

CUON



CUON : Asian
Cuisine.

[comiendo en manada]

EN TRA DAS



Aguacate Tempura

. 23

Láminas de aguacate en tempura de curry, bañados en mayonesa de wasabi cilantro, finalizado con cebollín.

Edamames

. 23

Vainas de soya salteadas en aceite de ajonjolí y bañadas en salsa teriyaki.

Spring Roll

De Camarones

. 32

Envuelto de camarones salteados con vegetales en leche de coco y curry. Acompañado con salsa de mandarina.

Huevos Tempura

. 16

Huevos pochados en tempura, bañados en mayonesa picante y cebollín, aromatizado con aceite de trufa.



Kfc Asian Style

. 21

Korean fried chicken estilo asiático bañado en salsa de mandarina y chile dulce, cebollín y cilantro.

Langostino

Crispy

. 32

Langostinos en tempura de curry y hojuelas de maíz, acompañada de miel infundada con chiles.



 Vegano

 Vegetariano

/ LOS PRECIOS SON EN MILES DE PESOS



Montadito De Kanikama

. 27

Montadito de kanikama en sriracha, mango, gel de maracuyá y lulo sobre crocantes de arroz de sushi.

Rollo Vietnamita — . 16

Envuelto de papel de arroz, maní picante, lechuga, tomate, zucchini amarillo, vegetales frescos acompañado de salsa de mandarina.

Ensalada Asiatica — . 22

Ensalada de mizuna, nuez de brasil, manzana verde, pepino fresco, carambolo, aderezado con vinagreta de maracuyá y aceite de ajonjolí.

Montaditos de Atún — . 25

Montaditos de tartare de atún sobre croquetas de arroz y panko, puré de aguacate y alioli de sriracha.

Ensalada De Tataki De Salmón — . 38

Ensalada de tataki de salmón rebosado en ajonjolí negro, mezcla de lechugas, rábanos, tomates cherries, edamames, finalizado con vinagreta agridulce y aguacate parrillado.



BA OS

De Camarones

Bocadillo de panes elaborados al vapor rellenos de camarones salteados en zanahoria y curry, se termina con cebollín y cilantro.



. 26

De Cerdo

Bocadillos de panes elaborados al vapor rellenos de un cerdo braseado en vegetales, acompañado de cebollas encurtidas en vinagre, alioli de sriracha y repollo morado agridulce.



. 26

Veggie

Bocadillo de panes elaborados al vapor rellenos de coliflor salteados en soya. Aguacate tempura, alioli de cilantro, se termina con cebollín y cilantro fresco.

UG



. 20

De Hongos

Bocadillo de panes elaborados al vapor rellenos de portobellos, cebollas caramelizadas en soya y vinagre de arroz, se termina con cebollín y cilantro.

UG



. 24

De Pollo

Bocadillos de panes elaborados al vapor rellenos de pollo tempura bañados en salsa teriyaki y láminas de aguacate fresco.



. 29

Bao

De atún¹ — . 26

Bocadillo de panes elaborados al vapor rellenos de atún fresco marinado en soya y jengibre, kinchi, aguacate, se termina con cebollín y cilantro.

Bao de

Kanikama² — . 22

Bocadillo de panes elaborados al vapor rellenos de kanikama en tempura de curry verde, cebollas shallot, repollo morado agridulce, se termina con cebollín y cilantro.

Bao De Salmón

— . 32

Bocadillo de panes elaborados al vapor rellenos de salmón parrilla, cebollas encurtidas, teriyaki, mayonesa picante, finalizado con cebollín y cilantro.



BAOS





Gyozas

Gyozas ^{UG} De Vegetales — . 19

Gyozas de hongos portobello y vegetales bañadas en salsa de tamarindo y remolacha con salsa de hinojo y puerro frito.

Gyozas De Cerdo — . 22

Gyozas de cerdo braseado con salsa de cítricos en salsa de tamarindo y remolacha con salsa de hinojo y puerro frito.



Crudos

Carpaccio De Scallops — . 45

Carpaccio de scallops con manzana verde, quinua crocante, guisantes y vinagreta de limonaria.

Tartare De Salmón — . 28

Picadillo de Salmón acompañado de crocantes de yuca, gel de lulo, espuma de soja y quinua Crocante.

