

FUERTES

GYUDON



Solomillo de res a la parrilla servido sobre una cama de arroz blanco japonés y una reducción de cebolla caramelizada, acompañado de un huevo de 6mn
\$ 63.000

KATSUDON



Bondiola de cerdo cocida al vacío por 8hrs rebozado en panko, sobre una cama de arroz, aderezado con cebolla caramelizada en reducción de teriyaki y huevo cremoso.
\$ 58.000



SPJey YAKJSOBA



Fideos artesanales salteados al wok con pulpo, langostino, calamar, pasta de aji y vegetales.
\$ 67.000



OPCIONES VEGANAS

SPJey YAKJSOBA

Fideos salteados al wok con shiitake, tofu y wakame, en una base de aji dulce y especias, terminado con alga nori.

KATSUDON

Berenjena empanizado con panko, cebolla y gohan (arroz).

\$ 45.000

\$ 50.000

SHOYU RAMEN



Caldo claro a base de cerdo, cocido por 14 horas, fideos artesanales, char siu y tare a base de salsa de soja y especias.
\$ 47.000

TANTANMEN RAMEN

Caldo lechoso a base de cerdo, fideos artesanales, matambrito de cerdo marinado y tare a base de leche de soja, pasta de aji.
\$ 50.000



TONKOTSU RAMEN



Caldo cremoso a base de cerdo, cocido por 14 horas, fideos artesanales, char siu y tare a base de reducción de huesos de cerdo
\$ 47.000

OYAKODON

Contramuslo de pollo rebozado en panko, sobre una cama de arroz, aderezado con cebolla caramelizada en reducción de teriyaki y huevo cremoso.
\$ 54.000

