

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 encima.

* **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.

CAPEADOS

* **ECLIPSE** (10 pz) \$219
Kanikama, arroz frito, aguacate y verduras tempura con pasta tampico por fuera.

SATURNO (10 pz) \$269
Anguila, kanikama, queso crema pasta tampico, salsa de anguila y ajonjolí por fuera.

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.

K A M P A I

JAPANESE GRILL & KITCHEN

POSTRES

BROWNIE CON HELADO 100g \$219 <i>Brownie de chocolate caliente con helado de vainilla.</i>	FONDANT DE DULCE DE LECHE 230g \$219 <i>Fondant de dulce de leche con centro líquido y helado de yogurt natural.</i>
CHUNKY MONKEY 280g ¡NUEVO! \$289 <i>Dulce de leche, bizcocho de almendra, plátano caramelizado, helado de plátano con chocolate y nueces.</i>	HELADO TEMPURA 200g \$219 <i>Choux relleno de helado de vainilla, capeado con salsa (fresa o Cajeta o Chocolate).</i>
CHOCOLATE BENTO 100g \$219 <i>Fondant de chocolate con centro líquido y helado de té verde</i>	MOCHIS 3 pz \$249 <i>Helado artesanal envuelto en hoja de arroz.</i>
CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA 210g \$219 <i>Tradicional crème brûlée de vainilla hecho en casa</i>	PASTEL DE CREPAS CON MATCHA 200g ¡NUEVO! \$219 <i>Pastel de Crepas, salsa de chocolate blanco y matcha.</i>
FRESAS CON CREMA 300g  \$179	HELADO DE VAINILLA 120g  \$149
	HELADO TÉ VERDE 120g \$149

TÉ

	HOT 180ml	FRAPPÉ 400ml
JARRITA DE TÉ 300 ml \$79 <i>Manzanilla, Jazmín.</i>		
TÉ CHAI MANZANA CANELA \$58		\$129
TÉ FORTE 300ml \$82 <i>Citrus Mint, Sencha, Chamomile Citron, English Breakfast.</i>		
TÉ VERDE COOL 300 ml \$51		
TÉ VERDE MIYAKO 300 ml \$87		

CAFÉ

	HOT 180ml	FRAPPÉ 400ml
AMERICANO	\$54	
BOMBÓN	\$189	
BOMBÓN & BAILEYS	\$179	
CAPUCHINO	\$69	\$129
CAPUCHINO CON SABOR \$69 <i>Vainilla, Avellana, Macadamia, Caramelo.</i>		\$129
CON CHOCOLATE	\$58	\$129
COOKIES AND CREAM	\$58	\$129
ESPRESSO	\$59	
MOKA	\$69	\$129
TARO	\$69	\$129

Febrero 2024

Postres hechos en casa.

Nuestros precios incluyen IVA.

Todos nuestros cafés también se sirven en presentación descafeinada.

KAMPAI

JAPANESE GRILL & KITCHEN

VINO TINTO

CASA MADERO 3V 
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo
Parras, Méx. 750ml | \$1,159 150ml | \$259

CASA MADERO
Merlot
Parras, Méx. 750ml | \$1,159


LOMITA 
Cabernet Sauvignon
Valle de San Vicente, Méx. 750ml | \$1,159 150ml | \$259

PRUNO
Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Ribera del Duero, España. 750ml | \$1,239

CARE
Garnacha Syrah
Aragon, España. 750ml | \$899

TIERRA ADENTRO
Cabernet Sauvignon, Malbec Merlot
Zacatecas, Méx. 750ml | \$1,279

LUIGI BOSCA
Malbec
Mendoza, Argentina. 750ml | \$1,369

PRIMA 
Tinta Toro
Toro, España. 750ml | \$1,419 150ml | \$309


BERONIA RESERVA
Tempranillo, Graciano, Mazuelo
Rioja, España. 750ml | \$1,439

SUBMISSION
Cabernet Sauvignon
California, Estados Unidos. 750ml | \$1,559

SIX EIGHT NINE 
Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel, Petite Sirah, Petit Verdot
Napa Valley, Estados Unidos. 750ml | \$1,529 150ml | \$309

EMILIO MORO
Tempranillo
Ribera del Duero, España. 750ml | \$1,649

MARIATINTO
Tempranillo, Mourvedre, Petite Sirah, Carignan,
Shiraz/Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache
Ensenada, Méx. 750ml | \$1,654

ARZUAGA 
Tempranillo
Ribera del Duero, España. 750ml | \$1,809 150ml | \$397

SERAFIEL
Shiraz/Syrah, Cabernet Sauvignon
Valle de Guadalupe, Méx. 750ml | \$1,989

