

The logo for Tanoshii Japanese Cuisine is centered within a large, textured gold circle. The word "Tanoshii" is written in a white, stylized font, with a red and white circular emblem integrated into the letter 'o'. Below the main name, the words "JAPANESE CUISINE" are written in a smaller, white, sans-serif font.

Tanoshii
JAPANESE CUISINE

The Japanese word "楽しい" (Tanoshii), meaning "fun" or "enjoyable", is written in a large, bold, gold-colored font. The characters are stylized with a slight shadow effect. The background of the entire image features a dark, starry night sky with a large, stylized wave in shades of gold and dark blue at the bottom, reminiscent of the Great Wave off Kanagawa.



山珍海味

楽しい

EL ÉXTASIS DE COMER
THE ECSTASY OF EATING

“TANOSHII” (楽しい), UN TÉRMINO JAPONÉS QUE SIGNIFICA “AGRADABLE” O “DIVERTIDO”, EL SECRETO DE LA ALEGRÍA Y EL PLACER. EMBÁRCATE EN UN VIAJE PARA DESCUBRIR TANOSHII A TRAVÉS DE NUESTRA COCINA JAPONESA DE FUSIÓN. DELEITA TUS SENTIDOS Y DESCUBRE EL VERDADERO UMAMI.

TANOSHII” (楽しい), A JAPANESE TERM THAT MEANS “ENJOYABLE” OR “FUN”. THE SECRET TO JOY AND PLEASURE. EMBARK ON A JOURNEY TO DISCOVER TANOSHII THROUGH OUR FUSION JAPANESE CUISINE. TREAT YOUR SENSES AND REVEAL THE TRUE UMAMI.



ENTRADAS

APPETIZERS



**SPRING ROLLS
DE CAMARÓN**
SHRIMP SPRING ROLLS
COP\$ 37.000

Rellenos de camarón salteado con albahaca y
vegetales al wok, servido con relish de mango.
*Sauteed Shrimp Stuffed with Basil and
Vegetables at wok, served with mango relish.*

EGG ROLLS DE POLLO
CHICKEN EGG ROLLS
COP\$ 35.000

Rellenos de pollo y vegetales al wok, en salsa
de chile dulce.
*Chicken and vegetables wok stir fried stuffing,
served with sweet chili sauce*

GYOZAS
COP\$ 39.000

Dumplings de cerdo, camarón y vegetales. Salsa
de soya, vinagre, mostaza y togarashi.
*Pork, shrimp and vegetable dumplings. Soy
sauce, vinegar, mustard and togarashi.*

GYOZAS DE SETAS
MUSHROOM GYOZAS
COP\$ 39.000

Dumplings sellados y al vapor, sobre cappuccino
de champiñones y pasta de trufa negra.
*Pan seared and steamed dumplings, over
mushrooms cappuccino and black truffle paste.*

LANGOSTINO TEMPURA
*TEMPURA JUMBO
SHRIMP*
COP\$ 67.000

Langostinos crocantes con salsa tempura
japonesa y de chile dulce.
*Tempura jumbo shrimp with tempura souce and
sweet chilli sauce.*

ENTRADAS

APPETIZERS



TIRADITO
COP\$ 40.000

Cortes delgados de pez blanco en salsa de ají amarillo, aguacate y escamas de papa crocante.
White fish slices with leche de tigre, yellow chili sauce and crispy potato flakes.

TATAKI DE ATÚN
TUNA TATAKI
COP\$ 75.000

Cortes finos de atún sellado en pimienta y togarashi. Ensalada de mango, cebolla y cilantro. Mostaza curry y salsa ponzu.
Fine cuts of tuna seared in pepper and togarashi. Mango, onion and coriander salad. Curry mustard and ponzu sauces

CEVICHE EN CONTRASTE
COP\$ 55.000

Camarones crocantes y robalo en leche de tigre, cilantro, cebolla, ají y mango. Con patacones de plátano.
Crispy shrimp with fish, leche de tigre, cilantro, onion, hot chili and mango; with fried green plantains.

MAGRET DE PATO
CURADO
COP\$ 75.000

Sellado en plancha caliente, con salsa de arándanos y te negro, aguacate quemado y topping de espinaca crocante.
Sealed on a hot griddle, with blueberry sauce and black tea, burnt avocado and crispy spinach topping.



