




# CARTA 京都 KYOTO

## IONES PROMOCIONES PR

### MENÚ KYOTO

- **1 fondo a elegir:** chicken katsu, chicken karage, chicken teriyaki , tonkatsu, yasaitame de pollo o tofu .
- **1 guarnición:** gohan, chahan veggie o ensalada fresca
- **Elige entre:** 5 unid. de makis (acevichado, furai, avocado) o 1 onigiri (buta miso, tuna mayo, pollo teriyaki).
- **Incluye:** pasta salad, 1 und. de tempura de verdura, bebida: cebada japonesa


**25.90**

- + S/4.90 adiciona 3 unidades de gyozas fritas, spring rolls , tori no karage o 1 taiyaki del día
- + S/4.90 cambia tu bebida (cebada japonesa) por limonada natural, de kion o hierba luisa
- + S/7.90 agrega ½ maki (acevichado, furai o avocado)
- + S/7.90 agrega 4 alitas del sabor de tu preferencia

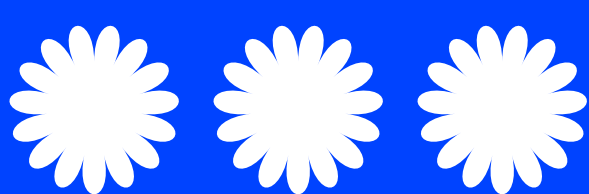
Válido solo de lunes a viernes de 12pm a 5pm. No válido con otras promociones, paquetes y/o descuentos. Válido solo para consumo en salón. Costo adicional para llevar. No válido en días feriados.




### KYOTO RAMEN CLASIC

Elige el sabor de tu ramen favorito (tonkotsu, tan tan , nippon, shoyu, miso) + media porción de chahan de pollo + 3 unidades de gyozas fritas

**44.90**



### COMBO ESPECIAL MAKIS & RAMEN


Elige el sabor de tu ramen favorito (tonkotsu, tan tan , nippon, shoyu, miso) + ½ tabla de makis a elección (5 unidades)

**44.90**

Promoción válida de lunes a viernes durante todo el día. Aplica para todos los sabores de makis y ramen de nuestra carta (a excepción del ramen chashiu). No válido con otras promociones, paquetes y/o descuentos. Válido para consumo en salón. No válido en feriados.



### BARRA LIBRE

Makis, alitas con papas fritas, onigiris, chahan de pollo o veggie, yasaitame de pollo, spring rolls , gyozas fritas, postres (helados y taiyaki del día).


- No se podrá dejar más de una pieza o habrá penalidad correspondiente a cada plato de carta.
- La barra libre es individual.
- Los niños de 0 a 8 años no pagan por la barra libre (1 niño por adulto).
- Toda la mesa deberá consumir la misma promoción
- No válido con otras promociones, paquetes y/o descuentos.
- No válido para llevar ni para delivery. Tampoco se puede llevar ningún excedente.
- Máximo de tiempo para disfrutar la barra libre: 2 horas desde el primer pedido.

**59.90**



### BARCO KYOTO

(RECOMENDADO 3-4 PAX)

- 30 piezas de makis (3 sabores a elegir)
- Tori no karage (1 porción)
- 8 unidades de alitas acevichadas
- 6 unidades de spring rolls 
- 2 porciones de papas fritas

**185.00**





PIQUEO KYOTO

- Spring rolls 🌱 (3 unidades)
- Gyozas fritas (3 unidades)
- Alitas acevichadas (8 unidades)
- Ebi furai (3 unidades)
- Salsas: maracuyá, ponzu, tártara nikkei

59.90



SPRING ROLLS 🌱 6 UNID.

Enrollado de masa crocante relleno con vegetales de estación; acompañado con salsa ponzu.

28.00



GYOZAS 6 UNID.

Tradicional dumpling relleno de cerdo y vegetales. Pídelas como más te gusten, fritas o cocidas al vapor en dos tiempos. Acompañado de salsa ponzu.

28.00



TORI NO KARAGE

Trozos de pollo crocante, acompañado de tártara nikkei y ensalada de col.

28.00



EBI FURAI 6 UNID.

Langostinos empanizados al panko, acompañado de tártara nikkei.

29.90



ALITAS CON PAPAS FRITAS 8 UNID.

SHIO

Bañadas en salsa de especias orientales, cubierto de poro crispy.

NIKKEI 🍷

Glaseadas con salsa dulce teriyaki, semillas de ajonjolí, hilos de masa crocante y cebolla china.

ACEVICHADA 🍷

En salsa acevichada, chalaquita, brotes de culantro, cubierto de hilos de camote.

