

КАИТОГІ



КАТОГ

SASHIMIS

MAGURO / ATÚN

Akami : \$472 / Chutoro: \$552
/ Toro: \$674

(Pregunte por disponibilidad)

SAKE / SALMÓN

Corte grueso de sabor delicioso y colores intensos.

\$254

SHIROMI

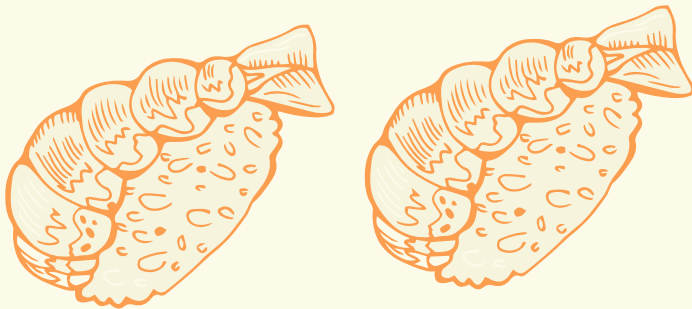
Pesca del día de carne blanca sumamente fresca **Pregunte por el pescado del día.*

\$228

MORIAWASE

Sashimi de atún aleta azul, pesca del día sustentable y salmón fresco, corte grueso o delgado a elección, sobre una cama de lechuga acompañado de salsa de soya y tartufo.

\$664



ニ
ギ
リ
ズ

* CRISPY RICE

Crocante base de arroz con ajonjolí coronado con un tartar de salmón fresco, ligeramente picante.

\$84

* SHIROMI SPICY

Fresca pesca del día sobre una base de shari, bañada en aceite especial ligeramente picante. Complementado de tradicional chalaquita y furikake.

\$84

TAKO YAKI

Lámina de pulpo atado con alga nori, salsa de yakiniku ligeramente chamuscada. Complementado de chalaquita ligeramente picante.

\$92

SUSHI KATSU

Ventresca de salmón aromatizada con aceite de trufa y ralladura de lima. Complementado con succulento tobiko y sal de maldon.

EVIL EBY

Camarón en salsa evil picante, ligeramente chamuscada, acompañado de chalaquita tradicional de Sudamérica.

\$98

NIGIRI WAGYU

Nigiri de wagyu japonés, sellado con aceite de trufa y sal de maldon.

\$230



*** Extra Picante **Muy Picante *Picante



UNAGUI KABAYAKI

Lámina de anguila ahumada sobre shari tradicional, bañado en salsa kabayaki ligeramente quemada, complementado con negi y destellos cítricos.

**Sugerencia del Itamae*

\$110

ATÚN QUINOA

Tataki de atún bañado en salsa nikkei, coronado con quinoa crocante, gari y negi.

\$98



NIKU ABURA

Lomo de res sellado a fuego directo en salsa de aceite japonés, un punto de sriracha y negi.

\$104

BUTA SPICY

Panceta de cerdo gratinada en salsa kabayaki y coronada con chiles toreados.

\$120

MAKIS

* PERUVIAN ROLL

Camarón furai y aguacate envueltos en alga nori, por fuera láminas de atún fresco, bañados en salsa acevichada, base de mayonesa, negi y cebolla crocante.

\$264

TERIMAKI

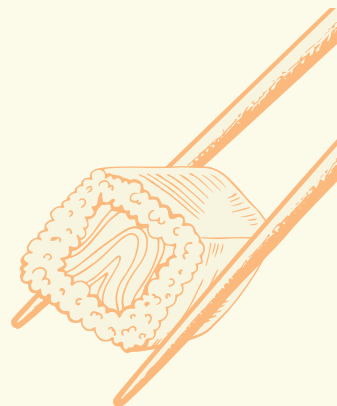
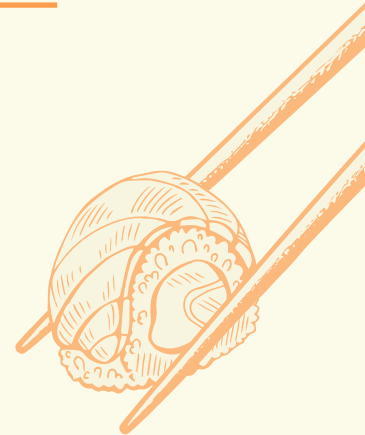
Camarón furai y aguacate envuelto en alga nori, por fuera cubierta de salmón bañado en salsa teriyaki y notas cítricas de limón.

\$242

KAITORI

Tataki de atún y salmón envueltos en alga nori, por fuera cobertura de quinoa blanca crocante, bañado en una salsa passion de maracuyá.

\$254



*** Extra Picante **Muy Picante *Picante

MAKIS

MAKI FURAI

Salmón, aguacate y queso crema, cubierta de panko crocante.

\$242

*** PARICUTÍN**

Aguacate, pepino y camarón furai envuelto en alga nori, por fuera pulpo y camarón en mayo spicy ligeramente chamuscada.

\$242

*** NORISAKE**

Salmón, queso crema y aguacate, por fuera alga nori, coronado con tartar de salmón fresco y furikake.

\$242

*** AGUACHILE ROLL**

Rollo relleno de camarón cocido, pepino y aguacate, por fuera poro frito, salsas negras y chile de árbol, se sirve bañado en salsa de aguachile y aliñado con aceite de cebollín.

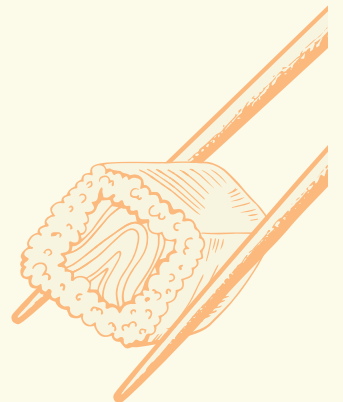
\$264

ANGUS ROLL

Relleno de queso crema, aguacate y rib eye angus beef en salsa teriyaki, alga nori rebosada en tempura por fuera, finalizando con negi y ligero salseo de teriyaki.

