#### SHOYU

Exquisito Ramen a base de salsa de soya con toppings de ajitama (huevo marinado), pulpa de cerdo, cebollin, wakame (luche) y verduras mix.

\$7.300

#### SHIO

Exquisito Ramen a base de sal y aceite de camarón con toppings de ajitama (huevo marinado), pulpa de cerdo, cebollin, wakame (luche) y verduras mix.

\$7.300

#### MISO

Exquisito Ramen a base de una pasta de soya con toppings de ajitama (huevo marinado), pulpa de cerdo, cebollin, choclo y verduras mix. \$7.300

#### SPICY MISO

Exquisito Ramen a base de una pasta de soya picante con toppings de ajitama (huevo marinado), pulpa de cerdo, cebollin, choclo y verduras mix.

\$7.600

#### PAITAN / SPICY PAITAN Limitado

Exquisito Ramen a base de caldo de pollo con toppings de ajitama (huevo marinado), champiñones de madera, sésamo, cebolla marinada, cebollin y costillar de cerdo.

\$7.700 / \$7.900

#### TANTAN / SPICY TANTAN Limitado

Exquisito Ramen picante a base de pasta de soya y sésamo con toppings de ajitama (huevo marinado), pollo frito apanado, carne de cerdo molido, pebre y cebollin.

\$7.700 / \$7.900

#### **VEGI MISO / SPICY VEGI MISO**

Exquisitos Ramen veganos a base de una pasta de soya con toppings de tofu, choclo, champiñones de madera, cebollin y verduras mix. \$7.700 / \$7.900















#### SHOYU ESPECIAL

Exquisito Ramen a base de salsa de soya con topping de doble ajitama (huevo marinado), costillar de cerdo, cebollin, wakame (luche), hoja de alga nori y verduras mix.

\$9.500

#### SHIO ESPECIAL

Exquisito Ramen a base de sal y aceite de camarón con topping de doble ajitama (huevo marinado), costillar de cerdo, cebollin, hoja de alga nori, wakame (luche) y verduras mix.

\$9.500

#### MISO ESPECIAL

Exquisito Ramen a base de una pasta de soya con topping de doble ajitama (huevo marinado), costillar de cerdo, cebollin, choclo, hoja de alga nori y verduras mix.

\$9.500

#### SPICY MISO ESPECIAL

Exquisito Ramen a base de una pasta de soya picante con topping de doble ajitama (huevo marinado), costillar de cerdo, hoja de alga nori cebollin, choclo y verduras mix.

\$9.800

#### PAITAN / SPICY PAITAN ESPECIAL Limitado

Exquisito Ramen a base de caldo de pollo con topping de doble ajitama (huevo marinado), champiñones de madera, sésamo, cebolla marinada, cebollin, hoja de alga nori y doble costillar de cerdo.

\$9.900/\$10.200

#### TANTAN / SPICY TANTAN ESPECIAL Limitado

Exquisito Ramen picante a base de pasta de soya y sésamo con topping de doble ajitama (huevo marinado), doble pollo frito apanado, carne de cerdo molido, pebre, hoja de alga nori y cebollin.

\$9.900/\$10.200

#### **VEGI MISO / SPICY VEGI MISO ESPECIAL**

Exquisitos Ramen veganos a base de una pasta de soya con doble topping de tofu, choclo, champiñones de madera, cebollin, hoja de alga nori y verduras mix.

\$9.900 / \$10.200















#### **Entradas**



Porotos cocidos de soya fresca. En japón es una entrada muy común para empezar. \$3.800



### AGEMEN A

Fideo de ramen frito. ldeal para acompañar junto a una cerveza. \*Si eres celíaco, pide tus fideos sin gluten. \$3.800



## YASAI GYOZA PVegetariano

Gyoza de verdura (4pcs). \$4.700



### **TAKOYAKI**

Pelotita de masa rellena de pulpo. Un plato popular de la ciudad de Osaka (8pcs). \$5.800



#### **Entradas**

### **ABURI CHAAMAYO**

Cerdo chashu. Costillar flambeado más huevo marinado y sésamo. \$4.700



#### KARAAGE

Pollo frito japonés al estilo Kintaro, crujiente, con sabor a salsa de soya con jengibre y mini ensalada. (5pcs) \$5,100



#### TEBASAKI KARAAGE

Alitas de pollo frito con salsa teriyaki al estilo Kintaro y mini ensalada. \$5,100



### **TONKATSU**

Cerdo apanado con salsa de tonkatsu y mini ensalada. \$5.100



### UNAGI

Anguila flambeada con salsa agridulce. \$8.100





# Buta gyoza

Empanadas de cerdo tradicional.

Uno de los mejores acompañamientos para disfrutar junto a nuestros auténticos Ramen.

[Formatos de: 5, 12 y 18 unidades]

\$4.700 / \$9.400 / \$13.900





# Yasai gyoza 🧢

Empanadas de verduras tradicional.

Uno de los mejores acompañamientos para disfrutar junto a nuestros auténticos Ramen.

[Formatos de: 4, 10 y 15 unidades]

\$4.700 / \$9.400 / \$13.900





# Agamen 🔎

Fideos de arroz frito con un toque de aceite de sésamo.

Ideal para acompañar junto a una cerveza.

\$3.800









### Kombucha





Té saludable y refrescante con una fuente de probióticos, aminoácidos, polifenoles y antioxidantes con finas burbujas 100% naturales producto de la fermentación.



Limón - jengibre

Kombucha con jugo de limón prensado en frío y esencia natural de limón y jengibre.

\$2.990



Mango - Maracuyá

Kombucha con jugo de naranja prensado en frío y esencia natural de mango y maracuyá.

\$2.990



Berries

Kombucha con jugo de betarraga prensado en frío y esencia natural de frutilla y frambuesa.



Frambuesa

Kombucha con jugo de frambuesa y betarraga prensado en frío y esencia natural de frambuesa.

\$2.990 \$2.990

### Cervezas Japonesas



Asahi

Cerveza japonesa lager de 5,2° de alcohol, con un rico sabor refrescante pero seco.

\$3.500



Sapporo

Cerveza japonesa lager de 4,8° de alcohol, maltosa y lupulada al mismo tiempo.

\$3.500



Hitachino Nest Pale ale

Cerveza japonesa tipo IPA de 5,5 °de alcohol. es ligera, de trago largo, destaca notas dulces, matices de caramelo, frutos secos y notas florales hacia el final del trago, de cuerpo ligero/medio y carbonatación media.

\$4,200



#### Kirin

Cerveza japonesa lager de 5° de alcohol, con un amargor muy suave, pero prolongado.

\$3.500



### Hitachino Nest Lager

Cerveza japonesa lager de 5,5 °de alcohol. Es una cerveza de fondo fermentado con color claro. Se caracteriza por su refrescante sabor de cuerpo completo. Ideal para acompañar con cualquier comida.

\$4.200



#### Hitachino Nest Withe ale

Cerveza japonesa blanca de 5,5 °de alcohol. Es una cerveza a base de trigo, fresca, de trago largo, con matices de cilantro, naranja, cítricos, recuerdos de frutas tropicales y cereal, de cuerpo medio.

\$4.200