

K A M P A I

JAPANESE GRILL & KITCHEN

ENTRADAS

BABY SQUID 100g \$146
Calamar relleno de kanikama y masago, salsa de anguila y ajonjolí.

BATERA DE ATÚN SPICY 100g \$379
(6) Batera de arroz, atún spicy, cebolla frita, y salsa yuzu-soy.

BEEF ROLL 100g \$484
Rollitos de Rib Eye y espárragos con salsa de teriyaki y balsámico.

CAMARONES DINAMITA 130g \$337
Camarones tempura horneados con mayo-morita y un toque de salsa de anguila.

CAMARONES ROCA 130g \$337
Camarones tempura con un toque ligero de mayonesa spicy, sobre lechugas mixtas.

CEVICHE DE PULPO 180g \$539
Pulpo marinado, limón amarillo, cebolla morada, cilantro, pepino persa, aguacate y ají amarillo.

CEVICHE KAMPAI 130g \$299
Kanikama, camarón, cilantro, cebolla morada y pepino en salsa cítrica de la casa.

COLES DE BRUSELAS CRUJIENTES 100g \$164
Salsa secreta y mayo trufa.

EBI KAMPAI 4pz \$263
Camarones rellenos de queso crema empanizados.

ARROZ

YAKIMESHI 320g \$136
Arroz frito con verduras (Morrón y Zanahoria finamente picados)

Con pollo \$147

Con filete de res \$149

Con camarón \$157

Mixto (Con pollo, filete de res y camarón) \$183

YAKIMESHI KAMPAI 320g \$198
Pollo, carne, camarón, champiñones y germen de soya sazonado con ajo.

YAKIMESHI CON MARISCOS 320g \$209
Camarón, pulpo, huachinango y salmón.

YAKIMESHI SPICY 320g \$172
Arroz frito con un toque de aceite de chile, togarashi, cebollín, champiñón y granos de elote.

Con pollo \$183

Con filete de res \$185

Con camarón \$193

Mixto (Con pollo, filete de res y camarón) \$197

GOHAN 320g \$98
Arroz al vapor.

Con furikake (Condimento concentrado japonés) \$118

Con verduras (Brócoli, coliflor, calabaza y zanahoria) \$118

Con pasta tampico \$118

EDAMAMES 220g \$160
Frijol de soya en vaina al vapor con sal de grano.

EDAMAMES PREPARADOS 220g \$163
Frijol de soya sazonado con salsa de soya, chile japonés y sal de grano.

FUJIYAMA 4pz \$262
(4) Bocadillos de huachinango, kanikama queso crema y espárragos horneados con salsa de masago, salsa de anguila y ajonjolí.

KUSHIAGE DE QUESO 7pz \$193
(7) Brochetas de queso manchego empanizado.

KUSHIAGE DE SALMÓN 5pz \$193
(5) Brochetas de salmón y queso crema empanizados.

HUACHINANGO TEMPURA 170g \$461
Huachinango tempura bañado con vinagre amazu, cilantro y chile tampico.

TACOS VERDES DE ATÚN 130g \$356
(4) Lechuga, mayo-chipotle, cebolla frita, salsa de anguila, atún, yuzu bonito, ajonjolí y aguacate.

TACO DE ATÚN 100g \$99
(1) Alga tempura frita, atún, mayo-taco, aguacate, cebollín cambray, cilantro y mayo-bufalo.

TOSTADAS DE ATÚN FRESCO 2pz \$197
(2) Atún, mayo-tártara zen, aguacate, cebolla morada, cilantro y sal diablito.

POKES

WAILEA POKE 50g \$235
Lechugas mixtas, salmón tataki, brócoli asado, shiitake marinado, pepino, furikake, ponzu, yuzu miso.

WAIKKI POKE 50g \$235
Arroz de sushi, atún tataki, aguacate, brócoli asado, pepino, edamame, jengibre, sesame dressing y chips de betabel.