HONEY GARLIC 🍷🍷

Salsa chilli dulce, semillas de ajonjolí, ajo crocante, chalaquita y culantro.

29.00





TIRADITO KYOTO

Cortes de pesca del día flameado y bañados con salsa tataki, picadillo de rocoto, ajo crocante, kyuri y choclito dulce. Acompañado de galletas sui kao para montar y disfrutar.

38.00



TIRADITO DE AJÍ AMARILLO

Pesca del día, leche de tigre al ají amarillo, camote, chalaquita y chicharrón de pota.

38.00



PULPO AL OLIVO

Pulpo, palta, salsa cremosa de olivo, leche de tigre, furikake, chalaquita acompañado de galletas sui kao para dipear.

38.00



CEVICHE CLÁSICO

Pesca del día, leche de tigre, camote, canchita chullpi, choclo.

45.00



CEVICHE CARRETILLERO

Pesca del día, leche de tigre, crema de ají amarillo, chicharrón de pota, camote, choclo, chifle.

47.00



SASHIMI

4 UNID.

Salmón  
Atún / Bonito  
Pulpo

32.00

刺身

NIGIRI

Salmón  
Atún / Bonito  
Pulpo

18.00

握り



5 piezas  
20.00

10 piezas  
33.00

### KYOTO

Relleno con pescado empanizado y palta, cubierto con crema de trucha, crocante de piel de pescado y salsa taré.

### TRES QUESOS

Relleno con pescado empanizado y palta, gratinado con salsa de 3 quesos, galleta de parmesano, gotas de limón y tabasco.

### CALIFORNIA

Relleno con salmón, palta y queso crema, cubierto con ajonjolí.

### OLIVO

Relleno de langostino empanizado y palta, ajonjolí por fuera, montado con tartar de pulpo al olivo, pachikay de rocoto y furikake nikkei.

### NORUKI

Relleno con plátano tempura y palta, ajonjolí por fuera, montado con trozos de chicken katsu, bañado en ají de pollería y papas al hilo.

### TATAKI

Relleno de langostino empanizado y palta, cubierto con ajonjolí y pescado flameado, salsa oriental, pachikay de rocoto, cebolla china y ajo crocante.

### ANTICUCHERO

Relleno de langostino empanizado y palta, cubierto con pescado flameado, aderezo anticuchero, cebolla china, hilos de papa amarilla.

### PHILLY

Relleno de langostino empanizado y palta, cubierto de queso crema, chimichurri, hilos de pasta crujiente y salsa taré.

### AVOCADO

Relleno de langostino empanizado, queso crema y tenkasu, cobertura de palta y ajonjolí. Bañado en salsa taré.

### CEVILLANO

Relleno de langostino empanizado y palta, cubierto con tartar de pescado al ají amarillo, cebolla china e hilos de camote crocante.

### LOMO SALTADO

Relleno con pollo empanizado, queso crema y tenkasu cubierto de lomo fino flameado con salteado de lomo al jugo y crocante de poro.

### PARRILLERO

Relleno con pollo empanizado, queso crema y tenkasu cubierto con lomo fino flameado y chimichurri.

### CHALACO

Relleno con pescado empanizado y palta, cubierto con chicharrón de pota, chalaquita y salsa de rocoto acevichada.

### BATAYAKI

Relleno con pescado empanizado y palta, cubierto de ajonjolí y mariscos batayaki, togarashi, tenkasu y salsa taré.

### DRAGON ROLL

Nori tempura por fuera, relleno de pescado empanizado y palta. Cubierto de tartar de pescado con toque picante, cebolla china y salsa taré.

### ACEVICHADO

Relleno de langostino empanizado y palta, cubierto de pescado, salsa acevichada, cebolla china y togarashi.

### MAKI ONO

Relleno con pescado empanizado, queso crema y palta, ajonjolí por fuera, montado en salsa de mariscos cremoso.

### FURAI

Relleno de trucha ahumada, queso crema y palta. Empanizado por fuera.

### ALASKA

Relleno de salmón spicy, kyuri y palta, ajonjolí por fuera, tenkasu y salsa taré.

### FRUTADO

Relleno con plátano tempura y palta, ajonjolí por fuera, cubierto de queso crema gratinado y compota de manzana.

## PAQUETE MAKI

30 piezas de makis  
(3 sabores)  
82.00

巻き

40 piezas de makis  
(4 sabores)  
99.00

Flambeado Dulce Picante Veggie

### ONIGIRI

Clásico snack japonés, hecho de arroz relleno con:

- Tuna mayo
- Cerdo con miso
- Salmón spicy
- Chicken teriyaki

8.50

おにぎり







## KYURI SALAD

Kyuri, tofu, aceite de ajonjolí, ponzu, ají limo, culantro, negui, ajonjolí.

