

Tanoshii

JAPANESE CUISINE & BAR

和食と酒

楽しい

VER MENÚ | VIEW MENU

TUNA TARTAR

Atún maguro marinado con jengibre, cebollín, togarashi y salsa de ají dulce picante. Acompañado de aguacate, arroz salvaje inflado, manzana verde y láminas de pepino encurtido, sobre un espejo de mayonesa trufada.

Ginger marinated maguro tuna, chives, togarashi and sweet chili pepper sauce, avocado, crispy wild rice, green apple, pickled cucumber and truffled mayonnaise.

\$ 79.000

SASHIMI MIXTO / MIXED SASHIMI

Cortes de pescado fresco de salmón, atún, anguila y corvina.

Sliced fresh fish: salmon, tuna, eel and croaker.

\$ 120.000

LANGOSTINOS TEMPURA / TEMPURA PRAWNS

Langostinos crispy acompañados de salsa oriental y mayo dragón.

Crispy prawns with oyster sauce and dragon mayonnaise.

\$ 59.000

CALAMARES TEMPURA / TEMPURA SQUID RINGS

Calamares crispy, acompañado de chimichurri asiático y mayo dragón.

Tempura squid rings with Asian chimichurri and dragon mayonnaise.

\$ 39.000



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



PICANTE
SPICY

VER MENÚ | VIEW MENU

SPRING ROLLS

Rollos fritos rellenos de vegetales salteados al curry y soya, salsa de chile agridulce.

Fried rolls stuffed with curry and soy sautéed vegetables, sweet chili sauce.

\$ 39.000

GYOZAS DE CERDO / PORK GYOZAS

Empanadillas japonesas rellenas de pernil de cerdo y vegetales, condimentadas con jengibre, aceite de ajonjolí y salsa hoisin.

Japanese dumpling stuffed with pork and vegetables, flavored with ginger, sesame oil, and hoisin sauce.

\$ 43.000

GYOZAS DE CAMARÓN / SHRIMP GYOZAS

Empanadillas japonesas rellenas de camarón y vegetales, condimentadas con jengibre, salsa de pescado y salsa de ostras.

Japanese dumpling stuffed with shrimp and vegetables, flavored with ginger, fish and oyster sauce.

\$ 47.000

GYOZAS DE VEGETALES / VEGETABLES GYOZAS

Empanadillas japonesas rellenas de vegetales de temporada, condimentadas con salsa teriyaki, jengibre y salsa soya.

Japanese dumpling stuffed with vegetables, flavored with teriyaki sauce, ginger and soy sauce.

\$ 32.000

TRÍO DE GYOZAS / GYOZA TRIO

Gyozas fritas, rellenas de cerdo, camarón y vegetales, acompañadas de salsa gyoza, cebollín y sésamo.

Fried gyozas stuffed with pork, shrimp and vegetables, served with gyoza sauce, chives and sesame.

\$ 56.000



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



PICANTE
SPICY

VER MENÚ | VIEW MENU



SUSHI



PHILADELPHIA

Maki de salmón fresco, queso Philadelphia y pepino, cubierto con semillas de ajonjolí tostado.

Fresh salmon maki, Philadelphia cheese and cucumber, covered with white toasted sesame.

\$ 54.000

CALIFORNIA ROLL

Kanikama, pepino y aguacate, cubierto con masago.

Kanikama, cucumber and avocado, covered with masago.

\$ 56.000

KURISUMAGURO ROLL

Uramaki con atún fresco, sriracha y aguacate, cubierto de ajonjolí, topping de camarón crocante y salsa Fuji picante.

Fresh tuna Uramaki, sriracha and avocado, covered with sesame and crispy shrimp topping and spicy Fuji sauce.

\$ 68.000

VEGAN ROLL

Roll con champiñones salteados, zanahoria y aguacate, cubierto con espinaca y tempura crocante de remolacha.

Sautéed mushrooms, carrot and avocado, covered with spinach and crispy tempura red beet.

\$ 45.000



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



PICANTE
SPICY

VER MENÚ | VIEW MENU

EBI PASSION ROLL

Langostino crispy, aguacate, queso crema, cubierto de mango y salsa pasión.

Crispy prawn, avocado, cream cheese, covered with mango and passion sauce.

\$ 58.000

SUSHI PIZZA

Crocante de arroz, salsa dragón, aguacate, salmón ahumado, fuji y masago.

Crunchy rice, dragon sauce, avocado, smoked salmon, fuji and masago.

\$ 58.000

CEVICHE ROLL

Corvina tempura, cebollín, cubierto con pescado blanco, bañado en leche de tigre y ají amarillo.

Tempura croaker, chives, topped with croaker, leche de tigre and yellow pepper.

\$ 63.000

TIGER SPECIAL

Nori maki relleno de salmón, cangrejo, aguacate, cebollín y queso crema, cubierto con ensalada dinamita picante.

