

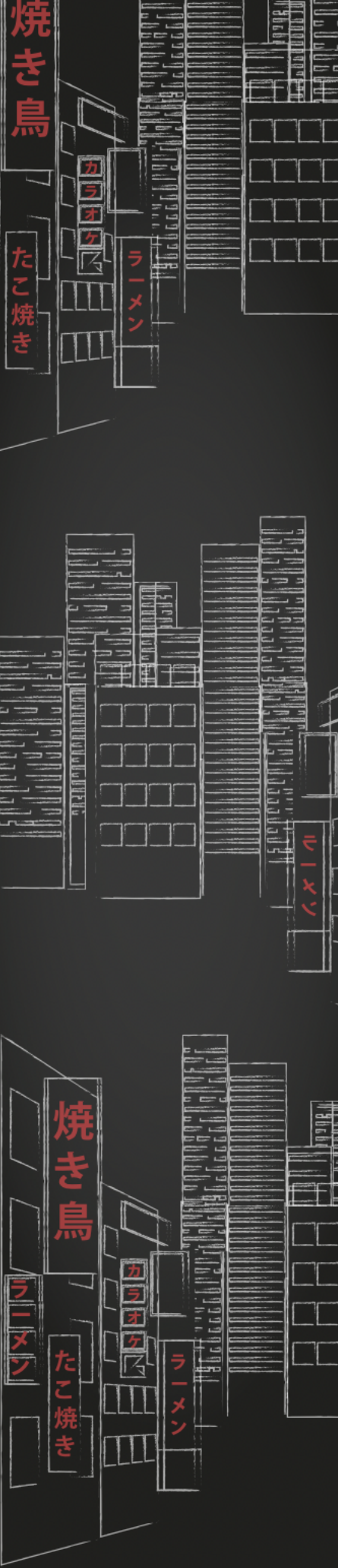
# PARA COMPARTIR

"AQUÍ SE COMPARTE, LO MÍO ES TUYO"

<b>KAKUNI SSAMBAP</b>	
Porkbelly, cogollos europeos, kimchi y shari para armar tacos	\$32.900
<b>MISO SOUP</b> 	
Sopa tradicional japonesa con tofu, wakame y negi.	\$14.900
<b>CHILI GYOZAS</b>  (3 UND)	
De lomo al vapor al estilo nipón con aceite infusionado en chiles rojos, quinoa, negi y soya	\$18.000
<b>CHAR SIU GYOZAS</b> (3 UND)	
Bondiola de cerdo, especias, katsuobushi y dip de aguacate	\$21.000
<b>GYOZAS VEGGIE</b>  (5 UND)	
Champiñones, colchinas, mirin y especias en salsa de miso, cilantro y maní	\$24.000
<b>HARUNIKU</b>	
Rollitos primavera crocantes, rellenos de brisket de res y vegetales, acompañados de salsa chile dulce	\$19.000
<b>SPRING ROLL</b>	
Rollitos vietnamitas, rellenos de pollo y vegetales	\$18.000
<b>EBI FURAI</b>	
Langostinos en tempura, acompañados de dip de wasabi y spicy mayo	\$29.900
<b>CHILAQUILES</b> 	
Totopos con pollo a la parrilla en korean sauce y queso mozzarella	\$28.900
<b>EDAMAME SHIOYAKI</b> 	
Salteados al wok, cristales de sal y togarashi	\$13.900
<b>KINJO CORN</b> 	
Elote a la brasa, cubierto de queso cotija y spicy mayo	\$19.900
<b>TATAKI BEEF</b>	
Lomo de res sellado a la parrilla al estilo japonés con salsa ponzu y queso grana padano	\$30.900
<b>NORI FRIES</b>	
Papas fritas de la casa con furikake, trufa, queso grana padano, dip de wasabi y spicy mayo	\$19.900
<b>QUESADILLAS PEKÍN</b>	
En tortilla de harina de trigo, pollo a la parrilla en salsa hoisin, pepino y cebolla china	\$27.900
<b>KOREAN TACO</b>	
Lomo bulgogo en wonton crocante, kimchi y dip de aguacate	\$19.500
<b>TACO NIKKEI</b> 	
Tacos de calamar, pulpo y langostinos en leche de tigre, aguacate, chalaca y spicy mayo	\$26.500
<b>FUJI AGE</b> 	
Pollo y camarón en tempura, chili dulce o spicy mayo.	\$27.900
Camarón	\$29.900
<b>PULPO CHIFERO</b>	
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

Suave y crocante panceta de cerdo, vegetales encurtidos, maní pop y salsa spicy.

### BIFE

\$16.500

Bife de paleta, maní pop, lechuga y spicy mayo

### PULPO

\$19.000

Vegetales encurtidos, cilantro y ajonjolí

### VEGGIE

\$14.500

Champiñones marinados, zanahoria y pepino europeo encurtidos, 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

Tradicional ensalada japonesa con kanikama, masago, yuzu kosho, kiuri, tobiko, aguacate y mango.

### SUSHI PIZZA

\$30.900

Atún o salmón, yuzu, aceite de trufa negra, ajonjolí, spicy mayo sobre una tortilla crujiente

### CRISPY BITE

Tartar de pescado, spicy mayo, quinoa y masago sobre shari crispy (5 Bocados)

Salmón: \$28.900 Atún: \$29.900 Nikkei: \$28.900

### NIGIRI-SASHIMI

Nigiri

Sashimi

Tuna foie gras

\$21.900

Tuna tataki

\$18.900

\$21.900

Sake belly

\$18.900

\$21.900

Salmón

\$18.500

\$21.900

Unagi kabayaki (anguila)

\$21.900

\$24.900

Ebi shirai (langostino)

\$19.900

Gyu kosho (lomo de res)

\$19.900

### CRISPY BITE SAMPLER

\$30.900

Tartar de atún, aguacate, salmón, krab y nikkei en spicy mayo, quinoa, masago sobre arroz de sushi crispy

### USUZUKURI

\$31.900

Salmón en finas láminas, ponzu de maracuya, aguacate y curry de ajies

### POKE DON

\$36.900

Atún y palmitos de cagrejo, spicy mayo, furikake, nori, edamame, quinoa, mango y aguacate sobre arroz de sushi

### TRUFFLE SALMÓN SASHIMI

\$42.900

Salmón fresco, trufa negra y tosazu.

### POKE SALMON KANI

\$35.900

### TUNA TATAKI

\$32.900

Atún fresco del pacífico sellado a la robata, yuzu-ponzu y germinados

### KRAB ROLL (BUTTER KRAB)

\$35.900

Rollo de kanikama, shari, spicy mayo, envuelto en soy paper, servido en mantequilla de la casa

# 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 aburí, 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, esparrago, 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