPICOS DE TAIWAN, PREPARADOS AL VAPOR RELLENOS DE:

PORKBELLY 🔥

\$15.500

Suave y crocante panceta de cerdo, vegetales encurtidos, maní pop y salsa spicy.

BIFE 🔥

\$16.500

Bife de paleta, maní pop, lechuga y spicy mayo

PULPO 🔥

\$19.000

Vegetales encurtidos, cilantro y ajonjolí

VEGGIE 🌱🔥

\$14.500

Champiñones marinados, zanahoria y pepino europeo encurtidos, quinoa pop y spicy mayo

NIVEL DE PICANTE: 🔥 (BAJO)

*Por favor especifique el nivel de picante que desea

KINJO LAB

JAPANESE KANI SALAD

\$35.900

Tradicional ensalada japonesa con kanikama, masago, yuzu kosho, kiuri, tobiko, aguacate y mango.

SUSHI PIZZA 🔥

\$30.900

Atún o salmón, yuzu, aceite de trufa negra, ajonjolí, spicy mayo sobre una tortilla crujiente

CRISPY BITE 🔥

Tartar de pescado, spicy mayo, quinoa y masago sobre shari crispy (5 Bocados)

Salmón: \$28.900 Atún: \$29.900 Nikkei: \$28.900

NIGIRI-SASHIMI

Nigiri Sashimi

Tuna foie gras	\$21.900	
Tuna tataki	\$18.900	\$21.900
Sake belly	\$18.900	\$21.900
Salmón	\$18.500	\$21.900
Unagi kabayaki (anguila)	\$21.900	\$24.900
Ebi shirai (langostino)	\$19.900	
Gyu kosho (lomo de res)	\$19.900	

CRISPY BITE SAMPLER 🔥

\$30.900

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

USUZUKURI

\$31.900

Salmón en finas láminas, ponzu de maracuya, aguacate y curry de ajíes

POKE DON

\$36.900

Atún y palmitos de cagrejo, spicy mayo, furikake, nori, edamame, quinoa, mango y aguacate sobre arroz de sushi

TRUFFLE SALMÓN SASHIMI

\$42.900

Salmón fresco, trufa negra y tosazu.

POKE SALMON KANI

\$35.900

TUNA TATAKI

\$32.900

Atún fresco del pacífico sellado a la robata, yuzu-ponzu y germinados

KRAB ROLL (BUTTER KRAB)

\$35.900

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

DE LA BARRA MAKIMONO

ACEVICHADO ROLL

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

Medio: \$21.900 Completo: \$37.900

ÁKUMA ROLL

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

\$36.900

AVOCADO (8 BOCADOS)

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

\$41.500

MEXICAN ROLL

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

Medio: \$21.900 Completo: \$37.900

TOBIKO ROLL

Langostino tempura y kanikama, cubierto de mango y Tobiko

Medio \$21.900 Completo: \$37.900

SURF & TURF

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

Medio \$21.900 Completo: \$38.500

MANEKI NEKO

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

Medio: \$21.900 Completo: \$38.900

ABURI EEL

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

\$40.900

KABUKI ROLL

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

Medio: \$21.900 Completo: \$38.900

UMI

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

\$39.500

FOIE GRAS MAKI (6 BOCADOS)

Rollo de salmón tempura, atún, foie gras y phillo bites

\$35.900

JALAPEÑO TORCH

Langostino, kanikama, queso crema, cubierta de aguacate, mango y jalapeño aburí

\$38.500

KUMAMOTO

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

Medio: \$21.900 Completo: \$36.900

THE OSO MAKI

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

\$39.500

PHILADELPHIA ROLL

Salmón y queso crema cubierto de ajonjolí

Medio: \$20.900 Completo: \$33.500

SHITAKE MAKI

Shitake, edamame rostizado, aguacate, brócoli y queso philadelphia

\$31.000

KAPPA MAKI

Rollo clásico japonés de pepino, aguacate, ajonjolí y mayonesa japonesa

\$25.500

TANUKI PUFFED (6 BOCADOS) \$33.900

Langostino, anguila y aguacate cubierto de atún fresco y arroz crispy

M A M E N O R I

(8 BOCADOS)

