

裏巻き

ENTRADAS

ENSALADA DE PEPINO 🌿	85	GREEN BEANS 🌿	110
Pepino persa curado en sal y encurtido en vinagreta de arroz, ajonjolí y ajo. Coronado con shishimi togarashi.		Ejotes blanqueados mezclados con oroshi de ajo y jengibre, acompañados de salsa de ostión, soya y un toque de shichimi togarashi.	
ENSALADA DE LA CASA	110	ESPÁRRAGOS CON SALMÓN CRUJIENTE 🌿	245
Lechuga frisée, zanahoria, col blanca, col morada, jitomates cherry, coronados con ajonjolí blanco y vinagreta agrídulce.		Espárragos cubiertos de salmón, tempurizados y cubiertos en salsa de anguila coreana ligeramente picante.	
GYOZAS DE CAMARÓN 🌿 [5 pzas]	245	TIRADITO DE KAMPACHI 🌿 [150 gr]	260
Rellenas de camarón, negi, poro, col blanca y oroshi de ajo, acompañadas de salsa Sambal con un toque de sake.		Delicadas láminas de kampachi bañadas en ponzu especial de la casa. Coronadas con julianas de tortilla crujiente, perejil chino frito y negi.	
CHILI OIL GYOZAS 🌿 [5 pzas]		BOWL DE POLLO 🌿 [125 gr]	215
Hervidas y selladas en sartén, con un toque de nuestro chili oil y brotes de cilantro.		Pollo salteado con salsa agrídulce y picante a base de miel, soya y gochujang, servido sobre gohan.	
VERDURA 🌿	225	TARTAR SALMÓN 🌿 [150 gr]	235
CERDO [100 gr]	245	Salmón fresco con negi, salsa de soya, sriracha, ajonjolí, vinagre de arroz y oroshi de ajo, coronado con ajonjolí blanco y chips de wonton.	
KOREAN CHICKEN WINGS 🌿 [220g]	215	CARPACCIO SALMÓN 🌿 [150 gr]	205
Cubiertas en salsa BBQ coreana agripicante, ralladura de limón y negi.		Finas láminas de salmón marinado, bañadas en una limoneta hecha en casa.	
SEAWEED SALAD 🌿	130	SASHIMI DE ATÚN 🌿 [150 gr]	280
Mezcla de algas con un toque de ajonjolí.		Atún fresco cortado estilo hirazukuri, servido con ponzu picante. Coronado con rodajas de chile serrano verde y aceite aromático.	
EDAMAMES FURIKAKE 🌿	115		
Edamames salteados con un toque de ajo, realizados con nuestra salsa ponzu cítrica y espolvoreados con furikake de shiso.			
GAZPACHO CON SEAWEED SALAD 🌿	110		
Sopa fría de tomate, pimientos, miso y aceite de oliva, realizada con el toque ácido del vinagre de vino tinto. Coronada con ensalada de algas.			
EBI TOSTADAS 🌿 [80 gr] [2 pzas]	180		
Camarones salteados con yuzu, limón y nuestra mayonesa picante de cilantro-habanero. Acompañadas de bocados de aguacate y brotes de cilantro.			
EKI TOSTADAS 🌿 [80 gr] [2 pzas]	180		
Calamares salteados con ajo, bañados en adobo de chile pasilla. Base de mayonesa de ajo tatemado, acompañados de kizami nori, aros de cebollitas cambray y brotes de cilantro.			
MUSHROOM TOSTADAS 🌿 [2 pzas]	130		
Enoki, champiñones y setas salteados con shichimi togarashi y un toque de piña rostizada. Base de mayonesa de ajo tatemado casera y coronados con brotes de cilantro.			

ラーメンと麺類

RAMEN & NOODLES

SHOYU RAMEN 🌿 [90 gr]	375
El clásico. Caldo casero (pollo, cerdo, res), panceta de cerdo, huevo perfecto, negi, naruto, menma (brotes de bambú) y alga nori.	
RED CURRY RAMEN 🌿 [125 gr]	345
Caldo casero (pollo, cerdo, res), calabaza mantequilla, cebolla morada, col de Bruselas, daikon, menma (brotes de bambú), tofu tempurizado y leche de coco.	
VEGAN RED CURRY RAMEN 🌿 [125 gr]	335
Caldo vegano, calabaza mantequilla, cebolla morada, col de Bruselas, daikon, menma (brotes de bambú), tofu tempurizado y leche de coco.	
TORI KATSU RAMEN 🌿 [125 gr]	385
Caldo casero (pollo, cerdo, res), miso tare picante, pollo empanizado marinado en curry amarillo, menma, cebollín, chile serrano rojo y achicoria.	
SOFT SHELL CRAB UDON 🌿 [150 gr]	400
Caldo casero (pollo, cerdo, res), soft shell crab tempurizado, kakiage de cebolla, calabaza, zanahoria, shishimi togarashi, negi, pasta udon.	
SHRIMP CURRY UDON 🌿 [100gr]	365
(NOODLE SIN CALDO) Deliciosos camarones sobre una cama de fideos udon, bañados en una mezcla de curry amarillo y rojo, enriquecida con crema de coco. Todo coronado con cacahuètes tostados y brotes de cilantro.	
YAKISOBA 🌿	280
(NOODLE SIN CALDO) Pasta de ramen tradicional mezclada con zanahoria, calabaza y col blanca, todo salteado en una deliciosa salsa de soya dulce trufada. Se corona con una yema de huevo tibia para aportar una textura cremosa.	

EXTRAS

Camarón (90gr)	95
Chashu (100gr)	95
Torikatsu (100gr)	90
Huevo perfecto (1 pza)	35
Pasta Udon (250gr)	55
Pasta Ramen (130gr)	50

REFRESCOS

COCA COLA 🌿 [355 ml]	60
COCA COLA ZERO 🌿 [355 ml]	60
SPRITE 🌿 [355 ml]	60
SPRITE ZERO 🌿 [355 ml]	60
AGUA DE PIEDRA (MINERAL) 🌿 [360 ml]	90
AGUA DE PIEDRA (NATURAL) 🌿 [355 ml]	90
AGUA ZOE 🌿 [350 ml]	90
TOPO CHICO (MINERAL) 🌿 [355 ml]	70
SODA VELVET MARACUYÁ 🌿 [375 ml]	90
SODA VELVET LYCHEE 🌿 [375 ml]	90
CALPIS MINERAL 🌿 [355 ml]	65
CALPIS NATURAL 🌿 [355 ml]	65
NARANJADA	65
LIMONADA	65
CLAMATO	65

CERVEZAS

TIGRE SANTŌ 🌿 [355 ml]	160
SAPPORO PREMIUM 🌿 [355 ml]	160
ASAHI SUPER DRY 🌿 [330 ml]	160
SANS LAGER 🌿 [355 ml]	150
CORONA 🌿 [355 ml]	70
VICTORIA 🌿 [355 ml]	70
MICHELOB ULTRA 🌿 [355 ml]	80

EXTRAS

SUERO	15
MICHELADO	18
CUBANO	25
CLAMATO	45

SAKE

GEKKEIKAN HOUSE SAKE 🌿 [200 ml]	220
GEKKEIKAN HOUSE SAKE 🌿 [500 ml]	520
SAYURI 🌿 [300 ml]	570
HAKKAISAN 🌿 [300 ml]	1,200
KIKUSUI 🌿 [300 ml]	680



NAMI JUNMAI 🌿 [750 ml]	1,950
HANA SAKE LYCHEE 🌿 [750 ml]	950
NIGORI YUZU 🌿 [300 ml]	600
YAMADANISHIKI 🌿 [300 ml]	570
YAMAMOTO ONIKOROSHI 🌿 [180 ml]	215

DESTILADOS

MEZCAL AMARÁS ESPADÍN JOVEN	200
MEZCAL AMARÁS ESPADÍN TOBALÁ ENSAMBLE	200
MEZCAL AMARÁS CUPREATA	220
MEZCAL MONTELOBOS ESPADÍN	220
MEZCAL BRUXO 1	195
MEZCAL BRUXO 2	210
MEZCAL BRUXO 5	395
GIN ROKU	175
GIN ROKU CÍTRICOS	225
GIN ROKU FRUTOS ROJOS	225
GIN ROKU FRUTOS PEPINO	225
GIN CONDESA	200
GIN HENDRICK ´S	225
RON BACARDÍ BLANCO	145
RON HAVANA 7	170
RON ZACAPA 23	235
TEQUILA MAESTRO DOBEL DIAMANTE	220
TEQUILA PATRÓN SILVER	200
TEQUILA PATRÓN REPOSADO	215
TEQUILA PATRÓN AÑEJO	230
TEQUILA TRES GENERACIONES CRISTALINO	260
TEQUILA EL TESORO REPOSADO	280
TEQUILA DON JULIO 70	265
VODKA STOLICHNAYA	165
VODKA BELVEDERE	190
VODKA GREY GOOSE	200
WHISKEY MAKER ´S MARK	190
WHISKEY JIM BEAM	200
WHISKEY TOKI	210
WHISKEY JW BLACK LABEL	220
WHISKEY HIBIKI HARMONY	375

DIGESTIVOS

CYNAR	145
LICOR 43	160
LILLET	165
CAMPARI	170
CARPANO CLÁSICO	170
CARPANO DRY	170
COINTREAU	190
FRANGELICO	170
PLUM DEW	170
SAMBUCA NERO	170

CAFÉ

AMERICANO	60
ESPRESSO	60
ESPRESSO DOBLE	70
CAPPUCCINO	70

TÉ

HOJICHA (Té verde tostado)	70
YUNNAN NOIR (Té negro puro)	90
OOLONG (Té verde azul)	90
GENMAI CHA (Té verde, arroz tostado, arroz inflado)	90
SENCHA (Té verde cosecha premium)	90
CHAMO (Flor de manzanilla, menta)	90

Precios expresados en moneda nacional, incluyen 16% de IVA. El consumo de pescados, mariscos y alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud. El consumo de estos productos es responsabilidad del comensal. Notifique al personal de cualquier alergia o restricción alimenticia. Gramaje de proteína en crudo. El consumo de bebidas alcohólicas es únicamente para mayores de edad y en el consumo de alimentos. Evita el exceso.

san-tōGROUP