Pizza Shimi¹ — . 24

Crocantes de pizza cubiertos de sashimi de atún, dip de pimentón, aguacate y cebollas encurtidas.

Tataki De Atún² — . 34

Tataki de atún rebosado en ajonjolí negro, acompañado de una ensalada de mezcla de lechugas, tomates cherries y flores organicas.



Medianos



Pad Thai De Tamarindo — . 49

Salteado en wok de vegetales, tallarines en salsa de pescado y tamarindo, camarones, maní terminad con cilantro y fideos de arroz.

Risotto Japonés De hongos — . 39

Risotto de arroz de sushi, mezcla de hongos en cebollas caramelizadas. Finalizado con queso parmesano y aromatizado con aceite de Trufa.

Chow Mein De Cerdo — . 36

Salteado de lomo de cerdo, pasta, zanahoria, zucchini amarillo y verde, cebolla junca en salsas de ostras y ajonjolí negro.

Arroz vietnamita — . 49

Salteado de arroz, leche de coco, langostinos, salsa de ostras y pescado, jengibre y vegetales (zanahoria, guisantes , zucchini verde y amarillo).

Yakitoris



De Pollo

. 25

Brochetas de pollo marinados en cítricos, finalizados a la parrilla bañados en salsa teriyaki.

De Vegetales

. 22

Brochetas de berenjenas rostizadas, pimentón, zucchini amarillo y verde, finalizados a la parrilla bañados en salsa teriyaki.

Wok



De Curry Verde — . 34

Salteado de curry verde, arroz, raíces chinas, vegetales (pimentón amarillo y verde, guisantes, cebolla junca, manzana verde y piña).

De Curry Amarillo — . 34

Salteado de pollo, curry amarillo y limonaria, raíces chinas, arroz, vegetales (pimentón amarillo y verde, guisantes, cebolla junca).

De Curry Rojo — . 45

Salteado lomo de cerdo, curry rojo, raíces chinas, teriyaki, arroz, ajonjolí negro, vegetales (champiñones, guisantes, cebolla junca).





Ra men

Ramen De Langostinos — . 45

Caldo de fondo de mariscos, fideos de trigo alga nori, huevo, langostinos a la parrilla, cebolla junca y cebollín se acompaña con kimchi.

Ramen Vegano — . 39

Caldo de fondo de vegetales, fideos de arroz alga nori, hongos parrilladas, tofu encostrado en ajonjolí, cebolla verde y zanahoria.

[Pide opción vegetariana con huevo y kimchi.]





Ramen De Cerdo — . 35

Caldo de fondo de cerdo, cerdo braseado terminado al Sartén, fideos de trigo, huevo, alga nori, cebolla junca y cebollín se acompaña con kimchi.

Ramen De Pollo — . 37

Caldo de fondo de pollo, fideos de trigo, alga nori, huevo, trozos de pollo a la parrilla, cebolla junca y cebollín se acompaña con kimchi.



Robata

El termino robata hace referencia a una técnica de cocción japonesa similar a la parrilla BBQ, en donde se ponen las diferentes proteínas a cocer en carbón a temperatura media, mientras se les hace un glaseado con salsa teriyaki.



Atún . 39

Filete de atún elaborado a la parrilla japonesa finalizado con salsa teriyaki.



Chuletón . 44

Chuletón de cerdo elaborado a la parrilla japonesa, finalizado con salsa teriyaki.

Costilla Bbq De Guayaba . 44

Costillas cocidas a fuego lento, finalizadas a la parrilla japonesa bañadas en una salsa BBQ de guayaba.



Langostinos . 38

Langostinos elaborados a la parrilla japonesa finalizados con salsa teriyaki.



Salmón

. 40

Filete de salmón elaborado a la parrilla japonesa, finalizado con salsa teriyaki.

Scallops

. 49

Scallops elaborados a la parrilla japonesa finalizados con salsa ponzu.



 Vegano

 Vegetariano

/

LOS PRECIOS SON EN MILES DE PESOS

Guarniciones



Arroz Jazmin Con Comino U — . I5

Arroz jazmín al vapor sobre hoja de bijao.



Kimchi UG — . I5

Coles fermentadas picantes y agri dulce tradicionales en la cocina coreana.