\$278

*** Extra Picante **Muy Picante *Picante



TAKO ROLL

Por dentro aguacate, cebolla en tempura, lomo de res salteado, por fuera queso crema y pulpo al mojo de ajo, se flamea con salsa de anguila y salsa evil.

\$280

AVOCADO SPICY

Por dentro , queso crema, aguacate y salmón, por fuera, togarashi espolvoreado cubierto con aguacate y mayo Spicy.

\$242

CUCUMBER ROLL

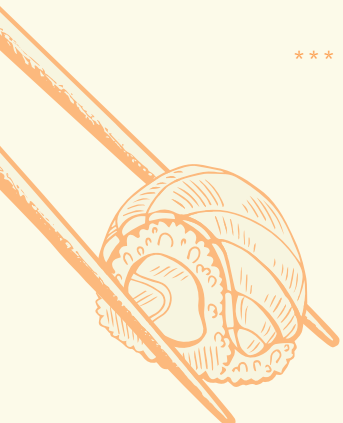
Por dentro, arrachera, aguacate y queso crema, por fuera, cubierto ligeramente con queso crema, terminado con láminas de pepino y aderezo acevichado.

\$278

*** BELLY ROLL**

Por dentro aderezo de la casa, aguacate y wonton, por fuera pork belly, salsa evil, salsa teriyaki y chile serrano en tempura.

\$302



TIRADITOS Y UZUSUKURI

CARPASSION

Láminas de salmón en salsa passion de maracuyá, complementadas con philo strips y notas cítricas.

\$264

TATAKI

Tataki de atún acompañado de ensalada de hojas frescas y germinado de temporada, aderezado con nuestra receta de salsa salad, furikake y abanico de aguacate. Complementos de mix de ajonjolí y negi.

\$288

NIKUDITO

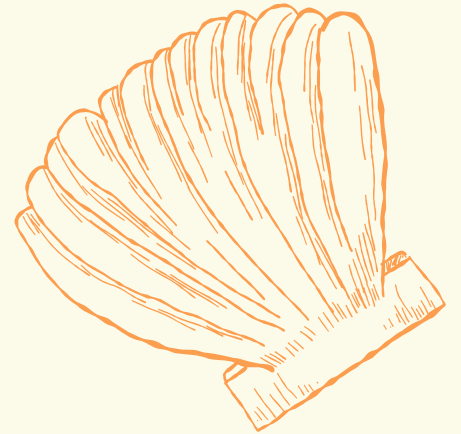
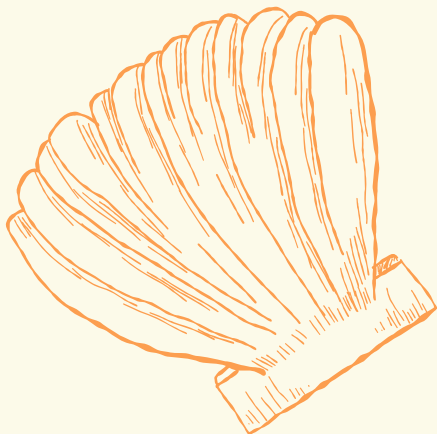
Láminas de lomo de res certified angus beef, acompañado de ensalada fresca de aguacate, pepino, limón, mezcla de hojas frescas y chile serrano, flameadas con salsa yakiniku y espolvoreado con ajonjolí y negi.

\$278

TIRADITO SHIROMI

Pesca del día, marinado con jugo de limón, cebollín y chile serrano, sazonado con sal de jamaica.

\$278



CEVICHE

*** CEVICHE PERUANO MIXTO**

Mezcla de camarones y pesca del día en leche de tigre, acompañado de camote glaseado en tempura y choclo amarillo.

\$264

*** PATA DE MULA Y ROCOTO**

Almeja pata de mula de Ensenada, en mezcla fresca de pepino, cebolla morada y ají rocoto, mezclado en salsa con notas cítricas.

\$272

CEVICHE GÜERO

Pesca del día marinada en jugo de limón, servida con una salsa de chile güero ligeramente picante, acompañado de aguacate, pepino y cebolla morada.

\$246

PIÑA CHIPOTLE

Pesca del día con pico de gallo tradicional, aromas de chile chipotle, piña y notas cítricas de limón.

\$242



*** Extra Picante **Muy Picante *Picante

TOSTADAS

** ENCACAHUATADA

Camarones encurtidos al momento sobre una base de mayonesa al ajo, aguacate y salsa encacahuatada, complementado con pico de gallo y poro frito.

\$108

* CLÁSICA DE ATÚN

Láminas de atún colocadas sobre mayonesa al chipotle y aguacate, complementado con reducción de balsámico y tiritas de philstrips.

\$110

DE SALPICÓN

Mezcla de pulpo y camarón cocidos, aliñado con limón, vinagre blanco, servido en una tostada untada con frijoles, pico de gallo, pepino, aguacate, lechuga, chiles jalapeños, terminada con crema y queso.

\$110

* ATÚN BUNNY

Trozos de atún aliñados con salsa petróleo de la casa, coronados con crocante de zanahoria y poro terminados con aderezo de chipotle/miel.

\$112

* TIRITAS

Receta tradicional de la costa michoacana, elaborados con pesca del día y sabores ligeramente picantes.

\$112

* PULPO ENAMORADO

Rodajas de pulpo con mix de chile habanero, cilantro, cebolla morada y mezcla de mayonesa al maracuyá, finalizado con nabo frito y aromas de limón.

