



NINIA KITCHI 忍者キッチン

RESTAURANTE-BAR-TEPPANYAKI

ENTRADAS

YAKITORI.....\$70

BROCHETAS DE POLLO A LA PLANCHA EN SALSA DE AJONJOLI

BROCHETAS DE MARISCOS.....\$85

BROCHETAS DE CAMARON A LA PLANCHA CON SALSA DE AJONJOLI CARAMELIZADO

SOPA MISO.....\$60

SOPA A BASE DE CALDO DASHI (CALDO DE PESCADO) Y PASTA MISO

SOMEN.....\$50

FIDEOS SOMEN EN CALDO DASHI CON UN TOQUE DE PICANTE Y TROZOS DE SURIMI

RAMEN SHOYU.....\$65

FIDEO RAMEN CON TROZOS DE CERDO, HUEVO COCIDO Y ALGA NORI

RAMEN TONKOTSU.....\$60

FIDEO RAMEN EN CALDO DE POLLO Y CERDO CON HUEVO COCIDO Y ALGA NORI

GYOSA.....\$45

DUMPLING RELLENO DE CARNE Y VERDURAS

HARUMAKI.....\$50

ROLLOS PRIMAVERA RELLENO DE VERDURAS Y CARNE

TEMPURA.....\$80

CAMARONEZ FRITOS EN TEMPURA CON SALSA DE SOJA CON MIEL Y CITRICOS

MAKIS

MAKI MUCHIRI.....\$115

CAMARON FRESCO EN SALSA DE CITRICOS, QUESO CREMA, PEPINO, AGUACATE

MAKI DORI.....\$110

SALMON FRESCO, QUESO CREMA, PEPINO, APIO Y POR FUERA LLEVA AJONJOLI

MAKI KORI.....\$120

ATUN PICANTE, AGUACATE, PEPINO, ZANAHORIA Y POR FUERA LLEVA SALSA DE CACAHUATE (SALSA SATAY)

MAKI KAI.....\$85

SURIMI, QUESO CREMA, PEPINO, ZANAHORIA, AGUACATE Y POR FUERA AJONJOLI

MAKI KURO.....\$110

RES MARINADA, AGUACATE, PEPINO, QUESO CREMA, POR FUERA LLEVA SALSA TONKATSU

MAKI SAURA.....\$100

SURIMI, CAMARONES, PEPINO, QUESO CREMA

MAKI NICHIZU.....\$115

POLLO EN SALSA TERIYAKI, QUESO CREMA, PEPINO, AGUACATE

MAKI SANIKU.....\$115

MARLIN, PEPINO, QUESO CREMA Y POR FUERA SALSA HIOSIN

MAKI FURAI.....\$110

ATUN MARINADO, PEPINO, QUESO CREMA, AGUACATE Y POR FUERA SALSA DE TAMARINDO

TEPPANYAKI

SALMON AL TEPPAN.....\$180

SALMON A LA PLANCHA CON VERDURAS A LA PIMIENTA

TERNERA CON ACEITE DE HUMO.....\$165

MEDALLONES DE TERNERA MARINADOS EN ACEITE DE HUMO Y CITRICOS

MARISCOS AL TERIYAKI.....\$160

CAMARONES, PULMO Y ALMEJA A LA PLANCHA BAÑADAS EN SALSA TERIYAKI

LANGOSTINOS CON TERNERA.....\$180

MEDALLONES DE TERNET Y LANGOSTINOS A LA PLANCHA EN SALSA DE CITRICOS CON ZAKE

SOLOMILLO EN SALSA DE ALGA.....\$160

FILETE DE SOLOMILLO A LA PLANCHA, CON VERDURAS BAÑADO EN SALSA DE ALGA

ATUN PICANTE.....\$165

ATUN CON SALSA SRIRACHA Y ENSALADA DE GERMINADOS CON MIEL

TEPPANYAKI DE POLLO.....\$150

FAJITAS DE POLLO A LA PLANCHA CON VERDURAS A LA MANTEQUILLA

POSTRES

SAKURAMOCCHI.....\$45

PASTEL DE ARROZ ROSA RELLENO DE JUDIAS DULCES ENVUELTO EN HOJA DE CEREZO

SATSUMA IMO.....\$45

PASTEL DE PATATA DULCE CUBIERTO DE SEMILLAS DE AJONJOLI TOSTADAS CON MIEL

CASTELLA.....\$35

BISCOCHO TRADICIONAL ESPOJOSO SABOR VAINILLA

ANMITSU.....\$40

CUENCO DE GELATINAS ESFERICAS DE SABORES FRUTALES (CEREZA, DURAZNO, PIÑA) CON UNA ESFERA DE ANKO (PASTA DE JUDIAS DULCES)

TOSTADAS DE MIEL.....\$35

PAN CARAMELIZADO CON HELADO DE FRUTOS ROJOS

SATA ANDAGI.....\$35

BOLLOS DE MASA DULCE, FRITA ESPOLVOREADOS EN AZUCAR CON CANELA

DORAYAKI.....\$40

PAN TRADICIONAL SU RELLENO PUEDE SER : CREMA PASTELERA, CHOCOLATE, QUESO Y ORIGINAL (PASTA DE JUDIAS DULCES)

DANGOS.....\$40

ESFERAS DE PASTEL DE ARROZ EN BROCHETA CUBIERTAS CON CARAMELO

BEBIDAS

CALPIS.....\$20

BEBIDA LACTEA CON TOQUES CITRICOS

TE DE JAZMIN.....\$20

PUEDE SER FRIA O CLIENTE

TE VERDE.....\$20

PUEDE SER FRIA O CLIENTE

TE DE DURAZNO.....\$20

PUEDE SER FRIA O CLIENTE

TE DE FRUTOS DEL BOSQUE\$20

PUEDE SER FRIA O CLIENTE

GURIN.....\$60

BEBIDA CON ZAKE, TE MATCHA, NOTAS CITRICAS Y UN TOQUE DE GENGIBRE

SHOCHU COCTAIL.....\$70

BEBIDA A BASE DE SHOCHU, AGUA TONICA Y TOQUES FRUTALES

SAKE COCTAIL.....\$70

BEBIDA A BASE DE SAKE, AGUA TONICA, TOQUES CITRICOS Y MENTA

HOPPOSHU.....\$55

CERVEZA TRADICIONAL JAPONESA



NINJA KITCHI



@ninja_kitchi



4361089906



ninjakitchi@gmail.com