Espinacas Al Wok U — . 25

Espinacas salteadas al wok en leche de coco

Platano Maduro Con Aceite De Trufa UG — . I7

Plátano maduro frito con queso y aceite de trufa.

U Vegano

UG Vegetariano

/

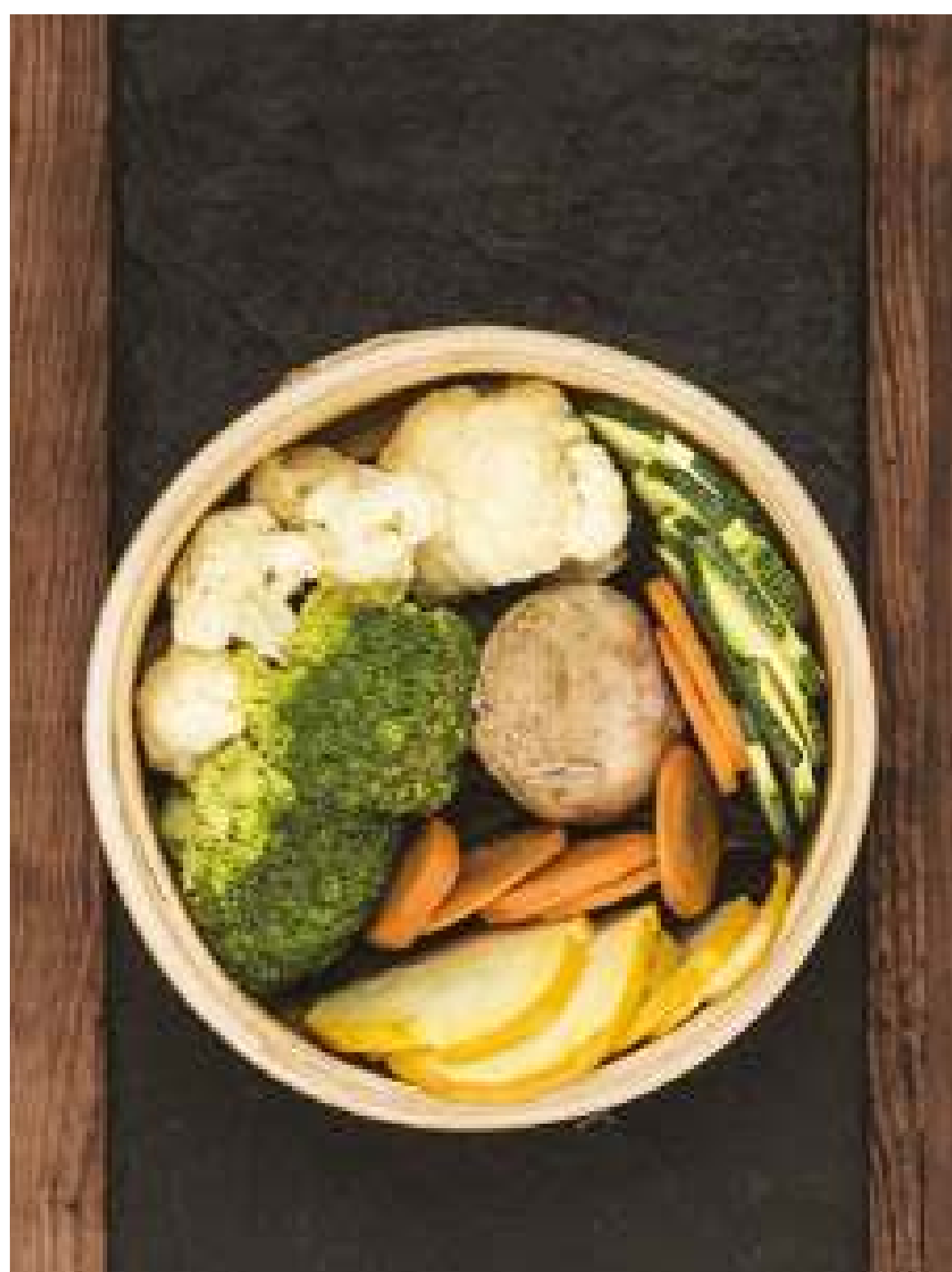
LOS PRECIOS SON EN MILES DE PESOS

Papas Criollas Con Queso Derretido Y Kimchi — . 20

Papas criollas gratinadas en queso parmesano y doble crema cubiertas con kimchi.