Nori maki stuffed with salmon, kani, avocado, chives and cream cheese, covered with spicy dynamite salad.

\$ 53.000



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



PICANTE
SPICY

VER MENÚ | VIEW MENU

DRAGON ROLL

Atún crispy, sriracha, cebolla larga, con cobertura de aguacate y ensaladilla de palmito de cangrejo.

Crispy tuna, sriracha, scallion, topped with crab stick salad and spicy mayonnaise.

\$ 68.000

OKINAWA

Arroz crocante, cebollín, salsa sriracha, envuelto en salmón fresco, gratinado de anguila y salsa unagui.

Crunchy rice, chives, sriracha sauce, salmon, eel, and unagui sauce.

\$ 48.000

NIGUIRI 2 UNIDADES / 2 PIECES

Ebi / Langostino
Ebi / Prawn

\$ 38.000

Maguro/Atún
Maguro / Tuna

\$ 33.000

Sake / Salmón
Sake / Salmon

\$ 33.000

TABLA DE NIGUIRIS (8 UNIDADES) NIGUIRI TABLE (8 PIECES)

\$ 92.000



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



PICANTE
SPICY

VER MENÚ | VIEW MENU

CÓCTELES

COCKTAILS

GUARO MULE

Aguardiente Antioqueño, sirope de jengibre, zumo de limón

Antioqueño Aguardiente, ginger sirup, lemon juice

\$ 37.000

SOUR PARCE

Ron Parce 8 años, sirope, zumo de limón, vino tinto

Antioqueño Aguardiente, ginger sirup, lemon juice

\$ 45.000

MINT COFFEE

Ron Bacardi, sirope, café expresso, cascós de limón, hierbabuena

Bacardi Rhum, sirup, expresso coffee, lemon, peppermint

\$ 37.000

CHOCO MARTINI

Vodka Absolut, licor de chocolate, crema de leche, jugo de arándanos

Absolut Vodka, chocolate liqueur, milk cream, cranberry juice

\$ 37.000

PATRONAS

Tequila Patrón, Limoncello, sirope de jengibre, kiwi

Patron Tequila, Limoncello, ginger sirup, kiwi

\$ 45.000

VER MENÚ | VIEW MENU

PIAMONTE

Frangelico, zumo de limón

Frangelico, lemon juice

\$ 37.000

READY

Sake G, Campari, sirope de limonaria, agua tónica

Sake G, Campari, lemongrass sirup, Tonic wáter

\$ 37.000

TEMPTATION

Ron Añejo Bacardi, sirope de maracuyá, triple sec, zumo de limón

Añejo Bacardi Rhum, passion fruit sirup, triple sec, lemon juice

\$ 37.000

APPLE MINT

Whisky Escocés, bols de mente, sirope, limón, hierbabuena

Scotch whiskey, mint bols, sirup, lemon and peppermint

\$ 37.000

ROADS GREEN

Tequila Jose Cuervo, zumo de limón, sirope de pepino, miel y tajín

Jose Cuervo Tequila, lemon juice, cucumber sirup, honey and tajín

\$ 37.000

GOLDEN TEA

Sake G, té de durazno, licor de durazno, zumo de limón, arándanos

Sake G, peach tea, peach liqueur, lemon juice, cranberry

\$ 37.000

CAIPI SAKE

Sake G, Gordon's London Dry Gin, Ron Bacardi Carta Blanca limón, azúcar de caña

Sake G, Gordon's London Dry Gin, Ron Bacardi Carta Blanca, lemon, cane sugar

\$ 37.000

MANSAKE

Sake G, Vodka Absolut sirope de manzanas verdes y rojas

Sake G, Absolut Vodka, green and red apple sirup

\$ 45.000

TROPICAL COFFEE

Ron Bacardi Carta Blanca, maracuyá, mango, jugo de naranja, tajín, café espresso, limón

Carta Blanca Bacardi Rhum, passion fruit, mango, Orange juice, tajín, espresso, lemon

\$ 37.000

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.

PROPINA

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, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado al momento de solicitar la cuenta, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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 de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: en Bogotá: 5920400 PBX: 5870000 Ext. 1190/1191, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165.

Todos nuestros precios incluyen impuestos.

ALLERGIES

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood shellfish or eggs may increase your risk of food borne illnesses.

TIP

Consumers are informed that this business establishment suggests its user a tip corresponding to 10% of the total check amount, with you may accept, reject or modify, according to your assessment of the service given. At the time of requesting your check, instruct your server whether you wish such value to be included on the check or point out the amount you would like to give as a tip. If you find any inconvenience with the tip charge, please contact the Helpline of the Superintendence of Industry and Trade to file your claim at the following phone number: In Bogota 5870000 Ext. 1190/1191, for the rest of the country, toll free number: 018000 910165.

All our prices include taxes.

