



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

CRUNCHY TOAST (2 piezas)

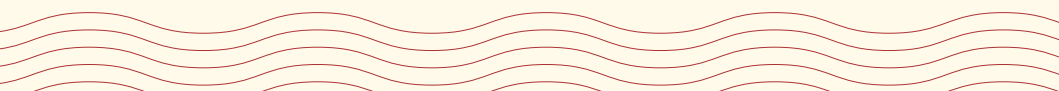
Finas láminas de pasta wonton con una base de Cremoso de aguacate, mayo spicy y poro frito. Con Proteína de tu elección, marinada en Yuzukoshō, sal y hoja de shiso, coronadas con perlas de ikura.

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



ENTRADAS PARA COMPARTIR

Edamames (130g) Naturales al vapor	\$115
Edamames Wok (130g) 枝豆 Salteados al wok con soya y un ligero toque de aceite de ajonjolí, salsa picante y togarashi.	\$120
Edamames Khan (130g) 枝豆 Salteados al wok en reducción de habanero y hojuelas de bonito .	\$130
Ensalada Seaweed (110g) 海草サラダ Seaweed salad con tsuma de pepino, espolvoreado con ajonjolí y bañado con aderezo yuzu.	\$180
Tartar de Atún Otoro Aceite de Trufa, cebollín, alcaparras, huevo de codorniz acompañadas con tostadas de wonton.	\$580
Rollos primavera de vegetales 3 piezas con salsa agri dulce	\$130
Rollos primavera de caritas de pato 3 piezas con salsa agri dulce	\$160
Tacos de pato cantonés (3 pzs) Base de tortilla crepa con zanahoria y pepino bañada en salsa hoisin	\$230
Tacoyaki Crujientes bolitas de harina de trigo, rellenas de pulpo. El aperitivo tradicional japonés.	\$220
Spicy shrimp Tempura (120g) 海老天 Crujientes camarones roca sobre una cama de lechuga fresca con aceite de ajonjolí, acompañado de mayo wasabi.	\$240
Spicy shrimp (120g) Crujientes camarones roca sobre una cama de rizos de papa, acompañados con salsa agri picante.	\$250
Pollo Agri dulce Khan (120g) 甘酸っぱいチキ Pollo empanizado y bañado con salsa agri dulce especial KHAN, servido en enjambre de papa y acompañado de verduras encurtida estilo japones.	\$190



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) 鰹 **\$450**

Cortes finos de Atún, salmón y pesca del día. Salsa ponzu de soya, vinagre de arroz, jugo de limón eureka y sake, con cremoso de aguacate y chile serrano.

テイクアウト

TIRADITOS

Totoaba Thai (100g) 鰺 **\$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 鰺 **\$380**

Láminas de Totoaba Marinadas, con espejo de mango spicy, sake y ponzu.

Tiradito de Akimi 鰹 **\$390**

Atún con pepino encurtido, salsa ponzu, rayu y cebollín, con rodajas de chile serrano.

Tiradito del día **\$350**

Pesca de pesca del día con salsa de maracuyá, acompaña de mango y kiwi.

Tiradito de Pulpo 鰹 **\$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 azul 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.

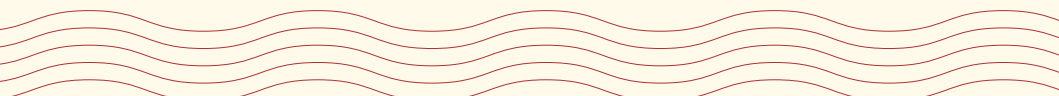
Ebi Roca Bowl 甘海老 **\$340**
 Base de arroz shari con camarón tempura, acompañado de masago, aguacate, y pepino, todo mezclado con spicymayo y salsa de anguila, con un crujiente topping de cebolla y ajonjolí. ***¡una delicia en cada bocado!***

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**



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 huevo 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, foie 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 acompañado 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. **iUn 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.

iUn 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) 島 **\$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 ajonjolí, 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

Hamburguesa 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.

Taro Brulée タロイモのブリュレ **\$215**

Tradicional crème brûlée con inigualable sabor a Taro acompañado de frutos rojos.

Ying Yang Panna Cotta **\$185**

Dúo de panacottas de taro & chai en forma de ying-yang, acompañadas 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.

デザート
SWEETS