* MAR Y TIERRA

Tostada de camarones y arrachera en salsa coctelera preparada con la receta estilo *Kaitori*.

\$126

* ENSENADA

Con base de camarones y pulpa de cangrejo mezclados en mayonesa especial de la casa ligeramente picante, además, trozos de pulpo y más camarones aliñados con salsa de aceite al chiltepin y cacahuete.

\$120

AGUACHILES

** AGUACHILE ROJO

Mezcla de chiles con notas cítricas, camarones, pepino, cebolla morada y aguacate.

\$272

*** AGUACHILE DE CENIZAS

Mezcla fresca de atún y camarones en salsa de ceniza de cebolla con chile habanero, complementado con sandía, cebolla morada y pepino.

\$322

** PIÑA

Fresca combinación de camarones y piña tatemada, en salsa picante de chile habanero y cebolla morada.

\$246

* SONORA (NEGRO)

Camarones marinados en notas de limón y sal de mar, bañados en salsa de chiles secos. Complementado con cebolla, aceituna negra y pepino.

\$234

** SINALOA (VERDE)

Tradicional aguachile verde con camarones, aguacate, cebolla y cilantro.

\$260

** NAYARIT (AMARILLO)

Camarones marinados con jugo de limón y sal de mar, cebolla morada, pepino y aguacate, bañado en salsa a base de chile perón.

\$272



*** Extra Picante **Muy Picante *Picante

*** CHILE RELLENO**

Chile caribe relleno de marlín guisado con costra de queso gouda y tortilla recién hecha, acompañado de una emulsión de zanahoria.

\$86

*** EVA**

Guiso de camarón o marlin, envuelto en tortilla adobada, ligeramente pasada por aceite.

\$86

*** SINALOENSE**

Sobre tortilla de harina: camarones a la mexicana sobre queso Oaxaca y frijoles negros, complementado con nuestro aderezo de mayonesa chipotle.

\$102

*** EL QUELITE**

Taco de vacío argentino servido sobre tortilla gratinada con queso gouda y emulsión de quelites.

\$106

*** COSTRA TIBURÓN**

Costra de queso gouda y camarones a la plancha sobre tortilla de maíz, complementado con aderezo cremoso de col y zanahoria, culminando con pico de gallo.

\$106

EL TORITO

Taco de arrachera, chistorra y chicharrón de cerdo, con queso fresco espolvoreado y aguacate.

\$106

TACO DE JAIBA

Taco de jaiba suave sobre tortilla con costra de queso manchego terminado con mayonesa yuzu/ chile habanero y polvo de chiles.

\$106

*** TAKO AL PASTOR**

Pulpo adobado con receta tradicional al pastor, sobre tortilla de maíz coronado con salsa criolla de piña y aderezo de chile habanero.

\$106

QUESADILLA DE KIMCHI Y HONGOS

Dobladita con queso Gouda, hongos y kimchi de la casa.

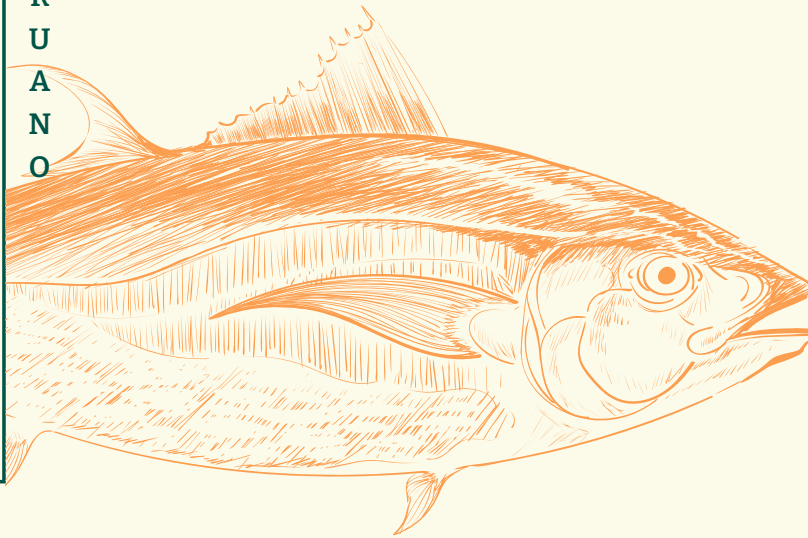
\$90

*** DORADITO**

De camarón o marlín guisado, ahogado en salsa de frijol negro y envuelto en tortilla crocante, complementado con cubitos de queso añejo de la región.

\$82



**ESPÁRRAGOS CON ALMENDRAS**

Espárragos al dente pasados por tempura de almendras y acompañados de salsa teriyaki.

MARISCOS AL FUEGO

Conchas rellenas de camarón y pulpo, salteados en mantequilla japonesa y acompañados de nuestra receta de batayaki. **Sugerencia del Itamae*
\$220

BONSAI DE BRÓCOLI

Brócoli frito bañado de salsa de anguila y espolvoreado con mix de ajonjolí.
\$152

*** EBY GYOZAS**

Empanaditas japonesas rellenas de camarón y jengibre. Bañadas en salsa de maracuyá picante.
\$180

EDAMAMES AL AJILLO

Salteados al ajo, tiritas de chile guajillo, un toque de salsas negras, sal y pimienta.
\$174

GYOZAS

Empanaditas japonesas con nuestra receta de kanikama nikkei, sobre una cama de arúgula y salsa de maracuyá al rocoto.
\$184

