

# UMAMI



# 旨味

a  
r  
a  
m  
a  
m  
i  
b  
u  
n  
s

ORINOCO  
344 SPGG

## Entradas 前菜

### EDAMAMES \$90

**NATURALES:** Frijol de soya al vapor con de sal de mar

**PREPARADOS:** Frijol de soya salteados al wok con aceite de ajonjolí, aderezado con salsa ponzu, togarashi y sal de mar.

### GYOZAS \$169 (6 PZAS)

Rellenas de carne de cerdo, cebollín y mix de verduras, selladas y terminadas al vapor, bañadas en salsa de soya, aceite de ajonjolí y jengibre.

### TORI KARAAGE \$150

Pollo frito en cubos capeados en salsa de ostión, salsa de soya y jengibre, acompañado de tercias de limón.

### FILETE TONKATSU \$140

Filete de carne de cerdo empanizado, acompañado de mix de verduras y salsa tonkatsu.

### SEAWEED SALAD \$110

Ensalada de algas marinas, aceite de ajonjolí spicy y ajonjolí.

### KUSHIAGUE DE EBI \$179 (4 PZAS)

Brochetas de camarón empanizadas, acompañadas con salsa tonkatsu.

### KUSHIAGES DE QUESO \$150 (4 PZAS)

Brochetas de queso manchego empanizadas, acompañadas de salsa tonkatsu.

### YAKISOBA CON CARNE DE CERDO \$198

Pasta japonesa salteada al Wok con mix de verduras, lomo de carne de cerdo, repollo, zanahoria, germen de soya y tallos de brócoli, con un toque de ajo y jengibre, salsa de ostión, tonkatsu, salsa de soya y cebollín.

### ALITAS SPICY \$139 (6 PZAS)

Bañadas en salsa picosa de la casa y ajonjolí.

## Arroces ご飯

### YAKIMESHI \$120

Arroz salteado al wok con huevo, cebollín, carne de cerdo, zanahoria con un toque de soya mirin decorado con jengibre curtido.

### YAKIMESHI UMAMI \$160

Arroz salteado al wok, acompañado de huevo, tocino, carne de res, pollo y camarón, cebollín, zanahoria, un toque de soya y mirin, decorado con jengibre encurtido.

### EBI DON \$230

Camarón empanizado, aguacate y queso crema en cama de arroz al vapor con masago, kanikama y salsa de Anguila.

### KATSU DON \$190

Lomo de puerco empanizado con huevo y cebolla caramelizada en cama de arroz japonés.

### KARAAGE DON \$189

Arroz japonés al vapor, trocitos de pollo frito capeado en salsa de ostión, salsa de soya y jengibre acompañado de salsa teriyaki.

## Buns パン \$69

### UMAMI

Confit de pato con un toque de mantequilla, mayo spicy y hojas de cilantro.

### EBI - \$79

Camarón empanizado relleno de queso crema y tocino ahumado, con un toque de mantequilla, hoja de lechuga y aderezo mayo spicy.

### SOFT SHELL CRAB

Cangrejo concha suave crujiente, con un toque de mantequilla, mayo spicy y hoja de cilantro.

### SHITAKE

Cocido en salsa teriyaki

### BRISKET TERIYAKI

Brisket glaseado con salsa teriyaki, toque de mantequilla y aderezo de mayo spicy.

### PORK BELLY

Cocido al vacío, con cacahuete tostado y salsa Hoisin (salsa especiada ligeramente dulce)

### NIKU

Ribe Eye con mantequilla de wasabi con un toque de salsa de soya dulce.

“El pan de nuestros Baos es elaborado en casa con la técnica tradicional japonesa, cocidos en vaporeras de Bambú, toque de mantequilla y son servidos de forma individual”

# Ramen ラーメン

## UMAMI



## 旨味

a  
r  
a  
m  
e  
n  
s

ORINOCO  
344 SPGG

### UMAMI \$210

Fondo de carne de cerdo, con medallón de lomo de cerdo en salsa Chasu, mix de verduras, cebolla caramelizada, kimchi, espinaca, huevo y cebollín.

### TORI \$189

Fondo de pollo, con medallón de lomo de cerdo, mix de verduras, espinaca, alga wakame y cebollín.

### VEGGIE \$170

Fondo a base de verduras, hongos japoneses y miso, con espinaca, germen de alfalfa, elote, alga wakame, tofu fresco, chips de ajo y cebollín.

### HAKATA TONKOTSU \$189

Fondo de carne de cerdo con salsa tonkatsu, medallón de lomo de cerdo, cebolla caramelizada, espinaca, ajonjolí y cebollín.

### KAGOSHIMA \$198

Fondo de pescado con salsa de charal y quajillo, camarón, mix de verduras, alga wakame, hojuelas de pez bonito y cebollín.

### MISO \$210

Fondo de carne de cerdo con un toque de mantequilla y pasta miso, Brisket cocido a baja temperatura por 24 horas, mix de verduras, espinaca, elote y cebollín.