23.00

きゅう

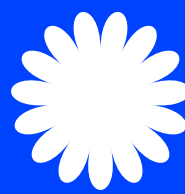


## KYOTO SALAD

Lechuga fresca, zanahoria, tomate cherry, chochito dulce, chips de queso parmesano, dressing y huevo a medio cocer.

Elije entre chicken katsu o pollo a la plancha.  
Consulta por la opción con tofu 

34.00



京都



## CHIRASHI POKE

Shari, tartar de pesca del día nikkei, tartar de salmón y pulpo acevichado, zanahoria, kyuri, palta, chalaquita, semillas de ajonjolí y tenkasu.

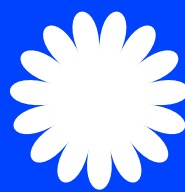
36.00



## CEVICHE POKE

Arroz blanco, cevichito, chifles, camote en hilos, cancha chullpi, chicharrón de pota, kyuri, choclo y leche de tigre en shot.

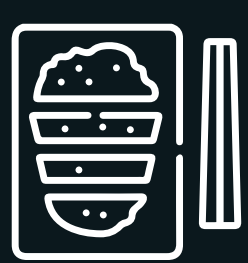
36.00



セビーチ







## MENÚ KIDS

- Chicken katsu / tori no karage / sakana furai
- Arroz blanco o papas fritas
- Pasta salad
- Postre: taiyaki del día
- Bebida: limonada natural o cebada japonesa.

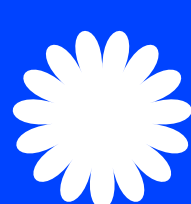
**28.00**

## キッズメニュー



## CHICKEN KATSU

Pechuga de pollo empanizado acompañado con ensalada de pasta, col y arroz blanco.

**36.00**

## チキンカツ



## TONKATSU

Carne de cerdo empanizado acompañado con ensalada de pasta, col y arroz blanco.

**36.00**

## 豚カツ



## YASAITAME

Tradicional salteado japonés de verduras. Acompañado con arroz blanco.

Elije entre sus dos variaciones, pollo con langostinos o vegetariano con tofu. 🌱

**38.00**

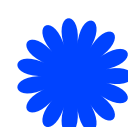
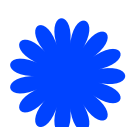
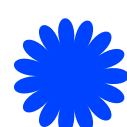
## 野菜



## 炒め

## YAKISOBA

Fideos salteados con langostinos, pollo y vegetales, cubierto de una tortilla de huevo húmeda, con salsa okonomiyaki y mayonesa.

**39.00**

## 焼きそば



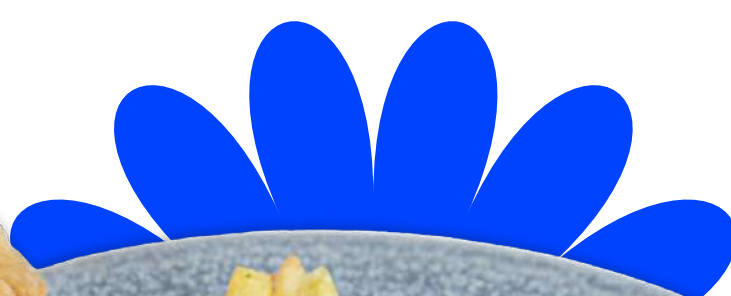
## FIDEOS BATAYAKI 🍣

Fideos salteados en mantequilla y queso parmesano, picadillo de rocoto lomo saltado con cebolla, holantao, hongos shiitake y frejol chino. Acompañado de ensalada fresca de zanahoria y huevo escalfado.

**49.00**

## LOMO SALTADO MONTADO

Jugoso saltado de lomo fino, cebolla roja, tomate, ají amarillo, cebolla china. Acompañado de papas fritas, gohan, huevo frito y plátano tempura.

**49.00**

## COSTILLAS AL MISO

Ideal para compartir. 700gr de tiernas costillas de cerdo cocidas a baja temperatura por 48 horas, glaseadas con miel de salsa miso, cubierto con semillas de ajonjolí y cebolla china. Acompañado de papas fritas y chahan veggie.

