

AGUAS, BEBIDAS, JUGOS Y LIMONADAS. INFUSIONES, TÉ Y CAFÉ.

Kitcheng
RESTAURANT
SUSHI WOKFUSION

AGUA MINERAL CON Y SIN GAS	\$2.400
BEBIDAS	\$2.400
LIMONADA	\$3.600
Limón y azúcar o endulzante.	
LIMONADA DE ARÁNDANO	\$4.100
Limón y zumo de arándanos.	
LIMENTA	\$3.600
Limón y menta.	
LIMON MENTA GINGER	\$3.900
Limón, menta y ginger.	
JUGOS	\$3.700
Sabores, Mango, Maracuyá, Frambuesa.	
TE VERDE, TE LIPTÓN, TE HIERBAS	\$2.100
TE INFUSIÓN	\$2.900
CAFÉ EXPRESO SIMPLE	\$2.500
CAFÉ EXPRESO DOBLE	\$3.000
CAFÉ CORTADO GRANDE	\$3.500
CERVEZAS	
SHOP KROSS	\$5.000
Golden 500 CC.	
SHOP TOROBAYO	\$5.000
500 CC.	
SHOP STELLA	\$4.000
500 CC.	
2 SHOP STELLA	\$7.000
500 CC.	
SHOP ODISEA 500 CC.	\$4.000
CORONA	\$3.200
CUSQUEÑA	\$3.200
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$3.200
CHELADA	\$1.500
Limón y Sal.	
MICHELADA	\$2.200
Limón, sal, tabasco y salsa inglesa	

DESTILADOS

90 ML. + Bebida

ALTO DEL CARMEN O MISTRAL 35°	\$4.990
ALTO DEL CARMEN O MISTRAL 40°	\$5.990
FERNET BRANCA	\$6.490
VODKA STOLICHNAYA	\$5.490
VODKA ABSOLUT	\$6.990
RON HABANA 7 AÑOS	\$6.490
JACK DANIELS	\$7.990
JACK DANIELS HONEY	\$7.990
JHONNY RED	\$6.490
JHONNY BLACK	\$7.990
JHONNY DOBLE BLACK	\$8.990

**Valores e Ingredientes están sujeto a cambios sin previo aviso.*

TRAGOS

	X1	X2
CAIPIRIÑA Cachaca y limón de pica	\$6.990	\$12.490
CAIPIRIÑA KITCHENG Cachaca, limón de pica y jugo de piña.	\$6.990	\$12.490
CAIPIROSCA Vodka, limón de pica y jugo de piña.	\$5.900	\$10.000
CAMPARI TÓNICA	\$6.490	\$10.990
TEQUILA MARGARITA Tequila, triple seco y jugo de limón.	\$5.990	\$10.800
TEQUILA FRUTAS Tequila mas (Frutilla o frambuesa).	\$6.990	\$12.490
TEQUILA SUNRISE	\$6.990	\$12.490
BLUE CURACAO Tequila, curacao y crema de coco.	\$6.490	\$10.990
DAIQUIRI FRUTAL Ron Bacardi mas (Frambuesa, frutilla o Mango)	\$6.490	\$10.990
PIÑA COLADA Ron, jugo de piña y crema de coco.	\$6.990	\$12.490
FRUTILLA O MANGO COLADO Ron, jugo de frutilla o mango y crema de coco.	\$6.990	\$12.490
LAGUNA AZUL Blue curacao, vodka y limón.	\$6.490	\$10.990
PARAISO KITCHENG Ron Habana añejo especial, tequila, ron de manzana, Whisky Jack Daniel's Apple, jugo de piña, jugo de limón y Sprite.	\$6.990	\$12.400
GARIBALDI Campari, jugó de naranja y sprite.	\$6.290	\$10.590

**Valores e Ingredientes están sujeto a cambios sin previo aviso.*

TRAGOS

	X1	X2
MOSCOW MULE Vodka, limón y ginger beer.	\$6.990	\$12.490
ALEXANDER Coñac, licor cacao y leche condensada.	\$5.500	\$9.800
KIR ROYAL Licor de cassis y espumante.	\$5.000	\$8.600
CLAVO OXIDADO Whisky, draimbuie y clavo de olor.	\$7.000	\$12.000
BARBADO Vodka, ron de coco, triple seco, curacao y jugo de naranja.	\$6.690	\$11.380
CUBA LIBRE Ron, Coca Cola y un toque de limón.	\$5.990	\$9.990
COSMOPOLITAN Vodka, triple seco, arándanos y limón.	\$6.690	\$11.380
TOM COLLINS Gyn, jugo de limón, goma, agua tónica o agua mineral con gas.	\$6.690	\$11.380
BAILEYS BERRY Baileys, vodka, blackberry, crema de leche, syrup simple.	\$6.890	\$11.780
ORGASMO Baileys, Kahlua, licor de café y amaretto.	\$6.890	\$11.780
ATREVIDO SUEÑO Ron, vodka, toque amaretto, licor de cacao, limón, azúcar y sprite.	\$6.890	\$11.780
LONGA HAWÁI Pisco, tequila, vodka, ron, jugo de piña, jugo de limón y Blue Curacao.	\$6.490	\$10.980
TEQUILA PIXELIN Tequila, jugo de piña y limón, triple seco, azúcar con borde de sal, merkén y jarabe jengibre.	\$6.890	\$11.380
MISTERIOSO Vodka, granadina, jugo de naranja, jugo de piña, sirup arándano.	\$6.290	\$10.590