Vegetales Al Wok — . 19

Salteado de pimientos, cebolla morada, zanahoria en aceite de ajonjolí.



Vegetales Al Vapor — . 15

Vegetales como Zanahoria, brócoli, coliflor, champiñón, al vapor sobre hoja de bijao y sal gruesa.



Sushi: Nigiri

Nigiri

Se trata de una base de arroz que se forma con las manos y se cubre, generalmente, con un trozo de pescado.

Sashimi

Es un plato japonés que consiste en mariscos o pescados crudos cortados finamente.

Hosomaki

Es una variedad de sushi con el alga por fuera, con una menor cantidad de arroz dándole una apariencia delgada y larga.



	Salmón	Scallops	Langostinos	Vegetales	Aguacate tempura	Atún
N.	.13	.16	.16	.11	.13	.13
S.	.24					.24
H.	.22	.27	.27	.22	.23	.27

Sushi: Hand Rolls

Butter Crab — . 24

Es un hand roll relleno de arroz y kanikama (palmito de cangrejo) acompañado de con mantequilla avellanada.

Atún — . 24

Hand roll relleno de arroz y tartare de atún, acompañado de salsa ponzu.

Salmón — . 24

Hand roll relleno de arroz y tartare de Salmón, acompañado de salsa ponzu.



Vegano



Vegetariano

/

LOS PRECIOS SON EN MILES DE PESOS



Sushi:

California¹ . 33

Rollo relleno de kanikama, pepino y aguacate. se diferencia por estar cubierto de masago (tipo de caviar de color naranja).

Skin² . 34

Rollo relleno de kanikama, piel de salmón tostada, aguacate y cebolla de verdeo.

Juan Manuel . 37

Rollo relleno de atún a la parrilla un tique de wasabi, kanikama, queso crema y mayonesa japonesa,

Salmón Aguacate Tempura . 30

Rollo relleno de salmón, queso cremoso y aguacate tempura.

Filadelfia . 34

Rollo relleno de salmón, queso cremoso filadelfia y aguacate.



Rolls

Ojo De Tigre . 35

Rollo relleno de salmón, Kanikama, aguacate y masago. Lleva su nombre debido a la forma de ojo que se genera a la hora de cortarlo, está cubierto de ajonjolí blanco y negro.

Langostino Tempura . 35

Rollo relleno de salmón, aguacate y langostino tempura, cubierto en ajonjolí, vermicelli con salsa dinamita.

Scallops . 37

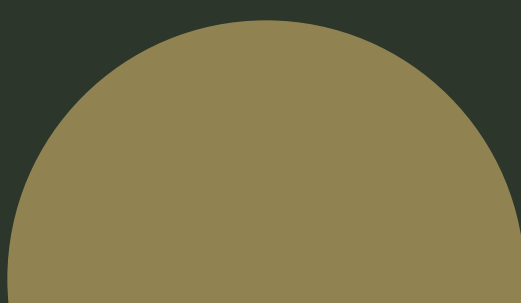
Rollo relleno de salmón, queso cremoso filadelfia y aguacate, sobre cada bocado lleva un topping de tartare de scallops y mango.

Tofu Tempura 🍱 . 27

Rollo relleno de tofu tempura, aguacate, pepino y zanahoria. Cubierto con quinoa crocante. Cada bocado lleva un topping de mayonesa de cilantro.

Veggie 🍱 . 27

Rollo relleno de zetas caramelizadas, mango, pepino, aguacate se caracteriza por estar cubierto de quinua crocante.



Los Rolls son una de las presentaciones más conocidas del sushi, son rollos de alga nori y arroz de sushi, rellenos de diferentes vegetales y proteínas,



vienen cortados en trozos llamados makis, entre sus variaciones están los que llevan el alga por fuera (Norimaki) y los que llevan el alga por dentro (Uramaki).

Fungi . 30

Rollo relleno de cebollas caramelizadas, portobello tempura y aguacate; se caracteriza por llevar puerro frito.

White . 38

Rollo relleno de queso crema, kanikama, aguacate y langostino pochado, cubierto de scallop, supremas de limón, cilantro y polvo de limón (Panko tostado y ralladura de limón)

Tuna Tataki . 38

Rollo uramaki de langostinos, kanikama, aguacate. Cubierto de atún y mayonesa de chile dulce.