NIÑOS

PLATO NAVE \$246
(4) Brochetas de queso, (2) brochetas de pollo y arroz frito.

PLATO TREN \$246
Rollo california o rollo tampico sin picante, (2) brochetas de pollo y catsup.

TORI FURAI 140g \$222
Nuggets de pollo y arroz frito.

SOPAS

KAMPAI 300ml \$193
Consomé de pescado con kanikama, camarón, lluvia de primavera, champiñón, brócoli y cebollín.

NIGIRIS

AKAMI \$88

ANGUILA \$83

ATÚN \$79

CAMARÓN \$79

CHUTORO \$130

HAMACHI \$88

IKURA \$119

MACARELA \$93

SALMÓN \$77

TORO \$159

AGRÉGALE A TU NIGIRI

FOIE GRAS 1g \$89

IKURA MARINADO 5g \$89

SHISO 1pz \$19

TRUFA FRESCA 1g \$119

YUZU KOSHO 2g \$49

MISOSHIRO 250ml \$104
Sopa clara de pasta de soya, cebollín, alga y tofu.

SOPA DE MARISCOS 300ml \$219
Consomé de camarón, pescado, huachinango, salmón, aguacate y cilantro.

SUSHI SET

9 PIEZAS DE SUSHI

NIGIRI DE SALMÓN (3)

NIGIRI DE AKAMI (3)

NIGIRI DE HAMACHI (3)

2 ROLLOS DE TU ELECCIÓN

Excepto Tip Top Sushi.

\$1,029

SASHIMIS

100g

ATÚN \$261

AKAMI \$389

CHUTORO \$489

HAMACHI \$489

SALMÓN \$294

TORO \$429

MIXTO (Hamachi, atún y salmón) \$579

SASHIMI HABANERO
Salsa habanera.

ATÚN \$272

SALMÓN \$305

TATAKI DE RES 100g \$450
Salsa habanero, cebollín, poro frito y cilantro criollo.

ENSALADAS

SUNOMONO 130g \$123
Pepino finamente cortado, marinado en vinagre de arroz con furikake.

Camarón 60g \$192

Kanikama 60g \$224

Mixto 60g \$231

100g

SASHIMI SERRANO
Cortes de sashimi, con rodajas de chile serrano y yuzu-soy.

ATÚN \$272

HAMACHI \$504

SALMÓN \$305

TORO \$440

MIXTO (Akami, chutoro y toro) \$590

SALMÓN BUBU 60g \$313
Arroz inflado, soya, yuzu y cilantro.

SASHIMI DE ATÚN CAJÚN 100g \$324
Sellado, cajún, aguacate, yuzu y cebollín.

TUNA TATAKI 100g \$298
Láminas de atún sellado sobre lechugas mixtas y vinagreta de cítricos orientales.

WOLDENBERG 80g \$245
Salmón y atún sobre lechugas mixtas, aguacate y aderezo de la casa.

Enero 2025

• Los gramajes son cantidades aproximadas y en crudo.

Todos nuestros precios están en moneda nacional mexicana e incluye IVA.

Todos los platillos crudos, se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica.

Debido a que manejamos productos frescos, algunos de nuestros platillos podrían no estar disponibles.

Si usted sufre de alguna alergia o intolerancia a ciertos alimentos, favor de notificar al mesero cuando tomen su orden.



PLATOS FUERTES

FILETE DE ATÚN AL CARBÓN 200g \$477
Acompañado de verduras a la plancha y ensalada de lechugas con tomate cherry y vinagreta de albahaca.

FILETE DE SALMÓN AL CARBÓN 200g \$487
Acompañado de verduras a la plancha y ensalada de lechugas con tomate cherry y vinagreta de albahaca.

HAMBURGUESA DE WAGYU 200g \$587
Wagyu nacional al grill con cebolla caramelizada, hongo shiitake, queso manchego con papas fritas en sal de té verde y aderezos.

