

PARA COMPARTIR

"AQUÍ SE COMPARTE, LO MÍO ES TUYO"

IKA MARUYAKI 🌶️	
Calamar T&T en yuzu	\$34.900
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, katsubushi y dip de aguacate	\$21.000
GYOZAS VEGGIE 🌿 (5 UND)	
Champiñones, colchinas, mirin y especias en salsa de miso, cilantro y maní	\$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 Aburi)	
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
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

BAOS

PANECILLOS TÍPICOS DE TAIWAN, PREPARADOS AL VAPOR RELLENOS DE:

PORKBELLY 🔥	\$15.500	BIFE 🔥	\$16.500
Suave y crocante panceta de cerdo, vegetales escarificados, maní pop y salsa spicy		Bife de paleta, lechuga y spicy mayo	
PULPO 🔥	\$19.000	VEGGIE 🌿🔥	\$14.500
Vegetales escarificados, cilantro y ajonjolí		Champiñones marinados, zanahoria y pepino europeo escarificados, 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	SUSHI PIZZA 🔥	\$30.900
Tradicional ensalada japonesa con kanikama, masago, yuzu kosho, kiuri, tobiko, aguacate y mango.		Atún o salmón, yuzu, aceite de trufa negra, ajonjolí, spicy mayo sobre una tortilla crujiente	
CRISPY BITE 🔥		NIGIRI-SASHIMI	Nigiri Sashimi
Tartar de pescado, spicy mayo, quinoa y masago sobre shari crispy (5 Bocados)		Tuna foie gras	\$21.900
Salmón: \$28.900 Atún: \$29.900 Nikkei: \$28.900		Tuna tatakí	\$18.900 \$21.900
CRISPY BITE SAMPLER 🔥	\$30.900	Sake belly	\$18.900 \$21.900
Tartar de atún, aguacate, salmón, krab y nikkei en spicy mayo, quinoa, masago sobre arroz de sushi crispy		Salmón	\$18.500 \$21.900
POKE DON	\$36.900	Unagi kabayaki (anguila)	\$21.900 \$24.900
Atún y palmitos de cagrejo, spicy mayo, furikake, nori, edamame, quinoa, mango y aguacate sobre arroz de sushi		Ebi shirai (langostino)	\$19.900
POKE SALMON KANI	\$35.900	Gyu kosho (lomo de res)	\$19.900
TUNA TATAKI	\$32.900	USUZUKURI	\$31.900
Atún fresco del pacífico sellado a la robata, yuzu-ponzu y germinados		Salmón en finas láminas, ponzu de maracuya, aguacate y curry de ajíes	
CRUNCHY TACOS 🔥		TRUFFLE SALMÓN SASHIMI	\$42.900
salmón	\$25.000	Salmón fresco, trufa negra y tosazu.	
Atún	\$25.000	KRAB ROLL (Butter krab)	\$35.900
		Rollo de kanikama, shari, spicy mayo, envuelto en soy paper, servido en mantequilla de la casa	
		YUKHOE (Korean steak tartare)	\$39.900

DE LA BARRA MAKIMONO

ACEVICHADO ROLL

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

Medio: \$21.900 Completo: \$37.900

ÁKUMA ROLL

\$36.900

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

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 aburi, 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, espárrago, 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

\$ 38.500

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: \$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

\$ 31.000

Shitake, edamame rostizado, aguacate, brócoli y queso philadelphia

KAPPAMAKI

\$25.500

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

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

\$40.900

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

AKA MAKI

\$40.900

Rollo de kanikama, trufa envuelto en soy paper, salmón aburi 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