

ENTRADAS | 条目



点心 | DUMPLINGS **5UND**

Empanadillas chinas al vapor envueltas en masa de harina de trigo, aliñadas con ajo, jengibre, soja, cebollín y mirín.

Queso & Shiitake \$32.9

Cerdo & Vegetales \$31.9

Lomo de res \$31.9



Camarón & Cerdo \$36.9

枝豆 EDAMAMES AL WOK



Frijoles verdes de la soja en su vaina, salteados al wok con aceite de ajonjolí, sal gruesa y togarashi (polvo de chiles, picante).

\$18.9

ベトナム VIETNAMITA ROLL



Camarones al vapor, lechuga, hierbabuena, repollo, zanahoria, aguacate, cilantro, envuelto en papel de arroz y salsa agridulce.

2 UND

\$24.9

猪肚 SSAM DE PORK BELLY



Tacos de panceta de cerdo en lechuga marinada con especias chinas, glaseada con bbq koreana y hojas aromáticas.

5 UND

\$54.9

3 UND

\$32.9





枝豆

EDAMAMES
AL WOK



ベトナム
VIETNAMITA
ROLL



棕櫚 | KANIKAMA SALAD



Micro mezclum del bosque con hilos de palmito de cangrejo aderezado con ponzu, aceite de trufa, tenkasu (hojuelas de tempura) pepino europeo y masago.

\$32.5



猪肚 | AGUACHILE DE CAMARÓN

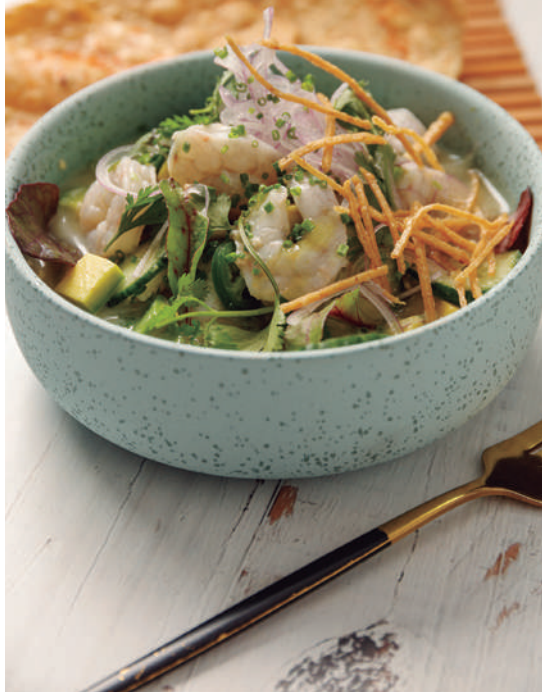


Ceviche mexicano con camarones, cilantro, jalapeño (picante), pepino, cebolla roja, aguacate y tortillas de maíz crocantes.

\$59.9

\$33.9

1/2 PORCIÓN





生的 | **TIRADITO**

Atún ó Salmón fresco, salsa de ají amarillo, \$57.9
mandarina y maracuyá en leche de tigre,
jalapeño (picante), aguacate y cilantro.



季節 **PLATOS DE TEMPORADA**

Nuevos platos con diferentes ingredientes;
pregunta a nuestro equipo de meseros las
opciones que tenemos según disponibilidad.

ラザニア LASAGNA MUMBAI



Capas de bolognesa al estilo hindú con especias y mucho sabor, bechamel de cardamomo y capas de wonton crocante, tomates cherry y brotes de temporada.

\$47.9





まぐろ TUNA STEAK & MANZANA



Atún sellado en aceite de sésamo con micromezclum cítrico y manzanas, puré de coliflor y puré de remolacha, crocante de arroz y paprika.

\$56.9



SUSHI | すし



Foto / TEMAKI

BUTTER CRAB

カニカマ

Roll de cangrejo,
langostino tempura y
aguacate envuelto en
papel de soja
acompañado de
mantequilla
noisette de wasabi.

