


錦  
鯉

チー  
& パ  
ン



MENÜ



A photograph of a dining table with several Japanese dishes. In the foreground, a large black bowl of ramen is filled with yellow noodles, topped with sliced pork, a soft-boiled egg, green onions, and seaweed. To the left, a plate of tempura is visible. In the background, there are plates of gyoza (dumplings) and a bowl of rice with green vegetables. A glass of red juice and a small black bowl of dipping sauce are also present. Two white chopsticks are placed vertically in the ramen bowl.

**ADVERTENCIA:**

EN CASO DE ALERGÍA O SENSIBILIDAD  
A ALGÚN ALIMENTO POR FAVOR NOTIFIQUE  
A NUESTRO PERSONAL.

PREGUNTE SOBRE PREPARACIONES  
ESPECIALES EN CASO DE ALERGÍA.



## ENTRADAS

### **EDAMAME \$50**

VAINA DE FRIJOL DE SOYA TIERNO.

### **SPICY EDAMAME \$55**

VAINA DE FRIJOL DE SOYA TIERNO CON PICANTE.

### **KUSHIAGE**

CRUJIENTE BROCHETA EMPANIZADA EN PANKO CON SALSA ESPECIAL DE LA CASA.

QUESO MANCHEGO **\$40**

FILADELFIA **\$40**

CAMARÓN CON FILADELFIA **\$55**

### **KARA-AGE \$140**

BOTANA DE MUSLO DE POLLO. FRITO AL ESTILO JAPONÉS.

### **ALITAS COREANAS \$120**

ALITAS DE POLLO AL ESTILO COREANO, CON SALSA A ELEGIR:

- SPICY KOREAN
- TERIYAKI

### **AGE-GYOZA \$120**

CROCANTES GYOZAS FRITAS DE CARNE DE CERDO Y VEGETALES (6 PIEZAS).

### **PAPAS A LA FRANCESA \$60**

CROCANTES A LA FRANCESA CON CONDIMENTO DE LA CASA.

## RAMEN

### **UMAI RAMEN \$200**

EL RAMEN DE LA CASA. CALDO UMAI (CERDO) CON CERDO CHASHU, HUEVO MARINADO, ENCURTIDO DE BAMBÚ, WAKAME Y CEBOLLÍN.

### **TOKYO RAMEN \$180**

CLÁSICO SHOYU RAMEN. CALDO SHOYU (POLLO) CON CERDO CHASHU, HUEVO MARINADO, NARUTO, WAKAME Y CEBOLLÍN.

### **MISO RAMEN \$190**

CALDO SABOR MISO CON CERDO CHASHU, HUEVO MARINADO, ENCURTIDO DE BAMBÚ, WAKAME Y CEBOLLÍN.

### **SHOYU RAMEN \$150**

CALDO SHOYU (POLLO) CON HUEVO MARINADO, NARUTO, GERMEN DE SOYA, ELOTE, CEBOLLÍN Y ALGA NORI.

### **SHOYU RAMEN RES \$170**

### **SHOYU RAMEN POLLO \$170**

### **SHOYU RAMEN CAMARÓN \$180**



### **SPICY RAMEN \$190**

CALDO SHOYU (POLLO) Y SALSA PICANTE ESTILO COREANO CON CERDO CHASHU, KIMCHI, HUEVO MARINADO, WAKAME Y CEBOLLÍN.

### **VEGI RAMEN \$150**

CALDO DE VERDURAS SAZONADO CON SALSA ESPECIAL, HUEVO MARINADO, NARUTO, GERMEN DE SOYA, ELOTE, CEBOLLÍN Y ALGA NORI.

## **UDON**

### **TEMPURA UDON \$180**

FIDEO GRUESO EN CALDO DASHI TRADICIONAL (PESCADO Y SALSA DE SOYA) CON TEMPURA DE CAMARÓN, KAKIAGE, NARUTO, WAKAME Y CEBOLLÍN

### **NIKU UDON \$165**

FIDEO GRUESO EN CALDO DASHI (PESCADO Y SALSA DE SOYA) CON CARNE DE RES, NARUTO, WAKAME Y CEBOLLÍN.

### **UDON \$140**

FIDEO GRUESO EN CALDO DASHI (PESCADO Y SALSA DE SOYA) CON HUEVO MARINADO, NARUTO, WAKAME Y CEBOLLÍN.