Scallops Parrilla . 45

Rollo Uramaki relleno de scallops a la parrilla, mango, pepino, finalizado con kanikama.

Lumpia Roll . 27

Rollo Uramaki de vegetales frescos crocantes, (zanahoria, Zucchini, Pepino) cubierto de aguacate y cilantro.



Tempura . 34

Rollo relleno de langostino tempura, queso crema y aguacate, este rollo se diferencia por ser un Norimaki freído en tempura y Panko.

Rainbow Roll . 36

Rollo relleno de kanikama, pepino y aguacate. se diferencia por estar cubierto de láminas de salmón, atún y aguacate.

Shiitake . 31

Rollo relleno de hongos shiitake, Orellana, zanahoria y mango. Cada bocado está cubierto con quinoa crocante y lleva un topping de mayonesa de chile dulce, puerro y cebollín.

Sandia . 26

Rollo relleno de sandía, Orellana y aguacate. Cada bocado lleva un topping de mayonesa de cilantro y Rábano encurtido.

Berenjena Tempura . 26

Rollo relleno de Berenjena tempura, sandia, pepino. Cada bocado lleva un topping de mayonesa de chile dulce, brotes de cilantro, mezcla de ajonjolí blanco y negro.

 Vegano  Vegetariano

LOS PRECIOS SON EN MILES DE PESOS

Especial
Sushi

Nigiri



Kanikama — . 20

Nigiri de kanikama terminado al soplete,
finalizado con mantequilla tostada.

Tocino — . 20

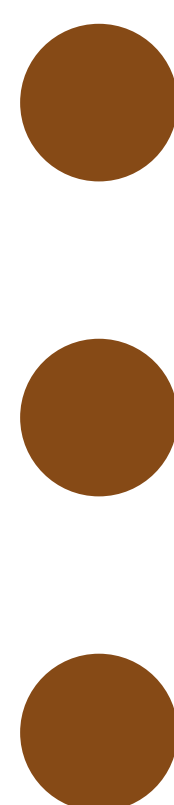
Nigiri de lámina de cerdo terminada al soplete.

Salmón y Trufa . 20

Nigiri de salmón y aceite a trufa blanca.

Scallops . 25

Nigiri de scallops terminados al soplete, finalizado con mayonesa asiática.



Especial Sushi

Especial Sushi

Gunkan

Gunkan es un nigiri de arroz que se forma con las manos, dándole forma oval, envuelto en alga nori para formar un bolsillo que se puede rellenar con distintos ingredientes.

Pork Belly — .25

Gunkan de Cerdo braseado en salsa teriyaki terminado con cebollín fresco y mayonesa picante.

Scallops — .25

Gunkan de mezcla de hongos caramelizados y mantequilla tostada.

Hongos — .25

Gunkan de mezcla de hongos caramelizados y mantequilla tostada.

V Vegano **VG** Vegetariano

LOS PRECIOS SON EN MILES DE PESOS





Mc Cuon — . 27

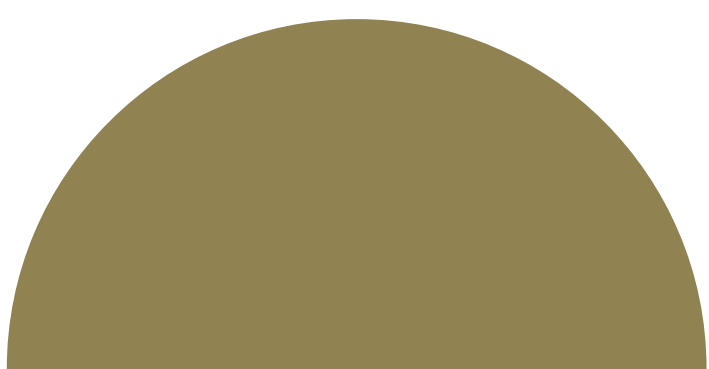
Hamburguesa de arroz de sushi tempura, tartare de atún, aguacate y zanahorias encurtidas.

Mc Portobello — . 24

Hamburguesa de arroz de sushi fresco con ajonjolí, portobello tempura, aguacate y zanahorias encurtidas.