**Valores e Ingredientes están sujetos a cambios sin previo aviso.*

SOUR

	X1	X2
SOUR NUESTRO	\$4.500	\$8.000
SOUR NUESTRO CATEDRAL	\$6.500	\$11.500
WHISKY SOUR	\$6.290	\$10.990
MANGO SOUR	\$4.900	\$9.000
FRUTILLA SOUR	\$4.900	\$9.000
AMARETTO SOUR	\$4.900	\$9.000
CHARDONNAY SOUR	\$4.500	\$8.000
GINGER SOUR	\$4.500	\$8.000
AGREGADO DE PISCO	\$1.000	\$2.000
30 ML. de pisco extra		

MOJITOS

	X1	X2
TRADICIONAL	\$5.900	\$9.990
Ron, jugo de limón, menta y hielo.		
SABORES FRUTALES	\$6.900	\$10.990
Mango, maracuyá, frambuesa, manzana, coco, frutilla o sandía en estación.		
STOLI TRADICIONAL	\$6.900	\$10.990
Vodka Stolichnaya, jugo de limón, menta y hielo.		
STOLI FRUTAL	\$6.900	\$10.990
Mango, maracuyá, frambuesa, frutilla o sandía en estación.		
MOJITO TINTO	\$6.900	\$10.990
Limón, menta, triple seco, ron añejo Bacardí y vino tinto.		
MOJITO CORONA	\$7.900	\$14.500

**Valores e Ingredientes están sujetos a cambios sin previo aviso.*

GIN**X1****X2****TONIC MALCRIADO****\$7.990****\$14.000****TONIC FRANKLIN****\$7.990****\$14.000****TONIC BEEFEATER O
BOOLTON DRY****\$7.600****\$13.900****TROPICAL GIN MARACUYÁ****\$8.490****\$15.400**

Gin Beefeater, pulpa maracuyá, jugo de naranja y agua tónica.

TROPICAL GIN SANDÍA**\$8.900****\$15.900**

Gin Malcriado, limón, azúcar, Red Bull de sandía y sprite.

TROPICAL HAWAI**\$8.900****\$15.900**

Gin Malcriado, Whisky Jack Daniel's, limón, azúcar, jugo de piña y sprite.

GIN APPLE (AUTOR)**\$8.900****\$15.900**

Gin Boolton Dry, licor Bacardí manzana, limón, azúcar, jugo de naranja, blue curacao, agua tónica o agua mineral.

SANGRÍA**COPA SANGRÍA****\$5.900****JARRA SANGRÍA****\$13.900**

**Valores e Ingredientes están sujeto a cambios sin previo aviso.*

SPRITZ

X1**X2****RAMAZZOTTI****\$6.290****\$10.590**

Ramazzotti, espumante, sprite rodajas de naranja.

RAMAZZOTTI VIOLETA**\$6.490****\$10.980**

Ramazzotti Violeta, espumante, ron de manzana y sprite.

HIBISCUS ROSSARD**\$6.490****\$10.980**

Hibiscus Rossard, espumante y hoja de albahaca.

APEROL SPRITZ**\$6.290****\$10.590**

Aperol Spritz, espumante y agua tónica.

CAMPARI**\$6.490****\$10.590**

Campari, espumante, soda y rodajas de naranja.

SAINT GERMAIN**\$6.690****\$11.390**

Saint Germain, espumante, agua tónica y jugo de limón.