MATARROMERA CRIANZA
Tempranillo
Ribera del Duero, España. 750ml | \$2,139

CUENTA OVEJAS
Tinta toro
Toro, España. 750ml | \$2,229

MONTE XANIC
Cabernet Franc
Valle de Guadalupe, Méx. 750ml | \$2,279

CASA MADERO GRAN RESERVA
Cabernet Sauvignon
Parras, Méx. 750ml | \$2,349

CASA MADERO GRAN RESERVA 
Shiraz
Parras, Méx. 750ml | \$2,479 150ml | \$519

INTRINSIC
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Columbia Valley, Estados Unidos. 750ml | \$2,449

MALLEOLUS
Tempranillo
Ribera del Duero, España. 750ml | \$2,769

LEVIATHAN
Cabernet Sauvignon
California, Estados Unidos. 750ml | \$2,819


PAGO DE CARRAOVEJAS 
Tinta Fina, Cabernet Sauvignon, Merlot
Ribera del Duero, España. 750ml | \$3,349 150ml | \$709

MUGA RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano.
Rioja, España. 750ml | \$3,349

MACHETE
Petite Sirah, Grenache
California, Estados Unidos. 750ml | \$4,489

LA RIOJA ALTA 904
Tempranillo, Graciano
Rioja, España. 750ml | \$4,649

PAPILLON
Cabernet Sauvignon
Napa Valley, Estados Unidos. 750ml | \$5,749

ALION 
Tempranillo
Ribera del Duero, España. 750ml | \$5,829 150ml | \$1,289

VEGA SICILIA VALBUENA 50
Tempranillo
Ribera del Duero, España. 750ml | \$7,889

FLOR DE PINGUS
Tinta fina
Ribera de Duero, España. 750ml | \$8,189

THE MASCOT
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Napa Valley, Estados Unidos. 750ml | \$10,699

VINO BLANCO

BERINGER FOUNDERS ESTATE 
Chardonnay
California, Estados Unidos. 750ml | \$903 150ml | \$199

CASA MADERO 2V
Chardonnay, Chenin Blanc
Parras Méx. 750ml | \$974

PALACIO DE BORNOS 
Verdejo
Rueda, España. 750ml | \$1,056 150ml | \$239

LAGAR DE CERVERA
Albariño
Rías Baixas, España. 750ml | \$1,162

MUGA BLANCO
Viura, Garnacha Blanca, Malvasia de Rioja
Rioja, España. 750ml | \$1,302

DUQUESA 
Viognier, Sauvignon Blanc
Valle de San Vicente, Méx. 750ml | \$968 150ml | \$198

MATUA
Sauvignon Blanc
Marlborough Nueva Zelanda 750ml | \$1,479

OREMUS, MANDOLAS BY VEGA SICILIA
Furmint
Tokaj, Hungría. 750ml | \$1,479

EL VELERO DE JUGUETTE 
Sauvignon Blanc
Adelaide Hills, Australia. 750ml | \$1,489 150ml | \$349

VINO NARANJA RAMATO
Pinot Grigio
Friuli-Venezia Giulia, Italia. 750ml | \$1,479

LAGAR DE CERVERA
Albariño
Rías Baixas, España. 1.5 lt | \$2,299

VINO ESPUMOSO

FREIXENET CAVA
Macabeo, Xarel-lo, Parellada
Cataluña, España. 750ml | \$1,219

MOET CHANDON NECTAR IMPERIAL
750ml | \$2,790

MOET CHANDON BRUT
750ml | \$2,734

MOET CHANDON ICE IMPERIAL
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier, Francia. 750ml | \$3,419