**65.00**



**BENTO CLÁSICO**

Incluye

- **1 Complemento** a elegir (gohan, chahan veggie o ensalada fresca).
- **1 variedad de makis a elegir** (5 unidades) o **1 variedad de onigiri** de cualquier sabor de carta.
- **1 proteína** a elegir (chicken katsu, tonkatsu, tori no karage, yasaitame de pollo o tofu frito, chicken teriyaki).
- **Gyozas fritas.**

**35.00**



**BENTO CEVICHE**

Incluye

- **1 Complemento** a elegir (gohan, chahan veggie o ensalada fresca).
- **1 variedad de makis a elegir** (5 unidades) o **1 variedad de onigiri** de cualquier sabor de carta.
- **1 fondo:** ceviche carretillero
- **Chicharrón de pota y de langostinos.**

**45.00**



**BENTO MATSURI**

Incluye

- **Cortes de sashimi a elección del itamae**
- **Elige: 3 unidades de nigiri a elección, o 1 variedad de makis** (5 unidades) o **1 onigiri** de cualquier sabor de carta
- **1 fondo:** Yakisoba
- **3 unidades de ebi furai y 4 unidades de chicken karage**

**55.00**







## KATSUDON

Un clásico de la comida japonesa. Carne de cerdo empanizado, cebolla blanca sudada en un guiso de especias japonesas y tortilla húmeda de huevo.

**36.00**



カツ丼

## TERIYAKIDON

Trozos jugosos de pollo glaseado en salsa teriyaki, huevo pochado, mayonesa, ajonjolí, cebolla china, picadillo de rocoto y kizami nori.

**34.00**

照り焼き丼



## KYOTOKAI 🌶️

Pollo frito salteado con vegetales y mango al wok, salsa tropical con un toque de picante y semillas de ajonjolí.

Consulta también por la opción veggie de tofu 🌱.

**34.00**



## BUTADON

Plato tradicional japonés. Láminas de panceta cocida a la plancha con salsa especial, cebolla china, coronado con huevo pochado.

**39.00**



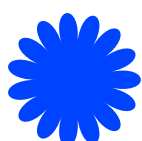
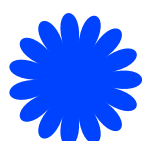




## AEROPUERTO

Arroz frito con fideos ramen crocantes con pollo y chanchito, acompañado de una tortilla de huevo a medio cocer y salsa agri dulce.

34.00



## CHAHAN

Arroz frito con verduras al wok, huevo, cashews, masa crocante.

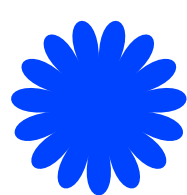
Pollo con langostinos / Veggie (vegetales y hongos shitake) 

29.90



## FURAI DO POTATO

10.00



# フライドポ



## PASTA SALAD

Ensalada con fideos cortos con mayonesa, papa, chochito americano, kyuri y zanahoria.