\$45.9
(6 PZS)



TEMAKIS

手巻き

"Enrollado a mano"

(1 pieza)

SAKE

Salmón, aguacate,
queso, masago y
cebollín. \$21.9

TSUNAKI

Atún, pepino,
aguacate y cebollín. \$21.9

UNAGUI

Anguila, mango,
pepino, ajonjolí y
tobiko. \$26.9

EBI

Langostino, lechuga,
aguacate, zanahoria
y wasabi. \$21.9

SHIO ROLL

シーチキン

\$44.9

Langostinos tempura, queso philadel-
phia y aguacate, cubierto de atún
tataki, salsa acevichada, chutney de
piña, togarashi (picante) y tosaño.

VEGGIE ROLL

野菜

\$29.9

Uramaki de shiitake, tofu, zanaho-
ria, espárragos, aguacate, quinoa
crocante y ajonjolí.

CAMARON SPICY

エビ

\$37.9

Camarones tempura, queso
philadelphia, pepino, topping de
mayosriracha, togarashi (picante)
y cebollín.

SALMON TEMPURA

バナナ

\$34.9

Salmón tempura, queso philadel-
phia, piel de salmón crocante,
topping de madurito y teriyaki.

BEEF ROLL

牛肉

\$45.9
(10 PZS)

Langostino tempura, espárrago, queso, aguacate, laminas de lomo, jalapeño encurtido (picante), sweet chilli de jalapeño, nachos triturados, cilantro, cebollín y gotas de limón.



TRUFFLED SALMON

トリュフ

Salmon fresco, queso,
aguacate, topping de
salmón, crocante de
wonton, mayonesa
trufada y tosaço.

\$41.9
(10 PZS)



TUNA SPICY

ツナ

Tartar de atún, mayonesa
picante, pepino, cebollín,
topping de aguacate y
togarashi (picante).

\$42.9
(10 PZS)



INKA ROLL

セビーチェ

\$41.9
(10 PZS)

Langostino tempura, queso
phiadelphia, cebolla, cilantro,
jalapeño y togarashi (picante),
huancaína, topping de aguacate y
pescado blanco.



SALMON CITRUS

クエン酸

Salmón, queso, espárrago,
palmito, topping de
salmón, cebollín, salsa de
fresa, maracuyá y tozago.

\$41.9
(10 PZS)



UNAGUI ROLL

ウナギ

Kanikama, queso,
aguacate, pepino,
topping de anguila,
teriyaki y tenkasu.

\$54.9
(10 PZS)



PHILADELPHIA ROLL

チーズ

Salmón fresco,
queso philadelphia,
aguacate,
cubierto de
sésamo.

\$37.9
(10 PZS)



CALIFORNIA ROLL 力二

Palmito de cangrejo,
queso philadelphia,
pepino, cubierto de
masago y ajonjolí.

\$33.9
(10 PZS)



RAINBOW ROLL

レインボー

Kanikama,
pepino, aguacate,
topping de
salmón, atún,
aguacate,
izumidai,
teriyaki, sirup de
maracuyá y
sésamo.

\$41.9
(10 PZS)