PULPO AL GRILL 200g \$550
Pulpo marinado con pasilla, camote asado, mayo-ajo tatemado y cilantro.

SALMÓN AL CILANTRO 200g \$519
Salmón al horno, champiñón spicy en salsa de cilantro.

SALMÓN A LA SAL 200g \$519
A la parrilla con pimienta sishito y spicy ponzu.

TACOS DE RIB EYE 250g \$617
Rib Eye finamente picado con un toque de cebolla morada, chile tampico toreado y salsa de ajonjolí.

TERIYAKI DE POLLO 200g \$335
Pechuga de pollo a la parrilla acompañado de verduras y salsa teriyaki.

PEKING DUCK

PEKING DUCK 500-600g \$1,920
(1) Pato a la Pekin, servido con crepas hechas en casa, poro, pepino y salsa de ciruela.

TACOS DE PEKING DUCK 90g \$366
(3) Tacos de Pato a la Pekin, servidos con poro, pepino y salsa de ciruela.

(Preguntar por disponibilidad)

CORTES

HIBACHI DE FILETE 110g \$372
Finos cortes de filete de res con aceite de oliva, sal kosher y togarashi.

HIBACHI DE RIB EYE 250g \$618
Rib Eye sellado al grill sazonado con sal y pimienta, acompañados de salsa de ají amarillo, salsa antichucho y teriyaki.

TEPPANYAKI

TEPPANYAKI 280g \$188
Verduras a la plancha, sazonada al estilo oriental. (Brócoli, calabaza, champiñón, cebolla blanca, coliflor, germen de soya, pimientos y zanahoria)

Atún 200g \$453

Camarón 200g \$517

Filete de res 200g \$451

Huachinango 200g \$387

Rib eye 200g \$568

Pollo 200g \$307

Salmón 200g \$478

PICAÑA AL GRILL 350g \$477
Picaña al grill con puré de queso crema y queso de cabra, betabel asado, pistache, reducción de vinagre balsámico y puré de betabel picante.

RIB EYE AL CARBÓN 500g \$1,038
Rib Eye al carbón acompañado de arroz frito con ajo y ensalada de lechugas con tomate cherry y vinagreta de albahaca.

TEPPANYAKI DELICIAS DEL MAR 480g \$477
Aros de calamar, pulpo, camarón y salmón con un toque de ajo acompañado de arroz frito.

ROLLOS FRESCOS

ALASKAN (10 pz) \$282
Aguacate, queso crema, atún y salmón por fuera.

* **AMANECER** (10 pz) \$261
Surimi, salmón ahumado, aguacate, cebollín, ajonjolí, masago y queso crema por fuera.

* **CALIFORNIA** (10 pz) \$209
Surimi, pepino, aguacate y ajonjolí por fuera.

DRAGON ROLL (10 pz) \$267
Camarón empanizado, queso crema, huachinango tempura, mango y aguacate por fuera.

* **FIESTA** (10 pz) \$235
Surimi, aguacate y queso crema, salmón frita, pepino, aguacate con pasta de cangrejo por fuera.

* **FORTUNA** (10 pz) \$288
Camarón, aguacate, queso crema y kanikama por fuera.

GOGO ROLL (10 pz) \$267
Camarón tempura y espárragos por dentro. Atún, aguacate, salsa de anguila, sriracha, ajonjolí y salsa de yuzu por fuera.

* **LUNA** (10 pz) \$298
Camarón, queso crema, aguacate, anguila, salsa de anguila y ajonjolí por fuera.

* **NEPTUNO** (10 pz) \$272
Camarón empanizado, queso crema, aguacate con pasta tampico por fuera.

* **PLANETA** (10 pz) \$272
Camarón empanizado, pasta de kanikama, queso crema, aguacate, furikake con tártara blanca por fuera.

NO BRAINER (10 pz) \$267
Camarón, cebollín chino, aguacate, aioli spicy, tempura flakes y salsa de anguila.