YAMAMOTO

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

\$40.900

AKA MAKI \$40.900

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

MAKI MISOYAKI \$39.900

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

NIVEL DE PICANTE:  (BAJO)

*Por favor especifique el nivel de picante que desea

PLATOS DE KINJO

"TRIBUTO A LA SENCILLEZ PERO CON MUCHO SABOR"

UDON BATAYAKI

Pasta udon en salsa batayaki, hongos y lomo de res a la parrilla en salsa Teriyaki. \$42.500

SOPA DEL PESCADOR

Calamares, mejillones, langostinos y pulpo al estilo pescador con vegetales y tomates tametados, curry massaman y lemongrass \$38.900

SALTADO JAPO STYLE

Lomo de res salteado al estilo wok en salsa sillao con nori fries y arroz al vapor \$41.500

UDON DE MARISQUERÍA

Langostinos, calamares, pulpo, scallops en salsa batayaki, nori y shichimi \$47.900

BIBIMBAP

Plato típico coreano, presentado en un bowl de piedra volcánica con lomo bulgogi o tofú, shari, vegetales, huevo y Gochujang. \$ 45.900

TOFU

SHIFUDO RICE

Langostinos, calamares, mejillones y pulpo salteados al wok con arroz aromatizado y vegetales, aceite de ajonjolí y salsa de ostras. \$45.900

EMPERADOR

Arroz salteado al wok con pollo, char siu, langostinos, bok choy, calabacín y negi. \$41.500

NIVEL DE PICANTE:  (BAJO)

*Por favor especifique el nivel de picante que desea

TEPPANYAKI

TEPPANYAKI DISTRITO

3 Langostino 16/20, lomo y pollo en salsa teriyaki, arroz yakimeshi y vegetales a la plancha. \$48.900

TEPPANYAKI OBRERO

Lomo y pollo en salsa teriyaki, arroz yakimeshi y vegetales a la plancha. \$41.900

SALMÓN DE KINJO

Salmón fresco a la plancha en salsa teriyaki, arroz yakimeshi y vegetales a la plancha. \$48.900

MENÚ DE NIÑOS

120g de lomo de res o pechuga de pollo marinados en salsa Teriyaki y arroz yakimeshi. \$29.900 \$26.900

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. \$90.000

KOREAN BULGOGI RIBS (400 gr)

Costillas de cerdo importadas en marinado coreano, terminadas en salsa bulgogi y acompañadas de nori fries. \$47.900

TOMAHAWK (1000 gr)

Rib-Eye proveniente de la 5ta costilla de la res, al que se le deja el hueso para resaltar el sabor, acompañado de nori fries y corn cheese. \$210.000

HARAMI (250 gr)

Entraña Angus, acompañada de nori fries. \$80.000

GANADERÍA REGENERATIVA NACIONAL

PORTERHOUSE (600-700 gr)

\$128.000

COWBOY (600-700 gr)

\$90.000

BEBIDAS

MEZCAL

	Trago	Botella
AMORES ESPADÍN 37% VOL.	\$26.500	\$340.000
AMORES CUPEATRA 41% VOL.	\$30.000	\$400.000
LOS NAHUALES JOVEN 47% VOL	\$33.000	\$460.000
ALIPÚS SAN LUIS 47% VOL	\$30.000	\$400.000
SIETE MISTERIOS 45% VOL	\$26.500	\$360.000
VUELOS MEZCALEROS:	\$42.900	

Mezcal amores, siete misterios y unión

VICHE

	Trago	Botella
BAILADORES (40%Vol, Timbiquí)	\$20.000	\$210.000
TOMASECA (40%Vol, Cajambre)	\$20.000	\$210.000
MONTE MANGLAR (39% Vol, Santuario esmeralda)	\$22.000	\$240.000
VUELOS VICHE:	\$42.900	

