KYU

SNACKY SNACKS

SHISHITO PEPPERS 129
Al grill, soya cítrica

SOFT SHELL BAOS (60 gr) 289
Mayonesa de lima, chiles fermentados, yuzu pickles

CRISPY KALE 109
Kale frita, salsa nam-prik

PORK BELLY BAOS (80 gr) 259
Mayonesa de chiles ahumados, yuzu pickles

MEJILLONES (250 gr) 339
Salsa XO, limón, ajo

BURRATA 298
Mermelada de yuzu, pan de masa madre

TUÉTANO (450 gr) 369
Ahumado, hierbas umami, pan tostado con mantequilla de miso

CRISPY, CRUNCHY

CRISPY RICE
ATÚN (120 gr) 349
HAMACHI (120 gr) 369

PORK BELLY FRITO (80 gr) 198
Estilo thai

GYOZAS DE CERDO (60 gr) 259
Hongo shiitake, ponzu de trufa

FRESH AND BRIGHT

COLIFLOR ROSTIZADA 349
Queso de cabra, vinagreta de hierbas y shishito .

HEIRLOOM SALAD 239
Jitomate heirloom,lemon ginger dressing, queso ricotta hecho en casa

AVOCADO SALAD 309
Queso feta hecho en casa, limón y jengibre

WOOD FIRED

ARROZ FRITO ESTILO THAI 409
Cocinado en bowl de piedra
KING CRAB (70 gr) 1,098
PORK & DUCK SAUSAGE (80 gr) 449

MEDALLONES DE RES (180 gr) 598
Filete de res prime, mantequilla de ajo tostado, kimchi hecho en casa

XO SHRIMP (300 gr) 649
Camarón blanco de Campeche al grill, salsa XO

PARGO (150 gr) 449
Mantequilla de miso

POLLO FRITO (320 gr) 419
Estilo coreano, espinacas salteadas

MERO ROSTIZADO (150 gr) 419
Frijoles blancos estofados en sake, puré de cilantro

SMOKED & FANCY PANS

DUCK "BURNT ENDS" (270 gr) 418
Magret de pato, jus de pato

SHORT RIB (650 gr) 1, 498
Black Angus, ahumado en leña de encino, especias orientales

COSTILLAS DE CERDO (400 gr) 439
Salsa yakiniku

WAGYU BRISKET (300 gr) 1,289
Wagyu americano, ahumado en leña de encino, especias orientales

RIB EYE (450 gr) 1,149
Black Angus, al grill de leña

COLA DE LANGOSTA (450 gr) 1,469
Langosta caribeña, salsa del chef

KOREAN BBQ LAMB T BONE 649
Marinado en korean BBQ, umami gremolata, puré de papa ahumado

KOREAN TEPACHE PORK CHOP (450 gr) 529
Pork chop glaseado con tepache coreano, puré de cebolla con yuzu, mizuna

CHILLED AND REFRESHING

TATAKI DE ATÚN (80 gr) 319
Pimientos tatemados, cítricos y chiles fermentados

PULPO A LA PARRILLA (110 gr) 419
Cebolla roja y jícama

SLICED HAMACHI (80 gr) 319
Ponzu blanca, y chile serrano

CEVICHE DE PARGO (70 gr) 309
Crema de coco thai, touille de albahaca

BEEF TARTAR (90 gr) 369
Vinagreta de mostaza japonesa, yema de huevo curada en soya

VEGETABLES

ESPINACAS 219
Crema de coco thai

BABY BOK CHOY 198
Al grill, ajo, chile

CAMOTE JAPONÉS 209
Mantequilla de miso, piloncillo

CORN PARMESAN DASHI 289
Elote amarillo con miso butter, dashi de reggiano, bonito ito, limón amarillo tatemado

DESSERTS

MOM´S PASTEL DE COCO 309

S´MORES CAKE 309
Chocolate oscuro, helado de plátano, bourbon, bombón tatemado

SWEET-NEST PIE 309
Sablee de almendra, dulce de leche, helado de leche, cardamomo

KAFFIR LIME PANNA COTTA 249
Panna cota, hoja kaffir, crumble de avena, sorbete de fresa con albahaca

KYU SUNDAE 249
Trío de helados, espuma de plátano, plátano carameizado

GRUPO 2020

CHEF GERMÁN CARABALLO