家安

KHAN

MENÚ

ASIAN FUSION

握り

NIGIRI (1 pieza)

NigiKHAN atún OToro, Caviar y Trufa	**$260**
Rib Eye Wagyu	**$160**
Chu Toro	**$120**
Otoro	**$150**
→ **Atún Aleta Azul**	**$85**
→ **Akami**	**$95**
→ **Hamachi**	**$95**
→ **Salmón**	**$75**
→ **Camarón**	**$65**
→ **Kanikama**	**$70**
→ **Pulpo**	**$75**
→ **Pesca del día** (Lobina, Kampachi o Hamachi)	**$90**
Anguila	**$90**
→ **Trucha Salmonada**	**$75**
Salmón del Atlantico	**$80**
Callo Garra de León	**$100**

→ Nigiris elegibles para el Omakase

おまかせ

OMAKASE Únicamente nigiris seleccionados

Degustación de Nigiris (5 piezas)	**$450**
Degustación de Nigiris (9 piezas)	**$600**

EXTRAS

Foie Gras (3gr)	**$70**
Caviar (3gr)	**$180**
Mayo trufada	**$100**
Trufa Negra (3gr)	**$120**
Miel trufada (5ml)	**$100**
Aceite Trufado (3ml)	**$110**
Sriracha (30ml)	**$30**
Tampico (40gr)	**$40**
Salsa de Anguila (40ml)	**$40**
Cebollín (30gr)	**$30**
Mayo Spicy (40ml)	**$35**

タコス

TAQUITOS CRISPY *HAND ROLL*

Disfruta el tradicional hand roll o pídelos con un twist crujiente.

Rib Eye WAGYU 🌶 **$280**
Salteado con sal y pimienta, flameado con reduccion de habanero y esparrago

Toro Miso **$180**
Atún Toro, ralladura de limón, chile y miso dulce

Chu Toro Trufa **$160**
Chu Toro, Trufa y Miel

Atún Spicy 🌶 **$105**

Salmón Spicy 🌶 **$90**
Salmón, aderezo spicy y piel de salmón crispy

Unagi Foie Grass y Miel Trufada **$180**

Akami, Camarón tempura, mayonesa Spicy, Yuzu **$140**

創作料理

CRUNCHY TOAST (2 piezas)

Finas láminas de pasta wonton con una base de Cremoso de aguacate, mayo spicy y poro frito. Con Proteína de tu elección, marinada en Yuzukoshō, sal y hoja de shiso, coronadas con perlas de ikura.

Otoro	**$220**
ChuToro	**$190**
Callo de Hacha	**$180**
Pulpo	**$160**
Salmón	**$155**
Hamachi	**$155**
Pesca del día	**$155**
Atún	**$155**

前菜

ENTRADAS *PARA COMPARTIR*

Edamames (130g) **$115**
Naturales al vapor

Edamames Wok (130g) 枝豆 **$120**
Salteados al wok con soya y un ligero toque de aceite de ajonjolí, salsa picante y togarashi.

Edamames Khan (130g) **$130**
Salteados al wok en reducción de habanero y hojuelas de bonito .

Ensalada Seaweed (110g海草サラダ **$180**
Seaweed salad con tsuma de pepino, espolvoreado con ajonjolí y bañado con aderezo yuzu.

Tartar de Atún Otoro **$580**
Aceite de Trufa, cebollín, alcaparras, huevo de codorniz acompañadas con tostadas de wonton.

Rollos primavera de vegetales **$130**
3 piezas con salsa agridulce

Rollos primavera de carnitas de pato **$160**
3 piezas con salsa agridulce

Tacos de pato cantonés (3 pzs) **$230**
Base de tortilla crepa con zanahoria y pepino bañada en salsa hoisin

Tacoyaki **$220**
Crujientes bolitas de harina de trigo, rellenas de pulpo.
El aperitivo tradicional japonés.

Spicy shrimp Tempura (120g) 海老天 **$240**
Crujientes camarones roca sobre una cama de lechuga fresca con aceite de ajonjolí, acompanado de mayo wasabi.