BAJATIVOS

BAILEYS**\$5.490****AMARETTO DISARONNO****\$5.490****MENTA FRAPPE****\$3.000**

SHOTS

TEQUILA A LO MERO MACHO**\$4.100**

1 Shot

JAGERMEISTER**\$4.100**

1 Shot

**Valores e Ingredientes están sujeto a cambios sin previo aviso.*

VINOS BLANCOS

SAUVIGNON BLANC

SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA \$12.990

APALTAGUA RESERVA \$11.800

CASAS DEL BOSQUE \$14.990

CHARDONNAY

SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA \$12.990

APALTAGUA RESERVA \$11.800

CASAS DEL BOSQUE \$14.990

VINOS TINTOS

CABERNET SAUVIGNON

SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA \$12.990

APALTAGUA RESERVA \$11.800

CARMENERE

SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA \$12.990

APALTAGUA RESERVA \$11.800

ESPUMANTES

AMARANTA BY CARMEN BRUT \$9.900

LA DOLCE VITA BRUT \$11.900

FREIXENET BRUT CORDÓN NEGRO \$19.990

COPA VINO VARIETAL \$3.500

**Valores e Ingredientes están sujeto a cambios sin previo aviso.*

P I C O T E O

- \$ 4300 **MIXTA KITCHENG** 2unid.Arrollado primavera, 4unid.Wantan, 2unid.Camarón mandarín.
- \$ 2800 **WANTAN** 8unid.
- \$ 6300 **WANTAN CAMARON** 9 Unid. Hoja de Wantan Rellena con Camarón,Queso Crema y Ciboullette.
- \$ 3600 **ARROLLADO PRIMAVERA** 5unid.
- \$ 4500 **ARROLLADO QUESO** 5unid.
- \$ 5300 **ARROLLADO JAMON /QUESO** 5unid.
- \$ 6500 **CAMARON MANDARIN** 6unid.
- \$ 5600 **TEMPURA VERDURAS** Verduras surtidas con salsa tempura
- \$ 7200 **TEMPURA CAMARON** 9unid.con salsa tempura
- \$ 6900 **TEMPURA CALAMAR** 14 unid.con salsa tempura
- \$ 6900 **TEMPURA MIXTO** 3 unid.Camarones, verds.con salsa tempura
- \$ 6200 **GYOSAS CAMARON FRITAS O AL VAPOR** 5 unidades con salsa ponzu
- \$ 5200 **GYOSAS POLLO FRITAS O AL VAPOR** 5 unidades con salsa ponzu
- \$ 5200 **GYOSAS VEGETARIANAS FRITAS O AL VAPOR** 5 unidades con salsa ponzu
- \$ 8200 **MOZARELLA EBI** 7unid.Camarones ecuatorianos,envueltos en queso.Apanados en panco,consalsa katsu
- \$ 8400 **KANI CHEESE** 7 unidades.Carne jaiba con queso crema y ciboulette.Envuelto en queso y apanado en panco.
- \$ 7200 **EBI FURAY** 9 unidades. Camarones apanados con salsa katsu.
- \$ 7200 **KOREAN CHICKEN** Pollo Crispi con salsa agridulce picante.

E N T R A D A

- \$ 9900 **CEVICHE SAKE.** Salmón aliñado al estilo kitcheng con cebolla morada, toque de cilantro y rocoto, acompañado de lechugas.
- \$ 9900 **CEVICHE MIXTO.** Salmón, camarón, calamar y pulpo aliñado al estilo Kitcheng con cebolla morada, toque de cilantro y rocoto en cama de lechuga.
- \$ 9900 **PULPO AL OLIVO.** Carpaccio de pulpo cubierto de exquisita salsa de olivo
- \$ 9400 **TUNA AVOCADO TARTARE.** Atún marinado, servido en cama palta y toque sesamo tostado.
- \$ 10900 **SAKE AVOCADO TARTARE.** Salmón marinado, servido en cama palta y toque sesamo tostado.

PLATOS CALIENTES

- \$ 7500 **POLLO CON SALSA TERIYAKI** Acompañado de arroz Blanco o Salteado.
- \$ 9900 **SALMON CON SALSA TERIYAKI** Acompañado de arroz Blanco o Salteado.
- \$ 5900 **YAKIMESHI** Arroz Salteado con Salmón y Verduras salteadas
- \$ 7400 **YAKISOBA** Fideos con Pollo y Verduras Salteadas.

GOHAN SHIRASHI

- \$ 2500 **GOHAN** Arroz japonés
- \$ 10500 **SHIRASAKE** Arroz con salmón, queso crema, palta, cebollín y sesamo tostado.
- \$ 8300 **SHIRATORI** Arroz con pollo teriyaki, queso crema, palta, champiñón, cebollín y sesamo tostado.
- \$ 10900 **SHIRAUMI** Arroz con salmón, atún, pulpo, camaron furay con queso crema, palta, cebollín con toque sesamo tostado.