### MISO SPICY \$210

Fondo de carne de cerdo, con trozos de lomo de cerdo salteados con pimienta, salsa Rayu (salsa de la casa a base de ajonjolí, jengibre y chiles secos), mix de verduras, naruto y cebollín.

### KATSU \$198

Fondo carne de cerdo, con medallón de lomo de cerdo en salsa Chashu y láminas de pork belly, mix de verduras, germen de soya, elote, chips de ajo y cebollín.

### GYU \$198

Fondo de carne de cerdo con salsa Rayu (salsa de la casa a base de ajonjolí, jengibre y chiles secos), carne molida de res en salsa de miso dulce y soya, mix de verduras y cebollín.

## Especiales

### RAMEN POLLO \$210

Pollo a la plancha con togarashi, sal y pimienta, fondo de pollo, espinaca, wakame, mix de verdura y cebollín.

### RAMEN TEMPURA \$210

Camarones tempura, fondo de pollo, mix de verduras, cilantro y huevo.

### RAMEN WONTON \$210

Fondo de pollo, cebollín, huevo, alga nori y mix de verduras.

## Umami Poke Bowls うま味ポケ丼

NUEVOS  
PLATILLOS!

### BRISKET TERIYAKI POKE \$195

Brisket con salsa Teriyaki, brócoli salteado en mantequilla ponzu, mayo spicy, aguacate, cebolla crujiente y cebollín.

### POKE RIB EYE \$205

Ribe Eye en cubitos con salsa Gyu Don (salsa dulce a base de soya y mirin), aguacate, cebolla crujiente, zanahoria y brócoli asado.

### ROKA POKE \$195

Camarones roka bañados en salsa mayo spicy, cebolla crujiente, poro frito y ajonjolí.

### VEGGIE POKE \$190

Brócoli, coliflor y zanahoria asadas, edamames, cebollín, cacahuete, aguacate, cebolla crujiente, y mix de ajonjolí.

"Todo nuestro arroz es al vapor y preparado con la técnica tradicional japonesa, reposado en arroceras de Bambu naturales"

## Toppings & Extras トッピング

### ORDEN DE ARROZ \$45

### NOODLES \$50

### PROTEINAS \$50

NARUTO  
RIBE EYE (50 g)  
BRISKET \$60 (50 g)  
PORK BELLY (50 g)  
CARNE MOLIDA (50 g)  
CAMARÓN \$60 (50 g)  
CAMARÓN ROKA \$60 (50 g)  
KANIKAMA (50 g)  
TOFU (50 g)  
HUEVO (1 pza)

### TOPPINGS \$25

JENGIBRE ENCURTIDO (10 g)  
ESPINACA BABY (20 g)  
CHILES TOREADOS (20g)  
ALGA WAKAME (30 g)  
EDAMAMES (30g)  
ZANAHORIA (50 g)  
BRÓCOLI (50 g)  
COLIFLOR (50 g)  
PEPINO (50 g)  
MIX DE VERDURAS \$45 (50 g)  
AGUACATE \$45 (50 g)  
KIMCHI

### CRUNCH \$15

AJONJOLÍ (5 g)  
CEBOLLÍN (5 g)  
PORO FRITO (5 g)  
CHIPS DE AJO (10 g)  
CEBOLLA CRUJIENTE (20 g)  
ALGA NORI (1 pza)

### SALSAS \$10

SALSA DE ANGIULA  
SALSA DE LA CASA RAYU  
PONZU  
TERIYAKI  
AJONJOLÍ  
MAYO SPICY

# UMAMI



# 旨味

a  
n  
d  
b  
u  
n  
s  
r  
a  
m  
e  
n

ORINOCO  
344 SPGG

## Postres デザート

**MOCHIS (3 PZAS) \$189**

**MATCHA CAKE \$95**



**DELIRIO DE CHOCOLATE \$189**

**HELADO DE  
MATCHA Y LYCHE \$98**

**HELADO DE VAINILLA \$60**

**TEMPURA ICE \$160**

Helado de vainilla tempura con cobertura de cajeta o chocolate.

## Bebidas 飲み物

**KAORI \$69**

Frutos rojos macerados.

**AKIRA \$69**

Maracuyá, naranja y miel de agave.

**MICHIKO \$69**

Jamaica spicy.

**TÉ DE MATCHA FRÍO \$60**

Refil de té verde.

**TE DE SABORES \$40**

Matcha-Jazmi, Matcha-Menta, Frutos rojos y Limón

**AGUA EMBOTELLADA  
UMAMI \$35**

**CAFÉ \$40**

Americano, Espresso y Capuccino.

**VELVET SODA LYCHEE  
\$70**

Bebida carbonatada con infusión de Lychee.

**CERVEZAS SIN ALCOHOL  
\$48**

Corona cero.

**VELVET SODA  
MARACUYA \$70**

**REFRESCOS Y  
LIMONADAS \$40**

Coca Cola, Coca Cola Sin Azúcar, Coca Cola Ligth, Sprite, Fanta, Agua Mineral Topo Chico, Calpis Natural y Mineral.

Limonada natural y mineral, Naranjada natural y mineral.



/UMAMIRAMENH



/UMAMIRAMENHOUSE