瓜宝

BAO BUNS

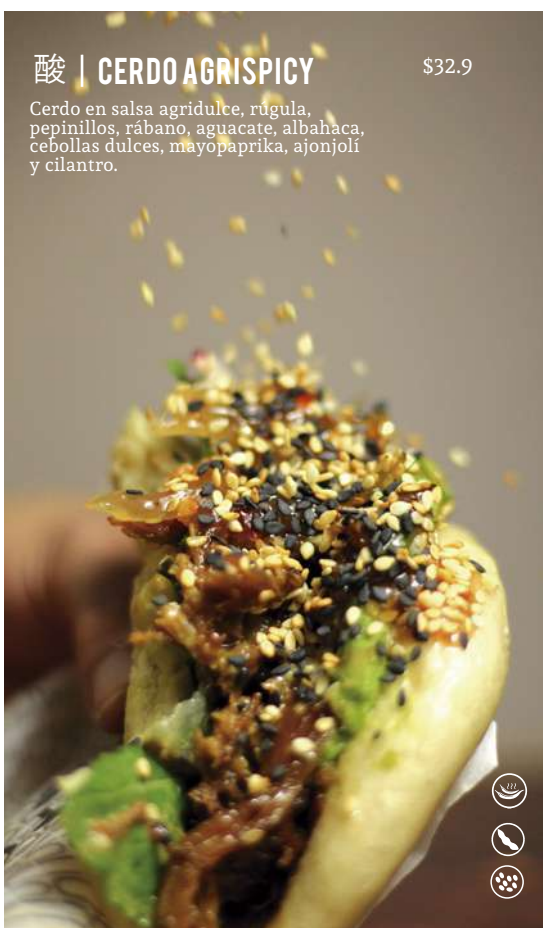
Panecillos populares de Taiwán a base de harina de trigo, cocidos a vapor, rellenos de diferentes proteínas, vegetales encurtidos, frutos secos, hojas aromáticas y nuestras salsas.

3 UNIDADES

酸 | CERDO AGRISPICY

\$32.9

Cerdo en salsa agridulce, rúgula, pepinillos, rábano, aguacate, albahaca, cebollas dulces, mayopaprika, ajonjolí y cilantro.



猪肚 | CAMARÓN



\$47.9

Camarones apanados en pankó, rúgula, zanahoria encurtida, bbq koreana, rábano, mayopaprika, ajonjolí y cilantro.

素菜 | VEGGIE BUN



\$30.9

Shiitakes al wok, tofu frito, rúgula, pepinillo, zanahoria, guacamole, quinoa crocante, chutney de mango (picante) y cilantro.

치킨 | POLLO KOREANO



\$30.9

Pollo braseado en salsa koreana, lechuga, pepinillo, rábano, chutney de mango (píicante), quinoa crocante, cebolla encurtida y cilantro.

猪肚 | PORK BELLY



\$32.9

Pork belly laqueado y especiado, lechuga, pepinillo, hierbabuena, zanahoria, salsa de curry, maní y cilantro.

猪肚 | POLLO HOISIN



\$32.9

Pollo en salsa hoisin (salsa dulce y especiada China), rúgula, rábano, sour cream, holandesa de curry, maní y cilantro.

酸 | BEEF BUN



\$47.9

Lomo de res en salsa teriyaki, rúgula, cebolla encurtida, salsa teriyaki, zanahoria encurtida salsa de curry, maní tostado y cilantro

触手 | PULPO



\$59.9

Pulpo parrillado con paprika ahumada, albahaca, rábano, salsa yakitori y mayopaprika, hilos de zanahoria, ajonjolí y cilantro.



猪肚 | FISH TEMPURA

\$37.9

Pescado apanado en panko, rúgula, repollo encurtido, rábano, chutney de mango (picante), miel mostaza, quinoa crocante y cilantro.



塔科斯 TACOS

Tacos inspirados en
la cocina asiática
que se mezclan con
la tradición
mexicana, sabores
únicos dentro de
tortillas de maíz
nixtamalizado.

3 UNIDADES



牛肉 | BEEF TACO

\$59.9

Lomo de res en salsa teriyaki, piña asada, guacamole, cebollas encurtidas, tomate cherry y cilantro.

酢豚 | TACOS AGRISPICY

\$35.9

Cerdo en salsa de chiles dulce, repollo encurtido, guacamole, sour cream, cebolla, piña asada y cilantro.

チキン | TACOS POLLO KOREANO

\$32.9

Pollo glaseado con salsa koreana ahumada, repollo encurtido, mango, guacamole, salsa roja, piña asada y cilantro.

