

K A M P A I

JAPANESE GRILL & KITCHEN

ENTRADAS

BABY SQUID 100g \$139
Calamar relleno de kanikama y masago, salsa de anguila y ajonjolí.

BATERA DE ATÚN SPICY 100g \$379
(6) Batera de arroz, atún spicy, cebolla frita, y salsa yuzu-soy.

BEEF ROLL 100g \$456
Rollitos de Rib Eye y espárragos con salsa de teriyaki y balsámico.

CAMARONES DINAMITA 130g \$316
Camarones tempura horneados con mayo-morita y un toque de salsa de anguila.

CAMARONES ROCA 130g \$316
Camarones tempura con un toque ligero de mayonesa spicy, sobre lechugas mixtas.

CEVICHE DE PULPO 130g \$539
Pulpo marinado, limón amarillo, cebolla morada, cilantro, pepino persa, aguacate y ají amarillo.

CEVICHE KAMPAI 130g \$289
Kanikama, camarón, cilantro, cebolla morada y pepino en salsa cítrica de la casa.

COLES DE BRUSELAS CRUJIENTES 100g \$152
Salsa secreta y mayo trufa.

EBI KAMPAI 4pz \$246
Camarones rellenos de queso crema empanizados.

EDAMAMES 220g \$153
Frijol de soya en vaina al vapor con sal de grano.

EDAMAMES PREPARADOS 220g \$155
Frijol de soya sazonado con salsa de soya, chile japonés y sal de grano.

FUJIYAMA 4pz \$245
(4) Bocadillos de huachinango, kanikama queso crema y espárragos horneados con salsa de masago, salsa de anguila y ajonjolí.

KUSHIAGE DE QUESO 7pz \$179
(7) Brochetas de queso manchego empanizado.

KUSHIAGE DE SALMÓN 5pz \$179
(5) Brochetas de salmón y queso crema empanizados.

HUACHINANGO TEMPURA 170g \$434
Huachinango tempura bañado con vinagre amazu, cilantro y chile tampico.

TACOS VERDES DE ATÚN 130g \$334
(4) Lechuga, mayo-chipotle, cebolla frita, salsa de anguila, atún, yuzu bonito, aceite picante, ajonjolí y aguacate.

TOSTADAS DE ATÚN FRESCO 2pz \$199
(2) Atún, mayo-spicy, aguacate, cebolla morada, cilantro y sal diablito.

SOPAS

KAMPAI 300ml \$179
Consomé de pescado con kanikama, camarón, lluvia de primavera, champiñón, brócoli y cebollín.

MISOSHIRO 250ml \$99
Sopa clara de pasta de soya, cebollín, alga y tofu.

SOPA DE MARISCOS 300ml \$199
Consomé de camarón, pescado, huachinango, salmón, aguacate y cilantro.

NIGIRIS

AKAMI \$84

ANGUILA \$79

ATÚN \$76

CAMARÓN \$76

CHUTORO \$154

HAMACHI \$84

SALMÓN \$74

TORO \$124

AGRÉGALE A TU NIGIRI

FOIE GRAS 1g \$69

IKURA MARINADO 5g \$69

SHISO 1pz \$19

TRUFA FRESCA 1g \$119

YUZU KOSHO 2g \$49

ARROZ

YAKIMESHI (Arroz frito) 320g \$124
Frito con verduras (Morrón y Zanahoria finamente picados)

Con Pollo \$134
Con Filete de res \$136
Con Camarón \$141
Mixto (Con pollo, carne de res y camarón) \$169

YAKIMESHI KAMPAI 320g \$184
Pollo, carne, camarón, champiñones, germen de soya sazonado con ajo y cebolla.

YAKIMESHI CON MARISCOS 320g \$194
Camarón, pulpo, huachinango y salmón.

YAKIMESHI SPICY 320g
Arroz frito con un toque de aceite de chile, togarashi, cebollín, champiñon y granos de elote.

Con verduras \$159
Con pollo \$169
Con filete de res \$171
Con camarón \$198
Mixto \$183

GOHAN 320g \$109
Arroz al vapor.

Con furikake (Condimento concentrado japonés) \$124

Con verduras (Brócoli, coliflor, calabaza y zanahoria) \$124

Con pasta tampico \$124

SASHIMIS

100g

ATÚN \$249

AKAMI \$579

CHUTORO \$632

HAMACHI \$585

SALMÓN \$274

TORO \$704

MIXTO (Hamachi, atún y salmón) \$625

SASHIMI HABANERO
Salsa habanera.

ATÚN \$259

SALMÓN \$284

TATAKI DE RES 100g \$419
Salsa habanero, cebollín, poro frito y cilantro criollo.

NIÑOS

PLATO NAVE \$229
Brochetas de queso (4), brochetas de pollo (2), arroz frito.

PLATO TREN \$229
Rollo california o rollo tampico sin picante, brocheta de pollo y catsup.

