

PARA EMPEZAR



Pan y Mantequilla

2.900

Mantequilla batida de gochujang con miel y alga | shokupan



Tuna Bites

4.800

(4) Arroz crujiente | tártaro de atún | salsa kimchi | yuzu kosho | semillas de mostaza | miel



Vietnamese Spring Roll

(6) Papel de arroz fresco | fideos de frijol | verduras | hongos marinados | mango | aguacate | aderezo de maní y sésamo | salsa agri dulce (Vegano 5.400 / Pollo de Pastoreo 5.600) LG

*Los precios no incluyen el 10% de servicio ni el 13% de impuesto de ventas

RAW



Ceviche de Atún

6.800

Sandía a la parilla | atún | ralladura de lima | aderezo de soya yuzu y jalapeño



Sashimi de Atún

6.600 P

Aguacate | aceite de sésamo | tobiko | aceite de cilantro



Tataki de Atún

6.800

Atún sellado | toffee Japonés



Ensalada Ho Chi Minh

7.700 P/LG

pepino | aderezo Nam Jim Jaew

Papaya verde | zanahoria | vainicas | pera | carambola |
mani | cebolla morada | hierbas | tomate | tamarindo



Sashimi de Pescado Blanco

7.100 LG

Mango leche de tigre | crema de marañón | pepino |
cebolla | cilantro

*Los precios no incluyen el 10% de servicio ni el 13% de impuesto de ventas

DIM SUM



Har Gow

8.700 LG

(5) Camarón | maní | zacate limón | jalapeño encurtido | tobiko | bisque tailandés

*Los precios no incluyen el 10% de servicio ni el 13% de impuesto de ventas

Wontons

7.200 P

(5) Pollo de campo picado | vinagreta de vinagre negro
y chile | furikake | cebollino



Potstickers

6.900

(5) Cerdo sellado | hojuelas de chile | ponzu

*Los precios no incluyen el 10% de servicio ni el 13% de impuesto de ventas

BUNS



Shokupan 8.700

Pan de leche Japones tostado | camarón jumbo sellado |
beurre blanc de kimchi | cebollín



Bao de Cerdo 7.800

(2) Panceta de cerdo desmenuzado | aioli vegano | pepino
| hierbas | lechuga | laminas de papas | cebolla morada



Bao de Pescado 8.600

(2) Pargo sellado | lechuga | carambola | hongos
marinados | alioli vegano | cebolla roja | hierbas |
laminas de papa



Bao de Pollo Crispy

8.900 P

(2) Pollo de pastoreo marinado en yogurt | lechuga | zanahoria | aioli vegano | queso cheddar | laminas de papa



Bao de Hamburguesa

9.700

(2) Hamburguesa grass-fed | encurtidos japoneses | queso cheddar | lechuga | aioli vegano | papas fritas con curry

*Los precios no incluyen el 10% de servicio ni el 13% de impuesto de ventas

FRITO



Tori Katsu 7.900 P
Pechuga de pollo de pastoreo empanizado con panko |
curry verde | cebollino | arroz Jazmín



Crispy Papaya 5.700 V
(2) Lechuga | tomates cherry | vainicas | maní | culantro
| papaya verde frita | vinagreta de tamarindo



Samosa de Papa 5.600 VEG
(2) Papa hervida | garbanzos | guisantes verdes |
marañón | especias de la India | salsa de yogurt | salsa
curry de tomate



Camarón Bubu 8.900
(4) Camarones Jumbo | salsa de mantequilla agridulce

A LA PARILLA



Kama de Pescado

5.600

(2) Pechos de pescado blanco | hierbas frescas



Tuétano Ahumado

7.400

(2) Chimichurri | Shokupan tostado



Salchicha

5.400 LG/P

Salchicha casera de res grass-fed | curry rojo | hierbas | lechuga iceberg | salsa Nim Jim Jaew