*** EBI ROCK**

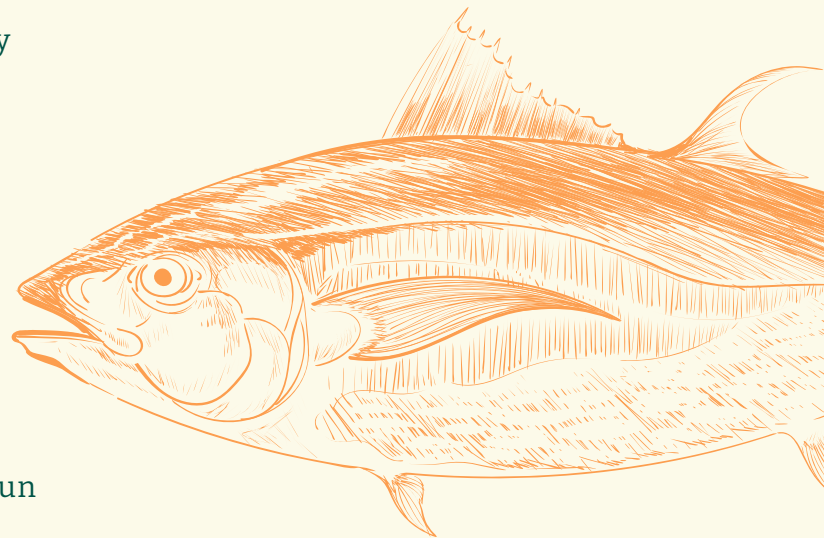
Camarones roca complementados con salsa evil ligeramente picante, sobre una cama de hojas frescas de lechuga y aderezo de mayonesa picante.
\$242

ROLLO DE CAMARÓN

Alga de soja rellena de con ajonjolí, arroz y camarón al tempura, crocante almendra y mayonesa picante acompañado con ponzu ahumada.
\$148

EDAMAMES KAITORI

Con limón, sal, pimienta y togarashi.
\$174



TEPPANYAKI / WOK

ARROZ CON CHANCHO

Arroz frito con mix de vegetales y salsa oriental, coronado con suave panceta de cerdo.

\$230

ARROZ CON RES

Arroz frito con mix de vegetales y salsa oriental, coronado con suave lomo de res.

\$278

*** CHUBBY RICE (RES)**

Preparación del clásico arroz oriental mezclado con vegetales salteados en mantequilla japonesa, con un toque agridulce. Terminado con verduras tempura y filete de res picante.

\$320

*** CHUBBY RICE (CAMARÓN)**

Preparación del clásico arroz oriental mezclado con vegetales salteados en mantequilla japonesa, con un toque agridulce. Terminado con verduras tempura y camarones ligeramente picantes.

\$320

**** CAMARONES CURRY**

Camarones a las brasas y pescado blanco con leche de tigre, sobre un puré de camote amarillo, preparado con curry y pasta de ajonjolí, terminados con chile habanero y cebollín.

\$298

CAMARONES NIKKEI

Camarones rellenos de queso crema y rebosados en tempura, sobre una pasta de soya con tamarindo, brócoli y cacahuete.

\$298

ARROZ CON CAMARONES

Arroz frito con mix de vegetales y salsa oriental, terminado con succulentos camarones salteados.

\$320

ARROZ MIXTO

Arroz frito con mix de vegetales y salsa oriental, coronado con suave lomo de res y camarones.

\$304

*** CHUBBY RICE (CERDO)**

Preparación del clásico arroz oriental mezclado con vegetales salteados en mantequilla japonesa, con un toque agridulce. Terminado con verduras tempura y pork belly picante.

\$320

JAPCHAE

Platillo coreano de fideo Celofán con succulento rib eye, bañado en una salsa dulce de miel de agave.

\$320



ENSALADAS

DE PALMITO Y ADEREZO DE MORAS

Fresca mezcla de hojas de lechuga, palmitos, manzana, fresa, supremas de naranja, queso manchego y almendras, aderezada con nuestro aderezo de moras de la región.

\$184

ENSALADA NIKKEI

Mix de fresca lechuga, zarzamora, hongos portobello, semilla de girasol, con una deliciosa vinagreta nikkei a base de ajo con jengibre y reducción de balsámico. Acompañado de crocantes de queso crema y pankó.

\$198



RAMEN KAITORI

Tradicional preparación japonesa con acelga, hongo shiitake y huevo blando, complementado con rica pasta udon y láminas de rib eye con certified angus beef.

**Sugerencia del Itamae*

\$264

BELLY RAMEN

Tradicional preparación japonesa con acelga, hongo shiitake y huevo blando, complementado con rica pasta udon y láminas de pork belly cocinado a fuego lento por 6 horas. **Sugerencia del Itamae*

\$252

MISO RAMEN

Tradicional caldo japonés al miso, pasta udon, hongo shiitake, huevo blando, edamame y gyozas al vapor.

\$210

RAMEN

** Todos nuestros productos son cuidadosamente seleccionados por el equipo de itamaes, los cuales se aseguran que los productos sean de la más alta calidad y fresca para el deleite de nuestros comensales.*

** El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad del comensal, si usted es alérgico a algún producto no dude en comentárselo a su mesero.*



SALMÓN EN CREMA DE AJO

Lonja de salmón a la parrilla, sobre un espejo de crema de ajo y mostaza. Como guarnición: espinaca fresca.

\$370

SALMÓN MISO

Filete de salmón glaseado con miso y coronado con cebolla morada encurtida, montado sobre espejo de ají amarillo y pimientos.

\$370

LOMO BALSÁMICO

300g de lomo de res Certified Angus Beef aliñado con reducción de balsámico, complementado con puré de yuca y hongos salteados.

\$456

ANTICUCHO DE PULPO

Pincho de pulpo a las brasas sobre una cama de puré de yuca, ligeramente quemado con salsa kabayaki y chimichurri nipón con frutos secos.