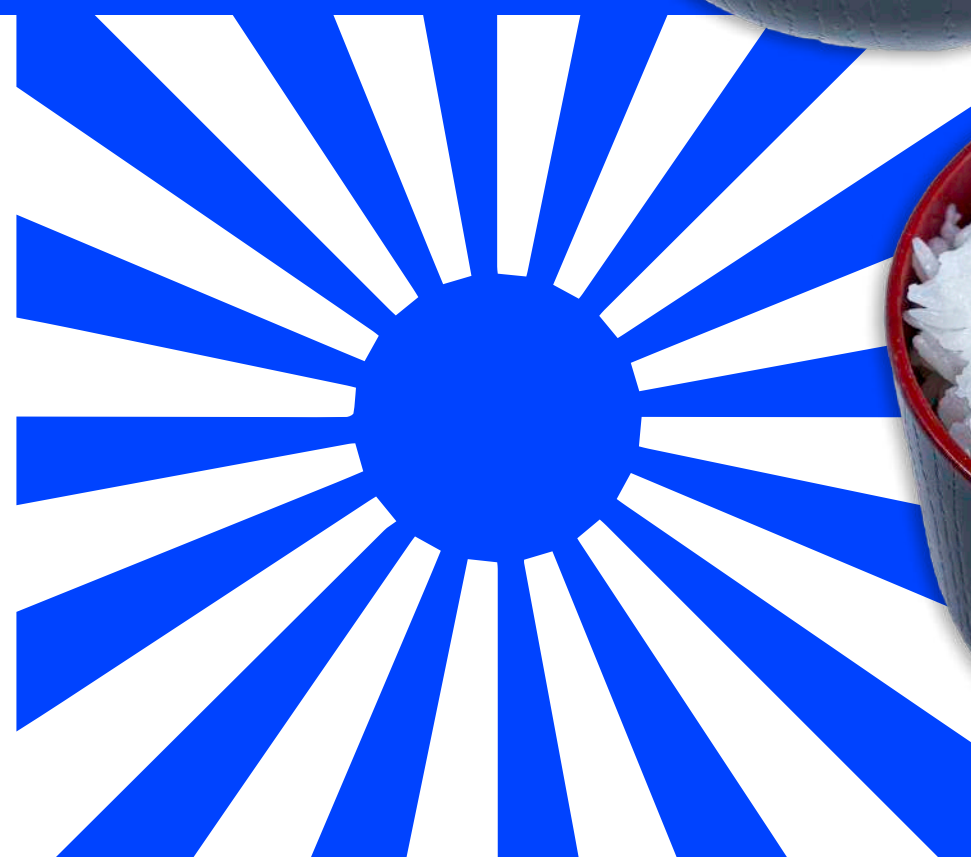
10.00



## GOHAN

Arroz blanco glutinoso

8.00







# RAMEN



# RAMEN

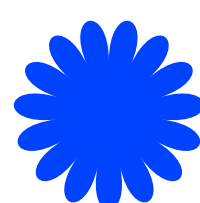
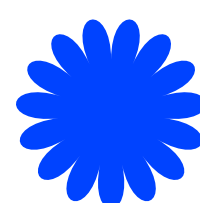


# RAMEN

## NIPPON

Caldo a base de pollo, gyozas, holantao, col china, shiitake, huevo, nori y cebolla china.

**32.90**



## SHOYU

Caldo tradicional hecho a base de pollo, sillao y especias japonesas, panceta de cerdo, huevo, frejol chino, naruto, choclito dulce, nori y cebolla china.

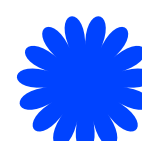
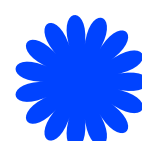
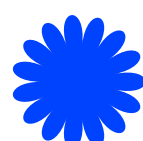
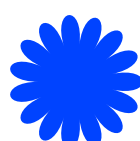
**32.90**



## MISO

Caldo tradicional hecho a base de miso, panceta de cerdo, huevo, frejol chino, naruto, poro crocante, nori, cebolla china.

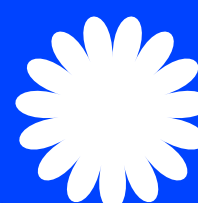
**32.90**



## TONKOTSU

Caldo concentrado a base de cerdo, panceta de cerdo, huevo, frejol chino, naruto, nori, alga wanyi, cebolla china.

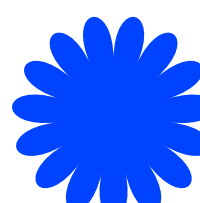
**32.90**



## TAN TAN

Caldo concentrado picante, panceta de cerdo, choclito dulce, fideos ramen, huevo, pac choy, nori, cebolla china.

**32.90**

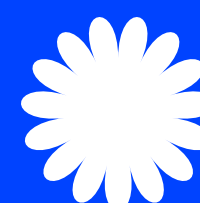


## CHARSIU RAMEN

¡Cuidado! Ramen alto en Proteína. Disfruta de tu ramen favorito recargado con 6 cortes tiernos de panceta de cerdo.

Elije tu sabor favorito: shoyu, miso, tonkotsu o tan tan.