MOET CHANDON ROSE NECTAR IMPERIAL
750ml | \$3,439

VINO ROSADO

BERINGER
White Zinfandel
California, Estados Unidos. 750ml | \$809

CASA MADERO V 
Shiraz
Parras, Méx. 750ml | \$974 150ml | \$219

SAKES CALIENTES

OZEKI DRY
California, EUA. 180ml | \$210

SHO CHIKU BAI
Junmai, California, EUA. 180ml | \$245

SAKES

BORN GOLD
Junmai Daiginjo. 720ml | \$2,489

BORN GOLD 
Junmai Daiginjo. 1.8 lt | \$3,439 150ml | \$603

CHIYOMUSUBI KITARO
Junmai Ginjo. 180ml | \$480

CHIYOMUSUBI NEZUMI
Junmai Ginjo. 180ml | \$551

CHIYOMUSUBI OYAJI
Junmai Ginjo. 180ml | \$433

DASSAI 45
Junmai Daiginjo. 300ml | \$879

DASSAI 39
Junmai Daiginjo. 300ml | \$1,267

HAKUSHIKA
Junmai Ginjo, Japón. 300ml | \$610

HAKUSHIKA
Dai Ginjo, Japón. 300ml | \$891

HAKKAISAN TOKUBETSU
Junmai Nigata, Japón. 720ml | \$1,984

HOJUN ZUIYO
Junmai. 300ml | \$692

KAMOTSURU
Junmai. 300ml | \$762

KIKUSUI
Junmai Ginjo, Nigata, Japón. 720ml | \$1,795

KIKUSUI
Junmai Ginjo, Nigata, Japón. 300ml | \$845



KAMPAI PUEBLA

SAKES

NAMBU BIJIN OMACHI <i>Junmai Daiginjo.</i>	720ml	\$1,971
NAMBU BIJIN SHINPAKU <i>Junmai Daiginjo.</i>	720ml	\$2,183
NAMI <i>Junmai.</i>	750ml	\$1,619

CERVEZAS JAPONESAS

ASAHI	334ml	\$174
KIRIN ICHIBAN	355ml	\$164
KIRIN ICHIBAN	650ml	\$244
ORION	334ml	\$198
ORION	633ml	\$269
SAPPORO LIGHT	355ml	\$149
SAPPORO PREMIUM	355ml	\$149
SAPPORO RESERVA	355ml	\$149
SAPPORO SILVER	473ml	\$179

CÓCTELES

* ALMA NEGRA <i>Tequila, Cerveza Oscura, Tamarindo y Jugo de piña.</i>	160ml	\$189
BERRY WHITE <i>Chartreuse amarillo, vodka, limón, miel de agave y jugo de piña.</i>	160ml	\$219
* BLODY MARY KAMPAI ¡NUEVO! <i>Sake, Licor de tocino, Clamato, Jugo de tomate y mix de salsas.</i>	150ml	\$219
* BOMBON TONIC ¡NUEVO! <i>Ginebra de fresa, Ron de coco, Agua de Coco, Jarabe de Bombón y agua tónica.</i>	150ml	\$187
* GUAYABAÁ <i>Mezcal, Aperol y Puré de Guayaba con cardamomo.</i>	150ml	\$189
* HIGO BRAMBLE ¡NUEVO! <i>Ginebra de Zarzamoras, Mermelada de higo y Lemon Glass.</i>	150ml	\$189

BEBIDAS

BABY SHARK ¡NUEVO!  <i>Jugo de limón, Jugo de Piña, Puré de lychee, Soda de lima y gomitas.</i>	300ml	\$79
CALPIS <i>Con agua natural o agua mineral o jugo de naranja.</i>	300ml	\$79
CLAMATO <i>Salsas y jugo de limón.</i>	300ml	\$69
NARANJADA	300ml	\$57

DIGESTIVOS

AMARETTO DISARONNO	45ml	\$128
ANÍS CAMPECHANO	45ml	\$104
ANÍS LAS CADENAS	45ml	\$116
BAILEYS	45ml	\$128
CHARTREUSE AMARILLO	45ml	\$218

AGUA Y REFRESCOS

CIEL	355ml	\$33
CIEL MINERAL	355ml	\$57
FIJI	330ml	\$89
PERRIER	330ml	\$89
PIEDRA CON GAS	650ml	\$129
PIEDRA SIN GAS	650ml	\$116
RAMUNE	200ml	\$140

NAMI <i>Junmai Ginjo.</i>	750ml	\$2,405
OZEKI <i>Hanna - Awaka, Sparkling Sake, Japón.</i>	250ml	\$527
OZEKI KARATAMBA  <i>Honjoso, Hyogo Japón.</i>	1.8 lt 150ml	\$2,992 \$304
SHIRAKABE GURA <i>Junmai.</i>	300ml	\$633