ROLL NIKKEI

\$ 7450	\$ 9313	ALEN ROLL Palta,apio,ceviche mix en arroz.Cubierto en papa hilo y salsa acevichada.
\$ 7800	\$ 9750	CEVICHE ROLL Camarón Tempura , palta, ciboulette, queso crema. Envuelto en arroz, cubierto con ceviche estilo kitcheng.
\$ 7800	\$ 9750	CEVICHE ROLL APANADO Camarón Tempura,palta,queso Crema, Apanado en panco,Cubierto con ceviche al estilo Kitcheng
\$ 7800	\$ 9750	ACEVICHADO SAKE ROLL Camarón furay, queso crema ,cebollín. Envuelto en palta,cubierto con tartare de salmón acevichado.
\$ 7000	\$ 8750	ATUN ROLL Camarón furay,palta. Cubierto en atún con salsa acevichada
\$ 6400	\$ 8000	MANGO ROCOTO ROLL Camarón furay o salmón, queso crema, palta.. Envuelto en arroz,bañado en salsa mango, con toque de rocoto.
\$ 5900	\$ 7375	BANANA ROLL Pollo teriyaki, queso crema. Envuelto en plaqueta platano frito en masa tempura.
\$ 6400	\$ 8000	MARACUYA ROLL Camarón furay o salmón, queso crema, palta. Envuelto en arroz, bañado en salsa maracuya.
\$ 6600	\$ 8250	WHITE KITCHENG ROLL Pollo teriyaki, almendra, queso crema, palta. Envuelto en plaqueta queso,apanado en panko,bañada en salsa unagui
\$ 10300	\$ 12875	PULPO AL OLIVO ROLL Camarón, queso crema, palta. Cubierto con tartare, de pulpo al olivo.
\$ 7200	\$ 9000	EBISAKE ROLL Camarón o salmón, queso crema, palta,pepino. Envuelto en palta, bañado en salsa acevichado cilantro.
\$ 6400	\$ 8000	HUANCAINA TERI ROLL Pollo,queso crema,palta. Envuelto en palta, bañado con salsa huancaina.
\$ 6400	\$ 8000	FRUTILLA TERI ROLL Pollo teriyaki,queso crema,frutilla. Apanado en coco frito.
\$ 6400	\$ 8000	AJI GALLINA ROLL Queso crema, palta, cebollín. Cubierto con ají gallina estilo kitcheng.
\$ 7200	\$ 9000	LOMO SALTADO ROLL Queso crema,palta,cebollín. Cubierto lomo saltado, bañado salsa,rocoto y papa hilo
\$ 7300	\$ 9125	CRAB CHEESE ROLL Jaiba apanada con queso crema y ciboulette,palta,envuelto en queso grillado con salsa rocoto.
\$ 7300	\$ 9125	MAGURO SAKE ROLL Queso crema,palta,cebollín. Envuelto en salmón y cubierto en tartare, de atún y sesamo tostado.
\$ 7000	\$ 8750	MAR Y TIERRA ROLL Camarón,queso crema,cebollín,envuelto en pollo apanado, Cubierto con salsa huancaina y champiñones salteados
\$ 7200	\$ 9000	SAKE TORI ROLL Pollo teriyaki,queso crema,cebollín,cubierto con salmón, bañado en salsa unagui, grillado con toque de sesamo tostado.
\$ 7900	\$ 9875	ASAHI NIKKEI ROLL Salmón,atún,camarón envuelto en nori y plaqueta queso crema. Recubierto en palta, bañado en salsa acevichada con toques de cebollín y papas hilo.
\$ 6900	\$ 8625	TARTARE ATUN ROLL Palta,cebollín grillado con salsa unagui.Cubierto con tartare de atún y sesamo tostado.
\$ 6100	\$ 7625	GREEN NIKKEI ROLL queso crema,pimiento asado,cebolla acaramelizada,almendras, envuelto en palta. Bañado en salsa rocoto con papa hilo.
\$ 7400	\$ 9250	SPYCE KITCHEN ROLL Calamar tempura,queso crema,salsa rocoto ,palta. Cubierto en salmón acevichado.
\$ 7400	\$ 9250	HIKARI ROLL Camarón furay,queso Crema,envuelto en panco,cubierto con topin de salmón ,bañado en salsa de maracuya.

S A S H I M I

\$ 6900	7 cortes Atún
\$ 8900	7 cortes Salmón de exportación
\$ 8900	7 cortes Pulpo.
\$ 8900	7 cortes Mixto. (Salmón, Pulpo,Atún)
\$ 9900	12 cortes Atún
\$ 10900	12 cortes Salmón de exportación
\$ 11900	12 cortes Pulpo.
\$ 10900	12 cortes Mixto. (Salmón, Pulpo,Atún)

20%

\$ 6800 \$ 8500
\$ 6900 \$ 8625
\$ 6300 \$ 7875
\$ 6900 \$ 8125
\$ 6600 \$ 8250
\$ 8800 \$ 11000
\$ 6400 \$ 8000
\$ 6900 \$ 8625
\$ 6600 \$ 8250
\$ 6900 \$ 8625

ROLL ENVUELTO PALTA 9 piezas

MAGURO Atún y palta, toque sesam o tostado.
AVOCADO Salmón, queso crema, ciboulette.
BEEF Carne salteada, queso crema, ciboulette.
EDU Salmón, camarón, queso crema.
EBI TEMPURA Camarón tempura, q. crema, cebollín, palta.
TACO Pulpo, ciboulette, queso crema.
TERIYAKI Pollo teriyaki, cebollín, queso crema.
BAGEL Salmón tempura, cebollín, q. crema, palta, S. rocoto
KARIÑO Camarón, queso crema, palta, ciboulette.
KANI CHEESE Jaiba apanado con queso crema y ciboulette, palta.