ENSALADAS

SALADS



**TEMPURA DE POLLO Y
MARACUYÁ**
*TEMPURA CHICKEN
AND PASSION FRUIT*
COP\$ 49.000

Pollo salteado, hojas asiáticas, cebolla roja, mango, aguacate, aderezo de maracuyá y hierbabuena.
Sautéed chicken, Asian leaves, red onion, mango, avocado, passion fruit and peppermint dressing

SAKE
COP\$ 52.000

Salmón fresco, lechugas, mango, cebolla, maní, edamame, hierbabuena, cilantro y vinagreta thai.
Fresh salmon, lettuce, mango, onion, mint, coriander and thor vinaigrette.

ENSALADA DE ALGAS
SEAWEED SALAD
COP\$ 33.000

Algas marinas, lechugas asiáticas, aguacate y salsa ponzu.
Seaweed, asian lettuce, avocado and ponzu sauce.

**CAMARÓN Y
TENTÁCULOS AL WOK**
*SHRIMP AND
OCTOPUS WOK*
COP\$ 85.000

Mix de lechugas asiáticas, camarón, pulpo, mango, raíz, aguacate aderezado con reducción de naranja.
Mix of Asian lettuce, shrimp, octopus, mango, root, avocado seasoned with orange reduction.

KUDAMONO
COP\$ 65.000

Camarones apanados, kanikama, salmón, atún, aguacate, lechugas, mayonesa picante y aceite de ajonjolí.
Kanikama, salmon, tuna, breaded shrimp, avocado, lettuce, spicy-mayo, and sesame oil.

SOPAS

SOUPS



TOM YAM KHUNG
COP\$ 60.000

Sopa thai de camarones, hojas de lima kaffir, champiñones, ajo-ají, leche de coco, tomate y cilantro.
Thai shrimp soup, kaffir lime leaves, mushrooms, garlic chili sauce, coconut milk, tomato and coriander.

RAMEN DE CERDO
PORK RAMEN
COP\$ 47.000

Panceta de cerdo, pasta ramen, cebolla, alga nori, togarashi, huevo, champiñón y aceite de cebolla larga.
Pork belly, ramen, chives, nori, togarashi, egg, mushroom and chives oil.

TSURAI
COP\$ 47.000

Caldo de pollo y vegetales picante, pollo, bok choy salteado, noodles, cebolla larga y tofu asado aromatizado con aceite de cebolla y ajonjolí.
Spicy chicken and vegetable broth, chicken, sautéed bok choy, noodles, long onion and roasted tofu flavored with onion and sesame oil.

PLATOS PRINCIPALES

MAIN DISHES



POLLO KUNG PAO
KUNG PAO CHICKEN
COP\$ 63.000

Salteado al wok con pimentón, guisantes, cebolla roja, jengibre, pimienta szechuan, maní, vinagre chino, soya, ajo, ají. Servido con arroz jazmín.
Sautéed in the wok with paprika, peas, red onion, ginger, szechuan pepper, peanuts, chinese vinegar, soy, garlic, chili. Served with jasmine rice.

COSTILLAS COREANAS
KOREAN RIBS
COP\$ 72.000

Costillas de cerdo baby back, salsa de chile picante, espinacas, raíces chinas marinadas, arroz salteado con vegetales.
Baby back pork ribs, hot chili sauce, spinach, marinated chinese roots, sautéed rice with vegetables.

PLATOS PRINCIPALES

MAIN DISHES

**SALMÓN EN
SALSA KATSU**
KATSU SALMON
COP\$ 75.000

Cocido en miso, servido en salsa katsu,
sobre nido de ramen al wok con vegetales.
*Cooked in miso, served in katsu sauce,
on wok ramen nest with vegetables.*

PESCADO TOM YAM
TOM YAM WHITE FISH
COP\$ 75.000

Filete de pescado blanco a la plancha con salsa
thai de leche de coco, lima khaffir, limonaria y ají
amarillo. Puré de zanahorias, edamame
salteado y tallos de cebolla larga confitados.
*Grilled white fish fillet with thai sauce of coconut
milk, khaffir lime, lemongrass and yellow pepper.
Pure carrots, sautéed edamame and
candied long onion stalks.*

PULPO GARI
GARI OCTOPUS
COP\$ 89.000

Salteado en salsa oscura de jengibre,
servido con papas, vegetales al wok. En crema
de ají amarillo.
*Sautéed in dark ginger sauce, served with
potatoes, wok vegetables. In yellow
pepper cream.*

ENTRAÑA
OUTSKIRT
COP\$ 90.000

Entraña a la plancha acompañada de vegetales
al wok y zanahoria crocante.
*Grilled outskirt accompanied by wok vegetables
and crispy carrot.*



FIDEOS

NOODLES



NOODLES CURRY COP\$ 65.000

Noodles al wok con lomo de res, pollo, langostinos, pimienta, cebolla, zanahoria salteados con salsa de ostras y curry.
Sautéed pasta with chicken, beef tenderloin, shrimp, mushrooms, carrot, stir-fried with oyster sauce and curry.

