



KIBO

JAPANESE
RESTAURANT

希望

ENTRADAS/STARTERS



Shrimp in Wong Town Roll

Verduras Tempura / Tempura Vegetables 180 gr \$110

Zanahorias, calabacita, espárragos y champiñones al tempura.
Carrots, zucchini, asparagus and mushrooms in tempura.

Edamame Spicy / Spicy Edamame – 180 gr \$120

Frijol de soya tierno en su vaina, asados con un toque picante.
Soybeans in the pod roasted with a mild spicy marinade.

Tostaditas de atún / Tuna Tostaditas - 90 gr \$125

Atún aleta amarilla, spicy mayo, cebollín, masago y aceite de sésamo.
Yellowfin tuna, spicy mayo, scallion, masago, sesame oil.

Tostaditas de salmón / Salmon Tostaditas - 90 gr \$125

Salmón canadiense con mayonesa Kewpie, masago y aceite de trufa.
Canadian salmon, Kewpie mayo, masago, truffle oil.

Ensalada de Pepino Marinado / Marinated Cucumber Salad - 150 gr \$80

Pepino en espiral, harusame y ajonjolí con aderezo KIBŌ.
Spiral cucumber, harusame noodles, sesame seeds, KIBŌ dressing.

Camarón en Wong Town - 4 pz. \$130 **Shrimp in Wong Town Roll**

Camarón envuelto en wong town, queso crema, aeolí picante y aceite de ajonjolí.
Rolls with cream cheese, spicy salsa and sesame oil.



Edamame Spicy

SOPAS / SOUPS

Sopa Miso Clásica / Classic Miso Soup - 150 ml. \$95

Miso tradicional con alga wakame, shiitake y kanikama.
Traditional miso with wakame seaweed, shiitake y kanikama.

Sopa de hongos con leche de coco - 150 ml. \$120
Mushroom & Coconut Milk Soup

Shiitake, champiñones, harusame y mentsuyu en leche de coco.
Shiitake, mushrooms, harusame noodles, mentsuyu in coconut milk.



Classic Miso Soup

Tuna Sashimi



SASHIMI

Atún / Tuna - 200 gr	\$155
Pulpo / Octopus - 150 gr	\$150
Salmón / Salmon -200 gr	\$165
Sandia / Watermelon - 200 gr	\$115
Láminas frescas, cortadas al estilo tradicional japonés. <i>Fresh cuts, prepared in the tradicional Japanese style.</i>	



Traditional Yakimeshi!

YAKIMESHI / FRIED RICE

Yakimeshi Japonés Tradicional – 250 gr. \$170

Arroz tradicional japonés al vapor con cebolla, ajo, jengibre fresco, huevo y salsa de pescado.

Traditional Japanese Yakimeshi *steamed rice with onion, garlic, fresh ginger, egg, fish sauce.*

Yakimeshi Occidental Clásico – 250 gr. \$165

Classic Western Yakimeshi Arroz al vapor con mantequilla, soya, zanahoria, calabacita y salsa de pescado.

Steamed rice with butter, soy sauce, carrot, zucchini, and fish sauce.

With Protein/ Con Proteína 150 gr.

Beef/Res: \$190 Chicken/ Pollo: \$190 Shimp/ Camarón: \$210

NIGIRIS & INARIS

NIGIRIS

- Atún / Tuna \$80
- Salmón / Salmon \$85
- Pulpo / Octopus \$75
- Anguila / Eel \$85
- Camarón / Shrimp \$75

INARIS

- Spicy Tuna \$90
- Con Ikura / Pockets filled with ikura \$165
- Salmón Kewpie / Kewpie Salmon \$105

Tuna Nigiri





SUSHI ROLLS

Arcoiris Roll / Rainbow Roll - 8 pz.

\$185

Láminas de atún, aguacate, camarón y salmón sobre rollo de pepino y kanikama.

Tuna, avocado, shrimp, and salmon slices over a cucumber and kanikama roll.

Philadelphia Roll - 8 pz.

\$175

Arroz envuelto en queso philadelphia, aguacate y ajonjolí, relleno de salmón y pepino.

Rice wrapped in Philadelphia cheese, avocado and sesame seeds, stuffed with salmon and cucumber.

Tekkamaki – Tuna Roll 6 pz.

\$125

Rollo con alga por fuera, relleno de atún fresco.

Seaweed outside roll filled with fresh tuna.

Sake Maki – Salmon Roll - 6 pz.

\$140

Alga por fuera, salmón fresco en el interior.