**38.90**





POSTRES



POSTRES



POST

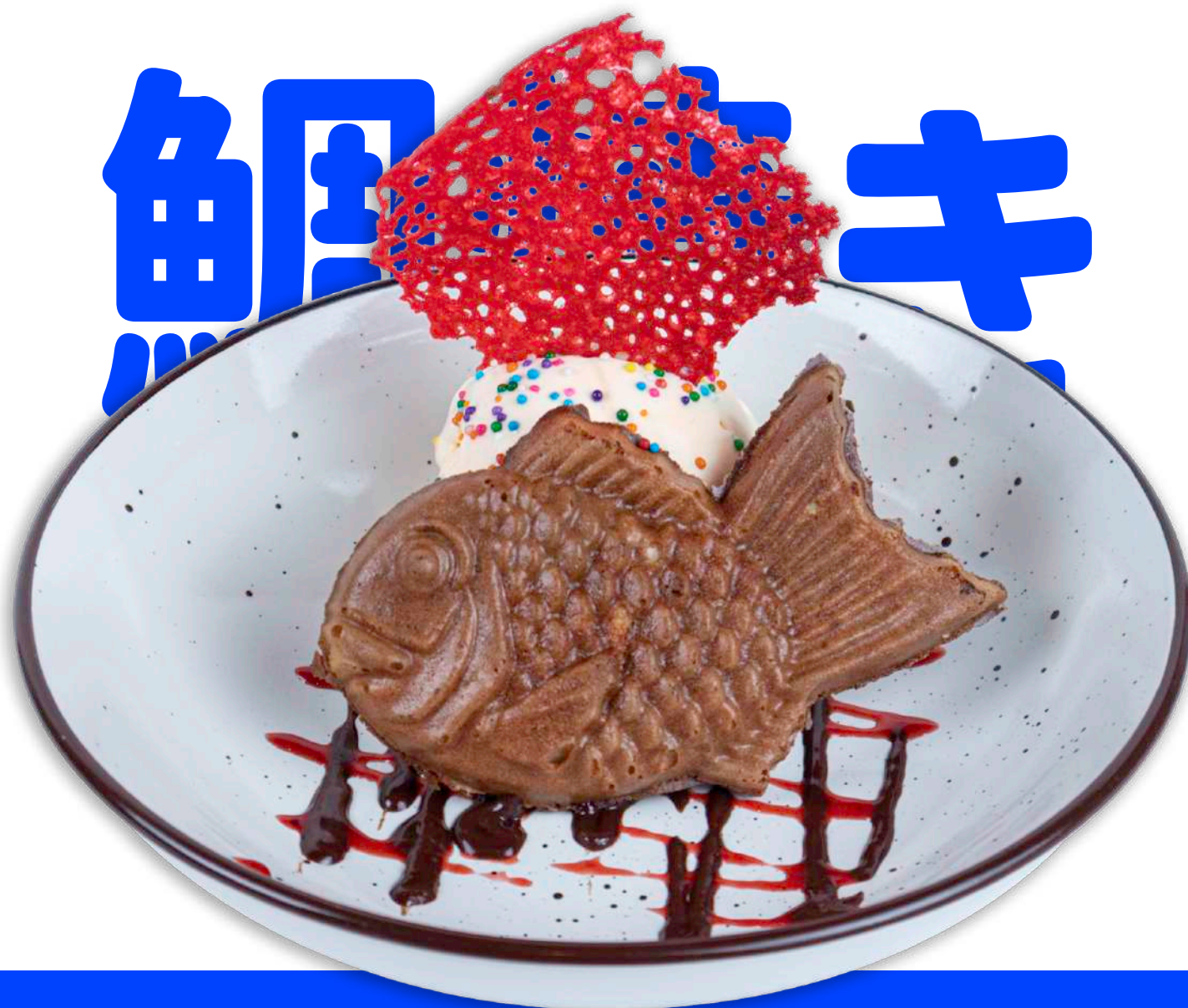
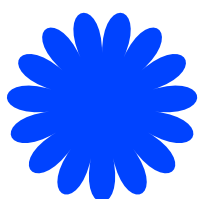
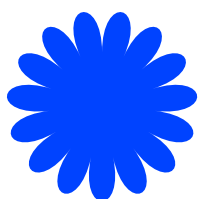
## TAIYAKI KYOTO

Pastel en forma de pez relleno de:

- Chocolate
- Manjar blanco
- Crema de avellanas
- Crema pastelera

Acompañado de una bola de helado.

16.00

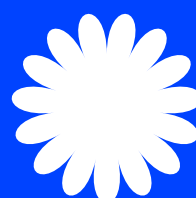


## MOCHI HELADO 2 UNID.

El postre más popular de la gastronomía japonesa, relleno de helado de frutas de estación.

Consultar por los sabores disponibles

18.00



もちアイ





# COCTELERÍA

# 京都 KYOTO

ARTE  
YOTO



LA EXPERIENCIA DEL ARTE  
DE LA INNOVACIÓN KYOTO  
(COCTELERÍA DE AUTOR)



LA  
DE

## MATZURI

[FIESTA Y AGASAJO]

Cóctel a base de ron rubio y tequila, cítricos y jarabe de almendras artesanal.

33.00



## SAKURA

[SIMBOLIZA LA VIDA Y LA BELLEZA]

Cóctel refrescante a base de ron, hierbas, coco y cítricos.

33.00



## OMOIKANE

[DIOS DE LA SABIDURÍA]

Cóctel a base de bourbon, sake, toques de piña golden y cítricos, jarabe de granada.

33.00



## FORTUNA

Cóctel elaborado con iichiko (licor de cebada japonesa), almíbar de piña, cítricos, y tónica.

35.00



## KOUN

[SUERTE Y PROSPERIDAD]

Cóctel a base de nigori (sake al estilo tradicional con poco filtrado), ron rubio, jarabe de almendras artesanal, cítricos y amaros.

33.00



## SHINJUU

[AMISTAD VERDADERA]

Cóctel a base de gin, sitera (amaro de limón rugoso), bitters y toques de piña golden.

35.00



KEI  
OL



LA EXPERIENCIA DEL TONIC NIKKEI  
(COCTELERÍA CON BAJO PORCENTAJE DE ALCOHOL  
PARA ACOMPAÑAMIENTO DE COMIDAS)



## SAKE APPLE TONIC

Sake con manzana, gin y agua tónica aromatizado con canela.