ROLL ENVUELTO SALMON

price effective
20%

MAGURO \$ 9125 \$ 7300
AVOCADO \$ 9250 \$ 7400
BEEF \$ 8500 \$ 6800
EDU \$ 9250 \$ 7400
EBI TEMPURA \$ 8875 \$ 7100
TACO \$ 11500 \$ 9200
TERIYAKI \$ 8625 \$ 6900
BAGEL \$ 9250 \$ 7400
KARIÑO \$ 8875 \$ 7100
KANI CHEESE \$ 9250 \$ 7400

ROLL ENVUELTO PALTA Y SALMON 9 piezas

\$ 7400 \$ 9250
\$ 6700 \$ 8375

RAINBOW Salmón, queso crema, palta.
TUNA Atún y palta.

ROLL ENVUELTO QUESO CREMA 9 piezas

\$ 7200 \$ 9000
\$ 7300 \$ 9125
\$ 8800 \$ 11000
\$ 6600 \$ 8250
\$ 6700 \$ 8375
\$ 7300 \$ 9125
\$ 6600 \$ 8250

EBI CHESSE Camarón, palta. Envuelto queso crema con ciboulette.
SAKE CHESSE Salmón, ciboulette, palta. Envuelto en queso crema con almendras tostadas.
TACO CHESSE Pulpo, ciboulette, palta. Envuelto en queso crema con sésamo tostado.
FURAY CHESSE Camarón apanado, palta. Envuelto en queso crema con ciboulette.
TUNA CHESSE Atún, palta, ciboulette. Envuelto en queso crema grillado con sesamo tostado.
SAKE TEMPURA CHESSE Salmón tempura, palta, pimienta asado.
Envuelto en queso crema cubierto en ciboulette.
KURAI ROLL Carne, Queso crema, almendras, cebollín. Envuelto en queso crema flambeado

ROLL SPECIAL 9 piezas

\$ 7300 \$ 9125
\$ 6400 \$ 8000
\$ 6600 \$ 8250
\$ 6800 \$ 8500
\$ 6400 \$ 8000

ANDRES Salmón, cebollín, queso crema. Envuelto en masago y sésamo.
CHUSSY Camarón tempura, palta, queso crema. Envuelto en sésamo.
MOZARELLA Camarón mozzarella, palta. Envuelto en salmón y ciboulette.
IAN Salmón, queso crema, palta. Envuelto en ciboulette y almendra tostada.
AKA Pollo, queso crema, almendra, cebollín. Envuelto en pimentón asado.

ROLL SIN ARROZ. acompañado con salsa especial a elección. 9 piezas

\$ 7300 \$ 9125
\$ 7200 \$ 9000
\$ 6900 \$ 8625
\$ 5900 \$ 7375
\$ 6900 \$ 8625
\$ 7300 \$ 9125
\$ 6900 \$ 8625
\$ 7900 \$ 9875

ASAHI Plaqueta de salmón, Rellena con camarón, palta, cebollín, queso crema. Envuelto en nori temporizado.
ASAHI CHAMP Relleno con carne, queso crema, cebolla caramelizada con champiñón y envuelto en nori con plaqueta de pollo apanado.
ASAHI TUNA Atún, queso crema, palta. Envuelto en salmón apanado
ASAHIKO Champiñón, pimentón asado, palta, queso crema, pepino y envuelto en palta.
ASAHI TERY Pollo teriyaki, champiñón, queso crema y almendras. Envuelto en pollo apanado.
ASAKE EBI Salmón tempura, camarón, queso crema, cebollín, envuelto en palta.
ASAHI KEN Lechuga, pollo, tomate, almendras, pepino, Envuelto en palta
ASAHI NIKKEI ROLL Salmón, atún, camarón envuelto en nori y plaqueta queso crema.
Recubierto en palta, bañado en salsa acevichada con toques de cebollín y papas hilo.