SINGAPUR COP\$ 55.000

Fideos de arroz salteados con cerdo, pollo, camarón, apio, cebollas, pimentón, zanahoria, salsa de ajo picante y curry.
Stir-fried rice noodles with pork, chicken, shrimp, celery, onions, paprika, carrot, spicy garlic sauce and curry.

PANCETA AHUMADA SMOKED PORK BELLY COP\$ 55.000

Glaseada en salsa de naranja sobre fideos de arroz salteados con setas, huevo, vegetales, cilantro y albahaca.
Glazed in orange sauce. Stir-fried rice noodles with mushrooms, egg, vegetables, coriander and basil.

CURRY TAILANDÉS

THAI CURRY



**CURRY VERDE
DE POLLO**
*CHICKEN GREEN
CURRY*
COP\$ 55.000

Leche de coco, papa, cebolla, pimentón, marañón y cilantro. Servido con arroz jazmín.
Coconut milk, potato, onion, paprika, cashew and coriander. Served with jasmine rice.

**CURRY VERDE DE
TOFU Y HONGOS**
*TOFU AND MUSHROOMS
GREEN CURRY*
COP\$ 50.000

Tofu, champiñón, pimentón, cebolla y leche de coco. Servido con arroz jazmín.
Tofu, mushrooms, onion, bell pepper and coconut milk. Served with jasmine rice.

**PESCADO AL
CURRY ROJO**
*FISH WITH RED
CURRY*
COP\$ 71.000

Tilapia apanada en curry rojo cremoso. Servido sobre arroz jazmín.
Breaded tilapia with cream red curry sauce. Served with jasmine rice.

MARISCOS AL CURRY
CURRY RED SELFISH
COP\$ 71.000

Camarones, calamar, langostinos, mejillones negros, cebolla, pimentón, zanahoria. Salteados al wok con salsa de curry rojo acompañado de arroz jazmín.
Shrimp, squid, prawns, black mussels, onion, paprika, carrot. Sautéed in the wok with red curry sauce with jasmine rice.

ARROCES

RICES

CANTONÉS DE POLLO

COP\$ 39.000

CHICKEN CANTONESE FRIED RICE

CANTONÉS MIXTO DE POLLO Y CAMARÓN

COP\$ 59.000

MIXED CHICKEN AND SHRIMP CANTONESE FRIED RICE

CANTONÉS DE CAMARÓN

SHRIMP CANTONESE FRIED RICE

COP\$ 55.000

Arroz al wok, cebollín, cebolla, pimentón, hierbabuena, cilantro, champiñon, raíz china, huevo y soya dulce.
Wok stir-fried rice, chives, onion, bell pepper, spearmint, coriander, mushrooms, soybean sprouts, beaten eggs and soy sauce.

YANG ZHOU

COP\$ 59.000

Arroz frito, camarones, cerdo rostizado, huevos, guisantes, lechuga, raíces chinas y chorizo rojo.
Fried rice, shrimp, roast pork, eggs, peas, lettuce, chinese roots and red chorizoe.

HIMITSU

COP\$ 45.000

Arroz al wok, cebolla larga, cebolla, champiñón, panceta ahumada y raíz.
Wok rice, long onion, onion, mushroom, smoked bacon and chinese roots.

NASI GORENG DE LANGOSTINOS

JUMBO SHRIMP NASI GORENG

COP\$ 75.000

Arroz al wok, cebolla, albahaca, cilantro, pimentón, soya, sambal de pimientos y huevo frito.
Wok stir-fried rice, onion, basil, coriander, bell pepper, soy sauce, pepper sambal sauce and fried egg.

ARROZ CON VEGETALES

RICE WITH VEGETABLES

COP\$ 35.000

Salteado de vegetales en salsa teriyaki, tofu, sobre una cama de arroz al wok.
Sautéed vegetables in teriyaki sauce, tofu, on a bed of wok rice.

