

SUGERENCIAS DEL CHEF

SELECCIÓN DE LOS PLATILLOS INSIGNIA QUE NO PUEDES DEJAR PASAR

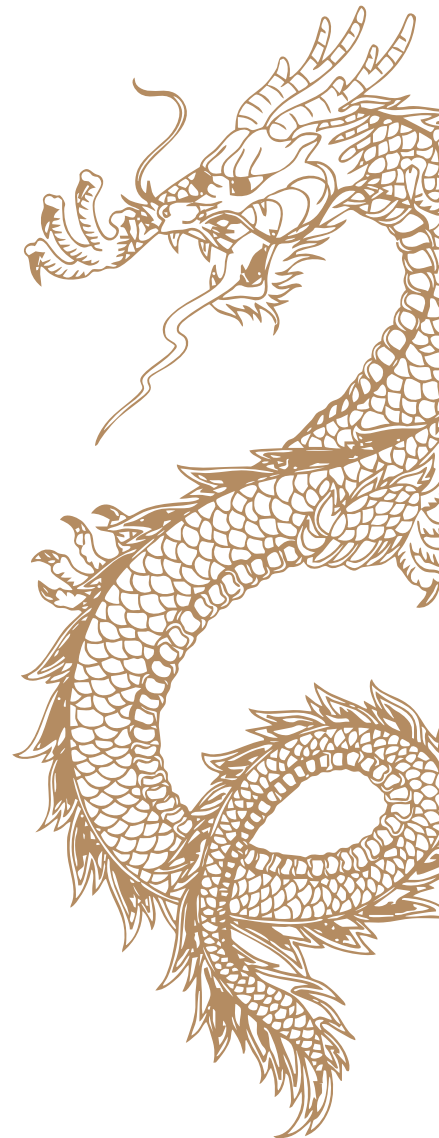
NIGIRI SAMPLER	\$792
6 piezas de nigiri y rollo tradicional, selección del chef	
SASHIMI TORRES	\$890
Sashimi de 7 proteínas de máxima frescura	
TAI NI SOOSU - HUACHINANGO	\$850
1 kg asado en dos salsas de chiles orientales	
WAGYU JAPONÉS A5 (Una experiencia premium con la carne más exclusiva del mundo)	
Nigiri \$490 Sashimi de 150 gr de la más alta calidad \$1980	
KING CRAB ALASKA	\$1430
Exquisita pata de cangrejo real	
SPICY FISH	\$690
Pescado tempura con el mejor sabor oriental	
CEVICHE DIABLO	\$450
Pulpo frito, cangrejo, limón, chile serrano y cilantro	
KING ROLL	\$890
King Crab, aguacate, wagyu, caviar, trufa fresca y hojuelas de oro	

PARA EMPEZAR

ENTRADAS IDEALES PARA COMPARTIR

BROCHETAS 1 PZ		CAMARONES ROCA	\$363
Kushiage de queso gouda	\$75	Tempura bañados en mayonesa spicy	
Kushiage de plátano con queso	\$70	ALMEJA CHOCOLATA	\$274
Kushiage de camarón con queso crema	\$89	Asada con mantequilla de ajo-echalote, espinaca y cangrejo	
EDAMAMES NATURALES	\$169	TARTAR DE ATÚN	\$341
Al vapor con sal maldon		Atún con soya trufada, cebollín, arroz crujiente arare y aguacate	
EDAMAMES ASADOS	\$169	TOSTADAS DE ATÚN	\$242
Salteado con mantequilla de ajo-echalote y soya		Wonton crujiente con atún spicy, aguacate y poro frito	
HONGOS ROSTIZADOS AL WOK	\$198	BAO TRILOGÍA	\$462
Mix de hongos con ponzu y ajonjolí		BAO PORK BELLY Salsa especial de la casa, lechuga, zanahoria y cebollín	
COLES DE BRUSELAS FRITAS	\$182	BAO PATO CONFITADO Salsa teriyaki, pepino, mayonesa japonesa y cacahuete	
Crujientes con ponzu y sichimi		BAO SOFT SHELL CRAB TEMPURA Guacamole, mayo spicy y cebollín	
SUSHI CAKE	\$259		
Tobiko, aguacate y cebollín sobre arroz frito			
ATÚN SPICY SALMÓN SPICY HAMACHI SPICY			
CAMARONES COCO	\$395		
Pan-coco frito con salsa de mango ligeramente picante			

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA



POKE BOWLS

EL BALANCE PERFECTO EN UN BOWL

Arroz, aguacate, pepino, ensalada de alga, queso crema, mango, araré

ATÚN \$350 | SALMÓN-\$370 | HAMACHI -\$390

TEPPANYAKI

MAR Y TIERRA

\$429

Pollo, camarón y vegetales

DEL CORRAL

\$654

Rib eye angus, tuétano y vegetales

MARINO

\$583

Camarón, pulpo y vegetales

MIXTO ESPECIAL

\$715

Rib eye, pollo, camarón y vegetales

TEMPURA

VEGETALES

\$270

Orgánicos rebozados

TEMPURA DE CALAMAR

\$290

Aros de calamar con salsa tártara y salsa macha

TEMPURA DE CAMARÓN

\$290

Acompañado de aros de cebolla rebozados

TEMPURA KAIRAKU

\$290

Camarón y vegetales rebozados

DUMPLINGS (5PZ)

