

The background features a repeating pattern of stylized, light-colored line art. The primary motif is a figure with a rounded head and a body composed of several vertical lines, resembling a person or a deity. These figures are arranged in a grid-like fashion, with some appearing to be in motion or interacting. The background is a dark, charcoal grey color.

**KINJO**

---

BARRIO ASIÁTICO

# CARTA DE VINOS

## VINOS TINTOS

	Copa	1/2 Botella	Botella
Baron Phillipe de Rothschild, Merlot	\$26.000		\$140.000
Undurraga Reserva, Cabernet Sauvignon			\$160.000
Morande Reserva, Carmenera			\$169.900
Sibaris, Carmenera			\$170.000
Marqués de Riscal Reserva, Rioja		\$125.000	\$250.000
Riscal, Tempranillo		\$70.000	\$140.000
Kilka, Malbec			\$160.000

## VINOS BLANCOS

Baron Philippe 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

	Trago (45 ml)	Botella
EIGHT SHOCHU	\$28.900	\$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

# 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: Mezcal amores, siete misterios y verde	\$42.900	

## 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: Degustación de nuestros viches	\$42.900	

## TEQUILA

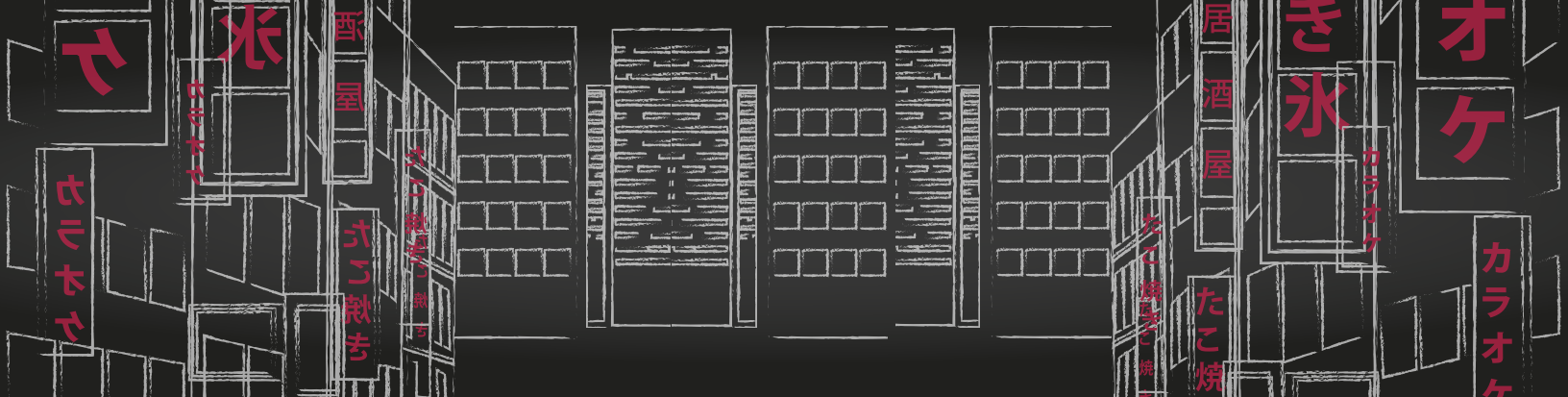
	Trago	1/2 Botella	Botella
HERRADURA ULTRA	\$28.000		\$400.000
DON JULIO REPOSADO	\$26.000		\$380.000
PATRÓN REPOSADO	\$27.000	\$200.000	\$390.000

## 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

<b>MARGARITA:</b> Tequila 100% agave (Reposado), Triple sec y zumo de limón	\$31.900
<b>MEZCALITA:</b> Mezcal, triple sec, zumo de limón, escarchado en sal de gusano	\$33.900
<b>NEGRONI MEZCAL:</b> Mezcal, vermouth, campari y twist de naranja (Ginebra o mezcal)	\$33.900
<b>MOJITO MEZCAL:</b> Mezcal, elixir de fresas, menjunje de hierbabuena y top de soda	\$33.900
<b>GIN &amp; TONIC:</b> Tanqueray Rangpur, infusión de cidrón, frutos rojos, botánicos y agua tónica	\$32.900
<b>DARUMA TIKI</b> 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
<b>PASSION SOUR O TRADICIONAL</b> Pisco, jarabe de maracuya, limón y amargo de angostura	\$31.900
<b>ANCESTRAL</b> Viche, limón, tepache y triangulo de piña, fresa con sal rosada del himalaya	\$31.900
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, vino espumoso, soda y naranja	\$31.900
<b>SHOCHU MULE</b> Shochu, vodka, yuzu y ginger beer	\$32.900
<b>JADE KISS</b> Ginebra, soho, sake y liches	\$33.900
<b>CLOVER CLUB</b> Ginebra sour mix y frambuesas	\$32.900
<b>DISARONNO FIZZ</b> Licor de albaricoque, sour mix y soda	\$31.900
<b>VINO CALIENTE</b>	\$22.900
<b>VINO DE VERANO:</b> Tinto, blanco o rose.	\$22.900



## CERVEZAS

CORONA (México)	\$11.900
CLUB COLOMBIA	\$10.500
STELLA ARTOIS (Bélgica)	\$13.900

## CALMA TU SED

MOCKTAIL (Cóctel sin alcohol)	\$20.900
LIMONADA DE JENGIBRE	\$9.500
LIMONADA CEREZADA	\$9.500
LIMONADA DE COCO	\$9.500
JUGOS:	\$9.900
Guayaba agria, 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	
AKA CHEESECAKE	\$18.900
frutos rojos	

**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.



**KINLUO**

---

BARRIO ASIÁTICO