33.00



## SAKE LYCHEE TONIC

Sake con lychee, gin y agua tónica aromatizado con lychee.

33.00



## APEROL SPRITZ

Clásico aperol, prosecco y soda.

25.00



## SITERA TONIC

Gin, sitera (amaro de limón rugoso), bitter y agua tónica.

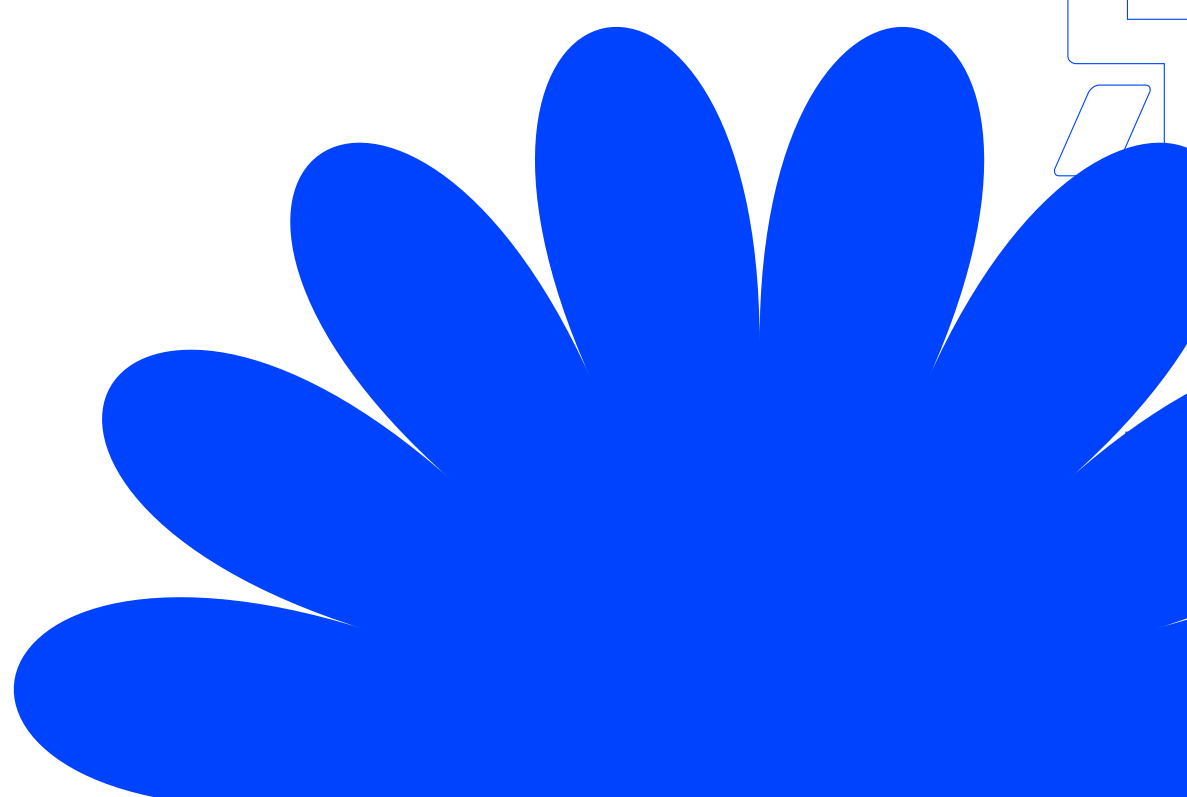
33.00



## FRESH TONIC

Cynar (licor de alcachofa), gin, cítricos y agua tónica.

33.00





SADO

ON  
(L)



# LA EXPERIENCIA DEL PASADO

(CÓCTELES CLÁSICOS VINTAGE CON  
ALTO PORCENTAJE DE ALCOHOL)



## NEGRONI

25.00



## MANHATTAN

25.00



## MARTINI DRY

25.00



## OLD FASHIONED

25.00



## CAPITAN

25.00



## COSMOPOLITAN

25.00



SICO



# LA EXPERIENCIA DEL SABOR CLÁSICO



## MOJITO CLÁSICO

[PUEDES PEDIRLO TAMBIÉN DE  
MARACUYÁ, FRESA O MANGO]

23.00

## SOURS

[CLÁSICO Y MARACUYÁ]

24.00

## DAIKIRI

[LIMÓN, MARACUYÁ,  
FRESA O MANGO]

23.00

## DARK AND STORMY

25.00

## TINTO DE VERANO

[CÓCTEL A BASE DE VINO TINTO]

