

KINTARO RAMEN BAR



- No Ramen No Life -

ENTRADAS

TOFU CAPRESE \$5900

Fresco Tofu con tomate, albahaca y salsa pesto

YAKI EDAMAME \$5500

Edamame salteado con sal de matcha

PIRIKARA KYURI \$5900

Pepino marinado con salsa de mirin y
sésamo con un toque de picante

KARAGE \$6900

Tradicional pollo frito con un sabor de
salsa de soya y jengibre

TONKATSU \$7500

Lomo vetado de cerdo apanado crujiente
con salsa de tonkatsu con sésamo

RICEBALL MOZZARELLA

CAMARÓN \$8500

Bolitas de arroz frito con panko relleno con
mozzarella, salsa bechamel de camarón y ciboulette

POLLO \$8100

Bolitas de arroz frito con panko relleno con mozzarella,
salsa bechamel de pollo, champiñón y ciboulette

VEGETARIANO \$8100

Bolitas de arroz frito con panko relleno con
mozzarella, edamame y ciboulette

GYOZAS

CERDO **\$6900**

Delgada masa rellena con costillar de cerdo y verduras

TOFU **\$6900**

Delgada masa rellena con tofu y verduras

TEMPURAS

MIXTO CAMARÓN Y VERDURAS **\$8900**

Camarones y mix de verduras fritos con salsa tempura casera y sal de matcha

MIXTO PESCADO Y VERDURAS **\$8500**

Pescados y mix de verduras fritos con salsa tempura casera y sal de matcha

VERDURAS **\$7900**

Mix de verduras fritas con salsa tempura casera y sal de matcha

CAMARONES **\$9400**

Camarones fritos con salsa tempura casera y sal de matcha

PESCADOS **\$8500**

Pescados fritos con salsa tempura casera y sal de matcha

GOHANMONO

GOHAN

\$2500

Un porcion de arroz blanco

UNACI KABAYAKI

\$11900

Anguila flambeada con arroz y salsa agridulce

ENSALADAS

CAMARÓN

\$8900

Camarones grillados con sake, tomate cherry, rabano, zapallitos italianos, mix de hojas verdes, sésamo blanco y negro con dressing de soya de la casa

POLLO

\$8500

Pollo grillado, tomate cherry, almendra laminada tostada y mix de hojas verdes, sésamo blanco y negro con dressing de sésamo de la casa

TOFU & QUINOA

\$8500

Tofu, quinoa, edamame, tomate cherry, palta y mix de hojas verdes, sésamo blanco y negro con dressing de sésamo de la casa

TONKOTSU RAMEN

Nuestro ramen estrella. El caldo tiene una preparación de 48hrs

ORIGINAL **\$8900**

Caldo de cerdo, chashu de costillar de cerdo, ajitama, nori, kikurage, cebollín, sésamo y fideos finos

MISO **\$9400**

Caldo de cerdo con miso, chashu de costillar de cerdo, ajitama, nori, kikurage, cebollín, sésamo y fideos finos

BLACK **\$9300**

Caldo de cerdo con aceite de ajo carbonizado, chashu de costillar de cerdo, ajitama, nori, kikurage, cebollín, sésamo y fideos finos

SPICY RED **\$9300**

Caldo de cerdo con aceite de sesamo picante, chashu de costillar de cerdo, ajitama, nori, kikurage, cebollín, sésamo y fideos finos

EXTRAS

AJITAMA **\$1000**

Agregar huevo marinado con salsa de la casa

PRMIUM **\$2500**

Agregar chashu flambeado, huevo marinado, shiraga negi y nori

OOMORI **\$1500**

Agregar un cincuenta por ciento más de ración de fideos

PAITAN RAMEN

Nuestro ramen icono. El caldo tiene una preparación de 12hrs

ORIGINAL

\$8900

Caldo de pollo, chashu de pechuga de pollo, ajitama, nori, kikurage, cebollín, sésamo y fideos gruesos

MISO

\$9400

Caldo de pollo con miso, chashu de pechuga de pollo, ajitama, nori, kikurage, cebollín, sésamo y fideos gruesos

BLACK

\$9300

Caldo de pollo con aceite de ajo carbonizado, chashu de pechuga de pollo, ajitama, nori, kikurage, cebollín, sésamo y fideos gruesos

SPICY RED

\$9300

Caldo de pollo con aceite de sesamo picante, chashu de pechuga de pollo, ajitama, nori, kikurage, cebollín, sésamo y fideos gruesos

EXTRAS

AJITAMA

\$1000

Agregar huevo marinado con salsa de la casa

PREMIUM

\$2500

Agregar chashu flambeado, huevo marinado, shiraga negi y nori

OOMORI

\$1500

Agregar un cincuenta por ciento más de ración de fideos

VEGI MISO RAMEN

Nuestro ramen vegano. En base a preparación de soya fermentada

ORIGINAL **\$8500**

Caldo de miso, tofu, brusela salteada, nori, kikurage, cebollín, sésamo y fideos gruesos

BLACK **\$8900**

Caldo de miso con aceite de ajo carbonizado, tofu, brusela salteada, nori, kikurage, cebollín, sésamo y fideos gruesos

SPICY RED **\$8900**

Caldo de miso picante, tofu, brusela salteada, nori, kikurage, cebollín, sésamo y fideos gruesos

EXTRAS

AJITAMA **\$1000**

Agregar huevo marinado con salsa de la casa

PREMIUM **\$2500**

Agregar tofu, brusela salteada, huevo marinado, shiraga negi y nori

OOMORI **\$1500**

Agregar un cincuenta por ciento más de ración de fideos