Spicy shrimp (120g) **$250**
Crujientes camarones roca sobre una cama de rizos de papa, acompañados con salsa agripicante.

Pollo Agridulce Khan (120g) 甘酸っぱいチキ **$190**
Pollo empanizado y bañado con salsa agridulce especial KHAN, servido en enjambre de papa y acompañado de verduras encurtida estilo japones.

餃子

DUMPLINGS

Tú eliges Fritos o al vapor, rellenos de proteína de tu elección y un mix de verduras, glaseados con salsa ishiyaki y un toque de cebollín. ***Pídelos fritos o al vapor***

Short Rib (3 piezas) リブ **$190**

Rib Eye (3 piezas) **$180**

Pollo (3 piezas) **$160**

Camarón (3 piezas) 海老 **$170**
Rellenas de camarón y mix de verduras, glaseadas con salsa ishiyaki, con topping de mayo Spicy y un toque de cebollín.

串揚げ

KUSHIAGES

Kushiage de Queso (2 piezas) 串揚げ **$140**
Queso manchego empanizado con salsa Kushiage y aderezo tartara.

Kushiage de Camarón (2 piezas) 串揚げ **$150**
Camarón empanizado con salsa Kushiage y aderezo tartara.

刺身

SASHIMIS (100g)

Disfruta de una combinación perfecta de sabores, con un delicado corte fino acompañado de salsa ponzu, aceite de ajonjolí, y cebolla morada, espolvoreado con togarashi y cebollín.

Pulpo **$220**
Hamachi **$310**
Salmón 鮭 **$210**
Atún Aleta Azul 鮪 **$250**

Sashimi tricolor (120g) 🌶 **$450**
Cortes finos de Atún, salmón y pesca del dia. Salsa ponzu de soya, vinagre de arroz, jugo de limón eureka y sake, con cremoso de aguacate y chile serrano.

テイラディート

TIRADITOS

Totoaba Thai (100g) 🌶 **$390**
Tiradito de Totoaba con salsa de Coco-Yuzu y habanero, aceite de hierbabuena, shiso en chiffonade y rayadura de limón.

Tiradito de mango y Sake 🌶 **$380**
Láminas de Totoaba Marinadas, con espejo de mango spicy, sake y ponzu.

Tiradito de Akimi 🌶 **$390**
Atún con pepino encurtido, salsa ponzu, rayu y cebollín, con rodajas de chile serrano.

Tiradito del día **$350**
Pesca de pesca del dia con salsa de maracuyá, acompaña de mango y kiwi.

Tiradito de Pulpo 🌶 **$360**
Jugo de limón, togarashi, tomate cherry, Salsa Khan, cebollín y chile serrano.

ラーメン

SOPA & RAMEN

Sopa Miso (250ml) 味噌汁 **$85**
Pasta de frijol de soya acompañado de wakame, tofu y cebollín. ***El digestivo ideal.***

Ramen (250ml) 中華そば
Sumérgete en nuestro delicioso ramen con pasta ramen, huevo cocido, hongo shiitake, cebollín, wakame y alga nori. ¡***Una auténtica experiencia japonesa en cada sorbo!***

Pollo *(120g)* **$235**
Camarón *(120g)* **$260**
Pork Belly *(120g)* **$295**

Birriamen Khan **$300**
Ramen con birria de res, huevo cocido, hongo shitake, alga wakame deshidratada y cebollín, en un caldito de birria de res lleno de sabor. Acompañado de una quesabirria con queso manchego.
¡un manjar que no perdona!



ご飯

ARROZ Y BOWLS

EriKHAN Bowl ボウル **$430**
Base de arroz shari con cubos frescos de atún aleta azúl y salmón, acompañados de masago, aguacate, y pepino con spicy mayo, todo coronado con salsa de anguila, mayo trufa y un topping crujiente de cebolla y ajonjolí.