\$368



**G
R
I
L
L**



ARRACHERA

Suave corte de 300 gr. De res marinado y asado a la parrilla. * **Término recomendado 3/4**

\$370

VACÍO

Flat meat Certified Angus Beef preparado a la parrilla con poco marmoleo y grasa, de sabor intenso y consistencia suave de 400 gr.

* **Término recomendado a punto**

\$474

RIB EYE

Corte americano Certified Angus Beef de 400 gr. Intenso marmoleo y jugosidad.

* **Término recomendado 3/4**

\$570

MEDALLÓN DE ATÚN

A la parrilla, bañado en salsa de choclo y acelga salteados en mantequilla japonesa, complementado con ensalada frutal y aderezo de moras.

\$348



POSTRES

CHEESCAKE DE MAZAPÁN

Reinterpretación del clásico pastel de queso con un toque de mazapán, acompañado de galletas de cacahuete y caramelo.

\$186

PASTEL SUPREMO BAILEYS

Biscocho de chocolate bañado en mezcla de tres leches, Baileys y café. Cubierto por crema de chocolate con leche y una bola de helado de café.

\$186

PASTEL CALIENTE DE DULCE DE LECHE

Volcán de dulce de leche.

\$186

POLAR DE CAMPECHANA

Campechanas cubiertas de helado de vainilla y dulce de leche.

\$208

BRUCE CAKE

Pastel de chocolate elaborado con cacao de alta calidad, relleno de ganache de chocolate y bañado con una salsa de chocolate semi amargo.

\$186

BUÑUELOS KAITORI

Buñuelos rellenos de compota de manzana y crema pastelera, acompañados de helado de vainilla y avellana caramelizada, complementados con miel de naranja y caramelo salado.

\$186



BEVERAGES

REFRESCO (355 ml)	\$48
PERRIER (355 ml)	\$78
SAN PELLEGRINO (750 ml)	\$144
TOPO CHICO (750 ml)	\$180
AGUA EMBOTELLADA (600 ml)	\$40
AGUA DE COCO (330 ml)	\$60
LIMONADA (355 ml)	\$52
NARANJADA (355 ml)	\$52
B:OOST (235 ml)	\$68
RED BULL (250 ml)	\$78
CÓCTEL SIN ALCOHOL	\$98
CAFÉ AMERICANO	\$48
CAFÉ CAPUCCINO	\$60
CAFÉ EXPRESSO	\$48
CAFÉ IRLANDÉS	\$180
TEA FORTE	\$80

CERVEZA

CORONA (355 ml)	\$50
CORONA LIGHT (355 ml)	\$50
VICTORIA (355 ml)	\$50
PACÍFICO (355 ml)	\$50
NEGRA MODELO (355 ml)	\$60
MODELO ESPECIAL (355 ml)	\$60
MICHELOB ULTRA (355 ml)	\$60
STELLA ARTOIS (355 ml)	\$60
CORONA CERO (355 ml)	\$50

ARTESANAL

LA BRÜ (IPA, PORTER, LAGER, STOUT) (355 ml)	\$90
LA BRÜ X MRL (LAGER) (355 ml)	\$90
ASAHI (355 ml)	\$84
SAPPORO (473 ml)	\$216



C O C T E L E R Í A

KAITORI \$198

Mezcal Unión, pulpa de kiwi, hierbabuena y sirope de limón.

BALDOMERO \$198

Gin Tanqueray, frutos rojos, sirope de jengibre y top de refresco de jengibre.

FLOR DE LOTO \$198

Havana 3, jugo de lima, jugo de toronja y sirope de jamaica.

BALÚ \$198

Mezcal Unión, pulpa de mango, licor de granada y sirope de té de limón.

NATSU \$198

Bulleit Bourbon, nestea, licor de granada y sirope de té de limón.

HANS \$198

Vino espumoso Chandon Délice, notas de licor de flor de sáuco, mezcla de jarabe Kaitori y toques cítrico.

TROPICAL \$198

J. W. Etiqueta Roja, mango, piña, jugo de limón y jugo de naranja.

TWO SOUL \$198

Buchanan's Two Soul, jarabe de jamaica, sirope de fresa, mezcla tropical.

KAMIKAZE \$198

Capitan Morgan, Capitan Morgan White, jugo de piña, jugo de naranja, leche condensada y horchata.

LECHE DE TIGRE \$198

Havana 3, pulpa de maracuyá, jugo de piña y licor pama.

BUBBLE GUM \$198

Tanqueray, esencia de sandía, licor de granada y notas de agua tónica.

HANA \$198

Mezcal Unión, jugo de naranja, licor de flores y sirope de jamaica.

HENRY \$198

Cognac Hennessy VS, top refresco de jengibre y una combinación de cítricos.

TEQUILA SOURS \$198

Don Julio Blanco, jarabe de mandarina, jugo de toronja y esencia de jengibre.