ARROZ THAI

THAI RICE

COP\$ 55.000

Arroz al wok, langostinos, calamares, camarones, mejillones, zanahoria, cebolla, zucchini, leche de coco y curry amarillo.
Jumbo shrimp, squids, shrimp, mussels, carrot, onion, zucchini, coconut milk and thai yellow curry.

DON

BOWL



POKE DON
COP\$ 65.000

Bowl de salmón en salsa ponzu de cilantro, atún en salsa poke, edamame, aguacate, pepino, rábano y wakame sobre arroz gohan.
Salmon in coriander ponzu sauce, tuna with poke marinade, edamame, avocado, cucumber, wakame, radish and gohan rice.

DOMBURI DE POLLO Y LOMO
CHICKEN AND TENDERLOIN
COP\$ 55.000

Salteados con cebolla, jengibre, soya, ajo y aceite de ajonjolí picante, servido sobre bowl de arroz gohan y jengibre rosado.
Wok stir-fried with onion, ginger, soy, garlic, spicy sesame oil, served over a bowl of gohan rice and pink ginger.

IKIGAI
COP\$ 35.000

Bowl de vegetales tempurizados: zanahoria, papa, remolacha, cebolla larga, cebolla, acompañado de salsa tempura.
Bowl tempura vegetables: carrot, potato, beets, long onion, onion, accompanied by tempura sauce.

MONGOLIAN BEEF
COP\$ 63.000

Lomo de res, pimentón, cebolla, cebolla larga confitada, con salsa mongolian al wok, acompañado de arroz Jazmín.
Beef tenderloin, paprika, onion, candied long onion, with mongolian sauce wok, accompanied by Jasmine rice.



SUSHI



RAINBOW
COP\$ 52.000

Kanikama, aguacate, pepino y mayonesa picante.
Cubierto con salmón, atún, pez cola amarilla y aguacate.
Kanikama, avocado, cucumber, spicy-mayo. Covered with salmon, tuna, yellow tail fish and avocado.

EBI CRISPY
COP\$ 54.000

Langostinos apanados, aguacate, pepino y ajonjolí.
Breaded prawns, avocado, cucumber and sesam.

OJO DE TIGRE
COP\$ 54.000

Kanikama, atún, salmón, ajonjolí y mayonesa picante.
Kanikama, tuna, salmon, sesame and spicy-mayo.

PHILADELPHIA
COP\$ 38.000

Salmón y queso crema.
Salmon and cream cheese

CALIFORNIA
COP\$ 42.000

Kanikama, aguacate, pepino. Cubierto con masago y ajonjolí.
Kanikama, avocado, cucumber. Topped with masago and sesame seeds.

DRAGON
COP\$ 59.000

Langostino apanado y cebollín. cubierto con aguacate, masago, mayonesa picante y kanikama crocante.
Breaded prawn and chives. topped with avocado, masago, spicy-mayo and crunchy kanikama

TUNA SAKE
COP\$ 49.000

Rollo sin arroz, apanado, relleno de kanikama, cebollín, queso crema envuelto en salmón.
Roll without rice, breaded, stuffed with kanikama, chives, cream cheese wrapped in salmon.

UNAGI ROLL
COP\$ 54.000

Kanikama, aguacate y pepino. Topping de anguila.
Kanikama, avocado and cucumber. Topped with eel.

KUNSEI ROLL
COP\$ 54.000

Salmón ahumado, cebollín, pepino, queso crema, cubierto de aguacate con salsa de anguila.
smoked salmon, chives, cucumber, cream cheese, topped with avocado with eel sauce.

SUSHI

TENTACIÓN
COP\$ 59.0000

Langostinos apanados en coco, anguila, cebollín y mayonesa picante. Cubierto con aguacate y salsa de anguila.
Coco breaded jumbo shrimp, eel, chives, and spicy-mayo. Covered with avocado and unagi sauce.

KIURI ROLL
COP\$ 59.000

Roll sin arroz con salmón, atún, kanikama y aguacate. Envuelto en pepino y salsa ponzu.
Salmon, tuna, kanikama, avocado and ponzu sauce. Wrapped in cucumber without rice.

VEGGIE ROLL
COP\$ 35.000

Tofu apanado, pepino, zanahoria. Cubierto de aguacate y topping de wakame.
Breaded tofu, cucumber, carrot. Topped with avocado and wakame topping

SUSHI ROLLS ESPECIALES

ESPECIAL SUSHI ROLLS

ALASKA ESPECIAL
SPECIAL ALASKA
COP\$ 64.000

Salmón, aguacate, queso crema y cebollín. Cubierto con wakame y huevas de salmón.
Salmon, avocado, cream cheese and chives. Topped with wakame and salmon roe.