Degustación de nuestros viches

TEQUILA

	Trago	1/2 Botella	Botella
HERRADURA ULTRA	\$28.000		\$400.000
DON JULIO REPOSADO	\$26.000		\$380.000
PATRÓN REPOSADO	\$27.000	\$200.000	\$390.000

GINEBRAS

	Trago	Botella
MOM	\$28.000	\$290.000
LONDON N°1	\$32.000	\$350.000
TANQUERAY RANGPUR	\$28.000	\$290.000
HENDRICK'S	\$32.000	\$350.000

CÓCTELES

MARGARITA: Tequila 100% agave (Reposado), Triple sec y zumo de limón	\$31.900
MEZCALITA: Mezcal, triple sec, zumo de limón, escarchado en sal de gusano	\$33.900
NEGRONI MEZCAL: Mezcal, vermouth, campari y twist de naranja (Ginebra o mezcal)	\$33.900
MOJITO MEZCAL: Mezcal, elixir de fresas, menjunje de hierbabuena y top de soda	\$33.900
GIN & TONIC: Tanqueray Rangpur, infusión de cidrón, frutos rojos, botánicos y agua tónica	\$32.900
DARUMA TIKI Mezcal y falernum de la casa. Elaborado a partir de viche, limón amargo de angostura y ahumado con cerrín de barrica de roble americano	\$33.900
PASSION SOUR O TRADICIONAL Pisco, jarabe de maracuya, limón y amargo de angostura	\$31.900
ANCESTRAL Viche, limón, tepache y triángulo de piña, fresa con sal rosada del himalaya	\$31.900
APEROL SPRITZ Aperol, vino espumoso, soda y naranja	\$31.900
SHOCHU MULE Shochu, vodka, yuzu y ginger beer	\$32.900
VINO CALIENTE	\$22.900
VINO DE VERANO: Tinto, blanco o rose.	\$22.900

CERVEZAS

ASAHI (Japón)	\$13.900
SINGHA (Tailandia)	\$16.500
CORONA (México)	\$11.900
CLUB COLOMBIA	\$10.500
STELLA ARTOIS (Bélgica)	\$13.900

CALMA TU SED

LIMONADA DE JENGIBRE	\$9.500
LIMONADA CEREZADA	\$9.500
LIMONADA DE COCO	\$9.500
JUGOS:	\$9.900
Guayaba agría, corozo, tamarindo o gulupa	
COCA-COLA	\$6.900
GINGER	\$6.900
SODA	\$6.900
TÓNICA	\$7.900
GINGER BEER	\$10.900
AGUA SAN PELLEGRINO	\$13.500
AGUA PANNA	\$13.900
AGUA MANANTIAL	\$6.900
SODAS SABORIZADAS	\$12.900

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO	\$6.500
CAFÉ VIETNAMITA	\$6.500
CAPUCHINO	\$6.500
ESPRESSO	\$5.000
TÉ GENMAICHA	\$6.500
INFUSIÓN AROMÁTICA	\$5.500

POSTRES

BANANA TEMPURA	\$15.900
Bananos tempura acompañados de helado de jengibre	
DULCE PECADO:	\$15.900
Galletas de oreo rellenas de arequipe en tempura acompañadas de helado de jengibre o limonaria	
ICHIGO:	\$20.900
Roll de crema de avellanas y cacao, fresas, banano y crema chantillí.	
TORTA DE CHOCOLATE:	\$20.900
acompañada de helado de jengibre o limonaria.	
OISHI RICE:	\$16.500
arroz de leche con cardamomo	

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.

The background features a repeating pattern of stylized, light-colored line art. The motifs include traditional East Asian clouds and pagoda-like structures, rendered in a minimalist, geometric style. The overall aesthetic is clean and modern, with a focus on cultural symbolism.

KINJO

BARRIO ASIÁTICO