ツナ | TOSTADAS DE ATÚN

\$43.9

Atún rojo sellado por fuera con ajonjolí, laminas de aguacate, salsa teriyaki, mayo chipotle, cebollas, sour cream y cilantro.

魚 | TACOS FISH TEMPURA

\$39.9

Pescado apanado en panko, lechuga, rábano, cebolla encurtida, piña asada, salsa roja y cilantro.



豬肚 | TACOS DE PORK BELLY



Panceta de cerdo cocinada con especias, guacamole, salsa roja, piña asada, sour cream, cebollas encurtidas, cebollín y cilantro.

\$35.9



たこ | **TACOS DE PULPO**



Pulpo parrillado con pimentón
ahumado, guacamole, tomate cherry,
piña asada, repollo morado, bbq
koreana y cilantro.

\$63.9

PHO VIETNAMITA フォー

Tallarines de arroz, caldo suave aromático, brotes de soja, huevo, albahaca, hierbabuena, cilantro, verdeo, limón y sriracha.

CAMARON \$54.9

VEGGIE* \$39.9

POLLO \$40.9

RES \$52.9

チキンラーメン RAMEN POLLO

Caldo de pollo y miso, noddles, huevo, gyozas de queso y shiitake, rúgula, nori y brotes de soja.

\$45.9

POLLO

\$39.9

***VEGGIE**



ポークラーメン

RAMEN PORK BELLY

Panceta de cerdo, noddles, caldo de cerdo, huevo, rábanos, rúgula, cebollín, wakame y brotes de soja.

PORK BELLY

\$49.9

VEGETARIANO

\$39.9

CAMARON

\$54.9

拉麵 RAMEN

*Vegetariano: Tofu y/o Shiitake, caldo de vegetales y miso.



餛飩湯 SOPA WONTON

Caldo de vegetales, wontons de cerdo ó res, aceite de sésamo, cebolleta, pimienta, ajonjolí, guindilla y cebollín.



\$35.9

MISO SOUP みそ汁

Caldo miso, wakame, tofu, huevo, shiitake, zanahoria, mezclum, ajonjolí fideos y verdeo.



\$27.9



可可湯

COCONUT SOUP

Sopa de curry y leche de coco con camarones, calamares, pescado blanco, champiñones, hierbabuena, cilantro, raíces chinas.

\$48.9





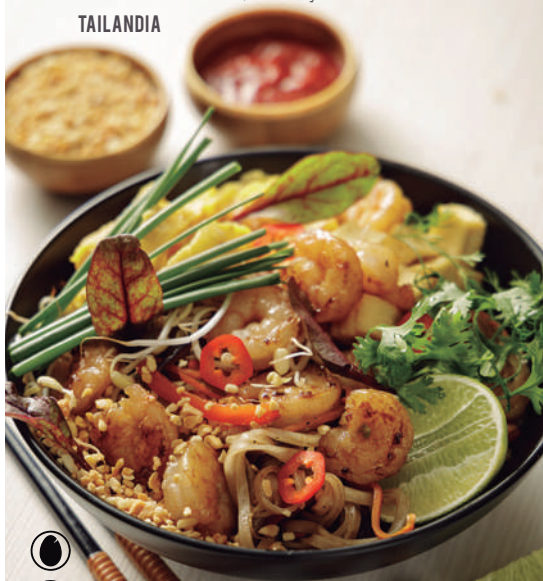
Los platos más
representativos
preparados en
wok de la cocina
asiática.

炒鍋
WOK

豬肚 PAD THAI

TAILANDIA

Mezcla de vegetales al wok, tofu frito, tallarines de arroz con naam pla, pasta de tamarindo, tortilla de huevo, cebollín, cilantro, limón y maní.