TEQUILA

		COPA	BOTELLA
Maestro Dobel Blanco	750 ml	\$240	\$1,690
Maestro Dobel Reposado	750 ml	\$266	\$1,860
Maestro Dobel Diamante	750 ml	\$280	\$2,160
Maestro Dobel Pavito	750 ml	\$340	\$2,440
Maestro Dobel 50 Cristalino	750 ml	\$864	\$7,496
Maestro Dobel 50 1967	750 ml	\$2,640	\$18,800
Reserva de la Familia Platino	750 ml	\$388	\$2,820
Reserva de la Familia Reposado	750 ml	\$432	\$3,400
Reserva de la Familia Cristalino	700 ml	\$540	\$4,200
Reserva de la Familia Añejo	750 ml	\$840	\$5,998
Tradicional Reposado	950 ml	\$200	\$1,340
Tradicional Plata	950 ml	\$194	\$1,340
Tradicional Cristalino	750 ml	\$246	\$1,694
Centenario Plata	700 ml	\$172	\$1,168
Centenario Reposado	700 ml	\$172	\$1,168
Centenario Añejo	695 ml	\$260	\$1,820
Centenario Añejo Cristalino	750 ml	\$520	\$4,200
Centenario Leyenda	750 ml	\$756	\$6,048
1800 Blanco	700 ml	\$236	\$1,520
1800 Reposado	700 ml	\$248	\$1,642
1800 Añejo	700 ml	\$300	\$1,880
1800 Cristalino	700 ml	\$346	\$2,484
1800 Milenio	700 ml	\$972	\$6,480
Don Julio Blanco	750 ml	\$314	\$2,246
Don Julio Reposado	750 ml	\$322	\$2,268
Don Julio 70 Cristalino	750 ml	\$334	\$2,462
Don Julio 1942	750 ml	\$864	\$6,480
Don Julio Última Reserva	750 ml	\$3,000	\$18,000
Herradura Plata	700 ml	\$200	\$1,520
Herradura Reposado	700 ml	\$280	\$1,944
Herradura Ultra	750 ml	\$302	\$2,268
7 Leguas Blanco	750 ml	\$280	\$2,096
7 Leguas Reposado	750 ml	\$322	\$2,268
Patrón Reposado	750 ml	\$292	\$2,100
Patrón Añejo	750 ml	\$316	\$2,268
Casa Dragones Blanco	750 ml	\$540	\$4,428
Casa Dragones Joven	750 ml	\$1,296	\$8,424
Defrente Blanco	700 ml	\$196	\$1,728
Luna Azul Blanco	750 ml	\$182	\$1,186
Luna Azul Reposado	750 ml	\$190	\$1,296
Volcán Blanco	750 ml	\$408	\$2,920
Volcán Añejo Cristalino	750 ml	\$648	\$5,080
Volcán de Mi Tierra XA	750 ml	\$1,296	\$8,424
Volcán Blanco Tahona	750ml	\$832	\$6,696
Altos Plata	750 ml	\$226	\$1,620
Altos Reposado	750 ml	\$260	\$1,866
Tesoro Azul Cristalino	750 ml	\$216	\$1,728
Tesoro Azul Blanco	750 ml	\$162	\$1,296
Clase Azul Plata	750 ml	\$1,020	\$8,100
Clase Azul Reposado	750 ml	\$1,232	\$9,720

SAKE

Ozeki Dry	375 ml	\$148	\$648
Ozeki Nigori Cloudy	750 ml	\$200	\$1,600

GINEBRA

		COPA	BOTELLA
Tanqueray	750 ml	\$222	\$1,692
Tanqueray Flor de Sevilla	750 ml	\$240	\$1,820
Tanqueray Rangpur	750 ml	\$240	\$1,820
Tanqueray Bossa Nova	750 ml	\$244	\$1,942
Tanqueray Ten	750 ml	\$302	\$2,182
Hendrick's	750 ml	\$334	\$2,700
Bombay	750 ml	\$246	\$1,814
Beefeater	750 ml	\$222	\$1,642
Beefeater Pink	750 ml	\$260	\$1,880
Beefeater 24	750 ml	\$328	\$2,592
Monkey 47	500 ml	\$550	\$3,132
Roku	750 ml	\$244	\$1,984

WHISKY

Bushmills Black Bush	750 ml	\$260	\$1,838
Bushmills Black Bush S. M. 10 Años	750 ml	\$368	\$2,592
J. W. Etiqueta Roja	750 ml	\$192	\$1,232
J. W. Etiqueta Negra	750 ml	\$302	\$2,464
J. W. Etiqueta Double Black	750 ml	\$394	\$2,894
J. W. Black Ruby	750 ml	\$412	\$3,240
J. W. Etiqueta Verde	750 ml	\$648	\$5,078
J. W. Etiqueta Dorada	750 ml	\$500	\$4,000
Johnnie Walker 18	750 ml	\$746	\$5,618
J. W. Etiqueta Azul	750 ml	\$1,296	\$10,300
Buchanan's 12	750 ml	\$300	\$2,360
Buchanan's Master	750 ml	\$374	\$2,700
Buchanan's Two Souls	750 ml	\$374	\$2,700
Buchanan's Pineapple	750 ml	\$334	\$2,620
Buchanan's 18	750 ml	\$648	\$5,078
Buchanan's Red Seal	750 ml	\$1,200	\$10,260
Old Parr 12	750 ml	\$260	\$2,042
Singleton 12	700 ml	\$432	\$3,240
Bulleit Bourbon	750 ml	\$280	\$1,880
Macallan 12	700 ml	\$466	\$3,672
Macallan 15	700 ml	\$1,028	\$7,884
Macallan Rare Cask	700 ml	\$1,468	\$11,880
Buffalo Trace	750 ml	\$194	\$1,540
Eagle Rare	750 ml	\$278	\$2,220
Glenfiddich 12 Single Malt	750 ml	\$432	\$3,024
Glenfiddich 15 Single Malt	750 ml	\$568	\$4,538
Glenfiddich 18 Single Malt	750 ml	\$756	\$5,832
Glenmorangie The Original	700 ml	\$345	\$2,744
Jack Daniel's	700 ml	\$212	\$1,492
Jack Daniel's Honey	700 ml	\$212	\$1,492
Jack Daniel's Gentleman	700 ml	\$302	\$2,268
Jack Daniel's Single Barrel	700 ml	\$322	\$2,400
Chivas Regal 12	750 ml	\$280	\$2,041
Chivas Regal Extra	750 ml	\$396	\$2,862
Chivas Regal 15	700 ml	\$432	\$3,456
Chivas Royal Salute 21	750 ml	\$1,080	\$8,640
Ballantine's Finest	750 ml	\$174	\$1,124
Fireball Cinnamon	750 ml	\$296	\$1,620
Suntory Tokio	750 ml	\$276	\$2,200