* **SALMÓN FLAME** (8 pz) \$259
Atún, aguacate, espárrago, salmón flameado, mayo-aguacate y ajonjolí negro.

SALMÓN GRILL (10 pz) \$259
Salmón sellado al grill, camarón tempura, queso crema, aguacate, cebollín, tártara y sriracha.

* **SERRANO** (10 pz) \$288
Pasta tampico, camarón cocido, chiles toreados, masago, camarón empanizado, surimi, aguacate y queso crema.

SPICY SALMÓN ROLL (10 pz) \$261
Salmón fresco, camarón, kanikama, queso crema, aguacate, tártara y sriracha.

SPICY TUNA (10 pz) \$231
Atún spicy, aguacate y ajonjolí mix.

THAI SPICY (10 pz) \$252
Huachinango fresco, cebollín y aguacate con salsa picante crujiente.

HANDROLLS

SALMÓN TRUFFLE 60g \$198
Alga premium, kanikama spicy, cebollín salmón, aguacate y aderezo de trufa.

SALMÓN YUZU 60g \$209
Alga mamenori, salmón, espárrago tempura y lechuga baby.

TACO LORENA 60g \$177
Alga mamenori, surimi, arroz, queso crema, pepino y mayo-chipotle.

UNAGI TEMPURA 60g \$229
Anguila tempura, kanikama, aguacate, espárrago al grill, mayo ponzu y salsa de anguila.

TORO 60g \$219
Alga mamenori, kanikama tempura, espárrago tempura, toro tartar, mayo ajo y cebollín.

EMPANIZADOS

KAMPAI ESPECIAL (10 pz) \$288
Anguila, queso crema, surimi, salmón, salsa de anguila encima y ajonjolí por fuera.

* **MAÍZ** (10 pz) \$261
Surimi, aguacate y queso crema, salsa de anguila, ajonjolí y tampico encima.

* **MARA** (10 pz) \$277
Camarón, queso crema, aguacate con pasta tampico encima.

* **MONTERREY** (10 pz) \$261
Filete de res, aguacate, queso crema y chile serrano.

CAPEADOS

* **ECLIPSE** (10 pz) \$235
Surimi, arroz frito, aguacate y verduras tempura con pasta tampico por fuera.

SATURNO (10 pz) \$282
Anguila, surimi, queso crema pasta tampico, salsa de anguila y ajonjolí por fuera.

TIP TOP SUSHI

ATOMIC ROLL (8 pz) \$381
Kanikama spicy, salmón, kampachi tataki, cebollín cambrey, coles de bruselas crujientes, mayo-habanero, mayo-ají y mayo-trufa.

BOOGIE ROLL (8 pz) \$405
Salmón trufa, tataki de akami, aguacate, espárrago tempura, aceite de trufa, cebolla cambrey, mayo-trufa y soy-nikiri.

CHISPA ROLL (8 pz) \$356
O-Toro, kanikama tempura, queso crema, espárrago tempura, aguacate, aioli de ajo, salsa de anguila y tempura flakes.

ELECTRIC ROLL (8 pz) \$381
Salmón spicy, aguacate, tempura flakes, hamachi sellado, aioli de ajo tatemado, cebolla crispy, salsa de anguila y aderezo yuzu.

TORO TRUFA ROLL (8 pz) \$368
O-Toro, tartar de toro, espárrago tempura, aguacate, cebollín cambrey, cilantro criollo y aceite de trufa.

* Participan en la promoción 2x1 de Lunes a Jueves.

Enero 2025

• Los gramajes son cantidades aproximadas y en crudo.

Todos nuestros precios están en moneda nacional mexicana e incluye IVA.

Todos los platillos crudos, se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica.

Debido a que manejamos productos frescos, algunos de nuestros platillos podrían no estar disponibles.

Si usted sufre de alguna alergia o intolerancia a ciertos alimentos, favor de notificar al mesero cuando tomen su orden.