POLLO

\$35.9

VEGGIE

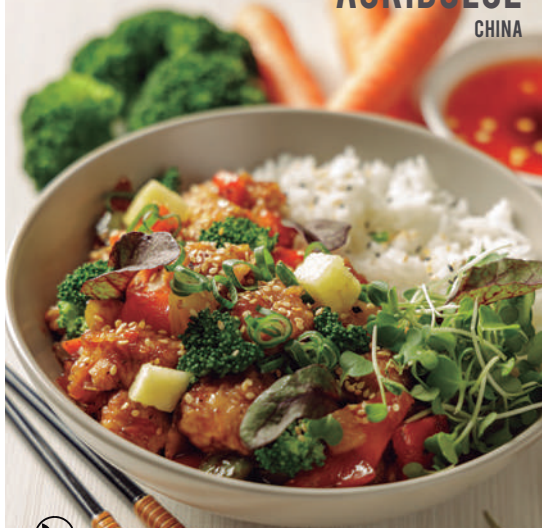
\$33.9

CAMARÓN

\$42.9

Lomo de cerdo ó pollo frito, salteado con pimentón, cebolla, zanahoria, brócoli, piña, salsa agri dulce de guindillas, ajonjolí, acompañado con arroz blanco.

苦樂參半
CERDO
AGRIDULCE
CHINA



POLLO

\$32.9

CERDO

\$33.9

宮保 YAKIMESHI

Arroz salteado al wok con zanahoria, zucchini, pimentón, cebolla, maíz dulce, tortilla de huevo, cebollín, ajonjolí, aceite de sésamo, soja, ajo y jengibre.

JAPÓN



POLLO

\$31.9

CERDO

\$32.9

CAMARONES

\$39.9

LOMODERES

\$42.9



宮保

KUNG PAO

Marinado en salsa hoisin (salsa fermentada y dulce con cinco especias chinas), vinagre de arroz, salteados con pimentón, cebolla, maní, acompañado con arroz blanco.

CHINA



POLLO

\$36.9

CAMARONES

\$43.9



炒麵

YAKISOBA

Fideos de trigo cocinados al wok, con aceite de sésamo, vegetales frescos en salsa yakitori zanahoria, zuchini, pimentón, shiitake, cebolla, ajonjolí y cebollín.

JAPÓN



POLLO

\$36.9

CERDO

\$37.9

CAMARONES

\$43.9

LOMODERES

\$42.9



豬肚

CURRY KORMA

INDIA

Trozos de pollo en curry amarillo, leche de coco, piña, brócoli, zucchini, maní y tomate cherry, acompañado de arroz blanco.



POLLO

\$39.9

VEGGIE

\$37.9



Bowls a base de
arroz o quinoa,
cortes de
pescado fresco,
acompañados de
verduras y
salsas.



丼物
POKES
DONBURI



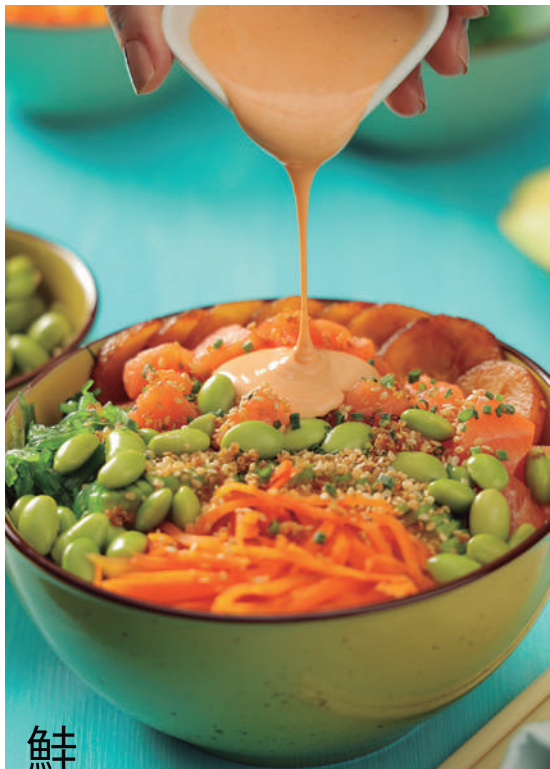


ツナ

TUNA TATAKI

Tuna maguro sellado, salsa yakitori, cebollas tempura, masago, repollo encurtido, edamames, pepino, aguacate, mango, lechuga, masago y ajonjolí sobre una base de arroz de sushi.