CERVEZAS

CORONA	355ml	\$57
CORONA LIGHT	355ml	\$57
MICHELOB ULTRA	355ml	\$69
MODELO ESPECIAL	355ml	\$69
NEGRA MODELO	355ml	\$69

JAM ROSES <i>Mezcal, Licor de naranja, Jamaica con anís, Jugo de Naranja y Agua de Rosas.</i>	150ml	\$222
* MARTINI AQUILES <i>Mezcal Danzantes Reposado, Piña, Kiwi, Chile Serrano, Sweet & Sour.</i>	150ml	\$179
* MARTINI ALMOND JOY ¡NUEVO! <i>Vodka Absolut Blue, Sake, Nigori, Cacao Blanco Crema de Coco y Chocolate Líquido.</i>	150ml	\$169
* MARTINI MAZAPANTINI ¡NUEVO! <i>Vodka, Crema de Whisky, Leche condensada y Mazapan.</i>	150ml	\$189
MARTINI LYCHEE BLUE <i>Hpnoti q y Puré de Lychee.</i>	150ml	\$219
* MARTINI PEPINOTINI <i>Absolut Citrón, Pepino y Chile.</i>	150ml	\$159

DORAMU ¡NUEVO!  <i>Jugo de Limón, Polvo Miguelito y Golosina de azucar sabor tamarindo y chile.</i>	400ml	\$79
---	-------	------


LIMONADA <i>Maracuya</i>	300ml	\$57
<i>Lychee</i>	300ml	\$69

MOJITO DE FRUTOS ROJOS <i>Frutos rojos macerados con azucar, hierbabuena y agua mineral.</i>	300ml	\$99
---	-------	------

PANDA ¡NUEVO!  <i>Jugo de Uva, Jugo de limón, soda de lima y panditas.</i>	300ml	\$79
--	-------	------

CHARTREUSE VERDE	45ml	\$270
CHINCHON DULCE	45ml	\$92
CHINCHON SECO	45ml	\$92
FRANGELICO	45ml	\$140
GRAND MARNIER	45ml	\$179
LICOR 43	45ml	\$140

SAN PELLEGRINO	250ml	\$59
TOPO CHICO	355ml	\$69
VELVET SODA <i>(Lychee, Pomelo, Tónica)</i>	275ml	\$79
COCA COLA	355ml	\$59
COCA COLA LIGHT	355ml	\$59
COCA COLA ZERO	355ml	\$59

SHIRAKABE GURA <i>Junmai.</i>	720ml	\$1,408
SHO CHIKU BAI <i>Ginjo, California, EUA.</i>	300ml	\$610
SHO CHIKU BAI <i>Nigori, California, EUA.</i>	300ml	\$504
SHO CHIKU BAI  <i>Junmai, California, EUA.</i>	750ml 150ml	\$679 \$198
YAMADANISHIKI <i>Tokubetsu Junmai Hyogo, Japón.</i>	1.8 lt	\$2,148

OSADIA	355ml	\$116
SAGA	355ml	\$116
STELLA	330ml	\$79
VICTORIA	355ml	\$57
CORONA SIN ALCOHOL	355ml	\$69

* MARTINI PEPINO SANDÍA <i>Absolut Citrón, Pepino, Licor de Sandía.</i>	150ml	\$159
* MARTINI ROYAL JAPAN <i>Shochu (Vodka Japonés), Licor de Sandía, Plátano, Arándano y Limón.</i>	150ml	\$159
MATCHA COLLINS <i>Ginebra, St. Germain y Matcha dulce.</i>	160ml	\$189
MOJITO DE FRUTOS ROJOS <i>Ron, Hierbabuena y Frutos Rojos.</i>	160ml	\$219
* MOJITO TRADICIONAL <i>Ron, Hierbabuena y Azúcar.</i>	160ml	\$140
MULA MEXA <i>Mezcal, miel de agave, jugo de limón amarillo y refresco de genjibre.</i>	150ml	\$219

* Participan en la promoción 2x1 Viernes y Sábado

AGUA DEL DÍA

COCO ¡NUEVO!	300ml	\$75
<i>Agua de Coco, Lychee y Jugo de Limón.</i>		
FRUTOS ROJOS ¡NUEVO!	300ml	\$75
<i>Puré de Frutos Rojos y Pepino, Limón.</i>		
PEPINO	300ml	\$58
<i>Pepino y Jugo de Limón.</i>		
PIÑA ¡NUEVO!	300ml	\$58
<i>Jugo de Piña, Jarabe de Genjibre y Limón.</i>		

LICOR KAHLUA	45ml	\$101
PACHARAN	45ml	\$115
SAMBUCA BLANCO	45ml	\$105
SAMBUCA NEGRO	45ml	\$116
STREGA	45ml	\$219

DELAWARE PUNCH	355ml	\$55
FANTA	355ml	\$55
SCHWEPES GINGER ALE	355ml	\$55
SQUIRT	355ml	\$55
SPRITE	355ml	\$55
SPRITE ZERO	355ml	\$55
SIDRAL MUNDET	355ml	\$55