CAMARÓN

\$226

Camarón, kanikama, queso crema y chipotle

RES

\$229

Zanahoria, calabaza, carne de res, salsa de ostión, cebollín y jengibre

CERDO

\$198

Carne de cerdo, zanahoria, calabaza, salsa de ostión, cebollín y jengibre

WAGYU

\$295

Carne de res, Wagyu con ajo y jengibre

SOPAS

MISO

\$140

Tradicional con alga, tofu y cebollín

GRAN MURALLA

\$219

Camarón, cebollín, hongos y dumplings de cerdo en caldo ligeramente picante

SOPA TORISOZUI

\$193

Fondo y trocitos de pollo con fideos de arroz, edamames y champiñones

ENSALADAS

ENSALADA WAKAME

\$224

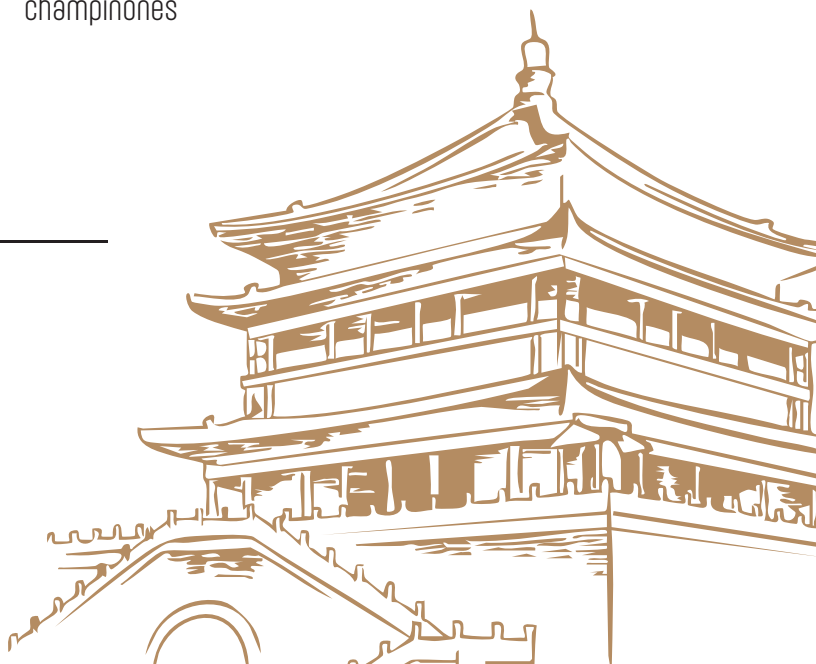
Pepino, vinagreta de arroz, algas wakame y ajonjolí

ENSALADA KYOTO

\$224

Corazón de lechuga con tofu, cherry, aguacate y aderezo de jengibre

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA



PLATOS FUERTES

PULPO KAIRAKU	\$590
En salsa coreana con papa cambray y arúgula	
DRAGÓN BREATH FISH	\$590
Pescado tempura con chiles, ajo y papa confitada	
CRISPY HONEY	
Proteína en tempura y apio con salsa agri dulce	
POLLO \$341 CAMARÓN \$390	
KUNG PAO	
Proteína rebozado con salsa Kung Pao, chile de árbol, apio y cacahuete	
POLLO \$341 CAMARÓN \$390	
TAIWAN BEEF	\$395
Láminas de res caramelizadas en salsa oscura con brócoli y cebolleta	
SALMON TERIYAKI	\$550
Sellado con espárragos y hongo cremini	
HOT VOLCANO	\$395
Arroz frito en piedra volcánica con pollo, res y camarón en salsa coreana	
MARISCOS GOCHUGAN	\$765
Robalo, camarón, mejillones, calamar, pulpo y callo al wok con salsa gochugan	
EBI YAKI	\$759
(500 gr) Camarón U15 con aderezo de chiles coreanos	
NEW YORK GRILL	\$975
(400 gr) Corte al grill con espárragos y hongos cremini	

ARROCES & NOODLES

GOHAN - Arroz al vapor	\$99
YAKIMESHI - Arroz frito	
VEGETALES \$176 MIXTO \$198 TAMPICO \$176	
TEMPURA UDON	\$390
Fideos udon con caldo especial con vegetales y camarón tempura	
PAD THAI	
Tallarines de arroz con tofu, huevo, cacahuete, cebolleta, germen de soya con salsa especial	
POLLO \$352 CAMARÓN \$390	
YAKISOBA	
Fideos salteados con vegetales en salsa agri dulce	
RES \$369 POLLO \$314 MIXTO \$384	
UDON SHOYU	\$451
Fideos de udon, 100gr de rib eye, chip de ajo, cebollín, champiñón y chile toreado	
RAMEN DE PORK BELLY	\$324
Fondo tonkotsu, 100gr de panceta de cerdo, huevo, naruto y champiñón	



