

TAKO

pincho de pulpo baby braseado a la parrilla con salsa teriyaki.



\$32.000

\$45.000



TEMPURA

pulpo, berenjena y zanahoria rebozadas en tempura de verano acompañadas de salsa ponzu.

YAKITORI

Pincho de contra muslo de pollo y cebolla, braseada al carbón con salsa yakitori.



\$22.000

\$25.000

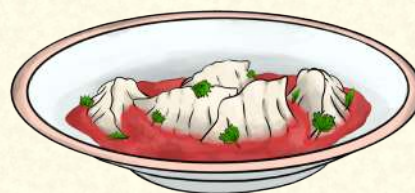


KARAAGUE

Trocitos de pollo frito, marinado en soja y jengibre, acompañado de vegetales frescos.

GYOZAS DE SOPA

Empanada japonesa rellena de sopa y cerdo, terminado con aceite infundido de chile.



\$22.000

\$60.000



✓ 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

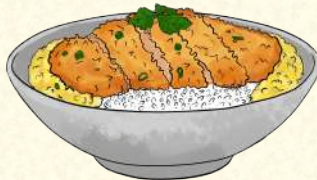
SHOYU RAMEN

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



\$44.000

\$55.000

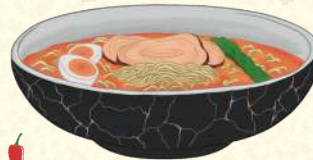


✓ KATSUDON

Lomo de cerdo cocido durante 6 horas al vacío, rebozado en panko, servido sobre una cama de arroz, huevo batido cremoso y cebolla caramelizada en una reducción de salsa teriyaki

TANTANMEN RAMEN

Caldo lechoso a base de cerdo, fideos artesanales, matambrito de cerdo marinado y tare a base de leche de soja, pasta de ajonjolí y pasta de ají.



\$48.000

\$65.000

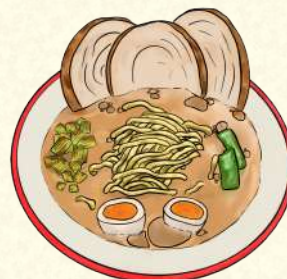


✓ SPICY YAKISOBA

Fideos artesanales salteados al wok con pulpo, langostino, calamar, pasta de ají y vegetales.

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



\$44.000



MOCHIS

Masa de arroz glutinoso, rellena de fruta crema chantilly y chocolate. (según temporada)

\$25.000



Japanese cheesecake

Tarta de queso increíblemente suave y "fluffy", acompañado de fruta fresca y miel

\$25.000



MITARASHI DANGO

Masa de arroz glutinoso, pasadas por la parrilla y terminada en dos sabores de caramelo.

\$20.000

IKAYAKI

Pincho de Pak Choi asado al carbón con salsa agrídulce ligeramente picante.

\$25.000

YAKITORI

Pincho de Shiitake braseado con negí, braseada al carbón con salsa yakitori.

\$20.000

MOCHIS

Masa de arroz glutinoso, rellena de fruta, coulis de fruta de temporada y chocolate. (según temporada)

\$25.000

TEMPURA

Tempura de Moños de kombu, acompañado de vegetales y salsa ponzu.

\$30.000

SPICY YAKISOBA

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

\$45.000

KATSUDON

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

\$50.000

MITARASHI

DANGO

Masa de arroz glutinoso, pasadas por la parrilla y terminada en dos sabores de caramelo.

\$20.000

Licores

Toguchi blended whiskey ウキスキー	-----	
Zácapa 23	-----	
Zacapa centenario xo	-----	
Soju	-----	

Cerveza

Stella Artois	-----	\$17.000
Corona	-----	\$15.000
Club dorada	-----	\$12.000
Club negra	-----	\$12.000

Otros

Hatsu	-----	\$10.000
Coca cola	-----	\$8.000
Coca zero	-----	\$8.000
Agua	-----	\$8.000
Agua mineral	-----	\$8.000

Café

Espresso	-----	\$7.000
Americano	-----	\$7.000
Latte	-----	\$8.000
Latte Frio	-----	\$12.000
Cappuccino	-----	\$8.000