DINAMITA ROLL
COP\$ 64.000

Kanikama, aguacate, pepino, masago. Topping de ensalada dinamita.
Kanikama, avocado, cucumber, masago. Dynamite salad topping.

YAKEEDO
COP\$ 64.000

Relleno de kanikama, aguacate, cebollín, cubierto de salmón flameado en salsa dinamita con topping de wakame y masago.
Stuffed with kanikama, avocado, chives, covered with salmon flamed in dynamite sauce with topping of wakame and masago.

IZUMI ROLL
COP\$ 64.000

Salmón, kanikama, queso crema, cebollín, masago. Topping de camarón apanado en salsa Fuji.
Salmon, kanikama, cream cheese, chives, masago. Fuji sauce breaded shrimp topping.

SUSHI ROLLS ESPECIALES

ESPECIAL SUSHI ROLLS

COLOMBIAN ROLL COP\$ 64.000

Pargo apanado, queso crema y aguacate. Cubierto con plátano maduro, salsa de anguila.
Breaded snapper, cream cheese and avocado. Topped with ripe banana, eel sauce.

OASIS ROLL COP\$ 64.000

Langostino apanado, anguila y cebollín. Cubierto de salmón, atún y topping de wakame y dinamita.
Breaded jumbo shrimp, eel and chives. Covered with salmon, tuna, wakame and dynamite topping.

EXPLOSION ROLL COP\$ 64.000

Langostinos apanados , ensalada dinamita, cubierto de aguacate, masago y crocantes de tempura.
Breaded prawns, dynamite salad, topped with avocado, masago and crispy tempura.

STEAK ROLL COP\$ 64.000

Relleno de tartar de angus y aguacate, cubierto de lomo gratinado, pasta de trufa negra y alcaparra crocante.
Stuffed with angus tartar and avocado, covered with gratin tenderloin slices, black truffle paste and crispy caper.

KAMIKAZE ROLL COP\$ 64.000

Salmón nori tempurizado, queso crema, ensalada dinamita. Cubierto con masago.
Nori tempura salmon, cream cheese, dynamite salad. Covered with masago.

SPICY TUNA COP\$ 64.000

Relleno de aguacate, cebollin con topping de atun, cebollin, aceite de sésamo y salsa picante.
Stuffed with avocado, chives with tuna topping, chives, sesame oil and hot sauce.

UNAGUI GUNKAN COP\$ 64.000

Arroz crocante con sriracha, envuelto en salmón. Con gratinado de anguila, queso crema y nuez pecan tostada. X 4 Uds.
Crispy rice with sriracha, wrapped in salmon. Topped with eel gratin, cream cheese and toasted pecan. X 4 Units

SASHIMI

CORTES DE PESCADO FRESCO (5 PIEZAS)

SLICED FRESH FISH (5 PIECES)

- | | |
|---|--------------|
| • SAKE: SALMÓN / SALMON | COP\$ 42.000 |
| • MAGURO: ATÚN / TUNA | COP\$ 70.000 |
| • TAKO: PULPO / OCTOPUS | COP\$ 70.000 |
| • HAMACHI / COLA AMARILLA / YELLOW TAIL | COP\$ 75.000 |
| • UNAGI: / ANGUILA / EEL | COP\$ 70.000 |

NIGURI

CORTES DE PESCADO FRESCO SOBRE ARROZ (2 PIEZAS)

FRESH FISH CUTS ON RICE (2 PIECES)

- | | |
|--|--------------|
| • SAKE: SALMÓN / SALMON | COP\$ 22.000 |
| • MAGURO: ATÚN / TUNA | COP\$ 37.000 |
| • TAKO: PULPO / OCTOPUS | COP\$ 40.000 |
| • HAMACHI / COLA AMARILLA / YELLOW TAIL | COP\$ 43.000 |
| • KANIKAMA : SURIMI DE CANGREJO / SURIMI CRAB | COP\$ 22.000 |
| • UNAGI : ANGUILA / EEL | COP\$ 43.000 |
| • EBI : LANGOSTINOS / JUMBO SHRIMP | COP\$ 43.000 |
| • SALMON AHUMADO / SMOKED SALMON | COP\$ 38.000 |
| • MASAGO / HUEVOS DE PEZ CAPELÁN / CAPELIN ROE | COP\$ 43.000 |

NIGURI

NIGUIRI TATAKI
COP\$ 43.000

Atún sellado en togarashi y ajonjolí, con topping de ikura.
Tuna sealed in togarashi and sesame, with ikura topping.