\$ 5500
\$ 5500
\$ 5500
\$ 5500

\$ 5500
\$ 5500
\$ 5500

ROLL VEGETARIANOS 9 piezas

\$ 6875
\$ 6875
\$ 6875
\$ 6875

\$ 6875
\$ 6875
\$ 6875

LIGHT ONE Champiñón, pepino, queso crema. Envuelto en palta y toque sesamo tostado
LIGHT FOUR Zanahoria, apio, pepino, q. crema, ciboulette. Envuelto en palta y toque sesamo tostado
LIGHT SEVEN Frutilla, piña, q. crema. Envuelto en masa tempura y toque sesamo tostado
LIGHT BLUE Champiñón tempura, cebolla caramelizada, cebollín. Envuelto en queso crema, bañado en granulado de almendra tostada
LIGHT RED Champiñón, albahaca, q. crema. Envuelto en pimentón asado y toque sesamo tostado
LIGHT GREEN Tomate, q. crema, albahaca. Envuelto en palta y toque oregano.
LIGHT GOLDEN Champiñón salteado, Lechuga, tomate, cabollín, pepino. Envuelto en masa tempura.

ROLL TEMPURIZADOS O APANADOS 9 piezas

\$ 6900
\$ 6900
\$ 6900
\$ 6400
\$ 6400
\$ 6900
\$ 8400
\$ 6600
\$ 7600

\$ 6400
\$ 6400
\$ 7300

\$ 8625
\$ 8625
\$ 8625
\$ 8000
\$ 8000
\$ 8625
\$ 10500
\$ 8250
\$ 9500

\$ 8000
\$ 8000
\$ 9125

KITCHENG Salmón, queso crema, ciboulette. Envuelto en fina masa tempura.
SAYURI Camarón, salmón, queso crema, palta. Envuelto en fina masa tempura.
TORI Camarón, salmón, queso crema. Envuelto pollo apanado en panco.
ROCK and ROLL Carne salteada, queso crema, cebollín. Envuelto pollo apanado en panco.
CATA Calamar tempura, salsa rocoto, cebollín. Envuelto pollo apanado en panco.
FURAY Salmón, queso crema, palta. Apanado en panco con salsa unagi.
CRISS Pulpo, camarón, queso crema, ciboulette. Envuelto en salmón apanado en panco.
OSAKA Camarón, champ., cebollín, queso crema. Envuelto en salmón apanado en panco.
TEMPURA MAR Congrio tempura, champ, salsa rocoto, cebollín. Envuelto en salmón apanado en panco.
SPECIAL RES Carne, champ, cebollín, salsa rocoto, queso crema. Envuelto en fina masa tempura.
KIOTO Pollo teriyaki, champ., q. crema, cebollín. Apanado en panco.
TUNIKO Atún, queso crema, ciboulette. Envuelto en salmón apanado en panco.

CALIFORNIA

\$ 6000
\$ 6500
\$ 6500
\$ 6400

\$ 6400
\$ 6900
\$ 6900

\$ 5500
\$ 5900

\$ 7500
\$ 8125
\$ 8125
\$ 8000

\$ 8000
\$ 8625
\$ 8625

\$ 6875
\$ 7375

EBI Camarón, palta. Envuelto en arroz con sésamo.
SAKE Salmón, palta. Envuelto en arroz con sésamo.
TEPANYAKI Salmón tempura, cebollín, queso crema. Envuelto en arroz con sésamo con salsa spicy.
MONGOLIANO Carne con aji, cebollín, queso crema. Envuelto en arroz con sésamo.

EBI Camarón, palta. Envuelto en arroz con masago.
SAKE Salmón, palta. Envuelto en arroz con masago.
TEPANYAKI Salmón tempura, cebollín, queso crema. Envuelto en arroz con masago con salsa spicy.

NATURA Pepino, queso crema, palta. Envuelto en arroz con ciboulette.
TERY Pollo, queso crema, palta. Envuelto en sesamo negro

MENU A2 29 CORTES

1 KARIÑO, ENV. SALMON

1 KITCHENG, ENV. TEMPURA

1 GYOSAS POLLO

1 HOSOMAKI SALMON

\$ 22000

MENU A4 38 PIEZAS

1 AVOCADO, ENV. PALTA

1 OSAKA ENV.PANGO

1 CALIFORNIA EBI (sesamo)

1 GYOSAS CAMARON

1 HOSOMAKI SALMON

\$ 29500

MENU A5 47 PIEZAS

1 ROCK AND ROLL

1 TORI ROLL

1 EBI TEMPURA ENV.SALMON

1 TERIYAKI ROLL ENV. PALTA

1 GYOSAS CAMARON

1 HOSOMAKI SALMON

\$ 35900

\$1000	SALSAS ESPECIALES UNAGI, TERIYAKI, ROCOTO, KATSU.
\$1200	SALSAS NIKKEI ACEVICHADO CILANTRO, MANGO, ROCOTO, MARACUYA, AL OLIVO, HUANCAINA
\$500	SALSA SOYA / TAMARINDO
\$1500	AGREGADO DE ALMENDRAS