23.00

## JAGGER MOJITO

[CLÁSICO Y MARACUYÁ]

25.00

## MOSCOW MULE

23.00

## MARGARITA

[CLÁSICA, FRESA, MARACUYÁ, MANGO].  
PUEDES PEDIRLO TAMBIÉN COMO FROZEN]

23.00

## PISCO PUNCH

23.00

## KYOTO DE VERANO

[CÓCTEL A BASE DE VINO BLANCO]

23.00

## CHILCANO

[CLÁSICO, MARACUYÁ, PIÑA CON CARDAMOMO,  
FRUTOS ROJOS, FRESA, KION Y AGUAYMANTO]

20.00

## GIN TONIC

[AROMATIZADO CON CARDAMOMO, CANELA,  
ANÍS ESTRELLA, PIEL DE LIMA, PIEL DE LIMÓN,  
PIEL DE NARANJA, PIEL DE TORONJA Y KIURI]

25.00

## APPLE MARTINI

25.00



Kyoto de verano



Pisco sour



# PITEADOS KYOTO

[COCTELERÍA CALIENTE]

## RYUJIN [DIOS DRAGÓN]

Infusión bora bora,  
macerado de canela,  
sake y cítricos.

32.00

## TENRYU [DRAGÓN CELESTIAL]

Infusión de frutos  
amarillos, macerado  
de canela, almíbar  
de kion y cítricos.

32.00

## GINEBRA

BOMBAY  
HENDRICKS  
BULLDOG

Por vaso

28.00

30.00

36.00

Mixes: Tónica Britvic.  
ESPECIAS: Cardamono - Kiuri - Piel de cítricos  
- Canela - Anís estrella.

## WHISKY / WHISKEY

JOHNNIE WALKER  
GOLD RESERVE

Por vaso

40.00

JOHNNIE WALKER  
BLACK LABEL

30.00

JACK DANIELS  
WHISKY JAPONÉS

30.00

65.00

Mixes: Coca Cola- Coca Zero- Ginger Ale-  
Sprite – Agua sin gas o con gas.

# MOCKTAIL

[BEBIDAS SIN ALCOHOL]

## AKAI MORI

Infusión de frutos  
rojos, jarabe de frutos  
rojos y cítricos.

16.00



## YUGEN

[SENTIDO PROFUNDO POR LA  
BELLEZA DEL UNIVERSO]

Infusión de piña,  
durazno y naranja,  
pure de mango y  
maracuyá.

16.00



## DAISUKI

[AMOR]

Infusión de hierba  
luisa, almíbar de  
piña y cítricos.

16.00



## LIMONADAS

Clásica, hierba luisa  
o jengibre

11.00

Frutos rojos

15.00

Frozen

15.00





RON

ZACAPA SOLERA 23	32.00
DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA	32.00
BOTRAN 8 AÑOS	30.00
Mixes: coca cola, coca cola zero, ginger ale, agua con gas, agua sin gas, sprite.	

VINOS BLANCO

INTIPALKA CHARDONNAY	19.00
INTIPALKA SAUVIGNON BLANC	100.00

VINOS TINTOS

INTIPALKA MALBEC	19.00
INTIPALKA BLEND [CABERNET, SAUVIGNON, SIRAH]	120.00

ESPUMANTES

PROSECCO CINZANO 750ML	140.00
RICADONNA ASTI 750ML	160.00

GASIFICADOS

COCA COLA	8.00
COCA COLA ZERO	8.00
INKA KOLA	8.00
INKA KOLA ZERO	8.00
SPRITE	8.00
SAN MATEO CON GAS	8.00
SAN MATEO SIN GAS	8.00
REDBULL [SUGAR FREE, WATERMELON, TROPICAL, GREEN Y ORIGINAL]	15.00

EXTRAS

GREY GOOSE	32.00
FERNET BRANCA	20.00
BAILEYS	20.00
JAGERMEISTER	22.00
SAMBUCA	22.00

CERVEZAS

PILSEN	11.00
CUSQUEÑA [DORADA, MALTA]	11.00
CORONA	13.00
STELLA ARTOIS	16.00
CERVEZA JAPONESA	16.00

SAKE

	Botella (375ml)	Tokuri (jarra 120ml)
SAKE APPLE	85.00	28.00
SAKE LYCHEE	85.00	28.00

INFUSIONES / CAFÉ

TÉ VERDE [OCHA]	12.00
TÉ VERDE DE KION	15.00
TÉ DE FRUTOS ROJOS [JONETSU]	15.00
CEBADA JAPONESA FRÍA [MUGICHA]	12.00
CAFÉ AMERICANO	8.00