TORI FURAI 140g \$206
Nuggets de pollo, arroz frito.

100g

SASHIMI SERRANO
Cortes de sashimi, con rodajas de chile serrano, yuzu-soy.

ATÚN \$259

HAMACHI \$595

SALMÓN \$284

TORO \$714

MIXTO (Akami, chutoro y toro) \$679

SALMÓN BUBU 60g \$298
Arroz inflado, soya, yuzu y cilantro.

SASHIMI DE ATÚN CAJÚN 100g \$309
Sellado, cajún, aguacate, yuzu, cebollín.

ENSALADAS

SUNOMONO 130g \$112
Pepino finamente cortado, marinado en vinagre de arroz con furikake.

Camarón 60g \$178

Kanikama 60g \$209

Mixto 60g \$215

POKES

WAILEA POKE 100g **¡NUEVO!** \$219
Lechugas mixtas, salmón tataki, brócoli asado, shiitake marinado, pepino, furikake, ponzu, yuzu miso.

WAIKKI POKE 100g **¡NUEVO!** \$219
Arroz de sushi, atún tataki, aguacate, brócoli asado, pepino, edamame, jengibre, sesame dressing, chips de betabel.

TUNA TATAKI 100g \$279
Láminas de atún sellado sobre lechugas mixtas y vinagreta de cítricos orientales.

WOLDENBERG 80g \$229
Salmón y atún sobre lechugas mixtas, aguacate y aderezo de la casa.

Febrero 2024

• Los gramajes son cantidades aproximadas y en crudo.

Todos nuestros precios están en moneda nacional mexicana e incluye IVA.

Todos los platillos crudos, se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica.

Debido a que manejamos productos frescos, algunos de nuestros platillos podrían no estar disponibles.

Si usted sufre de alguna alergia o intolerancia a ciertos alimentos, favor de notificar al mesero cuando tomen su orden.



PLATOS FUERTES

FILETE DE ATÚN AL CARBÓN 200g \$449
Acompañado de verduras a la plancha y ensalada de lechugas con tomate cherry y vinagreta de albahaca.

FILETE DE SALMÓN AL CARBÓN 200g \$459
Acompañado de verduras a la plancha y ensalada de lechugas con tomate cherry y vinagreta de albahaca.

HAMBURGUESA DE WAGYU 200g \$554
Wagyu nacional al grill con cebolla caramelizada, hongo shiitake, queso manchego con papas fritas en sal de té verde y aderezos.

PULPO AL GRILL 200g \$519
Pulpo marinado con pasilla, camote asado, mayo-ajo tatemado y cilantro.

SALMÓN AL CILANTRO 200g \$489
Salmón al horno, champiñón spicy en salsa de cilantro.

SALMÓN A LA SAL 200g \$490
A la parrilla con pimienta sishito y spicy ponzu.

TACOS DE RIB EYE 250g \$583
Rib Eye finamente picado con un toque de cebolla morada, chile tampico toreado y salsa de ajonjolí.

TERIYAKI DE POLLO 200g \$314
Pechuga de pollo a la parrilla acompañado de verduras y salsa teriyaki.

PEKING DUCK

PEKING DUCK 500-600gr \$1,779
(1) Pato a la Pekin, servido con crepas hechas en casa, poro, pepino y salsa de ciruela.

TACOS DE PEKING DUCK 90g **¡NUEVO!** \$329
(3) Tacos de Peking Duck, servidos con poro, pepino y salsa de ciruela.

(Preguntar por disponibilidad)

CORTES

HIBACHI DE FILETE 110g \$349
Finos cortes de filete de res con aceite de oliva, sal kosher y togarashi.

HIBACHI DE RIB EYE 250g \$584
Rib Eye sellado al grill sazonado con sal y pimienta, acompañados de salsa de ají amarillo, salsa antichucho y teriyaki.

RIB EYE AL CARBÓN 250g \$549
Rib Eye al carbón acompañado de arroz frito con ajo y ensalada de lechugas con tomate cherry y vinagreta de albahaca.

TEPPANYAKI

TEPPANYAKI 280g \$174
Verduras a la plancha, sazonada al estilo oriental. (Brócoli, calabaza, champiñón cebolla blanca, coliflor, germen de soya, pimientos y zanahoria)

Atún 200g \$421

Camarón 200g \$482

Filete de res 200g \$399

Huachinango 200g \$353

Rib eye 200g \$549

Pollo 200g \$282

Salmón 200g \$445

TEPPANYAKI DELICIAS DEL MAR 480g \$449
Aros de calamar, pulpo, camarón y salmón con un toque de ajo acompañado de arroz frito.

ROLLOS FRESCOS

ALASKAN (10 pz) \$264
Aguacate, queso crema, atún y salmón por fuera.

* **AMANECER** (10 pz) \$244
Kanikama, salmón ahumado, aguacate, cebollín, ajonjolí, masago y queso crema por fuera.

