

こんにちは

สวัสดี

你好

안녕하세요

नमस्ते

**QUI
NTO**
COCINA

MENÚ

INFORMACIÓN ALÉRGICOS

Los productos que contienen estos íconos pueden contener ingredientes prescritos como alérgicos.



HUEVOS



GLÚTEN



CRUSTÁCEOS



SOJA



LÁCTEOS



PESCADOS



MOLUSCOS



SÉSAMO



CACAHUATES



MOSTAZA



SULFITOS



FRUTOS SECOS



OPCIÓN
VEGETARIANA



CONTIENE
PICANTE

** Si presentas alguna alergia, por favor indicarlo a nuestro personal de servicio.*

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 su 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 indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena del servicio.

ENTRADAS

条目



DUMPLINGS

点心 **5 UND**

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

- | | |
|--------------------|-----------|
| - Cerdo | \$ 31.900 |
| - Res | \$ 33.900 |
| - Camarón | \$ 35.500 |
| - Queso & Shiitake | \$ 31.900 |



SSAM DE PORK BELLY

猪肚

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

*“Recomendamos tomar
de la lechuga como un taco
y poner un poco más de salsa”.*

3 UND \$37.900





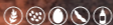
EDAMAMES AL WOK

枝豆

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

\$19.900





KATSU SANDO

サンドイッチ

Sándwich tradicional japonés, en pan brioche tostado y relleno de un corte de carne magro, rebosado y aderezado en salsa tonkatsu, acompañado de repollo, mayonesa japonesa y mostaza dijon con cebollas crispy.

CERDO	\$ 33.900
BEEF	\$ 43.900



OKONOMIYAKI

お好み焼き

Nuestra versión de la tortilla japonesa. Una masa suave de harina de trigo, rellena de zanahoria, repollo y champiñones, con camarones y cerdo. Terminada con mayonesa japonesa, salsa tonkatsu, katsuobushi, cebollín y ajonjolí con un huevo frito blando.

\$50.900



HASS TOKIO MX ローストアボカド

II Versión de nuestras ensaladas!

Aguacate hass rostizado en mantequilla y aceite de oliva, salpicón de verduras, salsa ponzu y queso parmesano, cebollas crocantes, furikake y germinados de cilantro.

\$ 34.900



AGUACHILE DE CAMARÓN

猪肚

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

\$63.900

\$37.900

1/2 PORCIÓN

BAO BUNS

瓜宝

3 UNIDADES

Panecillos
cocinados al
vapor populares
de China y
Taiwán a base
de harina de
trigo, hechos en
casa.

PORK BELLY 猪肚

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

\$35.900





POLLO KOREANO 치킨

Pollo en salsa coreana, lechuga, pepinillo, rábano, chutney de mango, quinoa crocante, cebolla roja encurtida y cilantro.

\$33.900



CAMARÓN 豬肚

Camarones apanados en panko, rúgula, zanahoria encurtida, bbq coreana, rábano, mayopaprika, ajonjolí y cilantro.

\$36.900



CERDO AGRISPICY 酸

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

\$35.900



FISH TEMPURA 豬肚

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

\$33.900



STEAK SALMON

Steak de salmón sellado en mantequilla aromatizada, bañado en chutney de uchuva, puré de papas cremoso con furikake, espárragos salteados y ajonjolí.

\$ 69.800 200 gr





MASALA CHAVAL

मसालेदार चावल

Arroz cremoso aromatizado con curry y leche de coco, pesca blanca, camarones, calamares, champiñones y espárragos (contiene picante).

\$ 67.900





KYOTO STEAK

Corte new york con mantequilla saborizada, acompañado de papas criollas doradas y alioli de sésamo, micromezclum aderezados en ponzu y cebollas dulces crocantes.

NEW YORK \$75.900
300 gr





PASTA ALFREDO

Pasta larga, tomate cherry y champiñones en una base de salsa alfredo, queso parmesano, albahaca y pimienta negra.



POLLO \$41.900
CAMARÓN \$51.900

寿司 SUSHI



SALMÓN TEMPURA

バナナ

Salmón apanado en panko, queso philadelphia, topping de madurito, masago arare y teriyaki.

\$35.900
(10 PZS)



OISHI ROLL

美味しい

Ganador Sushi Master 2023!