## **EXTRAS**

CHASHU CERDO **\$50**

HUEVO MARINADO **\$20**

RES **\$30**

POLLO **\$30**

CAMARÓN **\$40**

KIMCHI **\$35**

NARUTO **\$20**



# SUSHI

## HOT ROLL \$130

D: QUESO CREMA, PEPINO Y AGUACATE.

F: EMPANIZADO, SALSA DE ANGUILA Y CEBOLLÍN.

## CHIPO ROLL \$130

D: RES Y QUESO CREMA.

F: EMPANIZADO, CHIPOTLE Y CEBOLLÍN.

## BEEF ROLL \$130

D: RES, MANCHEGO Y AGUACATE.

F: EMPANIZADO, CHIPOTLE Y CEBOLLÍN.

## MAR Y TIERRA \$140

D: CAMARÓN, RES, MANCHEGO Y AGUACATE.

F: EMPANIZADO, CHIPOTLE Y CEBOLLÍN.

## BANANA ROLL \$140

D: CAMARÓN, QUESO CREMA Y AGUACATE.

F: EMPANIZADO, PLÁTANO MACHO, SALSA ANGUILA Y CEBOLLÍN.

## CALIFORNIA ESPECIAL \$140

D: CAMARÓN, QUESO CREMA, AGUACATE.

F: EMPANIZADO, TAMPICO, SALSA ANGUILA Y CEBOLLÍN.

## WAKI MAKI \$140

D: PEPINO, QUESO CREMA Y AGUACATE.

F: SALMÓN, TAMPICO ESPECIAL, SALSA ANGUILA Y AJONJOLÍ.

## HIDE TUNA \$140

D: PEPINO, QUESO CREMA Y AGUACATE.

F: ATÚN, SALMÓN, TAMPICO, SALSA ANGUILA Y AJONJOLÍ.

## UNAGI SKIN \$150

D: QUESO CREMA Y AGUACATE.

F: ANGUILA, TAMPICO ESPECIAL, SALSA ANGUILA Y AJONJOLÍ.

## TUNA ESPECIAL \$150

D: PEPINO, QUESO CREMA Y AGUACATE.

F: ATÚN, TAMPICO, TWIST LIMÓN, SIRACHA, SALSA ANGUILA Y AJONJOLÍ.

## EBI ESPECIAL \$150

D: PEPINO, QUESO CREMA Y AGUACATE.

F: CAMARÓN, TAMPICO, SIRACHA, SALSA ANGUILA Y AJONJOLÍ.

## UNAGI ESPECIAL \$160

D: PEPINO, QUESO CREMA Y AGUACATE.

F: ANGUILA, TAMPICO, CAMARÓN EMPANIZADO, SALSA ANGUILA Y AJONJOLÍ.



## POKE BOWL

### **POKE TERIYAKI SHAKE \$170**

BOWL CON ARROZ SHARI, SALMÓN FLAMEADO TERIYAKI, TAMPICO, AGUACATE, PEPINO Y AJONJOLÍ.

### **POKE SPICY TUNA \$170**

BOWL CON ARROZ SHARI, ATÚN PICANTE, QUESO CREMA, AGUACATE, PEPINO Y ALGA NORI.

### **POKE UMAI \$180**

BOWL CON ARROZ SHARI, CAMARÓN EMPANIZADO, TAMPICO, QUESO CREMA, AGUACATE, SALSA DE ANGUILA Y CEBOLLÍN.

## ARROZ

### **YAKIMESHI \$60**

ARROZ FRITO CON HUEVO Y VERDURAS.

### **YAKIMESHI TAMPICO \$70**

ARROZ FRITO CON HUEVO, VERDURAS Y TAMPICO.

### **YAKIMESHI ESPECIAL \$80**

ARROZ FRITO CON HUEVO, VERDURAS, TAMPICO, QUESO CREMA Y AGUACATE.

### **YAKIMESHI UMAI \$120**

ARROZ FRITO CON HUEVO Y VERDURAS, CAMARÓN EMPANIZADO, TAMPICO, QUESO CREMA, AGUACATE, CHIPOTLE Y SALSA DE ANGUILA.