PLATOS DEL CHEF

FUSION - WOK - CHINA - THAI

- \$14800 MARISCOS SURTIDOS**
Camarón, Calamar, Pulpo, Congrio o Merluza Austral. Pimentón, Champ., Ajo, Cebolla, Cebollín y Salsa Esp.
- \$13800 CAMARON SALSA ALMENDRA**
Camarones Salteados con cebollín y almendras.
- \$13800 CAMARON KITCHENG**
Algas, Champiñón y salsa especial.
- \$13800 CAMARON TERI**
Camarón Salteado con Salsa Teriyaki, Brocoli, Pimentón, Cebollas, con Sesamo Tostado.
- \$13400 MAR Y TIERRA**
Lomo liso, Camarón, Calamar, Pulpo, Pimentón, Champ. ,Ajo, Aji Amarillo ,Cebolla, Cebollín y Salsa Especial
- \$12900 KITCHENG BEEF 400 GRS DE CARNE**
Lomo Liso con Pimentón, Cebolla , Cebollín, Ajo y Almendras Molidas.
- \$10800 LOMO SALTADO**
Carne Salteada con Cebolla Morada, Tomate, Aji Amarillo, Papas Fritas, Cilantro y Arroz Blanco.
- \$9800 CHICKEN SALTADO**
Pollo Salteado con Cebolla Morada, Tomate, Aji Amarillo ,Papas Fritas, Cilantro y Arroz Blanco.
- \$10500 MIX SALTADO**
Carne y Pollo Salteado con Cebolla Morada, Tomate, Aji Amarillo ,Papas Fritas, Cilantro y Arroz Blanco.
- \$11800 CHINESE GRILL (parrilla china)**
Carnes Surtidas, Camarones, Pulpo Calamar, Pimentón, Champiñón, Cebolla. Ajo y Cebollín
- \$8500 PERUVIAN CHAUF POLLO**
Arroz Salteado con Huevo, Cebollín, Pimentón, Jengibre, Aceite Sesamo, Soya, Pollo .
- \$9800 PERUVIAN CHAUF POLLO CARNE Y CAMARON**
Arroz Salteado con Huevo, Cebollín, Pimentón, Jengibre, Aceite Sesamo, Soya, Camarón, Pollo, Carne

thai fusión

- \$12800 PAD THAI CAMARON** Noodles de Arroz con Camarón Ecuatoriano, Brote Soya, Cebollín, Tofu, Huevo, Mani Tostado y Cilantro.
- \$12800 PAD THAI PICANTE CARNE** Noodles de Arroz, Cebolla Morada, Shitake Camarón Ecuatoriano, Champ., Carne, Pimentón, Zapallo Italiano , Cebollín
- \$12800 PAD THAI PICANTE Pollo** Noodles de Arroz, Cebolla Morada, Shitake, Camarón Ecuatoriano, Champ., Pollo, Pimentón, Zapallo Italiano , Cebollín

CARNE- POLLO - CERDO

- \$9400 **CARNE MONGOLIANA** CON AJI VERDE Y CEBOLLIN.
- \$11200 **LOMO MONGOLIANO** CON AJI VERDE Y CEBOLLIN.
- \$9900 **CARNE A LA CHINA** CON ALGAS, CHAMP. Y CEBOLLIN.
- \$9400 **CARNE CHAMPIÑON** CON CEBOLLIN.
- \$8400 **CARNE DIENTE DRAGON** CON CEBOLLIN.
- \$10900 **CARNE SOLA** 400 GRS CARNE.
- \$9200 **CARNE CHITEN** CON VERDURAS DE LA TEMPORADA Y ALMENDRAS.
- \$9000 **POLLO CHITEN** CON VERDURAS DE LA TEMPORADA Y ALMENDRAS.
- \$9000 **POLLO MONGOLIANO** CON AJI VERDE Y CEBOLLIN.
- \$9600 **POLLO A LA CHINA** CON ALGAS, CHAMP. Y CEBOLLIN.
- \$9100 **POLLO CHAMPIÑON** CON CEBOLLIN.
- \$8100 **POLLO DIENTE DRAGON** CON CEBOLLIN.
- \$9800 **POLLO SOLO** 400 GRS POLLO.
- \$9200 **POLLO TERI** POLLO SALTEADO, BROCOLI, PIMENTON, CABEZAS DE CEBOLLIN, CON SALSA TERIYAKI Y SESAMO
- \$8950 **AGRIDULCE POLLO** ARREBOZADO CON PIÑA Y CEBOLLIN.
- \$8950 **AGRIDULCE CERDO** ARREBOZADO CON PIÑA Y CEBOLLIN