Poke Bowl de Salmón O Atún — . 28

Tazón de arroz de sushi, laminas de salmón, aguacate, ensalada de zanahoria, guisantes y manzana, ajonjolí y salsa dinamita.





El onigirazu es una variedad de sushi prensado que se presenta en forma rectangular similar a un sándwich, el alga se presenta por fuera y viene relleno de arroz de sushi con diferentes proteínas y vegetales.

Langostino

. 24

Onigirazu relleno de langostino, aguacate y salsa dinamita.

Atún

. 24

Onigirazu relleno de tartare de atún y aguacate.

Poke Bowl de Sandia U . 28

Bowl a base de arroz de sushi, con sandia comprimida en pasta de ajonjolí y soya. Acompañado de aguacate, edamames, ensalada de manzana y zanahoria encurtida y guisantes.



U Vegano

UG Vegetariano

/

LOS PRECIOS SON EN MILES DE PESOS



Coco Y Piña — . 22

Postre de coco con piña ahumada y caramelizada, crumble de chocolate y marshmallow, helado de coco, cubierto de chantilli y coco.

Chocolate Albahaca Cardamomo — . 19

Mousse de chocolate blanco cubierta de espejo de chocolate negro con helado de albahaca y cardamomo, decorado con parisinas de manzana verde, bizcochos de albahaca y azúcar de cardamomo.

Postre De Guayaba Y Hierbabuena — . 22

Cre moso de hierbabuena con cobertura de teriyaki de guayaba, biscocho de ajonjolí, guayaba en almibar y Panko caramelo.



Postres

Carambolo y azahar — . 19

Crumble de almendras, helado de azahar de carambolo, texturas de carambolo (gelatina y crocante) acompañado de zumo de carambolo.

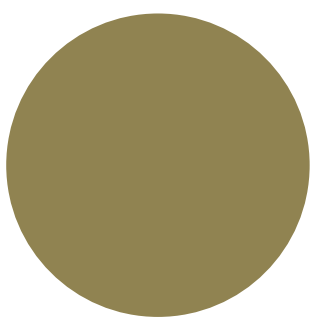


Maracuya Jengibre Pitaya — . 19

Creemosos de maracuyá con sorbete de jengibre, pitaya fresca, crumble de almendras y gel de maracuyá.

Mochis De Frutos de Temporada — . 20

Mochis de relleno cremoso de frutos de temporada.



The market

Langostino crispi familiar

3 Langostinos en tempura de
curry y hojuelas de maíz.

— . 32

gyozas de vegetales

3 Gyozas de hongos portobello y
vegetales bañadas en salsa de
tamarindo y remolacha con salsa de
hinojo.

— . 19

gyozas de cerdo

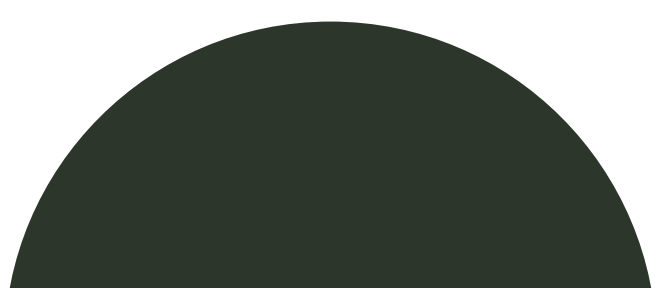
3 Gyozas de cerdo braseado con salsa de
cítricos en salsa de tamarindo y remolacha
con salsa de hinojo y puerro frito.

— . 22

Spring roll de camarones

3 envueltos de camarones salteados
con vegetales en leche de coco y curry.
Acompañados con salsa de mandarina.

— . 32





comiendo en manada

.Asian Cuisine

.MDE  *.CO*

Cuon es el nombre de un perro salvaje asiático [**Cuon Alpinus**] que según una leyenda china fue el causante del descubrimiento del **arroz como alimento**. Inspirado en asia, su cultura y sus sabores, **CUON** propone un viaje por diferentes platos asiáticos, algunos **callejeros**, otros **típicos** y otros una **fusión respetuosa de sabores y técnicas** de este gran continente.

MDE/ANTQ
CALLE 8 #43A- 29
(034) 5898309

: Comiendo
en manada.

Winifred Austen: Dholes.

®