### *EXTRAS DE YAKIMESHI*

RES **+\$20**

POLLO **+\$15**

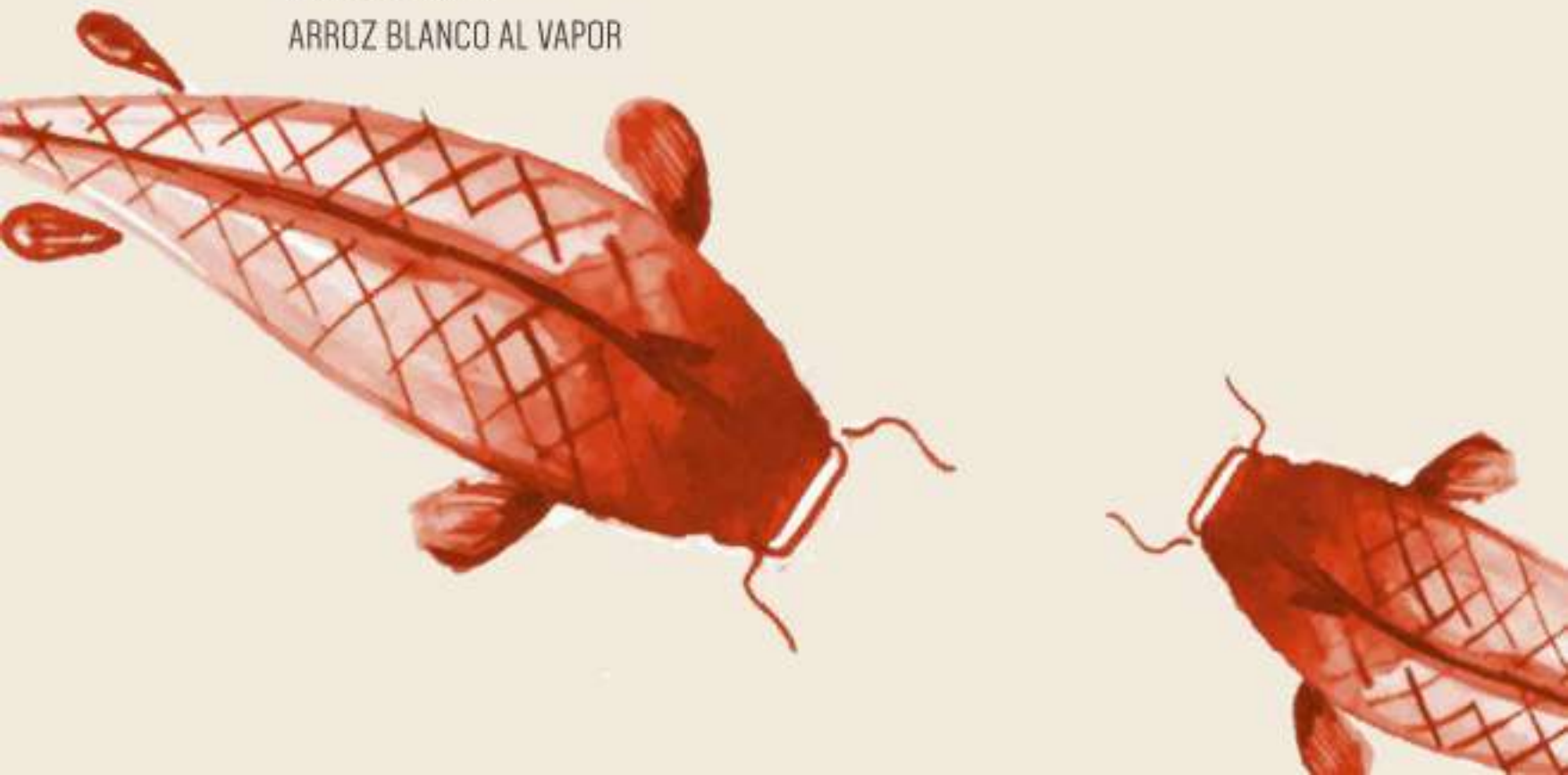
CAMARÓN **+\$25**

### **BOLA DE FUEGO \$120**

BOLA DE ARROZ EMPANIZADO RELLENO DE QUESO CREMA Y AGUACATE, TAMPICO, CHIPOTLE, SALSA DE ANGUILA, CEBOLLÍN Y PROTEÍNA A ELEGIR.