Roll relleno de camarones tempura, queso philadelphia, aguacate, cubierto de res flameada al estilo bulgogi, chutney de uchuva, cebollas acevichadas, tortilla de maíz crocante, germinados y togarashi.

\$48.900

(10 PZS)



SENSAI ROLL

織細

Ganador Sushi Master 2024!

Roll envuelto en papel de soja!
Relleno de salmón, kanikama, aguacate,
mezcla quesos con toques asiáticos, salmón
skin, salsa dinamita con toques picantes,
ajonjolí, togarashi y aceite de trufas.

*Disfrútalo con la mezcla de
mantequilla tostada y soja.*

\$59.900

(8 PZS)



TAIYŌ ROLL

炎上した

II lugar Sushi Master 2025!

Inspirado en sabores del Perú.

Uramaki relleno de camarón tempura, aguacate, y sour cream cubierto de salmón flameado con nuestra salsa anticuchera, crema de jaiba y crocante de camote con un toque picante.

\$54.900
(10 PZS)



BUTTER CRAB

カニカマ

Roll con poco arroz y mucho kanikama, relleno de langostino tempura, aguacate, queso philadelphia y mayonesa japonesa envuelto en papel de soja, acompañado de mantequilla de wasabi.

Disfrútalo mezclando la mantequilla con un poco de soja.

\$59.000
(8 PZS)



TRUFFLED SALMON

トリュフ

Roll relleno de salmón fresco, queso philadelphia y aguacate, topping de salmón flameado, wonton crocante, mayonesa trufada y tosago.

\$48.900

(10 PZS)



BEEF ROLL

牛肉

Langostino tempura, espárrago, queso philadelphia, aguacate, laminas de res flameadas, jalapeño (picante), sweet chilli de jalapeños, hilos de tortilla de maíz, brotes de cilantro.

\$49.900

(10 PZS)



IDAI SAKE

偉大 鮭

Bocados sin arroz, rellenos de kanikama, camarones tempura, aguacate y queso philadelphia, cubiertos por completo de salmón, cebollas dulces crocantes, mix de germinados en aceite de sésamo y salsa agridulce.

\$62.900

(6 PZS)



UMI ROLL

織細

Roll envuelto en papel de soja!
Relleno de pescado blanco en panko, aguacate y queso, con topping de camarón, pulpo y calamar salteados en ajo, mantequilla y limón, flameado y bañado en salsa cremosa de dijon y miel con salsa agri dulce.

61.900

(8 PZS)



SAKE TARTAR

鮭 齒石

Roll apanado en panko, relleno de seaweed salad, aguacate y kanikama, topping de tartar de salmón gratinado con mayonesa de mostaza dijon y miel, con tosago y togarashi.

\$57.900

(8 PZS)



HARU ROLL

春

Cubierto de plátano maduro, bañado en salsa dinamita con toques picantes y cremosos, relleno de salmón fresco, kanikama, aguacate y queso philadelphia.

\$ 46.900

(10 PZS)



KAI ROLL

カイ

Uramaki relleno de kanikama tempura, queso philadelphia y anguila, cubierto de salmón flameado con mayokimchi, salsa de mango picante y ajonjolí tostado.

\$58.900

(10 PZS)



BANANA ROLL

織細

Cambiamos el arroz por plátano maduro!
Roll envuelto en plátano, apanado en panko y
relleno de salmón, aguacate y queso
philadelphia con salsa de uchuva, toques muy
dulces, ácidos y picantes con la frescura del
salmón.

Recomendamos comerlo con soja!

\$43.900

(8 PZS)



NIKKEI ROLL

日経

Roll uramaki acevichado!
Relleno de langostino tempura, queso philadelphia y
aguacate, cubierto de láminas de pesca blanca, bañado
con salsa acevichada, togarashi y cilantro.

\$39.900

(8 PZS)



TUNA NIKKEI

マグロ

Roll acevichado con atún!

Relleno de atún marinado en soja, aguacate y queso Philadelphia, cubierto de atún flameado, salsa acevichada con toques picantes de chiles y cilantro.

\$ 40.900

(10 PZS)



UNAGI ROLL

ウナギ

Roll relleno de kanikama, queso philadelphia, aguacate, pepino, cubierto de anguila, bañado en salsa teriyaki y hojuelas de tempura.