RON

		COPA	BOTELLA
Matusalem Platino	750 ml	\$149	\$994
Matusalem Clásico	750 ml	\$159	\$1,058
Matusalem Gran Reserva 15 Años	750 ml	\$206	\$1,402
Matusalem Gran Reserva 18 Años	750 ml	\$280	\$1,996
Matusalem Gran Reserva 23 Años	750 ml	\$430	\$3,180
Matusalem XO	750 ml	\$860	\$7,000
Kraken Black	750 ml	\$138	\$994
Kraken Ghost	750 ml	\$134	\$994
Zacapa 23 Años	750 ml	\$394	\$2,980
Zacapa XO	750 ml	\$848	\$6,530
Capitán Morgan	750 ml	\$160	\$1,124
Bacardí Blanco	980 ml	\$160	\$1,124
Bacardí Añejo	750 ml	\$160	\$1,124
Eminente Reserva	750 ml	\$390	\$3,132
Havana Club 3 Años	750 ml	\$162	\$1,280
Havana Club 7 Años	750 ml	\$198	\$1,520
Havana Club Selección	750 ml	\$420	\$3,088
Malibú	750 ml	\$140	\$1,060
Appleton Estate	750 ml	\$162	\$1,520
Flor de Caña Gold 4 años	750 ml	\$149	\$1,058
Flor de Caña Gran Reserva 12 Años	750 ml	\$270	\$2,160
Aconte Blanco	750 ml	\$212	\$1,426
Aconte Añejo 7 Años	750 ml	\$334	\$2,378
Flor de Caña 18	750 ml	\$302	\$2,376

BRANDY

Torres 5	700 ml	\$178	\$1,060
Torres 10	700 ml	\$200	\$1,360
Torres 15	700 ml	\$270	\$2,160
Torres 20	700 ml	\$432	\$3,132
Jaime I	700 ml	\$844	\$6,300
Azteca de Oro	700 ml	\$174	\$1,060
Terry Centenario	700 ml	\$240	\$1,348
Magno	700 ml	\$240	\$1,348
Gran Duque de Alba	700 ml	\$432	\$3,090
Cardenal Mendoza	700 ml	\$384	\$2,808
Torres Alta Luz	700 ml	\$278	\$2,098

VODKA

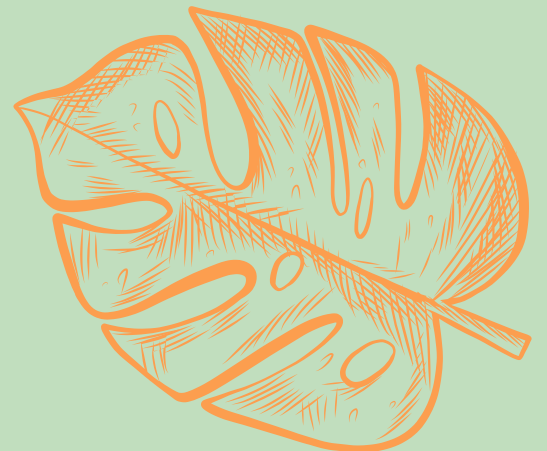
Smirnoff 21	750 ml	\$176	\$1,168
Smirnoff X1 Tamarindo	750 ml	\$176	\$1,168
Smirnoff Guava	750 ml	\$176	\$1,168
Ketel One	750 ml	\$284	\$1,760
Ciroc	750 ml	\$282	\$2,160
Stolichnaya	750 ml	\$206	\$1,296
Stolichnaya Elite	700 ml	\$324	\$2,322
Absolut Azul	750 ml	\$182	\$1,286
Absolut Mandarin	750 ml	\$182	\$1,286
Absolut Pears	750 ml	\$182	\$1,286
Absolut Raspberri	750 ml	\$182	\$1,286
Absolut Lime	750 ml	\$182	\$1,286
Grey Goose	750 ml	\$302	\$2,160
Belvedere	750 ml	\$324	\$2,278

LICORES

		COPA	BOTELLA
Licor 43	750 ml	\$198	
Licor 43 Horchata	750 ml	\$160	
Baileys	750 ml	\$198	
Casals	750 ml	\$160	
Libor	750 ml	\$196	
Amaretto Disaronno	700 ml	\$240	
RumChata	750 ml	\$218	
Licor Pacharán Zoco	1000 ml	\$180	
Anís Cadenas	1000 ml	\$184	
Chinchón Seco	1000 ml	\$176	
Chinchón Dulce	1000 ml	\$176	
Chinchón Campechano	1000 ml	\$176	
Grand Marnier	700 ml	\$260	
Fernet Branca	750 ml	\$240	
Galliano	500 ml	\$196	
Campari	750 ml	\$196	
Midori	1000 ml	\$206	
Absinth	00 ml	\$304	
Frangelico	700 ml	\$206	
Sambucca Vaccari Blanco	700 ml	\$196	
Sambucca Vaccari Nero	700 ml	\$208	
Jägermeister	700 ml	\$240	
Hpnotiq	750 ml	\$304	
Strega	750 ml	\$270	
Kahlúa	1000 ml	\$140	
Chartreuse Amarillo	700 ml	\$346	
Chartreuse Verde	700 ml	\$358	
Aperol	750 ml	\$198	
Tío pepe	750 ml	\$130	
Ferreira	750 ml	\$130	\$1,100