NIGIRI TRUFADO
TRUFFLED NIGIRI
COP\$ \$43.000

Niguri de salmón con costra de nori y togarashi. Topping de trufa negra y tobiko. X 2 uds.
Salmon with nori and togarashi crust. Black truffle and tobiko topping. X 2 pcs

GUNKAN DE SALMÓN
SALMON GUNKAN
COP\$ \$43.000

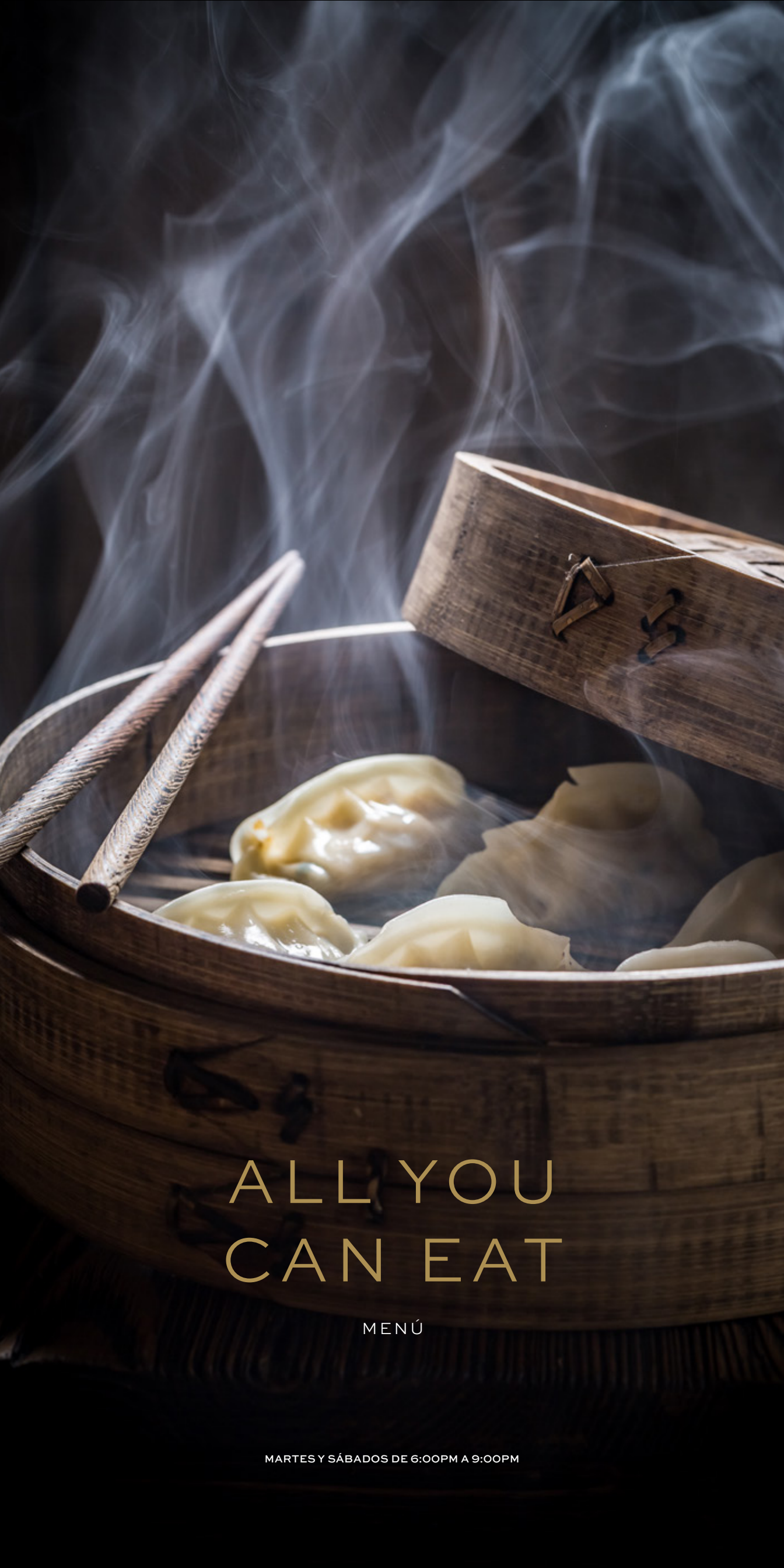
Arroz sellado, tartar de salmón, aguacate, ají y reducción de maracuyá. X2 uds.
Pan sealed rice, salmon tartare, avocado, chili pepper and passion fruit reduction. X 2 pcs

HOSOKAPAMAKI
COP\$ 40.000

Hosomaki relleno con pepino, tatar salmón, aguacate con topping de nueces picantes y salsa de anguila.
Hosomaki stuffed with cucumber, salmon, avocado tartare with spicy walnut topping and eel sauce.