\$ 60.900

(10 PZS)



CALIFORNIA ROLL 力二

Clásicos!
Kanikama, queso philadelphia,
pepino, cubierto de masago y ajonjolí.

\$34.900
(10 PZS)



PHILADELPHIA ROLL

チーズ

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

\$35.900

(10 PZS)



POLLO TERIYAKI

チキン

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

\$36.900



ボウル
POKES

TUNA TATAKI

ツナ

Atún sellado por fuera y crudo en su interior, salsa yakitori, cebollas tempura, masago, repollo encurtido, edamames, pepino, aguacate, mango, lechuga, masago y ajonjolí sobre una base de arroz de sushi.

\$53.900

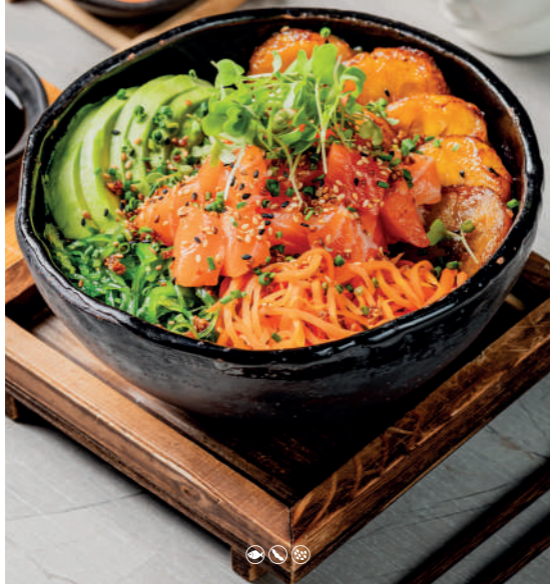


SALMÓN MAYOSRIRACHA

鮭

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.

\$56.900



うま
ま
味

WOK

中華鍋



HONG SHAO

紅燒

Panceta de cerdo estofada al estilo chino, con cinco especias, soja y mirín, toques dulces y ligeramente picantes, acompañada de puré de papa cremoso con paprika ahumada y mezclum de lechugas, sésamo y brotes de cilantro.

\$ 51.900





POLLO A LA NARANJA

橘色雞

Cubos de pechuga de pollo empanizados y salteados en salsa de naranja agri dulce, con especias. Toques dulces, ácidos y picantes, sobre una base de arroz basmati, sésamo y cebolla.

\$ 31.900





AGRIDULCE

苦樂參半

Lomo de cerdo ó pollo frito, salteado con pimentón, cebolla, zanahoria, brócoli, piña, salsa agridulce, ajonjolí, acompañado de arroz basmati.

CERDO \$38.900

POLLO \$35.900



MONGOLIAN BEEF

蠔油裡肌肉

Lomo de res salteado al wok con pimentón, champiñones y cebollas, en salsa de ostras, soja, mirín y jengibre acompañado de arroz basmati.

\$59.900





YAKIMESHI

宮保

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



POLLO \$31.900

CERDO \$33.900

LOMO RES \$46.900

CAMARÓN \$42.900



PAD THAI

ผัดไทย

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

“Agrega un toque de picante con sriracha”



POLLO

\$39.900

CAMARÓN

\$46.900



YAKISOBA

炒麵

Fideos de trigo cocinados al wok, con aceite de sésamo, vegetales frescos en salsa teriyaki y soja, con zanahoria, zuquini, pimentón, shiitake, cebolla y raíces chinas, ajonjolí y cebollín.



POLLO

\$35.900

CERDO

\$37.900

LOMO RES

\$52.900

CAMARÓN

\$46.900



CURRY KORMA

कोरमा करी

Trozos de pollo en especias de la India, leche de coco, yogurt, piña, brócoli, zuquini, maní y tomate cherry, acompañado de arroz basmati.

\$51.900





CURRY VERDE THAI

แกงเขียวหวาน

Curry verde, aromático y especiado con toques picantes, pescado blanco, camarón, calamar y champiñones, zuquini, bok choy y edamames, acompañado de arroz basmati.

\$58.900





COCONUT SOUP

可可湯

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

\$56.900



PHO VIETNAMITA

スープ

Cortes de carne de res, tallarines de arroz, caldo suave y aromático, brotes de soja, huevo, albahaca, hierbabuena, cilantro, limón.

