

◦ ENTRADAS ◦

EMPANADITAS DE QUESO DE CABRA

Rúcula silvestre, salsa de pera y trufa.

CROQUETAS DE CHORIZO

Cremosas y crocantes, spicy mayo.

EGGROLLS DE CERDO Y VEGETALES

Sweet chili sauce.

CROQUETAS DE ROPA VIEJA

Aderezo de la casa.

TIMBAL DE YUCA

Relleno de ropa vieja y pico de gallo.

CATIVÍAS DE ROPA VIEJA

Rellenas de ropa vieja, queso mozzarella y alioli de perejil.

CHICHARRONES KYOTO

Barrigada de cerdo en cocción lenta y servida sobre nuestra parrilla japonesa. Alioli de cilantro.

BERENJENA PARMESANA KYOTO

Ossobuco, ricotta y salsa amatriciana.

CRISPY RICE TARTARE

Tuna o salmón sobre arroz crocante y topping de jalapeño.

TACOS DE CARNITA

Tenderloin, jalapeño, aguacate, cebolla, salsa tatemada y crust de queso mozzarella.

TUNA TATAKI

Sellada en ajonjolí con topping de puerro y spicy mayo.

TENDERLOIN CON CON

Rollitos de arroz crocante, tenderloin, parmesano y maíz.

TACOS DE SHORT RIBS

Sobre lechuga, ajo crocante, cebolla encurtida.

CANOLI DE CAMARÓN

Salsa ponzu y ensaladita fresca.

CARPACCIO DE RES

Vinagreta de parmesano, rúcula y helado de balsámico.

CIGARRITOS DE SALMÓN

Rellenos de pepino, cilantro, manzana verde, spicy mayo y ponzu trufada.

PIZZA DE TUNA

Tuna fresca, spicy mayo, aguacate, sobre tortilla de maíz crocante y toques de jalapeño.

DUMPLINGS DE SHORT RIBS

Demi oriental, mezclum de hojas verdes.

TUNA TARTARE

Guacamole trufado, tortilla de maíz crocante, tobiko y spicy mayo.

TACOS DE CAMARÓN

Camarón tempura, mango, aguacate y cilantro. Salsa spicy mayo.

DUMPLINGS DE CAMARÓN

Salsa de ciruela.

DUMPLINGS DE PATO

Ropa vieja de pato pekinés, jalea de manzana, demiglace de pato.

CAMARÓN THERMIDOR

Gratinados, cremoso de yuca y parmesano.

ROCK SHRIMP TEMPURA

Spicy mayo.

STONE FLAT MEAT

Finas láminas de flat meat importado, marinadas en soya dulce casera.

PULPO AL GRILL

Cremoso de pimentón ahumado y vegetales rostizados.

◦ DE LA BARRA KYOTO ◦

SASHIMI MIXTO

Tuna, salmón y pescado.

NIGUIRIS

(Precio por unidad)

SALMÓN

Salmón sellado en salsa miso y naranja.

CAMARÓN

Camarón cocido, salsa spicy, tobiko, tare y puerro.

FLAT MEAT

Hongos shiitake, soya y ajo crocante.

TUNA

Salsa blanca trufada.

PESCADO

Trufa y parmesano.

NIGUIRI PLATTER

Salmón, camarón, flat meat, tuna, tuna sellado, pescado y nori taco de salmón.

TIRADITOS

TIRADITO DE SALMÓN

Pimiento rojo, cebolla, cilantro, aceite de oliva, limón y salsa ponzu.

TIRADITO TUNA SERRANO

Atún, aguacate, jalapeño, pepino persa y spicy mayo. Salsa ponzu y aceite rayu spicy.

TIRADITO DE PESCADO CHIPOTLE

Cortes de pescado, cilantro, salsa yuzu y ajo con chile chipotle.

TIRADITO DE PESCADO

Topping de jalapeño, salsa ponzu, aceite de oliva y ralladura de limón amarillo.

TIRADITO KYOTO DE PESCADO

Crocante de ajo y cebolla. Salsa ponzu, cilantro y sriracha.

CEVICHE S

CEVICHE DE SALMÓN

Ponzu dulce, aceite de ajonjolí, quinoa crujiente, pepino y col encurtido.

CEVICHE AL MANGO

Pesca blanca del día combinada con mango y tayota. Marinado en jugo de tomate y almeja con slices de almendra y cilantro.

CEVICHE CLÁSICO PERUANO

Pesca blanca del día, leche de tigre, lechuga, batata y piel de salmón frita.

◦ SUSHIS ◦

MAKI VEGGIE TRUFFLE

Batata glaseada, hongos shiitake, quinoa crocante, aguacate, lechuga, puerro, ponzu dulce y aceite de trufas.

TEMPURA CRAB ROLL

King crab, aguacate, cream cheese. Topping de king crab.

SPICY TUNA ROLL

Atún y pepino, topping de atún en mole de ajonjolí picante.

SÁLMON SPICY

Salmón, pepino, aguacate, topping de salmón spicy y ralladura de naranja.

TEMPURA NORI ROLL

Queso crema, pepino y aguacate. Frito en tempura. Con topping de tartar de salmón en spicy mayo y salsa de anguila.

MAKI ACEVICHADO

Camarón tempura, pesca blanca del día, aguacate, furikake y salsa acevichada.