K A M P A I

JAPANESE GRILL & KITCHEN

POSTRES

BROWNIE CON HELADO 100g \$240
Brownie de chocolate caliente con helado de vainilla.

CHUNKY MONKEY 280g \$314
Dulce de leche, bizcocho de almendra, plátano caramelizado, helado de plátano con chocolate y nueces.

CHOCOLATE BENTO 100g \$240
Fondant de chocolate con centro líquido y helado de té verde.

CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA 210g \$240
Tradicional crème brûlée de vainilla hecho en casa.

FRESAS CON CREMA 300g  \$199

FONDANT DE DULCE DE LECHE 230g \$240
Fondant de dulce de leche con centro líquido y helado de yogurt natural.

HELADO TEMPURA 200g \$240
Choux relleno de helado de vainilla, capeado con salsa (Fresa o Cajeta o Chocolate).

MOCHIS 3 pz \$272
Helado artesanal envuelto en hoja de arroz.

PASTEL DE CREPAS CON MATCHA 200g \$240
Pastel de Crepas, salsa de chocolate blanco y matcha.

HELADO DE VAINILLA 120g  \$156

HELADO TÉ VERDE 120g \$156

TÉ

	HOT 180ml	FRAPPÉ 400ml
JARRITA DE TÉ 300 ml <i>Manzanilla, Jazmín.</i>	\$82	
TÉ CHAI MANZANA CANELA	\$61	\$135
TÉ FORTE 300ml <i>Citrus Mint, Sencha, Chamomile Citron, English Breakfast.</i>	\$86	
TÉ VERDE COOL 300 ml	\$54	
TÉ VERDE MIYAKO 300 ml	\$91	

CAFÉ

	HOT 180ml	FRAPPÉ 400ml
AMERICANO	\$57	
BOMBÓN	\$177	
BOMBÓN & BAILEYS	\$188	
CAPUCHINO	\$72	\$135
CAPUCHINO CON SABOR <i>Vainilla, Avellana, Macadamia, Caramelo.</i>	\$72	\$135
CHOCOLATE BLANCO	\$61	\$135
COOKIES AND CREAM	\$61	\$135
ESPRESSO	\$62	
MOKA	\$72	\$135
TARO	\$72	\$135

Enero 2025

Postres hechos en casa.

Nuestros precios incluyen IVA.

Todos nuestros cafés también se sirven en presentación descafeinada.

KAMPAI

JAPANESE GRILL & KITCHEN

SAKES FRIOS

BORN GOLD <i>Junmai Daiginjo.</i>	720ml		\$2,616
CHIYOMUSUBI KITARO <i>Junmai Ginjo.</i>	180ml		\$506
CHIYOMUSUBI NEZUMI <i>Junmai Ginjo.</i>	180ml		\$516
CHIYOMUSUBI OYAJI <i>Junmai Ginjo.</i>	180ml		\$450
DASSAI 50 BLUE <i>Junmai Daiginjo.</i>	375ml		\$929
DASSAI 45 <i>Junmai Daiginjo.</i>	300ml		\$819
DASSAI 39 <i>Junmai Daiginjo.</i>	300ml		\$1,330
HAKUSHIKA <i>Junmai Ginjo, Japón.</i>	300ml		\$536
HAKUSHIKA <i>Dai Ginjo, Japón.</i>	300ml		\$830

HAKKAISAN TOKUBETSU <i>Junmai Niigata, Japón.</i>	720ml		\$1,316
HOJUN ZUIYO <i>Junmai.</i>	300ml		\$619
KAMOTSURU <i>Junmai.</i>	300ml		\$706
KIKUSUI <i>Junmai Ginjo, Niigata, Japón.</i>	720ml		\$1,879
NANBU BIJIN OMACHI <i>Junmai Daiginjo.</i>	720ml		\$1,639
NANBU BIJIN SHINPAKU <i>Junmai Daiginjo.</i>	720ml		\$2,059
NAMI <i>Junmai.</i>	750ml		\$1,386
NAMI <i>Junmai Ginjo.</i>	750ml		\$1,889
OZEKI <i>Hanna - Awaka, Sparkling Sake, Japón.</i>	250ml		\$456
OZEKI ONE CUP <i>Junmai, Nada, Japón.</i>	180ml		\$219

