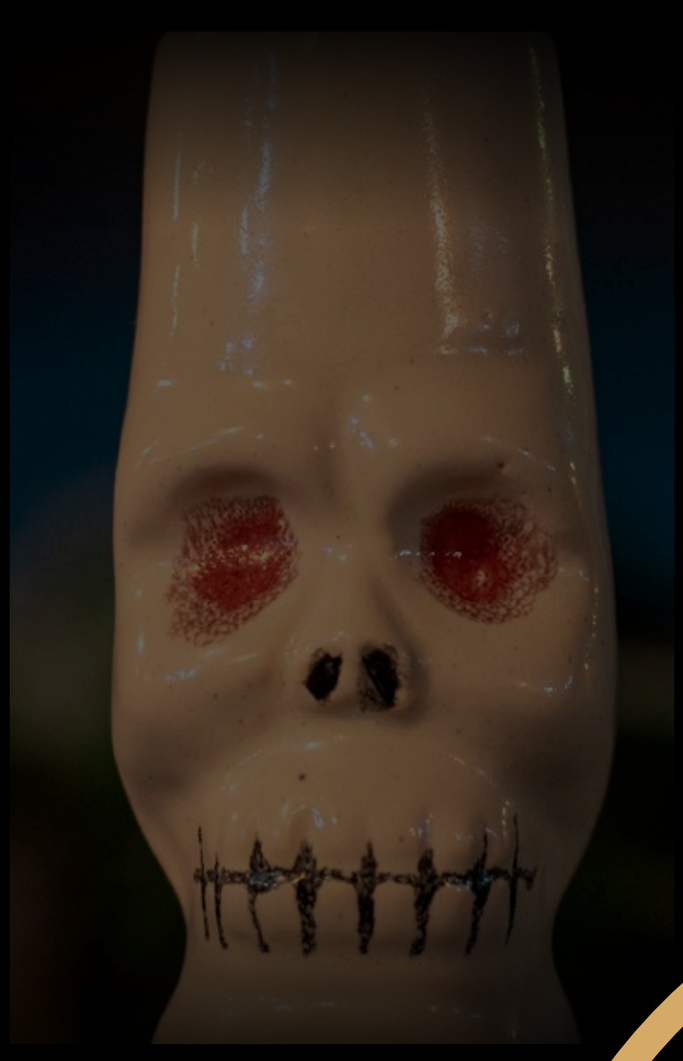
修理

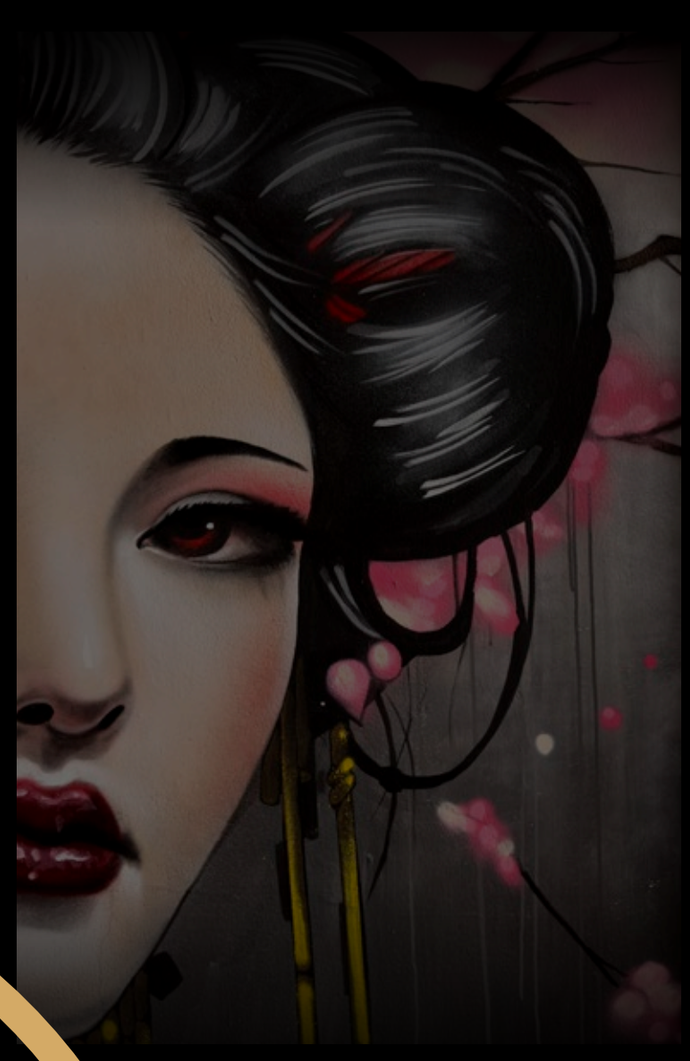












金

KINTSUMI

MENU

Experiencia y Sabor

KINTSUMI

Donde cada sabor cuenta una historia.