SAN
COP\$ 43.000

Trilogía de arroz crocante con topping de pasta dinamita y aguacate, tartar de salmón en teriyaki, tartar de atún y cebollín.
Crispy rice trilogy with dynamite paste and avocado topping, salmon tartare in teriyaki, tuna tartare and chives.



ALL YOU CAN EAT

MENÚ

MARTES Y SÁBADOS DE 6:00PM A 9:00PM

ENTRADAS

APPETIZERS

**SPRING ROLLS
DE CAMARÓN**
SHRIMP SPRING ROLLS

Rellenos de camarón salteado con albahaca y
vegetales al wok, servido con relish de mango.
*Sauteed Shrimp Stuffed with Basil and
Vegetables at wok, served with mango relish.*

EGG ROLLS DE POLLO
CHICKEN EGG ROLLS

Rellenos de pollo y vegetales al wok, en salsa
de chile dulce.
*Chicken and vegetables wok stir fried stuffing,
served with sweet chili sauce*

**CEVICHE EN
CONTRASTE**

Camarones crocantes y robalo en leche de tigre,
cilantro, cebolla, ají y mango. Con patacones
de plátano.
*Crispy shrimp with fish, leche de tigre, cilantro,
onion, hot chili and mango; with fried
green plantains.*

MARTES Y SÁBADOS DE 6:00PM A 9:00PM

*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA
ALL OUR PRICES INCLUDE TAXES

ENSALADAS

SALADS



POLLO MARACUYÁ
*CHICKEN AND
PASSION FRUIT*

Pollo salteado, hojas asiáticas, cebolla roja, mango, aguacate, aderezo de maracuyá y hierbabuena.
Sautéed chicken, Asian leaves, red onion, mango, avocado, passion fruit and peppermint dressing

SAKE

Salmón fresco, lechugas, mango, cebolla, maní, edamame, hierbabuena, cilantro y vinagreta thai.
Fresh salmon, lettuce, mango, onion, mint, coriander and thor vinaigrette.

ENSALADA DE ALGAS
SEAWEED SALAD

Algas marinas, lechugas asiáticas, aguacate y salsa ponzu.
Seaweed, asian lettuce, avocado and ponzu sauce.

SOPAS

SOUPS



RAMEN DE CERDO
PORK RAMEN

Panceta de cerdo, pasta ramen, cebolla, alga nori, togarashi, huevo, champiñón y aceite de cebolla larga.
Pork belly, ramen, chives, nori, togarashi, egg, mushroom and chives oil.

MARTES Y SÁBADOS DE 6:00PM A 9:00PM

*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA
ALL OUR PRICES INCLUDE TAXES

PLATOS PRINCIPALES

MAIN DISHES

POLLO KUNG PAO
KUNG PAO CHICKEN

Salteado al wok con pimentón, guisantes, cebolla roja, jengibre, pimienta szechuan, maní, vinagre chino, soya, ajo, ají. Servido con arroz jazmín.
Sautéed in the wok with paprika, peas, red onion, ginger, szechuan pepper, peanuts, chinese vinegar, soy, garlic, chili. Served with jasmine rice.

DOMBURI DE POLLO Y LOMO
CHICKEN AND LOIN DOMBURI

Salteados con cebolla, jengibre, soya, ajo, aceite de ajonjolí picante, servido sobre bowl de arroz gohan y jengibre rosado.
Wok stir fried with onion, ginger, soy, garlic, spicy sesame oil, served over a bowl of gohan rice and pink ginger.

COSTILLAS COREANAS
KOREAN RIBS

Costillas de cerdo baby back, salsa de chile picante, espinacas, raíces chinas marinadas, arroz salteado con vegetales.
Baby back pork ribs, hot chili sauce, spinach, marinated chinese roots, sautéed rice with vegetables.