### **GOHAN \$50**

ARROZ BLANCO AL VAPOR



## ESPECIALIDADES CORANEAS

### **BIBIMBAP \$180**

TAZÓN COREANO CON CARNE DE RES, HUEVO FRITO, VERDURAS Y SALSA PICANTE COREANA.

### **BULGOGI BOWL \$160**

CARNE DE RES MARINADA EN SALSA COREANA, LECHUGA MARINADA Y UN TOQUE DE CEBOLLÍN.

### **SPICY BULGOGI BOWL \$170**

CARNE DE RES MARINADA EN SALSA PICANTE COREANA, LECHUGA MARINADA Y UN TOQUE DE CEBOLLÍN.

## FIDEOS

### **YAKISOBA \$140**

FIDEO SALTEADO EN SALSA ESPECIAL DE LA CASA CON VERDURAS.

RES **+\$30**

POLLO **+\$25**

CAMARÓN **+\$40**

## POSTRES

### **TEMPURA HELADO \$80**

CHOCOLATE, FRESA, CAJETA

### **BANANA FRY \$70**

CHOCOLATE, FRESA, CAJETA



## BEBIDAS

CALPIS \$40

CALPIS DE SABOR \$45

(KIWI - MANGO - FRESA - FRUTOS ROJOS)

LIMONADA \$35

NARANJADA \$35

RUSA \$35

AGUA EMBOTELLADA \$28

TOPO CHICO \$33

REFRESCO DE LATA \$35

BOOST \$50

CAFÉ AMERICANO \$40

CAFÉ CAPUCCINO \$45

TÉ VERDE (FRÍO. CALIENTE) \$33

TÉ JAZMÍN (FRÍO. CALIENTE) \$33

## CERVEZAS

SAPPORO PREMIUM 473ML \$110

HEINEKEN \$45

AMSTEL ULTRA \$45

BOHEMIA OSCURA \$45

BOHEMIA CLÁSICA \$45

BOHEMIA CRISTAL \$45

XX AMBAR \$35

XX LAGER \$35

TECATE \$35

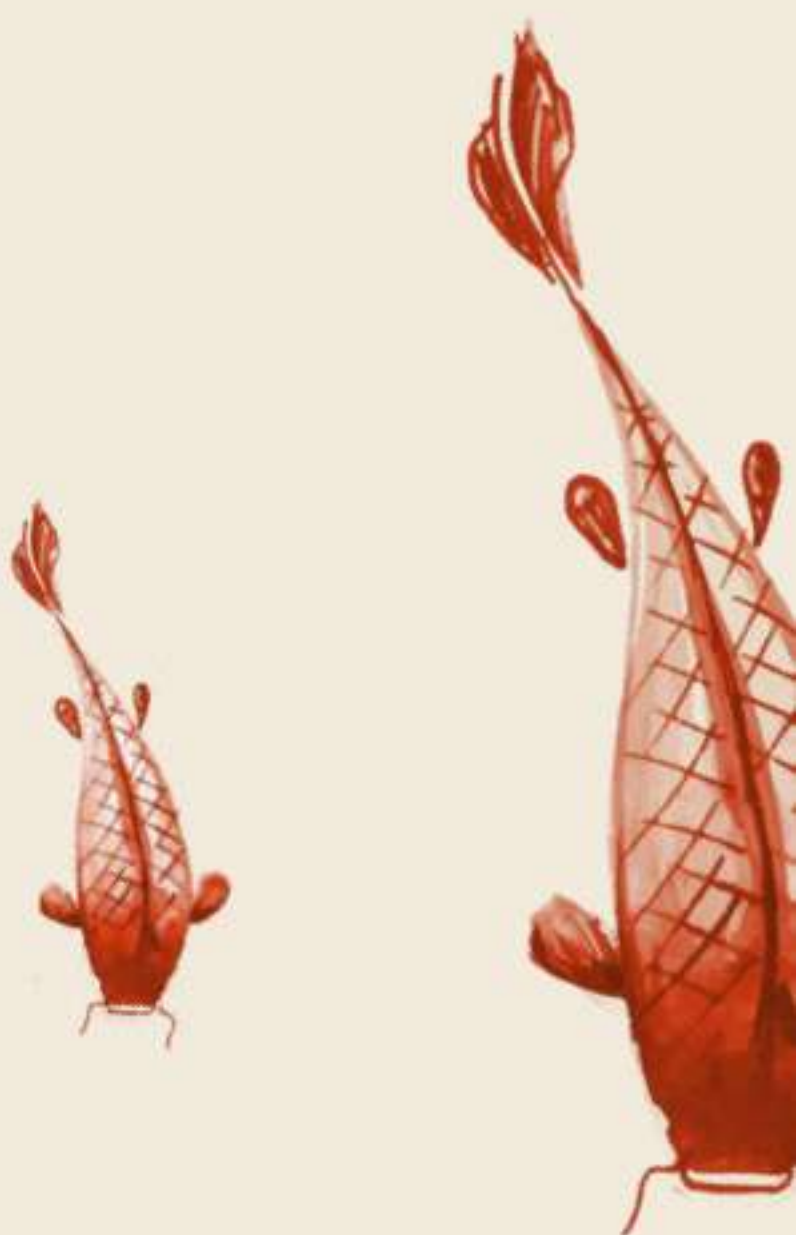
TECATE LIGHT \$35

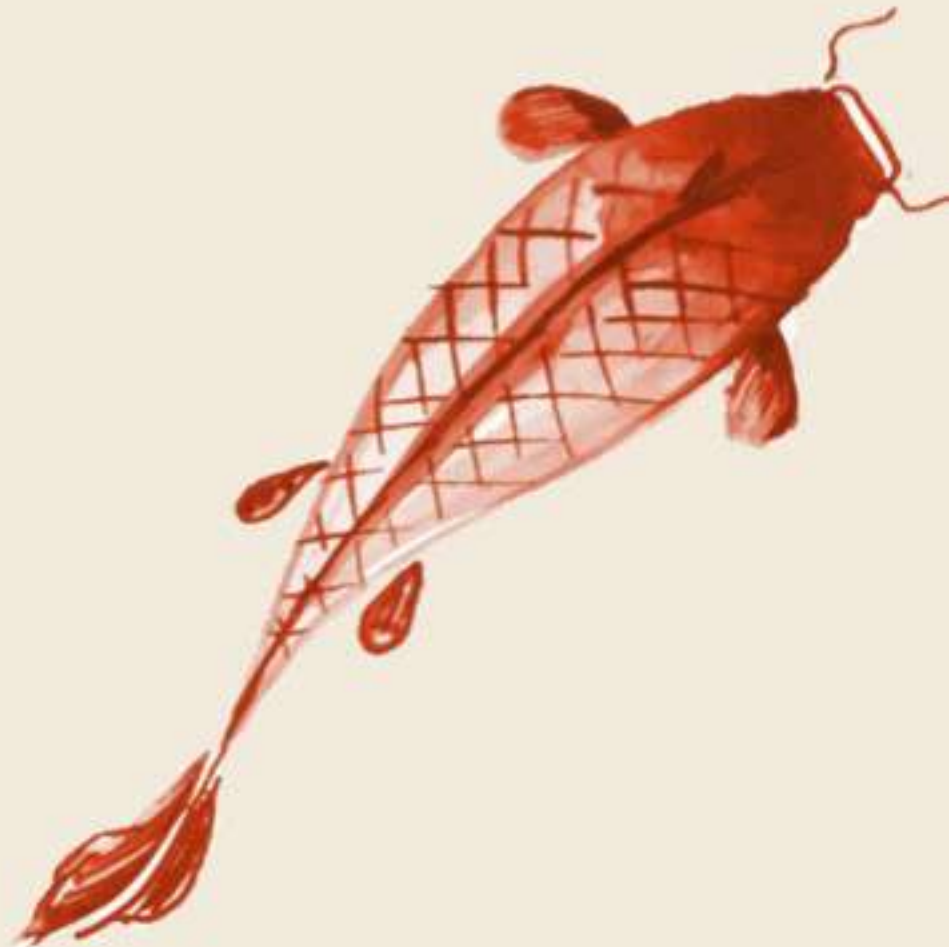
INDIO \$35

VASO CHELADA \$10

VASO MICHELADA \$15

VASO GRINGA \$25





うまい

チー  
& パ  
ン



**MENÚ**  
BEBIDAS



# MIXOLOGIA



## KIIRO \$140

SOJU, MEZCAL, MARACUYÁ, PIÑA, LIMÓN Y SAL DE GUSANO.