\$49.9



鮭

SALMON MAYOSRIRACHA

\$49.9

Trozos de salmón fresco, mayonesa de sriracha (picante), zanahorias encurtidas, aguacate, seaweed salad, maduritos, quinoa crocante, edamames, ajonjolí y cebollín sobre una base de arroz de sushi.



キノア TUNA QUINOA

\$44.9

Lomo de atún marinado, aguacate, cebollas crocantes, tomate cherry, pepino europeo, mango tomy, quinoa crocante, germinados y cebollín, sobre una base de quinoa.

チキン POLLO TERIYAKI

\$39.9

Pollo y shiitake al wok glaseado en salsa teriyaki con maduritos, zanahoria encurtida, aguacate, con salsa de ají amarillo (picante), ajonjolí y cebollín, sobre una base de arroz de sushi.



牛肉 BEEF YAKITORI

\$36.9

Lomo de res con shiitake al wok en salsa yakitori, aguacate, pepino europeo, edamames, trozos de piña, tomate cherry, zanahoria, sobre base de arroz de sushi.

からい TUNA SPICY

\$49.9

Trozos de atún en salsa yakitori picante, aguacate, repollo encurtido, rábanos, mango, edamames, sobre una base de arroz de sushi.

酒 SAKE POKE

\$48.9

Trozos de salmón marinado en soja, aguacate, cebollas crocantes, repollo morado, mango, edamames, trozos de piña, sobre una base de arroz de sushi.

VEGGIE Ó POKE SALAD

Puedes cambiar la proteína de tus pokes por tofu y shiitake ó la base de arroz por mix de lechugas.



POSTRES | 甜点



香蕉 | BANANO TEMPURA \$14.9

Banano apanado en panko crocante, con fresas, crema de arequipe, hojas de hierbabuena y polvo de jengibre y canela.

Opcional bola de helado + \$4.9

MERENGÓN | 酥皮

Merengues crocantes con mezcla de frutas, crema montada y azúcar glass de jengibre y canela.

\$ 16.9 c/u

荔枝

LYCHEES

Fruto tropical del sur de China.

黄色的

FRUTOS

AMARILLOS

Mermelada de mango, piña y maracuyá.

色的

FRUTOS ROJOS

Mermelada de fresa, agraz, mora y arándanos.



MILHOJA | 酸

Masa philo y manzana deshidratada con canela, crema pastelera cítrica y arequipe.

\$ 19.9



TIRAMISÚ | 咖啡

Un postre italiano con un toque de Asia, mascarpone, jengibre, sake, café, cocoa y amaretto.

\$ 18.9



CHOCOLATE & MAÍZ | 巧克力

Torta de chocolate semiamargo,
nibs de cacao, ganache de
chocolate, helado de crispetas y
mantequilla.

\$ 17.9



POSTRES DE TEMPORADA

Pregunta por las opciones que
tenemos para tí.



BEBIDAS | 飲料

LIMONADA DE COCO \$8.9

Leche de coco y zumo de limón.

CHICHA MORADA \$9.9

Maíz morado, clavos, canela y zumo de limón.

LIMONADA NATURAL \$6.9

LIMONADA DE HIERBABUENA \$8.9

MANGO BICHE & LYCHEE \$13.9

Mango, sirup de lychees, sal y pimienta.

MARACUYÁ THAI 🍹 \$12.9

Maracuyá, leche de coco, leche deslactosada y jengibre.

TÓNICA DE TAMARINDO \$11.9

Pulpa de tamarindo, ginger ale, sirup de panela.