COGNAC

		COPA	BOTELLA
Hennessy VSOP	700 ml	\$422	\$3,348
Hennessy XO	700 ml	\$1,296	\$10,500
Martell VSOP	700 ml	\$422	\$3,348
Martell Blue Swift	700 ml	\$456	\$3,600
Martell XO	700 ml	\$1,296	\$10,500
Courvoisier VSOP	700 ml	\$422	\$3,348



TINTOS

MÉXICO

		COPA	BOTELLA
Casa Madero 3V	750 ml	\$210	\$1,000
Casa Madero Gran Reserva	750 ml		\$1,688
Casa Madero Merlot	750 ml		\$1,000
Santo Tomás Merlot	750 ml	\$180	\$890

CHILE

Aliwen Cabernet Sauvignon-Carmenére	750 ml		\$790
Santa Digna Carmenére	750 ml	\$160	\$750

ARGENTINA

Terrazas de los Andes Rva. Malbec	750 ml	\$240	\$1,160
Terrazas de los Andes Rva. Cab.Suav	750 ml	\$240	\$1,160

ESPAÑA

*RIOJA			
Beronia Crianza	750 ml	\$195	\$960
Beronia Reserva	750 ml	\$345	\$1,728
Beronia Gran Reserva	750 ml		\$2,378
*RIBERA DEL DUERO			
Celeste Crianza	700 ml		\$1,300
Matarromera Crianza	700 ml	\$400	\$1,980
Matarromera Reserva	700 ml		\$3,000
Alión	750 ml		\$4,060
Arzuaga Crianza	750 ml	\$350	\$1,620
*TORO			
Termes (Numanthia)	750 ml		\$2,040

BLANCOS

*ESPAÑA			
Beronia Verdejo (Rueda)	750 ml	\$165	\$810
Diamante Semi-Dulce (Rioja)	750 ml	\$160	\$700
Viña Esmeralda (Penedes) <small>Moscatel & Gewürztraminer</small>	750 ml	\$150	\$750
Casa Madero 2V (México)	750 ml	\$180	\$920

ROSADOS

*MÉXICO			
Casa Madero V Shiraz	750 ml	\$185	\$920
L.A Cetto Blanc De Zinfandel	750 ml	\$140	\$700
*CHILE			
Santa Digna Cabernet Sauvignon	750 ml	\$140	\$700
*FRANCIA			
Whispering Ángel (Provance)	750 ml	\$320	\$1,490

Garnacha, Cinsault y Rolle.

CHAMPAGNE

BOTELLA

Moët & Chandon Brut	750 ml	\$2,800
Moët & Chandon Brut Mini	375 ml	\$1,400
Moët & Chandon Nectar Imperial	750 ml	\$3,000
Moët & Chandon Rosé Imperial	750 ml	\$3,348
Moët & Chandon Ice	750 ml	\$3,400
Dom Perignon	750 ml	\$8,600
Dom Perignon Luminous	750 ml	\$10,600
Armand de Brignac Gold	750 ml	\$16,200
Armand de Brignac Rosé	750 ml	\$16,200
Veuve-Clicquot Brut	750 ml	\$3,000
Louis Roederer Brut Premier	750 ml	\$3,800
Lanson Rosé	750 ml	\$3,000

MEZCAL

		COPA	BOTELLA
400 Conejos Blanco Joven	750 ml	\$216	\$1,642
400 Conejos Espadín Reposado	750 ml	\$248	\$1,792
400 Conejos Espadín-Tobalá	750 ml	\$260	\$2,049
400 Conejos Espadín-Cuishe	750 ml	\$268	\$2,098
Creyente Joven Espadín	750 ml	\$280	\$2,218
Creyente Cristalino Reposado	750 ml	\$320	\$2,298
Creyente Cuishe	750 ml	\$396	\$3,032
Creyente Tobalá	750 ml	\$430	\$3,268
Mezcal Unión	750 ml	\$270	\$2,060
Ojo de Tigre Espadín-Tobalá	750 ml	\$326	\$2,450
Ojo de Tigre Reposado <small>Espadín-Tobalá</small>	750 ml	\$290	\$2,320
Montelobos	750 ml	\$302	\$2,268
Don Mateo Blanco	750 ml	\$210	\$1,650
Don Mateo Manso Sahuayo	750 ml	\$218	\$1,700
Don Mateo Pechuga	750 ml	\$260	\$1,948
Don Mateo Silvestre	750 ml	\$270	\$2,060
Don Mateo Alto	750 ml	\$302	\$2,268
Puras promesas Ensamble 42	750 ml	\$292	\$2,160
Puras promesas Ensamble 45	750 ml	\$384	\$2,700
XpctrO Joven 46 Grados <small>(Chino, Espadincillo, Alto)</small>	750 ml	\$260	\$2,080
Armonía Maduro	750 ml	\$292	\$2,160
Armonía Ensamble	750 ml	\$336	\$2,408



* Todos nuestros tragos son dobles en destilados (3 Oz) a excepción de coctelería, cerveza y vinos. Prohibido la venta de alcohol a menores de edad.



C
O
C
I
N
A
N
I
K
K
E
I

F
U
S
I
Ó
N
D
E
M
A
R
E
S

KAITOPI

En el mágico mestizaje entre las gastronomías de **Japón y Perú**, inmigrantes japoneses llegaron a Perú a finales del siglo XXI, recreando las tradicionales recetas niponas, integrando ingredientes peruanos y dando origen a la **comida Nikkei**.

Nuestros itamaes entienden completamente el origen y la tradición de esta fusión, para así poderla llevar directamente a la mesa. Ofreciendo una experiencia gastronómica única en la ciudad y llevando a tu paladar esta deliciosa carga de cultura, sabores y tradición.