FIDEOS

NOODLES

SINGAPUR

Fideos de arroz salteados con cerdo, camarón, apio, cebollas, pimentón, zanahoria, salsa de ajo picante y curry.
Stir-fried rice noodles with pork, chicken, shrimp, celery, onions, paprika, carrot, spicy garlic sauce and curry.

MARTES Y SÁBADOS DE 6:00PM A 9:00PM

*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA
ALL OUR PRICES INCLUDE TAXES

CURRY



**CURRY VERDE
DE POLLO**
*CHICKEN GREEN
CURRY*

Leche de coco, papa, cebolla, pimentón,
marañón y cilantro. Servido con arroz jazmín.
*Coconut milk, potato, onion, paprika, cashew
and coriander. Served with jasmine rice.*

**CURRY VERDE DE
TOFU Y HONGOS**
*TOFU AND MUSHROOMS
GREEN CURRY*

Tofu, champiñón, pimentón, cebolla y leche de
coco. Servido con arroz jazmín.
*Tofu, mushrooms, onion, bell pepper and coconut
milk. Served with jasmine rice.*

**PESCADO AL
CURRY ROJO**
*FISH WITH RED
CURRY*

Tilapia apanada en curry rojo cremoso.
Servido sobre arroz jazmín.
*Breaded tilapia with cream red curry sauce.
Served with jasmine rice.*

ARROCES

NOODLES



**CANTONÉS
DE POLLO**

Arroz al wok, cebollín, cebolla, pimentón,
hierbabuena, cilantro, champiñón,
raíz china, huevo y soya dulce.
*Wok stir fried rice, chives, onion, bell pepper,
spearmint, coriander, mushrooms, chinese root
sprouts, beaten eggs and soy sauce.*

YANG ZHOU

Arroz frito, camarones, cerdo rostizado, huevos,
guisantes, lechuga, raíces chinas y chorizo rojo.
*Fried rice, shrimp, roast pork, eggs, peas, lettuce,
chinese roots and red chorizo.*

MARTES Y SÁBADOS DE 6:00PM A 9:00PM

*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA
ALL OUR PRICES INCLUDE TAXES

SUSHI



OJO DE TIGRE

Kanikama, atún, salmón, ajonjolí y mayonesa picante.
Kanikama, tuna, salmon, sesame and spicy-mayo.

PHILADELPHIA

Salmón y queso crema.
Salmon and cream cheese

CALIFORNIA

Kanikama, aguacate, pepino. Cubierto con masago y ajonjolí.
Kanikama, avocado, cucumber. Topped with masago and sesame seeds.

DRAGON

Langostino apanado y cebollín. cubierto con aguacate, masago, mayonesa picante y kanikama crocante.
Breaded prawn and chives. topped with avocado, masago, spicy-mayo and crunchy kanikama

VEGGIE ROLL

Tofu apanado, pepino, zanahoria. Cubierto de aguacate y topping de wakame.
Breaded tofu, cucumber, carrot. Topped with avocado and wakame topping.

DINAMITA ROLL

Kanikama, aguacate, pepino, masago. Topping de ensalada dinamita.
Kanikama, avocado, cucumber, masago. Dynamite salad topping.

IZUMI ROLL

Salmón, kanikama, queso crema, cebollín, masago. Topping de tilapia apanado salsa Fuji.
Salmon, kanikama, cream cheese, chives, masago. Fuji sauce breaded tilapia topping.

COLOMBIAN ROLL

Pargo apanado, queso crema y aguacate. Cubierto con plátano maduro, salsa de anguila.
Breaded snapper, cream cheese and avocado. Topped with ripe banana, eel sauce.

NIGIRIS

Salmón nori tempurizado, queso crema, ensalada dinamita. Cubierto con masago.
Nori tempura salmon, cream cheese, dynamite salad. Covered with masago.

MARTES Y SÁBADOS DE 6:00PM A 9:00PM

*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA
ALL OUR PRICES INCLUDE TAXES

ADVERTENCIA POR ALERGIAS

Si usted padece o posee alguna inquietud referente a alergias algún alimento, por favor alerte a su mesero antes de ordenar.

Consumir carnes, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, puede incrementar su riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server before ordering. Eating raw or undercooked meat, poultry, fish, shellfish, or eggs can increase your risk of getting a foodborne illness.

ADVERTENCIA DE PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al **10% DEL VALOR DE LA CUENTA** podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina en este establecimiento de comercio.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Cali para atender las inquietudes sobre el tema a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio en Cali o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