En oriente existe una filosofía que honra lo que se reconstruye con intención. De allí nace nuestro nombre: Kintsumi, inspirado en el arte de reparar con oro aquello que ha sido roto, elevando su valor y su belleza. Para nosotros, ese principio se convierte en cocina: transformar ingredientes simples en algo memorable, unir técnicas orientales con creatividad contemporánea y darle identidad propia a cada plato.

Este menú es un recorrido por texturas, aromas y contrastes que celebran la armonía, la curiosidad y el placer de comer con calma. Una experiencia que nace en el sur de Bogotá, pero viaja con alma japonesa.

BIENVENIDOS

ENTRADAS Para comenzar la experiencia

WONTON DE CAMARÓN

Delicadas piezas rellenas de jugosos camarones y vegetales envueltas en una fina masa dorada y crocante Por fuera, con un interior suave y lleno de sabor. Un bocado de inspiración oriental que conquista desde el primero bocado. **27.000**

GYOZAS DE CERDO

Empanaditas japonesas, rellenas de carde de cerdo y vegetales frescos, con una textura crujiente, que te transportara al oriente medio. **22.000**



LANGOSTINOS TEMPURA

Langostinos tempurizados, acompañados de kakiage y salsa chili been. Una entrada crujiente y llena de sabor. **32.000**

TOKIO CRUNCH

Panceta marinada sobre una cama de plátano verde, con spicy mayo, cebolla encurtida, rábano y tempura crocante. Un encuentro explosivo entre la crocancia y el sabor oriental. **25.000**

FISH TACO

Crujientes tacos elaborados con piel de gyosa, rellenos de salmón y plátano maduro, con el toque picante de la Sri racha y una combinación de salsas Kintsumi y anguila. Coronados con masago, cebolla encurtida, ajonjolí y cebollín. **28.000**

BAOS DE LA CASA

Suaves baos al vapor rellenos de panceta marinado y cremoso queso Philadelphia, con el toque ácido de la Cebolla encurtida y una irresistible lluvia de tempura crocante. ¡Un bocado oriental lleno de contrastes! **28.000**

RAMEN Alma y tradición japonesa

SHOYU RAMEN

Reconfortante caldo oriental con panceta de cerdo, noodles, vegetales frescos, huevo, naruto maki y ajonjolí. Tradición oriental en cada cucharada. **47.000**

RAMEN FRUTOS DEL MAR

Deliciosos camarones, tilapia y hongos shiitake en un aromático caldo oriental con noodles, vegetales frescos, huevo, naruto maki y ajonjolí. Un viaje al sabor del mar oriental. **49.000**