*Los precios no incluyen el 10% de servicio ni el 13% de impuesto de ventas



Curry Caramelo

11.200

Pargo rojo | repollo ahumado | arroz Jazmín



Pinchos de Pescado Blanco

11.500

(2) Vegetales | arroz con ajo | toffee japonés

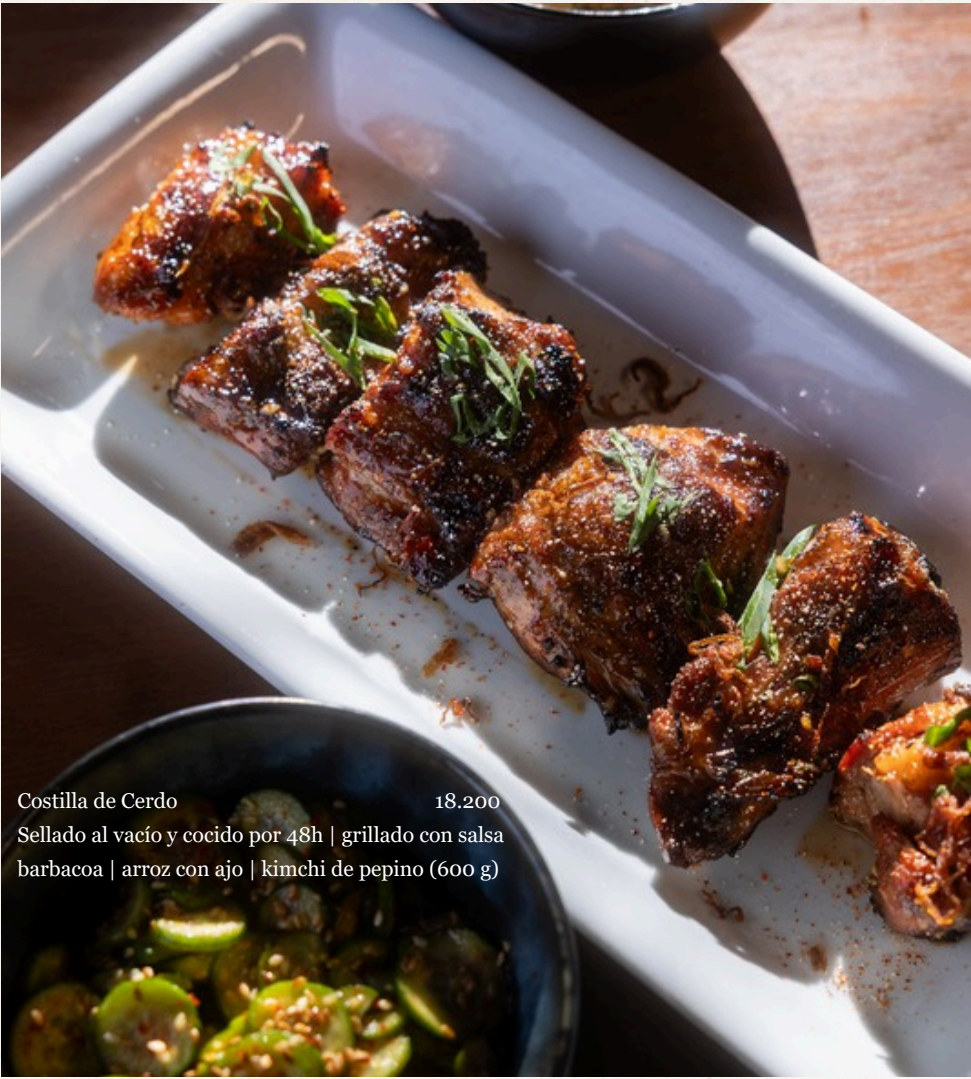


Pinchos de Pollo de Pastoreo

11.400

(2) Grillado con miel y salsa de soja | verduras | arroz con ajo | kimchi de pepino

*Los precios no incluyen el 10% de servicio ni el 13% de impuesto de ventas



Costilla de Cerdo

18.200

Sellado al vacío y cocido por 48h | grillado con salsa
barbacoa | arroz con ajo | kimchi de pepino (600 g)



Crying Tiger Steak

29.000 LG

Ribeye / Outside skirt steak 300g | salsa Nam Jim Jaew | mantequilla de Gochujang | arroz glutinoso

*Los precios no incluyen el 10% de servicio ni el 13% de impuesto de ventas

WOK & NOODLES



Verdes 7.900 V
Pak choi | espárragos | brócoli | guisantes | salsa de soja fermentada



Risotto de Tuétano 9.400
Arroz de sushi | tuétano | camarón/hongos | crema de ponzu | furikake | ikura



Butter Chicken 9.900 LG
Curry de tomate | muslo de pollo de pastoreo | especias de la India | yogurt | marañón | arroz Jazmín



Karê Japonés de Pato 12.800
Curry japonés casero | pato confitado desmechado | arroz jazmín



Pad Thai

Fideos de arroz frescos | huevos revuelto | verduras |
 maní | caramelo de tamarindo | salsa de pescado |
 jalapeño al escabeche | culantro (Vegano 7.600 / Tofu
 8.500 / Pollo de pastoreo 8.500 / Pescado Blanco 9.300
 / Camarón 10.800) LG



Curry Verde

Tomate | cebolla | ayote | brócoli | hongos | chile dulce |
 Lima kaffir | maní | arroz Jazmín (Tofu 9.600 / Pescado
 Blanco 11.100 / Camarón Jumbo 12.900) LG/P



Udon Carbonara

10.400

Udon casero | mantequilla francesa | tocino | Parmesano Reggiano | huevo sous vide | kyo furikake



Kimchi Mazemen

9.200 V/P

Fideos ramen caseros | kimchi vegano | salsa de maní y sésamo con chile | aceite de cilantro | furikake

