

momoe

Cocina Japonesa

MENÚ

PÁGINA 01

ENTRADAS

- Gyozas (4 pzs)** \$ 120
Empanadillas japonesas al vapor o fritas, doradas al punto, servidas con col rallada.
- Edamame** \$ 70
Vainas de soya salteadas con ajo y mantequilla, sazonadas con sal de grano, cebollín y salsa de soya.
- Harumaki (1 pz)** \$ 50
Rollito primavera crujiente con zanahoria, calabaza, cebolla y germinado de soya.
- Camarones Tempura (6 pzs)** \$ 140
Camarones rebozados en tempura ligera y crujiente, servidos con cebollín.
- Kushiagues** \$ 120
Brochetas de queso y plátano empanizadas, acompañadas en salsa de anguila.

SLUSHI

- California Roll** \$ 140
Rollo tradicional con proteína a elegir.
- Uramaki Roll** \$ 140
Rollo tradicional con proteína a elegir y arroz por fuera.
- Philadelphia Roll** \$ 160
Rollo tradicional cubierto con queso crema Philadelphia por fuera.
- Empanizado Roll** \$ 155
Rollo con proteína, pepino, aguacate, zanahoria y queso crema; empanizado y frito por fuera.
- Avocado Roll** \$ 160
Rollo con proteína, pepino, aguacate, zanahoria y queso crema; cubierto con aguacate.
- Spicy Maguro Roll** \$ 170
Pepino, aguacate, atún y salsa spicy por dentro; masago, cebollín y jalapeño.
- Spicy Salmon Roll** \$ 170
Pepino, aguacate, salmón y salsa spicy por dentro; masago, cebollín y jalapeño.
- Arcoíris Roll** \$ 180
Atún, salmón y aguacate por fuera; aguacate y kanikama por dentro; 80 g de proteína.
- Dragon Roll** \$ 160
Rollo empanizado con camarón tempura y cebollín; salsa de anguila, zanahoria tempura y ajonjolí tostado.
- Volcán Roll** \$ 170
Surimi, aguacate y pepino por dentro; cubierto con aguacate y topping de camarón, salsa de anguila, salsa spicy, cebollín frito y masago.

RAITEN

- Miso Ramen** \$ 210
Fideos ramen en caldo tonkotsu con tare miso, chashu, huevo cocido, germinado de soya, shiitake fresco, cebollín y aceite aromático.
- Tonkotsu Ramen** \$ 190
Fideos ramen en caldo tonkotsu casero con chashu, huevo cocido, germinado de soya, shiitake fresco, cebollín, aceite aromático y tare tonkotsu.
- Shoyu Ramen** \$ 190
Fideos ramen en caldo tonkotsu con chashu, huevo cocido, germinado de soya, shiitake fresco, cebollín y aceite aromático.



PLATILLOS CALIENTES

- Yakimeshi** \$ 120
Arroz frito al wok con huevo, vegetales y proteína a elegir.
- Yakimeshi Mixto** \$ 130
Arroz frito al wok con huevo, vegetales y tres proteínas.
- Teppanyaki** \$ 180
Verduras al grill con ajo, jengibre y aceite de ajonjolí, acompañadas de tu proteína favorita.
- Teppanyaki Mixto** \$ 190
Verduras al grill con ajo, jengibre y aceite de ajonjolí, acompañadas de tres proteínas.



桃本

momio

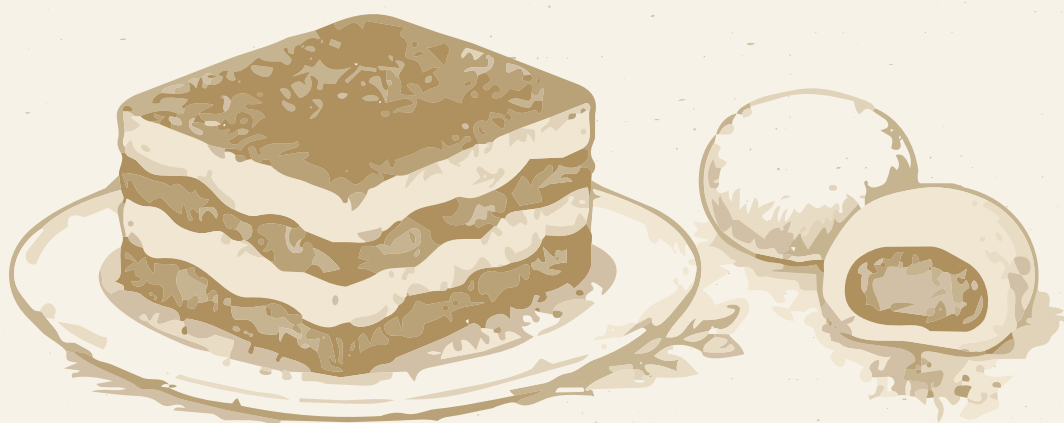
Cocina Japonesa

MENÚ

PÁGINA 02

POSTRES

1. **Tiramisú** \$ 90
Tradicional postre italiano de mascarpone, café espresso y cacao.
Suave, cremoso y lleno de sabor.
2. **Mochi** \$ 60
Postre japonés de masa de arroz dulce con suave relleno.



BEBIDAS NATURALES

1. **Naranjada** \$ 47
Refrescante y cítrica.
2. **Limonada** \$ 47
Refrescante y cítrica.



SIN ALCOHOL

1. **Conga** \$ 98
2. **Piña Colada** \$ 98
3. **Frutos Rojos Tonic** \$ 98

CERVEZAS Y REFRESCOS

1. **SAPPORO** (cerveza japonesa) \$ 145
2. **Corona** \$ 55
3. **Victoria** \$ 55
4. **Refresco** \$ 47

COCTELERÍA

1. **Tequila Sunrise** \$ 123
2. **Paloma** \$ 123
3. **Mojito** \$ 123
4. **Piña Colada** \$ 123
5. **Blue Lagoon** \$ 123
6. **Tom Collins** \$ 123
7. **Frutos Rojos Tonic** \$ 123

CAFETERÍA

1. **Capuchino** \$ 53
2. **Espresso** \$ 33
3. **Espresso cortado** \$ 43
4. **Americano** \$ 38