SALMÓN JALAPEÑO ROLL

Estilo maki nori por fuera, relleno de cream cheese, salmón, cilantro y toque de jalapeño.

BAKED SALMÓN ROLL

Pepino, aguacate, cream cheese por dentro. Topping de tartare de salmón, con queso gouda gratinado.

MADURO ROLL

Plátano maduro, camarón tempura, cream cheese, aguacate.

DOBLE SALMÓN CRUJIENTE

Salmón, pepino, mayonesa de yuzu y tartar de salmón con hojuelas de tempura crujiente.

DRAGÓN ROLL

King crab, camarón y cream cheese. Topping de salmón, spicy mayo y salsa de anguila.

CAMARÓN IKURA

Por dentro camarón tempura y aguacate, cubierto en salmón y tobiko. Salsa de anguila y ajonjolí.

RAINBOW ROLL

Camarón, aguacate y cream cheese. Por fuera cortes de atún, salmón y dorado. Salsa de anguila y cremosa de cilantro.

ROCK SHRIMP ROLL

Cream cheese, puerro, pepino, aguacate, topping de rock shrimp.

ROLL SAMPLER

Maduro roll, salmón spicy, maki acevichado y maki veggie truffle.

SUSHI PLATTER

Tempura crab roll, rainbow, camarón ikura y variedad de niguiris.

◦ ENSALADAS ◦

CESAR CON POLLO

Pechuga de pollo, parmesano, croutones y aderezo César.

ENSALADA DE MANZANA

Manzanas asadas, lechugas mixtas, uvas, limoneta, almendras, queso azul y reducción balsámica.

ENSALADA DE CAMARONES

Camarones salteados con mezclum de hojas, bok choy y acelga roja. Aderezo oriental.

◦ SOPAS ◦

SOPA CHINA

Pollo, fideos y bok choy.

◦ PASTAS / NOODLES ◦

RAVIOLIS DE POLLO CARBONARA

Rellenos de pechuga de pollo en salsa carbonara.

PASTA STROGONOFF

Filete con salsa demiglace y salsa de hongos.

PASTA CON CAMARONES

Camarones y tomates frescos.

◦ ARROCES Y RISOTTOS ◦

RISOTTO KYOTO

Camarón, edamame, trufa y brotes de cilantro.

RISOTTO DE HONGOS

Arroz cremoso, mezclas de hongos, trufa y parmesano.

ARROZ CON PATO

Pato confitado. Salsa de cilantro a la cerveza.

RISOTTO TENDERLOIN

Risotto al vino tinto, tenderloin de res y demiglace.

YAKIMESHI

Arroz frito japonés, huevo pochado.

Chicharron - Tenderloin

Camaron

◦ CARNES Y AVES ◦

POLLO AGRIDULCE

Arroz shari.

SOLOMILLO DE CERDO

Demiglace oriental, puré de cepa de apio.

CERDO KYOTO

Panceta de cerdo cocido lentamente y terminada crujiente, puré de cepa de apio, salsa de cerveza y cebollines encurtidos.

POLLO AL RESCOLD

Pechuga de pollo, adobo de chiles, cebollas dulces, limón asado. Puré de papa.

CERDO TERIYAKI

Salteado al wok y teriyaki. Arroz Shari.

PECHUGA RELLENA

Rellena de mantequilla a las hierbas, jamón y queso.

PORK CHOP

Mostaza de grano, jus de codillo de cerdo, salvia fresca. Puré cepa de apio.

PERNIL DE CERDO

Cocido a baja temperatura, salsa agri dulce y toques de especias. Puré de yuca.

MONGOLIAN BEEF

Laminas de tenderloin de res salteadas al wok, salsa mongolian, vegetales y arroz blanco.

OSSOBUCO BRASEADO

Braseado y cocido lentamente en su jugo, demiglace de hongos, acompañado de puré de yuca.

CHIVO KYOTO

Deshuesado y marinado en ron, acompañado de moro de guandules, arepita de yuca y aguacate.

TENDERLOIN TRUFADO

Puré de papa, mantequilla trufada.

FLAT MEAT

Al grill, arroz frito. Chimichurri de la casa.

PICAÑA

Salsa cremosa de vino blanco, jugo de ave, perejil fresco y cepa de apio.

PATO PEKINES

Crepes, vegetales encurtidos y salsa hoisin.

½ Pato

Pato Entero

◦ MARISCOS Y PESCADOS ◦

CAMARÓN AL WOK

Salteado con puerro, arroz frito.

CAZUELA DE MARISCOS

Frutos del mar cocidos lentamente en bisque de camarones. Arroz blanco.

SALMÓN TERIYAKI

Glaseado, arroz blanco y puerro.

SALMÓN GLASEADO

Puré de papá rostizado.

CHILLO BEURRE BLANC

Al grill, salsa cremosa de puerro, vino blanco, ajo, cebolla y tomillo, acompañado de puré de papa.

CHILLO AL COCO

Salsa coco criolla y arroz blanco.

◦ GUARNICIONES ◦

PAPAS FRITAS TRUFADAS

ARROZ FRITO

PURÉ PAPA

PURÉ YUCA

PURÉ DE CÉPA DE APIO

RISOTTO PARMESANO

ARROZ TIBIO

VEGETALES ROSTIZADOS

◦ KIDS MENU ◦

CHICKEN FINGERS

Papas fritas.

PASTA AURORA

Salsa rosada y pollo.