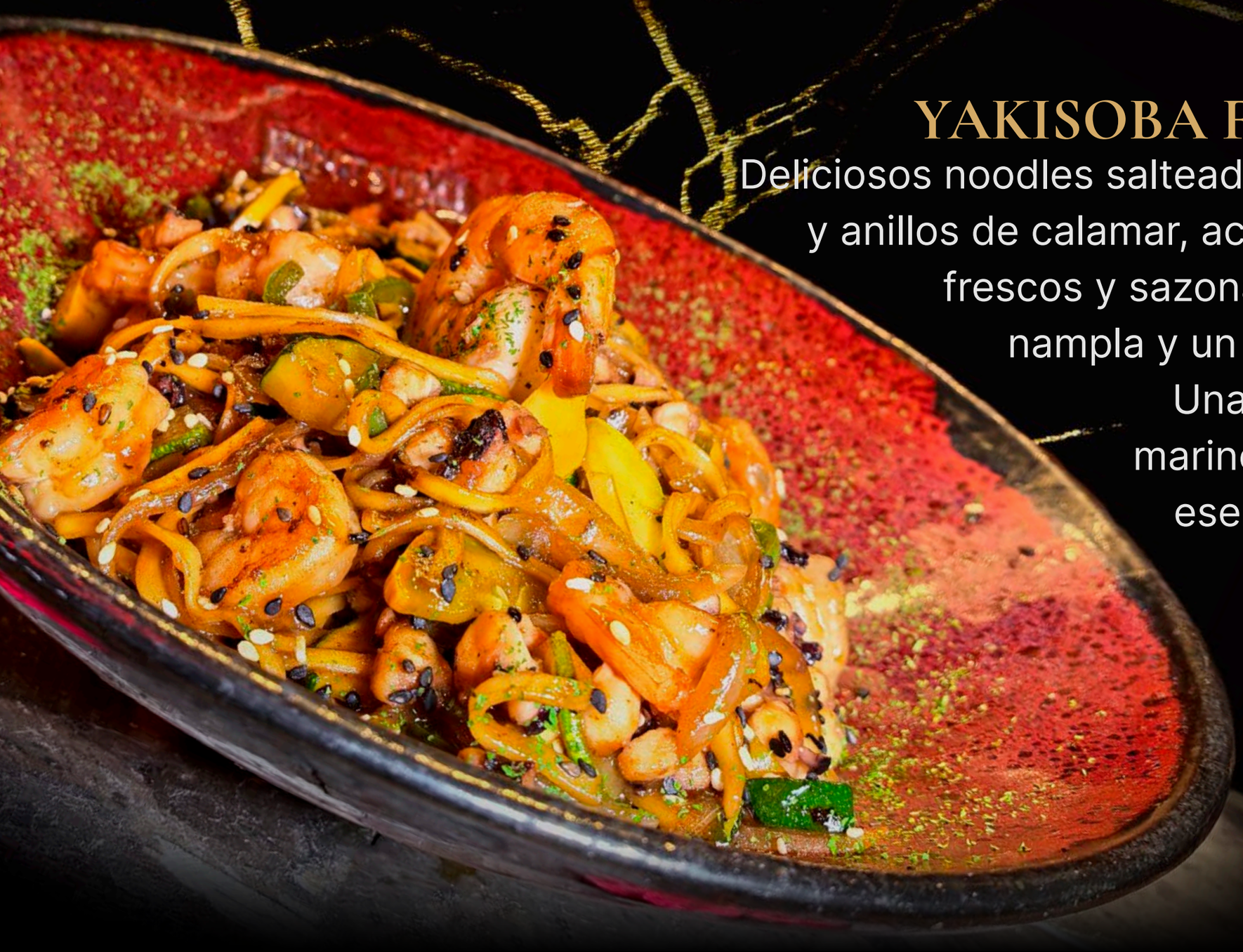
PASTAS ORIENTALES Movimiento, fuego y sabor

YAKISOBA CARNE Y POLLO

Noodles salteados al wok con jugoso lomo de res, pechuga y vegetales frescos, bañada en nuestra salsa oscura Kintsumi. Un clásico oriental con carácter.
47.000

YAKISOBA FRUTOS DEL MAR

Deliciosos noodles salteados al wok con camarones y anillos de calamar, acompañados de vegetales frescos y sazonados con salsa de ostras, nampla y un toque de pimienta negra. Una combinación de sabores marinos e intensos, con toda la esencia de la cocina oriental.
47.000



PAD THAI CAMARÓN Y POLLO

Tallarines de arroz salteados con pechuga marinada, camarones y vegetales, bañados en una irresistible mezcla de tamarindo, salsa de ostras, decorado con frutos secos y nuestro toque Kintsumi. Dulce, intenso y lleno de sabor. 46.000



ARROCES Sabores intensos al wok.

YAKIMESHI

Arroz salteado al wok con vegetales crocantes y nuestra mezcla oriental de salsas. Sabores cálidos, notas ligeramente dulces y un final lleno de umami. El clásico de la casa.