## RAICHI \$140

INFUSIÓN SOJU Y LYCHEE, CORDIAL DE NARANJA, ARÁNDANO, LIMÓN Y SAL DE JAMAICA.



## MR. SUNRISE \$140

TEQUILA, CORDIAL NARANJA, PIÑA, LIMÓN Y SAL DE GUSANO.



## UMAI CARAJILLO \$140

WHISKY FIREBALL, LICOR 43, CAFÉ EXPRESO, MIEL DE CANELA, BITTER DE CHOCOLATE.



## ICHIGO \$150

SOJU, VODKA, CORDIAL DE FRESA, ARÁNDANO, YOGUR, LIMÓN.



## BICHI \$150

SOJU, MALIBÚ, CORDIAL DE NARANJA, PIÑA, LIMÓN, ARÁNDANO.



## AKA \$150

SAKE, APEROL, SAL DE JAMAICA, CORDIAL Y SODA DE TORONJA



## SAKURA \$150

SAKE, RON, ARÁNDANO, FRESA, JUGO DE MANZANA.



## RED BERI \$150

SOJU, GINEBRA, CORDIAL DE TORONJA, MIX DE FRUTOS ROJOS MACERADOS.



## ICE TEA JAPANESE \$180

VODKA, RON, GINEBRA, MIDORI Y LIMÓN.





## MOCTAILS

[COCTELERÍA SIN ALCOHOL]

### TANJIRO \$75

KIWI, FRESA MACERADO, LIMÓN,  
GRANADINA.

### INOSUKE \$75

LYCHEE MACERADO, YOGUR, LIMÓN.

### NEZUKO \$75

FRUTOS ROJOS MACERADOS,  
LIMÓN, ARÁNDANO.

### ZENITSU \$75

MARACUYA MACERADO, PIÑA, MANGO.

## COCTELERÍA

### PIÑA COLADA \$100

### SANGRÍA \$110

### TINTO DE VERANO \$110

### LUCES DE LA HABANA \$110

### BLUE SOUR \$110

### PERLA NEGRA \$125

### MOJITO \$100

FRUTOS ROJOS \$120

FRESA \$120

MANGO \$120

### MARGARITA \$100

MARACUYA \$120

FRESA \$120

FRUTOS ROJOS \$120

KIWI \$120

## CARAJILLOS

### CARAJILLO ORIGINAL \$120

### MATCHA \$120

### BAILEYS \$120

### MAZAPÁN \$120

## SOJU

### SOJU BOTELLA

[ORIGINAL] \$160

### SOJU BOTELLA

[UVA, FRESA] \$170

### SOJU TONIC

[UVA, FRESA] \$100

### SOJU SHOT \$35

## SAKE

SHOT 60ML

JARRA 180ML

BOTELLA 750ML

OZEKI SAKE JUNMAI

\$60

\$180

\$650





## LICORES

<b>BRANDY</b>	COPA	BOTELLA
TORRES V	\$90	\$800
TORRES X	\$110	\$1.000

<b>GINEBRA</b>	COPA	BOTELLA
BOMBAY	\$125	\$1.100
TANQUERAY	\$125	\$1.100

<b>VODKA</b>	COPA	BOTELLA
SMIRNOFF	\$85	\$800
SMIRNOFF TAMARINDO	\$85	\$800
ABSOLUT AZUL	\$95	\$850

<b>RON</b>	COPA	BOTELLA
CAPITAN MORGAN	\$85	\$800
BACARDÍ BLANCO	\$85	\$800
HAVANA 7	\$110	\$1.000

<b>TEQUILA</b>	COPA	BOTELLA
CENTENARIO REPOSADO	\$100	\$900
CENTENARIO PLATA	\$100	\$900
DON JULIO BLANCO	\$150	\$1.400
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$160	\$1.500

<b>MEZCAL</b>	COPA	BOTELLA
400 CONEJOS	\$130	\$1.200
UNIÓN	\$120	\$1.100

<b>WHISKY</b>	COPA	BOTELLA
JACK DANIEL'S	\$120	\$1.100
J. WALKER RED	\$100	\$900
J. WALKER BLACK	\$170	\$1.600

<b>DIGESTIVOS</b>	COPA	BOTELLA
BAILEY'S	\$90	
LICOR 43	\$90	
JAGGER	\$90	

