



KUMIKO
TEI | Japanese
 Home Cooking

Kumiko es una cocinera y chef japonesa originaria de Iwaki, en la prefectura de Fukushima, una ciudad ubicada en la costa del Océano Pacífico de Japón. Se especializa en comida japonesa, carnes, pescados, soba: fideos japoneses de trigo sarraceno y ramen.

En la cocina japonesa Tei significa "en la casa de". Este concepto se utiliza para destacar la importancia de los sabores y platillos tradicionales de la gastronomía casera japonesa. Es una forma de promover la cocina de hogar, que se caracteriza por ser más sencilla y auténtica, con un enfoque en los ingredientes frescos y de temporada.

MAKANAI - sushi hand roll de nori abiertos

| | |
|---|----------|
| SPICY TUNA | \$14.000 |
| <i>Atún, sriracha, mayo, ajonjolí.</i> | |
| SPICY SALMON | \$14.000 |
| <i>Salmón, sriracha, mayo, ajonjolí.</i> | |
| SALMON AGUACATE | \$14.000 |
| <i>Salmón, aguacate, wasabi, soya.</i> | |
| KANI | \$14.000 |
| <i>Palmito de cangrejo, ajo, mantequilla, mayo, soya.</i> | |
| EBI TEMPURA | \$12.000 |
| <i>Langostino, aguacate, mayo wasabi.</i> | |
| EBI VAPOR | \$12.000 |
| <i>Langostino, soya, jengibre, mayo, brotes.</i> | |
| DENGAKU MISO | \$10.000 |
| <i>Berenjenas, miso, ajonjolí, katsuobushi.</i> | |
| UNAGI | \$18.000 |
| <i>Anguila, pepino, aguacate, teriyaki.</i> | |
| HAMACHI | \$27.000 |
| <i>Jurel, wasabi, soya.</i> | |
| HAMACHI LIMÓN | \$29.000 |
| <i>Jurel, mayo wasabi, sésamo, cebollín, limón.</i> | |

OTUMAMI - Platos pequeños

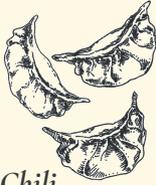
| | |
|---|----------|
| BACON TERIYAKI | \$34.000 |
| <i>Tocino, raíces, salsa teriyaki, ajonjolí.</i> | |
| BEEF CHILI GYOZAS | \$22.000 |
| <i>Punta de anca, ajo, spicy chili oil, nori.</i> | |
| FURIKAKE FRIES | \$29.000 |
| <i>Papas, furikake, mayo wasabi.</i> | |
| KARA AGE | \$29.000 |
| <i>Contrauslo frito crocante, mayo wasabi.</i> | |
| OKONOMIYAKI | \$23.000 |
| <i>Repollo, cerdo, huevo, bbq, mayo, katsuobushi.</i> | |
| POTATO SALAD | \$13.000 |
| <i>Papa, mayo, pepino, zanahoria, verdes.</i> | |
| SPICY MISO WINGS | \$27.000 |
| <i>Alitas crocantes, miso, picante y agri dulce.</i> | |
| TAKOYAKI | \$22.000 |
| <i>Buñuelitos de pulpo, bbq, mayo, katsobushi.</i> | |

ENSALADAS

| | |
|--|----------|
| KUMIKO SALAD | \$19.000 |
| <i>Mizuna, aguacate, maní, tomate, pepino, vinagreta, chile.</i> | |



Makanai



Beef Chili
Gyozas



Domburi

くみこてい
KUMIKO
TEI | Japanese
Home Cooking

📷 **kumikotei**

OSOKUYI - Platos fuertes

| | |
|---|----------|
| EBI SOBA | \$38.000 |
| <i>Camarones, fideos, cebolla, spicy chili oil.</i> | |
| KANI CHAHAN | \$64.000 |
| <i>Pulpa de cangrejo, arroz japonés, soya, huevo.</i> | |
| RAMEN TONKOTSU | \$50.000 |
| <i>Caldo de cerdo, ramen de la casa, hongos, benishoga, ajos fritos, buta, huevo cocido lentamente.</i> | |
| SALMON MISO | \$70.000 |
| <i>Salmón, arroz japonés y verdes.</i> | |
| TONKATSU | \$45.000 |
| <i>Cerdo, mostaza, bbq, mayo, limón, potato salad y verdes.</i> | |
| YAKISOBA | \$38.000 |
| <i>Fideos, cerdo, bbq, mayo, vegetales, soya, katsuobushi.</i> | |
| ZARU SOBA | \$25.000 |
| <i>Soba noodles, zaru soya, daikon, wasabi, negi, nori.</i> | |
| TORI SOBA | \$38.000 |
| <i>Fideos, pollo, ajonjolí, vegetales, soya.</i> | |
| TERIYAKIDON | \$50.000 |
| <i>Sobrebarriga, teriyaki, arroz, coleslow, ajonjolí.</i> | |

DOMBURI - Tazones

| | |
|--|----------|
| DOMBURI SALMON | \$57.000 |
| <i>Salmón, nori, pepino, tobiko, wasabi y aguacate.</i> | |
| DOMBURI TUNA* | \$47.000 |
| <i>Atún del Pacífico, nori, pepino, tobiko, wasabi y aguacate.</i> | |

SANDO - Sándwich

| | |
|---|----------|
| BEEF KATSU SANDO | \$57.000 |
| <i>Pan tostado, lomo de res, salsa katsu, mayo, brotes.</i> | |

CURRY

| | |
|---|----------|
| KATSU CURRY | \$49.000 |
| <i>Cerdo crocante, vegetales, curry, leche de coco y arroz japonés.</i> | |
| TORI CURRY | \$38.000 |
| <i>Pechuga de pollo, vegetales, curry, leche de coco y arroz japonés.</i> | |
| EBI CURRY | \$49.000 |
| <i>Camarones, vegetales, curry, leche de coco y arroz japonés.</i> | |
| YASAI CURRY | \$36.000 |
| <i>Vegetales, curry, leche de coco y arroz japonés.</i> | |

SOPAS

| | |
|--|----------|
| MISO SHIRU | \$23.000 |
| <i>Sopa de miso, tofu, wakame, hondashi, negi.</i> | |

* Plato de temporada

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% (indicar el porcentaje que se sugiere) del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 99065, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.*

Todos los precios incluyen impuesto del 8%.



KUMIKO
TEI | Japanese
Home Cooking

SABAKU - Postres

| | |
|--|-----------------|
| <i>Donut de té matcha y flor de Jamaica</i> | <i>\$14.000</i> |
| <i>Torta de chocolate, caramelo de miso, vainilla</i> | <i>\$22.000</i> |
| <i>Pannacotta de té chai, cubitos de té negro, tierra de sal</i> | <i>\$22.000</i> |
| <i>Cheesecake de té matcha</i> | <i>\$23.000</i> |



*Cheesecake
de té matcha*

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% (indicar el porcentaje que se sugiere) del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina.

*En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio (línea) 992 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional (o 8000 99066), para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.**