Seaweed outside roll with fresh salmon.

Spicy Tuna Roll - 8 pz.

\$180

Arroz por fuera coronado con atun fresco sriracha, mayonesa japonesa relleno de alga nori, aguacate y pepino

Rice topped with fresh tuna, sriracha, and Kewpie mayonnaise. Stuffed with nori seaweed, avocado, and cucumber.

Tekkamaki Roll



SUSHI ROLLS

Yuku Shita Roll (Plátano Macho) - 8 pz.

Láminas de plátano macho frito, camarón empanizado, pepino, queso crema y aderezo de cacahuete.

Fried plantain slices, breaded shrimp, cucumber, cream cheese, peanut sauce.

\$195

California Deep Fried Roll - 8 pz.

Rollo tempurizado con ajonjolí sobre el arroz. Relleno de kanikama, aguacate y pepino.

Deep-fried California roll, sesame-coated rice, filled with kanikama, avocado, cucumber.

\$165

Tempura Roll – con Tentáculo de Pulpo - 8 pz.

Alga por fuera, pulpo empanizado, espárrago blanqueado y mayonesa Kewpie.

Seaweed outside, breaded octopus, blanched asparagus, topped with Kewpie mayo.

\$190



Unagi Roll

Láminas de anguila y aguacate sobre kanikama y pepino.

Eel and avocado topping, with kanikama and cucumber inside.

\$245

Panko Roll

Rollo relleno de vegetales, camarón, queso crema, ensalada de cangrejo, empenizado con panko, coronado con salsa de anguila y siracha mayo.

Roll filled with vegetables, shrimp, cream cheese, and crab salad, panko breading, topped with eel sauce and siracha mayo.

\$185

ESPECIAL DEL CHEF / CHEF'S SPECIAL

Sake Shio Yaki – 200 gr.

\$360

Salmón grillado, espárragos salteados y curry japonés.

Grilled salmon, sautéed asparagus, served with Japanese curry.

Kibō Futomaki– 4 pz. 200 gr.

\$205

Atún, salmon y camarón envueltos, con ajonjolí, relleno de cebollín e ikura.

Tuna, salmon and shrimp wrapped with sesame seeds, stuffed with chives and ikura.

Ceviche de Albahaca– 200 gr.

\$195

Pescado blanco curtido en limón con albahaca fresca, chile serrano, cebolla y aceite de olivo.

White fish with lime, basil, onion, serrano pepper and olive oil.



Kibō Futomaki



POSTRES / DESSERTS \$180



Taiyaki Tradicional

Taiyaki Tradicional - 2 pz.

Pastel japonés con forma de pez.

Classic Japanese fish-shaped pastry.

Sweet Roll - 8 pz.

Arroz coronado con fresas y lechera, relleno de nutella, zarzamora y alga nori.

Rice, topped with strawberries and lechera, filled with Nutella, blackberry and nori seaweed.

Yuku Shita Flameado

Láminas de plátano macho flameadas con licor de café, acompañadas de helado.

Flambéed plantain slices in coffee liqueur, served with ice cream.

Helado Frito / Fried Ice Cream.

Helado tempurizado, crujiente por fuera, suave por dentro, coronado con fresas.

Tempura-fried ice cream, crispy outside, creamy inside, topped with strawberries.



Fried Ice Cream

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Natural Embotellada	\$35
Refresco / Soda	\$45
Limonada	\$60
Limonada Frutos rojos	\$70
Naranjada	\$60
Piñada	\$80
Clamato Preparado	\$75
Calpico	\$70

CAFÉ y TÉ

Café Americano	\$55
Expreso	\$50
Capuchino	\$60
Té de Jazmín	\$40

CERVEZA

Corona	\$55
Pacifico	\$55
Corona Light	\$60
Negra Modelo	\$60
Modelo Especial	\$60
Michelada	\$85
Cielo Rojo	\$95
Asahí	\$125
Saporo	\$120

COCTELES

Piña Colada	\$120
Margarita	\$120
Blody Cesar	\$125
Mezcalitas	\$135
Margarita Cadillac	\$155
Aperol Spritz	\$145

VINO DE MESA

Blanco	\$145
Tinto	\$145
Rose	\$155
Proseco	\$145

SAKE

Yaegaki (Junmai) copeo	\$75
Nigori Sliky Mild 375 ml	\$770
Kizakura Hana 300 ml	\$825

DIGESTIVOS

Carajillo	\$160
Carajilla	\$170
Baileys	\$155





KIBO

JAPANESE
RESTAURANT

希望