TINTO DE VERANO \$20.9

Vino tinto Rosso, soda, zumo de limón y naranja.

ZUMO DE LIMÓN \$1.9

VASO MICHELADO \$2.5

CAFÉ

Americano \$ 4.5

Latte / Capuccino \$ 4.8

Expresso \$ 3.8

Aromática \$4.5

SODA HATSU \$ 7.9

Frambuesa y Rosas

Sandía y Albahaca

Uva Blanca y Romero

Limón y Hierbabuena

TÉ HATSU \$9.8

Negro & Limón

Rosa Lychees

Lila Flor de Cerezo

Blanco & Mangostino

Amarillo Carambolo y Loto

KOMBUCHAS DAR \$9.5

CERVEZAS \$8.9

Coronita \$12.9

Corona \$15.9

Stella Artois \$9.9

Club Colombia

AGUAS & GASEOSAS \$5.9

Agua Manantial

Agua Manantial Gas

Coca Cola Original

Coca Cola sin Azúcar

Shweppes Ginger Ale

Shweppes Soda

Sprite

Quatro

FRUTOS AMARILLOS

Piña,
maracuyá,
mango,
naranja,
limón y
hierbabuena.



FRUTOS ROJOS

Fresa,
arándano,
mora, rosas,
frambuesa y
limón.



ソーダ
SODAS

\$ 13.9

COCKTAILS | カクテル



NEGRONI SAKE

Gin - campari - vermouth -
sake - anís - naranja

\$ 49.9

PINK TONIC

Gin - tónica de rosas - fresa -
romero - limón

\$ 34.9



AMAZON MEZCAL

Mezcal - golupa - carambolo -
miel - limón - countreu - sal flor
de jamaica

\$ 47.9



SAKE APPLE & LYCHEES

Sake - vodka - manzana
verde - lemongrass - lychees

\$ 38.9



MARGARITA MARACUYÁ

Tequila reposado - maracuyá
- jengibre - limón -
sal de chiles ahumados

\$ 32.9



COCONUT THAI

Whiskey - tequila reposado -
piña - coco - merengue - curry -
naranja - canela

\$ 62.9



MOJITO DE SANDIA

Ron blanco - hierbabuena - sandía - azúcar morena - limón

\$ 29.9

MOSCOW MULE

Vodka - ginger beer - lemongrass - limón - hierbabuena

\$ 29.9

MOCKTAILS

カクテル

(Bebidas sin alcohol)

ROSE & CIDER

Petalos de rosas, juniper rose, zumo de limón, fresas, guindilla y lemongrass.

\$ 18.9

LEMONGRASS & LYCHEE

Lychees, pimienta dulce, almibar de lychees, lemongrass y zumo de limón.

\$ 22.9

COCONUT MOJITO

Hierbabuena, juniper de coco y limón.

\$ 19.9

BASIL & APPLE

Albahaca, limón, manzana verde, lemongrass, jengibre y zumo de limón.

\$ 19.9

TROPICAL

Piña, juniper coconut, zumo de piña, limón, coco deshidratado y chili.

\$ 29.9



SAKE

Sake Momokawa Diamond
Junmai

\$250
Botella

Sake Sho Chiku Bai
Tradicional

\$130
Botella

TINTOS

MONTES

Cabernet Sauvignon
Valle de Colchagua, Chile

\$138
Botella

KAIKEN RESERVA

Malbec
Mendoza, Argentina

\$150
Botella

ROSSO

Colli Euganei
*Denominación de origen,
Italia*

\$95
Botella

\$14.9
Copa

BLANCOS

MONTES

Sauvignon Blanc
Valle Central, Chile

\$138
Botella

CANFORRALES

Airen
La Mancha, España

\$31
2 Copas
187ml

PINOT BIANCO

Colli Euganei
*Denominación de origen,
Italia*

\$59
1/2 Botella
375ml

VINOS & SAKE | ワイン / 酒

* Botella 750ml