* **CALIFORNIA** (10 pz) \$204
Kanikama, pepino, aguacate y ajonjolí por fuera.

DRAGON ROLL (10 pz) \$249
Camarón empanizado, queso crema, huachinango tempura, mango y aguacate por fuera.

* **FIESTA** (10 pz) \$219
Kanikama, queso crema, piel de salmón frita, pepino, aguacate con pasta de cangrejo por fuera.

* **FORTUNA** (10 pz) \$269
Camarón, aguacate, queso crema y kanikama por fuera.

GOGO ROLL (10 pz) \$249
Camarón tempura y espárragos por dentro. Atún, aguacate, salsa de anguila, sriracha, ajonjolí y salsa de yuzu por fuera.

* **LUNA** (10 pz) \$279
Camarón, queso crema, aguacate, anguila, salsa de anguila y ajonjolí por fuera.

* **NEPTUNO** (10 pz) \$254
Camarón empanizado, queso crema, aguacate con pasta tampico por fuera.

* **PLANETA** (10 pz) \$254
Camarón empanizado, pasta de kanikama, queso crema, aguacate, furikake con tártara blanca por fuera.

NO BRAINER (10 pz) **¡NUEVO!** \$249
Camarón, cebollín chino, aguacate, aioli spicy, tempura flakes, salsa de anguila.

* **SALMÓN FLAME** (8 pz) **¡NUEVO!** \$242
Atún, aguacate, espárrago, salmón flameado, mayo ajonjolí negro.

SALMÓN GRILL (10 pz) \$242
Salmón sellado al grill, camarón tempura, queso crema, aguacate, cebollín, tártara y sriracha.

* **SERRANO** (10 pz) \$269
Pasta tampico, camarón cocido, chiles toreados, masago, camarón empanizado, kanikama, aguacate y queso crema.

SPICY SALMÓN ROLL (10 pz) \$244
Salmón fresco, camarón, kanikama, queso crema, aguacate, tártara y sriracha.

SPICY TUNA (10 pz) \$215
Atún rebosado con mayo-spicy, aguacate, cebollín, sal diablito y ajonjolí por fuera.

THAI SPICY (10 pz) \$234
Huachinango fresco, cebollín y aguacate con salsa picante crujiente.

HANDROLLS

SALMÓN TRUFFLE 60g **¡NUEVO!** \$189
Alga premium, kanikama spicy, cebollín salmón, aguacate, aderezo de trufa.

SALMÓN YUZU 60g **¡NUEVO!** \$199
Alga mamenori, salmón, espárrago tempura, lechuga baby.

UNAGI TEMPURA 60g **¡NUEVO!** \$219
Anguila tempura, kanikama, aguacate, espárrago al grill, mayo ponzu.

TORO 60g **¡NUEVO!** \$209
Alga mamenori, kanikama tempura, espárrago tempura, toro tartar, mayo ajo, cebollín.

EMPANIZADOS

KAMPAI ESPECIAL (10 pz) \$269
Anguila, queso crema, kanikama, salmón, salsa de anguila encima y ajonjolí por fuera.

* **MARA** (10 pz) \$259
Camarón, queso crema, aguacate con pasta tampico enima.

* **MAÍZ** (10 pz) \$244
Kanikama, aguacate y queso crema, salsa de anguila, ajonjolí y tampico encima.

* **MONTERREY** (10 pz) \$244
Filete de res, aguacate, queso crema y chile serrano.

VEGETARIANOS

JESSI (10 pz) **¡NUEVO!** \$221
Shiitake tempura, tofu-tempura, aguacate, espárrago-tempura, mayo-habanero. Alga blanca (soya).

* **VERDE** (8 pz) **¡NUEVO!** \$194
Aguacate tempura, zanahoria, espárrago, tofu, champiñones salteados, germinado de soya.

TIP TOP SUSHI

ATOMIC ROLL (8 pz) \$358
Kanikama spicy, salmón, kampachi tataki, coles de bruselas crujientes, cebollín cambray, mayo-habanero, mayo-ají y mayo-trufa.

BOOGIE ROLL (8 pz) \$381
Salmón, atún, aguacate, espárrago, aceite de trufa, cebolla cambray, mayo-trufa, yuzu-kosho y soy-nikiri.

CHISPA ROLL (8 pz) \$334
O-Toro, kanikama, queso crema, aioli de ajo, espárrago tempura, aguacate, salsa de anguila y tempura flakes.

ELECTRIC ROLL (8 pz) \$358
Salmón, aguacate spicy mayo tempura flakes, hamachi sellado, aioli de ajo tatemado, cebolla crispy y aderezo yuzu.

TORO TRUFA ROLL (8 pz) \$346
O-Toro, tartar de toro, espárrago, aguacate, cebollín cambray, cilantro criollo y aceite de trufa.

* Participan en la promoción 2x1 de Lunes a Jueves.