Mar y tierra 47.000
Carne y pollo 47.000

ARROZ CANTONÉS DE CERDO

Arroz salteado al wok con chicharrón marinado, vegetales frescos, manzana verde y ajonjolí, sazonado con aceite de ajonjolí y nuestra salsa oscura Kintsumi. Tradición y crocancia en cada bocado. 47.000

ARROZ CANTONÉS DE POLLO Y CAMARONES

Arroz salteado al wok con jugosa pechuga, camarones, vegetales, manzana verde y tortilla de huevo, sazonado con nuestra salsa oscura Kintsumi y un toque oriental de nampla. 47.000

PAELLA TOM YUN

Arroz al wok con langostinos y anillos de calamar, salteados con pimentón, cebolla, limón y nampla. Una combinación exótica de caldo asiático, crema de coco y salsa oscura Kintsumi que envuelve cada bocado en un equilibrio de sabores intensos y cremosos. 65.000

ESPECIALES Sabores únicos

SATAY DE POLLO

Brochetas de pollo marinadas en especias orientales, asadas hasta lograr un dorado aromático y servidas con una salsa explosiva que equilibra sus sabores y acompañado con papas a la francesa y kakiage. **39.000**

COSTILLAS THAI

Costillas de cerdo marinadas, llenas de sabor y acompañadas de papas a la francesa y una irresistible capa de kakiage. Una propuesta contundente, dorada y llena de carácter, digna de un verdadero guerrero oriental. **60.000**

SALMÓN EN SALSA CHILI BEAN

Jugoso salmón bañado en una irresistible salsa chili bean con un toque de teriyaki, acompañado de vegetales en kakiage, delicadamente rebozados y dorados. Coronado con cebollín fresco para una combinación de sabores intensos, texturas crujientes y auténtica inspiración oriental. **65.000**

PESCADO SHIRO UMI

Filete de róbalo sellado, bañado en salsa de camarones, calamares y champiñones, con arroz al wok cebolla zanahoria y pimenton en bronoise y patacones. **43.000**



ESPECIALES Sabores únicos

MONGOLIAN
Jugoso lomo de res salteado con champiñones, cebolla blanca y morada, en una intensa salsa Kintsumi con salsa de ostras, acompañado de papas a la francesa.
69.000

DOMBURI DE CERDO AGRIDULCE
Una deliciosa combinación de arroz y cerdo marinado, salteados con raíces chinas y pimentón, bañados en nuestra irresistible salsa agridulce. Finalizado con ajonjolí y cebollín para un toque fresco y oriental. 42.000

DOMBURI DE SALMÓN TERIYAKI
Jugoso salmón salteado con mantequilla y pimienta, acompañado de arroz, zanahoria, pimentón, cebolla y raíces chinas. Una combinación de sabores y texturas que celebra la esencia de la cocina asiática. 65.000

POLLO CROCANTE EN SALSA TOKIO
Crujiente pechuga de pollo bañada en una irresistible combinación de salsa agridulce y chili garlic, salteada con pimentón, piña y cebolla. Finalizada con frutos secos y ajonjolí, en un equilibrio perfecto entre lo dulce, lo picante y lo crocante. 39.000



MENÚ INFANTIL Kintsumi para los más pequeños

DEDOS MÁGICOS.

Deditos de pechuga de pollo apanados hasta alcanzar una textura dorada y crocante, acompañados de papas a la francesa y salsa de tomate. Un clásico irresistible, ideal para disfrutar y compartir. **22.000**

BANDERILLAS COREANAS

Salchichas envueltas en queso mozzarella y cubiertas con crujientes Doritos, acompañadas de papas a la francesa y salsa de tomate. Una propuesta divertida, dorada y llena de sabor, inspirada en la popular comida callejera coreana. **26.000**

NARUTO RAMEN

Un clásico reconfortante de inspiración japonesa, con tierna pechuga de pollo, noodles de huevo y caldo de ramen lleno de sabor, acompañado de naruto maki para una experiencia auténticamente oriental. **28.000**

BARCO DE SUSHI Arma tu experiencia

Imagina un barco que no navega por el mar, sino por tus antojos. Tú eliges el rumbo, el ritmo y los rollos que harán parte de tu experiencia.

¿CÓMO ARMAR TU BARCO?

ELIGE EL TAMAÑO DE TU TRAVESÍA:
Barco de 3, 5 o 7 rollos.

EXPLORA NUESTRA CARTA:
Once rollos elaborados con técnica japonesa, combina clásicos, frescos, tempurizados ointensos. Elige los que más te representen y crea tu propio equilibrio.

DISEÑA TU MEZCLA PERFECTA:
Mezcla sabores, repite tus favoritos o atrévete a probar algo nuevo. Cada barco es único, porquelo armas tú.

DÉJATE LLEVAR:
Nuestro equipo presenta tu barco con el cuidado y el detalle que distinguen a Kintsumi, para que llegue a tu mesa como una pieza llena de belleza culinaria.

NOTA IMPORTANTE:
El valor de tu barco corresponde a la suma individual de los rollos que elijas. La ensalada, la decoración y los toppings no generan costo adicional; son una cortesía para realzar tu experiencia en Kintsumi.



SUSHI ROLLS

GYUNOKU ROLL
Rollo de lomo de res, aguacate, kanikama y queso crema, envuelto en alga nori, con masago, cebollín y un delicioso toque de salsa teriyaki. **44.000**

BUTA ROLL
Rollo relleno de cerdo, aguacate y queso Philadelphia, con alga nori, terminado con cebollín, ajonjolí y nuestra irresistible salsa teriyaki. **44.000**

HAPPY ROLL
Una combinación irresistible de langostino tempurizado, anguila, queso crema, masago y kanikama, coronada con salsa Kintsumi, un toque dorado y salsa dinamita. **39.000**

PASIÓN DE MANGO
Fresco atún, mango dulce y cremoso queso crema se unen en un rollo lleno de contrastes, acompañado de nuestras irresistibles salsas Kintsumi y teriyaki. **39.000**

MAGURO ROLL
La intensidad del atún se combina con kanikama y fresca ensalada de algas en un rollo de inspiración oriental, ideal para quienes disfrutan los sabores del mar. **37.000**

TROPICAL ROLL
Dulce plátano, salmón, queso crema y kanikama se combinan con masago, salsa agridulce, salsa Kintsumi y tempura crocante. Un bocado tropical que enamora. **39.000**



SUSHI ROLLS

ACEVICHADO ROLL
Roll tempurizado de pescado blanco, queso crema y pimentón, con un toque de pimienta que realza su sabor. Coronado con spicy mayo, ajonjolí, cilantro fresco y limón, acompañado de salsa teriyaki para lograr una combinación irresistible de crocancia, cremosidad y un delicado toque cítrico con notas orientales. **36.000**

PHILADELPHIA ROLL
Rollo invertido que fusiona salmón, aguacate y queso crema, realzado con la textura y sabor del tobiko rojo. **35.000**

SALMON TEMPURA
Tiernas tiras de salmón fresco envueltas en una ligera y crujiente capa de tempura, complementado con la cremosidad del aguacate y queso philadelfia. **39.000**

OJO DE TIGRE
Una combinación imponente de sabores: atún, tilapia,palmito y aguacate, terminados con tobiko rojo y una mezcla de salsas titán y teriyaki. **39.000**

KINTSUMI ROLL
Un rollo tempurizado que combina la suavidad del salmón y el queso Philadelphia con la frescura del aguacate y el sabor del langostino. Coronado con tempura crocante, cebollín fresco y nuestra irresistible salsa oscura Kintsumi, para una experiencia crujiente, cremosa y llena de sabor oriental **44.000**



POSTRES
Pequeños finales que completan la experiencia

MOCHI
Delicioso helado envuelto en una delicada masa de inspiración oriental, con un contraste irresistible entre su exterior suave y su interior frío y cremoso. Decorado con fresas y flores comestibles para un final delicado y especial. **18.000**

BANANA TEMPURA.
Banano apanado y dorado, bañado en salsa de chocolate y acompañado de una porción de helado. Finalizado con una cereza y hierbabuena, en una combinación irresistible de texturas, temperatura y dulzura. **17.000**

OREO TEMPURA
Galletas Oreo rellenas de arequipe, cubiertas con una capa crocante de tempura y bañadas en salsa de chocolate. Decoradas con fresa y hierbabuena para combinar el sabor intenso del chocolate con un toque fresco y frutal. **20.000**

WONTON DE QUESO Y AREQUIPE
Crujientes envolturas de gyosa rellenas de queso crema y arequipe, acompañadas de helado para crear un delicioso contraste entre lo caliente y lo frío, lo dulce y lo cremoso. Decoradas con hierbabuena para un toque fresco. **21.000**



ドリンク



金

KINTSUMI

CÓCTELES Y BEBIDAS

当店自慢のメニュー

COCTELES DE LA CASA

Rituales que nacen del arte y la emoción

幽玄ルロ

YÜGEN LULO

Una mezcla de sake, ginebra, jengibre y lulo que llega a la mesa en un dragón de cristal con un resplandor rojo que cobra vida al contacto con el nitrógeno.

36.000

燃えるような愛

FIRE LOVE

Un cóctel preparado con tequila, sandía, lychee y limón, servido en vaso tiki y presentado con una experiencia de fuego que ilumina la mesa.

32.000

モスコミュール

MULE KINTSU

Reinterpretado con la frescura de la naranja, el picor suave del jengibre y el toque tropical de la pitaya. Una experiencia visual y aromática que transforma un clásico en un ritual.

36.000

ハナ・ブルーム

HANA BLOOM

Inspirado en la flor japonesa que simboliza renacimiento y belleza suave. Un cóctel fresco preparado con ginebra, frutos rojos, fresa y tonic.

39.000



伝統的
COCTELES TRADICIONALES

Clásicos con alma renovada

武士
SAMURAI

Una mezcla de piña fresca, limón vibrante, panela y ron blanco se sirve en un vaso samurái que honra la fuerza interior. Un cóctel para restaurar el ánimo y devolverle fuego a la noche.

15.000 SIN LICOR
25.000 CON LICOR

日本酒サワー

SAKE SOUR

Un sour delicado preparado con sake, triple sec, jengibre y limón, batido hasta lograr una espuma suave coronada con frutos secos. perfecto para quienes buscan un cóctel elegante con carácter japonés.

32.000

モヒート

MOJITO

Hierbabuena, limón y ron blanco se mezclan en un mojito que evoca un jardín de bambú al amanecer.Refrescante, limpio, revitalizante.Un trago para quienes buscan claridad y energía renovada.

TRADICIONAL
FRUTOS ROJOS
MARACUYA

32.000

モヒート

MARGARITA

Tequila, limón y triple sec en su forma más pura.Un equilibrio perfecto entre fuerza y frescura.Un cóctel para quienes buscan claridad, decisión y luz.

30.000

TRADICIONAL
FRUTOS ROJOS
MARACUYA



ピニャ・コラーダ

PIÑA COLADA

Un refugio dulce y tropical. Piña fresca, crema de coco y ron blanco se mezclan en una textura suave que reconforta desde el primer sorbo.

15.900 SIN LICOR

24.900 CON LICOR

モクテル

MOCTELES

Frescura que inspira sin alcohol

ルロゼン

LULO ZEN

Una mezcla fresca donde el lulo, el limón y el jengibre se unen para crear una acidez brillante y natural, suavizada por soda ligera

SIN LICOR 15.000

CON LICOR 23.000

サクラ・フィズ

SAKURA FIZZ

Un mocktail fresco y luminoso donde la fresa y la sandía se elevan con limón, jengibre y burbujas suaves, coronado con flores que despiertan la vista y el paladar.Un mocktail fresco y luminoso donde la fresa y la sandía se elevan con limón, jengibre y burbujas suaves, coronado con flores que despiertan la vista y el paladar.

15.000



トロピカル・キンツウ

TROPICAL KINTSU

Una combinación fresca donde el mango biche, el lychee y el limón se encuentran con soda ligera en una copa michelada con tajín.

15.000 SIN LICOR
23.000 CON LICOR

モヒート

SODAS

Sodas frescas y naturales elaboradas en casa, cada una con un perfil frutal distinto: la acidez vibrante del maracuyá, la suavidad floral del lychee, la mezcla dulce-ácida de los frutos rojos y la frescura jugosa de la sandía tropical. Ligeras, burbujeantes y perfectas para acompañar cualquier plato

15.000 SIN LICOR
25.000 CON LICOR

MARACUYA
FRUTOS ROJOS
SANDIA TROPICAL

ドリンク

BEBIDAS

LIMONADAS

NATURAL	7.500
CEREZADA FRAPEADA	12.000
COCO	12.000

JUGOS NATURALES

MORA		AGUA	8.000
FRESA		LECHE	9.500
MANGO			

CERVEZAS Y OTROS

CLUB COLOMBIA	12.000
STELLA ARTOIS	15.000
CORONA	15.000
AGUA HATSU	7.000