*Los precios no incluyen el 10% de servicio ni el 13% de impuesto de ventas

Tonkotsu Ramen

14.700 P

Caldo de hueso de cerdo | chashu | fideos ramen caseros | huevo en salsa de soja | aceite de chile | nori caramelizado | tomate asado



*Los precios no incluyen el 10% de servicio ni el 13% de impuesto de ventas

ACOMPañAMIENTOS



Arroz Jazmin	2.500
Arroz con ajo	2.800
Arroz glutinoso	2.800
Kimchi de pepino vegano	3.200 P
Kimchi de col napa vegano	3.200 P
Salsa Motoi	500 P

*Los precios no incluyen el 10% de servicio ni el 13% de impuesto de ventas

NIGIRI (3 PIEZAS)

Arroz sazonado prensado a mano, cubierto de una delgada lamina de pescado crudo o mariscos de temporada



Atún	3.900
Pescado Blanco	3.900
Trucha	4.100
Camarón	5.200
Anguila Ahumada	5.200
Mix (elige tu combo)	5.200

*Los precios no incluyen el 10% de servicio ni el 13% de impuesto de ventas

ROLLS



Hokkaido Roll

8.900 LG

i/o (8) Trucha local curada | aguacate | queso crema | cebollin | ikura



Spicy Tuna Crunch Roll

8.700 P

i/o (8) Atún | aguacate | pepino | chives | cubierto de atún
picante con hojuelas de tempura



Tuna Wasabi Roll

7.900 LG/P

i/o (8) Tartár de atún | aioli de wasabi vegano | aguacate |
pepino | hojuelas de camote | wasabi de sésamo



Anguila Ahumada Roll 9.300
i/o (8) Anguila Ahumada | aguacate | pepino | cubierto
de aguacate & anguila



Volcano Roll 7.800
(6) Futomaki tempura | aguacate | camote | tartár de
atún | aioli vegano | masago



Katana Roll 8.400 LG
i/o (8) Atún | miso yuzu | aguacate | pepino | cubierto
de pescado blanco



Tamago Roll 9.300
i/o (8) Camarón tempura | tartár de atún | aguacate |
aioli vegano | omelette japonés



Langosta Roll 10.800 LG
i/o (8) Langosta sellada | espárragos | aguacate | pepino
| salsa de mantequilla agrídulce | tobiko



Roll Vegano 7.500
i/o (8) Pepino | hongos shiitake | aguacate | hojuelas de
camote | crema de marañón y ponzu | espárragos



Dragon Roll 8.900
i/o (8) Tempúra de pescado blanco | salsa chipotle |
aguacate | atún sellado | hojuelas de tempura

* Los precios no incluyen el 10% de servicio ni el 13% de impuesto de ventas



Combo de Atún 25.700
 (22 piezas) - Nigiri de atún (4) | Maki de atún (6) | Tuna wasabi (8) | Volcano roll (6)



Chirashi 13.800
 Bowl de arroz de sushi | sashimi de atún | tartar de atún picante | camarón tempura | tamago | aguacate | yema de huevo sous vide | encurtidos japoneses | aioli vegano | ponzu de maracuya | masago

POSTRES



Mochi Casero (3)

5.500 LG

Yuzu | chocolate blanco y miso | matcha | coco (v) | mango | mora | fresa



Mousse de Chocolate Vegano

5.700 V/LG

Salsa de café y sésamo | marañón caramelizado | bayas



Nemesis

6.300 LG

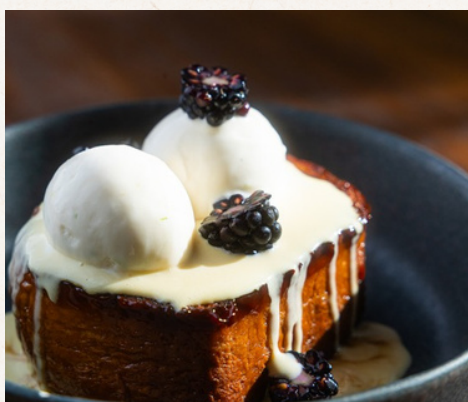
Pastel de chocolate amargo sin harina | caramelo salado
| marañón caramelizado | helado casero de vainilla |
salsa de moras



Basuku 6.300
Cheesecake vasco | maracuyá | mango | yuzu | crumble de miso | frutos rojos



Nashi Matcha 6.400
Crema anglaise de matcha | crumble de chocolate blanco y miso | peras pochadas en sake | almendras | helado de arroz



Shibuya Toast 5.900
Shokupan caramelizado con miel y mantequilla | helado de yogurt yuzu | frutos rojos (por favor, permita un tiempo adicional de preparación, ya que este plato se hace al momento)



Kakigori 5.000 LG
Hielo raspado tradicional japonés con matcha