NIGIRIS 2PZ

SALMÓN	\$193	IKURA EN LIMÓN	\$338
AKAMI (Atún magro)	\$182	TOBIKO	\$132
CHUTORO (Atún semi graso)	\$242	RIB EYE Y TUÉTANO	\$337
O-TORO (Atún graso)	\$332	WAGYU JAPONÉS A5	\$490
HAMACHI JAPONÉS	\$242	CAMARÓN	\$132
ROBALO	\$164		
ANGUILA	\$270		

SASHIMI

AKAMI (Atún magro)	\$473
CHU-TORO (Atún semi graso)	\$528
O-TORO (Atún graso)	\$528
SALMÓN	\$451
PULPO (Corte fino)	\$429
ROBALO (Corte fino)	\$374
HAMACHI	\$528

KAIRAKU

ASIAN CUISINE

MAKIS ADENTRO ● AFUERA ○

BLACK SPICY SALMÓN \$275	ANGUILA ROCK \$320	VEGGIE MAKI \$190	DIABLO ROLLO \$275
● Salmón spicy, aguacate, pepino e ikari	● Aguacate, espárrago y queso crema	● Aguacate, pepino, ensalada de alga, zanahoria y espárrago	● Ikari, aguacate, camarón tempura y shirasha
○ Arroz negro, tobiko, hojuelas críspas y salsa de mango	○ Anguila y salsa dulce	○ Hoja de soja	○ Queso crema, tobiko rojo, tobiko negro, salsa kairaku
DRAGÓN \$269	FRIED SALMÓN ROLL \$257	FURY ROLL \$265	HAMACHI SERRANO \$290
● Camarón tempura, cangrejo tempura y queso crema	● Salmón, queso crema y aguacate	● Aguacate, cangrejo tempura, queso crema	● Camarón tempura, pepino, mayo serrano
○ Aguacate, mango y salsa dulce	○ Empanizado, salsa tampo y tobiko	○ Tobiko, mayonesa wasabi, topping de camarón tempura, salsa de mango y cebollín	○ Hamachi, cremoso de aguacate, serrano y cebolla frita
RAINBOWL ROLL \$265	TUNA LEMON ROLL \$285	CRUJI ROLL \$239	SAKE ABURI MAKI \$250
● Cangrejo tempura, pepino e ikari	● Aguacate, pepino, atún spicy	● Salmón, camarón, pepino, queso crema	● Queso crema, aguacate y camarón tempura
○ Salmón, atún, hamachi, aguacate e ikura	○ Atún, limón, shirasha y brotes	○ Arare y salsa roca	○ Salmón sellado, mayo spicy e ikura
SPICY TUNA \$249	OSAKA \$260	SOFT SHELL MAKI \$295	FUJI YAMA MAKI \$310
● Aguacate, pepino y cangrejo tempura	● Camarón tempura, aguacate, chiles toreados y queso crema	● Pepino, pasta ikari y jaiba de concha suave	● Rib eye y aguacate
○ Atún spicy y hojuelas crujientes	○ Nori, tampo y tobiko	○ Aguacate, mayo spicy, salsa dulce y tobiko	○ Queso spicy gratinado, topping de camarón tempura y cebollín
SALMÓN TRUFA \$320	MAZUMA \$297	NIKKU MAKI \$265	TROPI MAKI \$275
● Pepino, camarón tempura y ensalada de alga	● Queso manchego, rib eye, aguacate y chiles toreados	● Queso crema, aguacate, kakiage y chiles toreados	● Aguacate, queso crema y salmón
○ Salmón, mayo wasabi, tobiko negro, aceite de trufa y brotes	○ Empanizado, mix de hongos, cebollín y salsa dulce	○ Rib eye, mayo spicy y cebolla frita	○ Piña, ceviche de kanikama y panthai mayo
	CALIFORNIA KAIRAKU \$230		
	● Pepino, aguacate, queso crema y kanikama		
	○ Tobiko		

MENÚ INFANTIL

CHICKEN TENDERS \$242	MINI BURGER WAGYU \$290
Pollo empanizado sobre arroz gohan	Hamburguesa con queso gouda, lechuga, cebolla caramelizada y papas fritas
KATSU SANDO \$270	PIZZA SUSHI DE ATÚN O SALMÓN
Sándwich de pollo frito con salsa tonkatsu acompañado de papas fritas	SPICY \$253
CROQUETAS DE PESCADO \$258	Nori tempura con arroz, aguacate y tobiko con orilla de queso
Croquetas de pescado blanco con arroz y ensalada de col	

EXTRAS Y TOPPINGS

CAVIAR (3 gr)	\$338
WASABI NATURAL (10 gr)	\$332
TRUFA NEGRA (3 gr)	\$176
FOIE GRAS (5gr)	\$55
TAMPICO	\$33



NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA