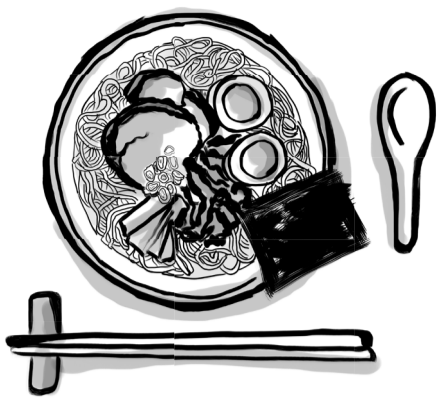


1.



Apreciar el ramen, tomar los palitos con la mano dominante y la cuchara en la otra.

2.



Tomar una cantidad pequeña de fideos, halar hacia arriba y desenredar, llevar a la boca y sorber.

3.



Tomar caldo con la cuchara que está en la mano opuesta.



-  Togarashi (picante)
-  Tomo spice
-  Ajos tostados
-  Vinagre de arroz
-  Salsa soja

Ajustar sabor con los condimentos de la mesa y repetir el proceso.

RAMEN ラーメン

- Toripaitan:** Caldo de pollo, espinaca, pechuga tajada, crema **\$33.900**
- Spicy Toripaitan:** Caldo de pollo, espinaca, pechuga tajada, ajo, soya, tomo spicy y crema **\$34.900**
- Shoyu:** Caldo ligero de pollo y cerdo, soya, puerros, cerdo y pollo tajado **\$33.900**
- Komen:** Ramen seco, vegetales, cerdo y pollo tajado, especies, ajonjolí **\$34.900**
- Spicy Komen:** Ramen seco con chili olí, tofu, zucchinis, mizuna y nori **\$33.900**
- Miso:** Zapayo, portobello, cebolla roja, espinaca y chili oil **\$34.900**
- Shoyu Gyosas:** Cebolla, sesamo, vinagre, soya, chile y gyosas de cerdo **\$34.900**
- Miso Gyosas:** Zapayo, portobello, cebolla roja, espinaca, chili oil y gyosas de vegetales **\$34.900**

ADICIONES おつまみ

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| Huevo \$1.100 | Noodles \$4.600 |
| Pechuga \$5.700 | Vegetales \$4.600 |
| Cerdo \$6.800 | Cebolla - |
| Nori \$1.700 | Ajo - |

OTUMAMI 小さなプレート (PLATOS PEQUEÑOS)

Butacacuni: panceta, sake, soya, jengibre y bockchoy	\$20.500
Steeki: Entraña marinada, ajo, soya, wasabe, mizuna	\$65.300
Negi Tori: Contra muslo de pollo marinado al horno, puerros	\$21.700
Cha shyu: Cerdo marinado y tajado, mizuna, nori, wasabi y Sal Maldon	\$28.500
Sarada: Hoja de Mizuna, aguacate, pepino, vinagre y aceite de ajonjolí	\$15.400
Ebi Gyosa: Camaron, jengibre, sesamo y sake	\$21.700
Tofu con aguacate: Tofu, aguacate, shiso y sesamo	\$16.000
Gyosas Yasai: Portobello, zanahoria, cebolla y sesamo.....	\$21.700
Gyoza (Dumpling): Cerdo, cebolla, sesamo, vinagre, soya, chile	\$20.000
Wan Tan (Dumpling): Cerdo, vinagre, especies	\$17.700
Dengakumiso (Nasu): katsuobushi, berenjenas, miso dulce	\$18.800

GOHAN ごはん (ARROCES)

Kani (Frio): Palmitos de cangrejo japoneses, kewpie, mantequilla ajo	\$23.900
Shiso Gohan: Arroz japonés, shiso	\$14.800
Chahan: Arroz japonés, huevo, cerdo, cebolla, soya	\$27.000
Chahan Ebi: Arroz japonés, camarón, aceite, cebolla larga, cebollín, huevo	\$30.000
Chahan Yasai: Arroz japonés, zucchini, portobello, huevo, zanahoria, cebolla larga	\$30.000
Gohan: Arroz japonés simple	\$9.100
Unagi (Caliente): Anguila, teriyaki, arroz japonés	\$43.300



TOMODACHI QUIERE DECIR "AMIGO" EN JAPONES

Nombre que escogí para mi perro Akita que me acompañó durante 16 años. Al montar un restaurante japonés, tenía sentido para mi hacerlo en su honor.

Tomo (2004 - 2020)



De esta forma se debe servir el sake.

SAKE	BOTELLA	TRAGO/COPA	JARRA
MOMOKAWA DIAMOND	\$165.000	\$28.000	\$57.000
SHO CHIKU BAI	\$210.000	\$23.000	\$45.000
MOMOKAWA G	\$210.000	-	-

ORGÁNICOS			
MOMOKAWA NIGORI	\$175.000	\$29.000	\$60.000

VINOS			
BLANCO	\$99.000	\$20.000	\$62.000
TINTO	\$99.000	\$20.000	\$62.000

GINEBRAS			
HENDRICK'S 750 ML	\$388.000	\$39.000	-
TANQUERAY TEN 750 ML	\$435.000	\$44.000	-

WHISKEY			
BALVENIE 12 AÑOS	\$490.000	\$41.000	-
GLENDFIDICH 15 AÑOS	\$475.000	\$39.000	-
J.W. PLATINUM	\$390.000	\$34.000	-

CERVEZA	
CLUB COLOMBIA	\$10.800
CORONA	\$11.400
STELLA ARTOIS	\$11.400
BBC CAJICÁ MIEL	\$12.500
GORDO BEER	\$12.500
ASAHI SUPER DRY	\$13.700

BEBIDAS SUAVES

COCA COLA	\$10.800
COCA COLA ZERO	\$11.400
GINGER	\$11.400
FEVER TREE	\$12.500
GINGER BEER	\$15.500
AQUA PANNA	\$13.700
AQUA SAN PELLEGRINO	\$13.700
TÉ HATSU	\$13.700
AGUA GAS MANANTIAL	\$13.700
AGUA NATURAL MANANTIAL	\$13.700
TÉ VERDE / CALIENTE	\$13.700
JARRA TÉ VERDE / CALIENTE	\$13.700
JUGO DE MANDARINA	\$13.700

POSTRES

Wan Tan de Manzana

Con caramelo y helado de vainilla \$14.800

Tres Leches de Matcha

Bizcocho, tres leches de matcha, arándanos, fresas y helado \$16.000

Taiyakis de Chocolate

Pescaditos rellenos de mousse de chocolate amargo y sal,
acompañados de helado de vainilla \$14.800

Lychees y Ajonjolí Negro

Panna Cotta de lychees y azúcar de ajonjolí negro \$10.000

Helado de Té Verde \$10.000



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 su valoración del servicio prestado.

**Precios están expresados en miles de pesos*

• Todos los precios incluyen imptoconsumo del 8% •