Ebi Roca Bowl 甘海老 **$340**
Base de arroz shari con camarón tempura, acompañado de masago, aguacate, y pepino, todo mezclado con spicymayo y salsa de anguila, con un crujiente topping de cebolla y ajonjolí. ***¡una delicia en cada bocado!***

Yakimeshi 焼き飯
Tradicional arroz frito con un toque Khan de aceite de ajonjolí, jengibre, ajo y mix de verduras.

Verduras **$150**
Pollo **$205**
Rib Eye **$300**
Arachera **$285**
Camarón **$240**
Pulpo **$250**
Mixto **$265**
Gohan 飯 **$70**

EXTRAS (50g)

Verduras **$70**
Pollo **$70**
Rib Eye **$70**
Arrachera **$70**
Camarón **$70**
Pulpo **$70**

巻き寿司

ROLLOS

KHAN KHAN KHAN 🌶 **$370**
Rib Eye WAGYU flameado, verduras salteadas con sal y pimienta, aguacate. Con reducción de habanero, aceite y topping de trufa.

Rollo FUKUOKA **$260**
Cubierto con la pesca del día, aguacate, pepino.
Con salsa yuzu-kosho, y topping de hueva de pescado.

Rollo GINZA **$280**
PF: Queso Gouda, siracha, flameado con salsa de anguila.
PD: camarón capeado, aguacate, queso gouda y ajonjolí

Rollo OZAKA 🌶 **$210**
PF: Capeado
PD: atún spicy, aguacate, coronado con camarón roca

Rib Eye Maki 🌶 **$290**
PD: Espárrago tempura, aguacate, envuelto en Rib Eye sellado, y un topping de salsa de anguila y rodajas de chile serrano.

Shibuya Roll **$320**
PD: alga, anguila y esparrago tempura
PF: arroz con aguacate, foi gras flameado, tartufata de trufa.

King of Khan カーンの王 **$290**
Kanikama, Spicy mayo, burbujas de tempura, masago, envuelto con atún fresco y topping de mayo trufa.

Crispy Tuna カリカリ **$285**
Camarón tempura, pepino, aguacate y cebollín, cubierto de ajonjolí con un topping de tuna spicy, crocante de cebolla y salsa de anguila.

Salmón King キングサーモン **$265**
PD: espárrago, pepino y aguacate
PF: envuelto con salmón fresco y mayo spicy.

Cali Khan カリ·カーン **$175**
Camarón, queso crema, aguacate y pepino, envuelto en kanikama con topping de mayo masago.

California カリフォルニア **$150**
PD: aguacate, pepino, kanikama (carne de cangrejo)
PF: ajonjolí mixto acompanado de salsa de anguila.

ROKHAN Roll かぶき **$205**
Empanizado, relleno de pepino y aguacate, con camarón tempura, mayo spicy, salsa de anguila, mayonesa cítrica y cebollín.

Ebi Furai エビ風来 **$185**
Camarón empanizado, esparrago, envuelto en aguacate con un mousse de masago, sriracha y salsa de anguila.

Vegano Roll **$160**
Suma de pepino, aguacate, chicoria, zanahoria y esparrago, con ajonjolí y garapinado por fuera.

Tori Roll **$170**
Pollo Teriyaki, queso crema y pepino, envuelto en plátano frito con salsa de anguila y ajonjolí caramelizado.

Roll de Mango マンゴーロール **$145**
Camarón tempura, aguacate, pepino y queso crema envueltos en mango dulce, coronados con mayo chipotle. **¡Un sabor muy tropical!**

Dragon Roll **$375**
Camarón empanizado, aguacate y espárrago, envueltos en anguila ahumada, ajonjolí y bañados en su salsa especial. **Un clásico elegante con un toque ahumado que conquista.**

Rollo de Arrachera ハラミロール **$170**
Empanizado con arrachera queso manchego, cebollín, relleno de aguacate y alga, con surimi de cangrejo y un toque de salsa de anguila.

Rollo de Pulpo たこ巻き **$260**
Pulpo suave envuelto con relleno de pulpo, camarón, aguacate y pepino, bañado en aceite de ajo con Chile de árbol y un toque de limón fresco.