PESCADOS Y MARISCOS

- \$12500 **CAMARON FUYON** TORTILLA DE HUEVO RELLENO CON CAMARON Y CEBOLLIN.
- \$12990 **CONGRIO FUYON** TORTILLA DE HUEVO RELLENO CON CONGRIO Y CEBOLLIN.
- \$13990 **CONGRIO O MERLUZA AUSTRAL SHANGAI** ARREBOSADO FRITO, BAÑADO CON ALGAS, DIENTE DRAGON, CHAMP., PIMENTÓN Y CEBOLLÍN.
- \$13990 **SALMON SHANGAI** ARREBOSADO FRITO, BAÑADO CON ALGAS, DIENTE DRAGON, CHAMP., PIMENTÓN Y CEBOLLÍN.
- \$13990 **CONGRIO O MERLUZA AUSTRAL TERI** ARREBOSADO, SALTEADO CON BROCOLI, PIMENTON, CEBOLLA CON SALSA TERIYAKI Y SESAMO TOSTADO.
- \$13990 **SALMON TERI** ARREBOSADO, SALTEADO CON BROCOLI, PIMENTON, CEBOLLA CON SALSA TERIYAKI Y SESAMO TOSTADO.

TALLARRIN DE HARINA

- \$9500 **CHAUMIN ESPECIAL** CERDO, POLLO, CARNE, CAMARON, D. DRAGON, AJO, VERDS.
- \$8900 **CHAUMIN POLLO** D. DRAGON, AJO, VERDURAS SURTIDAS.
- \$8900 **CHAUMIN CARNE** D. DRAGON, AJO, VERDURAS SURTIDAS.

TALLARRIN DE ARROZ

- \$8900 **POLLO** DIENTE DRAGON, AJO, ZANAHORIA Y CEBOLLIN.
- \$8900 **CARNE DIENTE DRAGON**, AJO, ZANAHORIA Y CEBOLLIN
- \$9600 **CAMARON DIENTE DRAGON**, AJO, ZANAHORIA Y CEBOLLIN

ACOMPAÑAMIENTOS

- \$2790 **CHAUFAN** ARROZ BLANCO, HUEVO, POLLO, CEBOLLIN.
- \$2790 **SALTEADO** ARROZ BLANCO CON MIX VERDURAS Y CEBOLLIN.
- \$2600 **PAIFAN** ARROZ BLANCO.
- \$5900 **CHAUMIN** TALLARRIN DE HARINA.
- \$8200 **CHAUFAN ESPECIAL** 2 PERS, ARROZ, POLLO, CARNE, CAMARON, DIENTE DRAGON Y VERDURAS

VEGETARIANOS

- \$10800 **PAD THAI VEGETARIANO** Noodles de Arroz Acompañado con Tofu, Champiñones, Pimienta, Zapallo Italiano, Cebollín, Cilantro y Mani Tostado.
- \$7900 **TOFU AGRIDULCE** Tofu Arrebozado y Servido con Salsa Teriyaki, Cebolla, Pimentón.
- \$7900 **CHAMPIÑÓN AGRIDULCE** Champ. Arrebozado y Servido con Salsa Teriyaki, Cebolla, Pimentón.
- \$8000 **FETUCCINI VEGETARIANO** Tallarrín de Arroz. Salteado con Verduras de la Temporada.
- \$8200 **PAX POI CHOI** Verduras Surtidas de la Temporada, Champiñones, Fanci, Algas y Diente Dragón.
- \$7200 **CHAPSUI VERDURAS** Verduras Surtidas de la Temporada.

CHAPSUI VERDURAS DE LA TEMPORADA CON ...

- \$9300 **ESPECIAL** CARNE, POLLO, CHAMPIÑONES Y ALMENDRAS.
- \$7900 **CARNE**
- \$7900 **POLLO**
- \$9900 **CAMARON**
- \$10900 **CONGRIO o MERLUZA AUSTRAL**

MENU

MENU UNO \$ 13800

- 2 Unid. Arrollado Prim.
- 1 Carne Mongoliana
- 1 Arroz Chaufan

MENU DOS \$ 26900

- 1 Arrollado Prim. 5 unidades
- 1 Carne Mongoliana
- 1 Pollo Chiten
- 2 Arroz Chaufan

MENU TRES \$ 41900

- 1 Arrollado Prim. 5 unidades
- 1 Wantan 8 unidades
- 1 Carne Mongoliana
- 1 Pollo Chiten
- 1 Chaumin Especial
- 3 Arroz Chaufan

MENU CUATRO \$ 51900

- 1 Arrollado Prim. 5 unidades
- 2 Wantan 16 unidades
- 1 Carne Mongoliana
- 1 Pollo Chiten
- 1 Chaumin Especial
- 1 Chapsui Carne
- 4 Arroz Chaufan