



 @TOTTORI.IZAKAYA



# ENTRADAS

## NJKUMAN



Pan al vapor  
releno de  
cerdo  
agridulce,  
acompañado  
de spicy soya.  
\$ 26.000

## GYOZAS De POLLO y QUESO OSAKA STYLE



Gyozas rellenas de  
contramuslo de pollo,  
queso Philadelphia,  
Jengibre y  
mozzarella.  
\$ 24.000

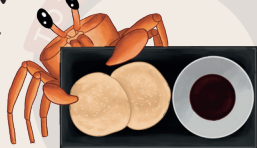
## GYOZAS De VEGETALES



Gyozas  
rellenas de  
col morada,  
shiitake y alga  
wakame.  
\$ 24.000

## KANJMAN

Pan al vapor  
releno de jaiba,  
acompañado de  
mayonesa  
japonesa.  
\$ 32.000



## GYOZAS De SOPA



Empanada  
japonesa rellena  
de sopa y cerdo,  
terminado con  
aceite infundado  
de chile.  
\$ 24.000

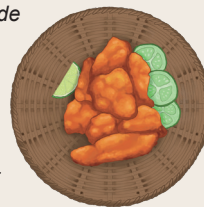
## YAKJTORJ



Pincho de  
contramuslo de pollo  
y contramuslo,  
braseado al carbón  
en parrilla tradicional  
japonesa y bañado en  
salsa yakitori.  
\$ 24.000

## KARAAGE

Trocitos de  
contramuslo  
marinados en soja  
y Jengibre,  
acompañados de  
vegetales frescos y  
mayonesa japonesa.  
\$ 27.000



## OPCIONES VEGANAS

### YAKJTORJ

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

**JKAYAKJ** \$ 20.000

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

\$ 25.000

# 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



## SPJCY YAKJSOBA



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

\$ 67.000



## OPCIONES VEGANAS

### SPJCY YAKJSOBA

Fideos salteados al wok con shiitake, tofu y wakame, en una base de ají 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 ajonjolí y pasta de ají.

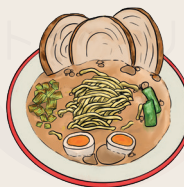
\$ 50.000



## 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

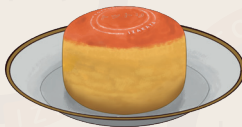
Contramuslo de pollo rebozado en panko, sobre una cama de arroz, aderezado con cebolla caramelizada en reducción de teriyaki y huevo cremoso.

\$ 54.000



# POSTRES

## JAPANESE CHEESECAKE



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

\$ 27.000

## MOCHJS



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

\$ 27.000

## MJTARASHJ DANGO



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

\$ 22.000



## OPCIONES VEGANAS

### MOCHJS

Masita de arroz glutinoso, elaborado artesanalmente al instante, rellenos de fruta de temporada y crema montada (2u) y chocolate amargo (1u)

\$ 27.000

### MJTARASHJ DANGO

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

\$ 22.000

# BEBIDAS

## Licores

Toguchi blended whiskey ウキスキー	\$
Zacapa 23	\$
Zacapa centenario xo	\$

## Cervezas

Stella Artois	\$ 17.000
Club dorada	\$ 12.000
Club negra	\$ 12.000

## Cafés

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

## Otras

Coca Cola	\$ 8.000
Coca Cola cero	\$ 8.000
Agua	\$ 8.000
Agua Mineral	\$ 8.000