Rollo de Jaiba Suave ソフトクラブロール **$265**
Crocante jaiba suave, pepino, aguacate y queso crema, nevados en masago y rematados con tobiko negro, mayo spicy y sriracha.
¡Un rollo atrevido y lleno de textura!

メイン

PLATO FUERTE

Hanbāgā KHAN **$590**
Hamburguesa de 100 grs carne molida y 120 gr de WAGYU en lajas, queso gouda, hongos Enoki tempura, mayonesa trufada y cebollas caramelizadas con brandy acompañada de papas fritas espiral y un toque de miel trufada. Aderezo a elegir mayonesa wasabi, spicy mayo y cátsup tamarindo.

Tokio Sake Steak **$580**
Filete de Res de 8 oz Cocinado lento en Sous Vide, marinado con sake, hierbas aromáticas y mantequilla, sellado a la plancha, acompañado de pure de camote.

Rib Eye Imperial **$620**
Rib eye de 14 oz Cocinado lento en Sous Vide, marinado con pimientas de 3 colores y sal del himalaya, sellado a la plancha y acompañado de rissoto de limón.

Rib Eye Teriyaki (200g) リブアイ照り焼き **$550**
Rib Eye asado con salsa teriyaki, acompañado con puré de papa trufada y espárragos.

Rib Eye Wok (150g) リブアイ照り焼き **$430**
Rib Eye salteado con pimientos y cebolla morada, sobre una base de arroz gohan, salsa de anguila y ajonjolí.

Suzuki Kari-kari **$475**
Filete de robalo con escamas de papa, sellado y espolvoreado con togarashi, sobre crujiente cama de zanahora tempura y salsa ponzu.

Tataki de Atún **$380**
Atún sellado, acompaño de espinaca marinada con alga nori y pasta de ajonjolí, ponzu.

Salmón Miso (200g) 鮭味噌 **$420**
Salmón asado en una costra de miso, acompañado con ejotes salteados en salsa de soya.

Isla Miyajima (220g) 🌶 **$490**
Filete de totoaba bañado en mantequilla con habanero y pico de mango, acompañado de puré de papa y poro y hongos shitake caramelizados.

Yokohama (220g) **$480**
Filete de robalo en costra de ajonjoli, con aceitunas negras, alcaparras, ajo. Y gajos de limon eureka: Sobre una cama de pasta vermicelli con mantequilla y verduras.

お子様

MENÚ KIDS

Hamburgesa KID-KHAN **$450**
Hamburguesa con 130 gr de carne molida Wagyu, queso americano y aderezo de la casa; acompañada de papas en espiral.

Yakimeshi Kids **$97**
Yakimeshi de verdura

Yakitori de Pollo **$180**
Banderilla de pollo

Combo Pikachú **$179**
Arroz yakimeshi de verduras, una pieza de kushiage de queso o plátano con queso, con palomitas de pollo.

Combo Charmander **$179**
Arroz yakimeshi de verduras, una pieza de kushiage de queso o plátano con queso, con un rollo Osomaki a elegir una opción: Pollo, atún, Salmón, Pepino, zanahoria o queso crema.

POSTRES
デザート

Taro Brulée タロイモのブリュレ **$215**
Tradicional crème brûlée con inigualable sabor a Taro acompanado de frutos rojos.

Ying Yang Panna Cotta **$185**
Dúo de panacottas de taro & chai en forma de ying-yang, acompanadas de frutitas frescas & salsa de frutos rojos.

¡El postre más ZEN que vas a probar!

Bannana Spring Roll **$210**
Rollitos primavera rellenos de plátano acompañados de helado y dulce de leche.

Cheesecake Japonés **$140**

Kōn kēki **$210**
Pan de elote, acompañado con helado de macadamia y miel melipona.

Aisu Matcha **$215**
Montaña de fideos de castañas con matcha, con bizcocho esponjoso y mermelada de limón, relleno de Anko (pasta dulce de frijol rojo), marcaspone, con helado macadamia.