“Agrega un toque de picante con sriracha”

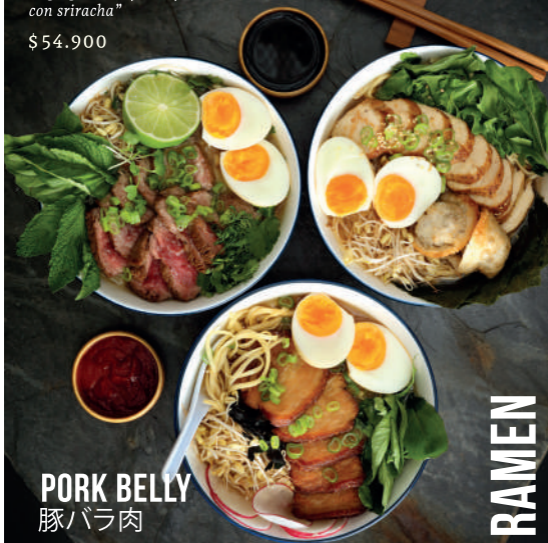
\$54.900

RAMEN POLLO

チキン

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

\$49.900



PORK BELLY

豚バラ肉

Panceta de cerdo, caldo miso, noodles, huevo, rábano, rúgula, cebolla, wakame y brotes de soja.

\$52.900

拉麵 RAMEN



POSTRES

デザート



MERENGÓN

酥皮

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

LYCHEES

Fruto tropical del sur de China.

\$ 19.900

FRUTOS ROJOS

Fresa, agraz, mora y arándanos.

\$ 18.900

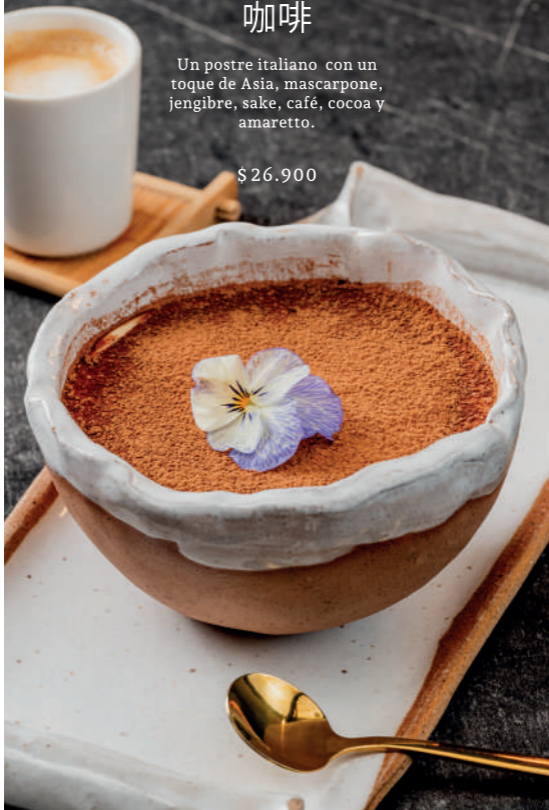




TIRAMISÚ 咖啡

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

\$26.900





TORTA DE CHOCOLATE

巧克力



Torta de chocolate,
ganache de chocolate,
helado de vainilla y
crispetas de
caramelo.

\$ 22.900





MILHOJA

酸

Masa philo, crema pastelera con agua de rosas y cítricos, crema chantilly, manzanas caramelizadas con canela, arequipe y fresa.

\$ 19.900





BANANO TEMPURA

香蕉

\$15.900



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

Opcional bola de helado + \$4.900

MENÚ INFANTIL

お子様メニュー



SALMÓN & PURÉ DE PAPA

Filete de salmón (120 gr)
acompañado de puré de
papa, aguacate & salsa
teriyaki

*Incluye bola de
helado y bebida*

\$37.900



POLLO TERIYAKI

Cubos de pollo bañada en salsa
teriyaki, arroz bazmati,
maduritos, aguacate &
zanahoria encurtida.

*Incluye bola de
helado y bebida*

\$34.900



FETUCCINI DE POLLO

Pasta larga, en salsa alfredo,
trozos de pollo, champiñones,
tomate cherry & brócoli.

*Incluye bola de
helado y bebida*

\$37.900