OZEKI KARATAMBA <i>Honjozo, Hyogo, Japón.</i>	1.8 lt		\$2,256	150ml		\$269
SHIRAKABE GURA <i>Tokubetsu Junmai Hyogo, Japón.</i>	300ml		\$672			
SHO CHIKU BAI <i>Ginjo, California, EUA.</i>	300ml		\$589			
SHO CHIKU BAI <i>Nigori, California, EUA.</i>	300ml		\$486			
SHO CHIKU BAI <i>Junmai, California, EUA.</i>	150ml		\$169			
YAMADANISHIKI <i>Tokubetsu Junmai Hyogo, Japón.</i>	1.8 lt		\$2,256			

SAKES CALIENTES

OZEKI DRY <i>California, EUA.</i>	180ml		\$209
SHO CHIKU BAI <i>Junmai, California, EUA.</i>	180ml		\$229

MÉXICO TINTO

CASA MADERO 3V <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo Valle de Parras.</i>	750ml		\$1,116
CASA MADERO <i>Merlot Valle de Parras.</i>	750ml		\$1,049
ANAKOBA <i>Cabernet Sauvignon Parras, Coahuila.</i>	750ml		\$946
	150ml		\$229
TIERRA ADENTRO <i>Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot Zacatecas.</i>	750ml		\$1,146

MARIATINTO <i>Tempranillos, Mourverde, Petite Sirah, Carignan, Shiraz/ Syrah, Cabernet Sauvignon, Granache Ensenada, Baja California.</i>	750ml		\$1,469
TRASIEGO SELECCIÓN TINTA <i>Cabernet Sauvignon, Malbec, Sangiovese Valle de Guadalupe, Baja California.</i>	750ml		\$1,049

SC SCIELO <i>Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon Rivero González, Parras, Coahuila.</i>	750ml		\$896
	150ml		\$214

MÉXICO BLANCOS

CASA MADERO 2V <i>Chardonnay, Chenin Blanc Parras, Coahuila.</i>	750ml		\$839
----------------------------------------------------------------------------	-------	--	-------

TRASIEGO SELECCIÓN BLANCA <i>Viognier, Marsanne, Arneis Valle de Guadalupe, Baja California.</i>	750ml		\$999
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--	-------

ESPAÑA TINTO

DON MENDO JOVEN <i>Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon Cariñena.</i>	750ml		\$576
	150ml		\$146
DON MENDO RESERVA <i>Garnacha, tempranillo, Cabernet Sauvignon Cariñena.</i>	750ml		\$799
PRIMA <i>Tinta toro Toro España.</i>	750ml		\$1,155

EMILIO MORO <i>Tempranillo Ribera del Duero.</i>	750ml		\$1,469
ARZUAGA <i>Tempranillo Ribera del Duero.</i>	750ml		\$1,899
	150ml		\$450
MATARROMERA CRIANZA <i>Tempranillo Ribera del Duero.</i>	750ml		\$1,679
MALLEOLUS <i>Tempranillo Ribera del Duero.</i>	750ml		\$2,099

PAGO CAROVEJAS <i>Tinta fina, Cabernet Sauvignon, Merlot Ribera del Duero.</i>	750ml		\$3,046
	150ml		\$734

VEGA SICILIA VALBUENA <i>Tempranillo Ribera del Duero.</i>	750ml		\$7,979
----------------------------------------------------------------------	-------	--	---------

FLOR DE PINGUS <i>Tinta fina Ribera del Duero.</i>	750ml		\$8,296
--------------------------------------------------------------	-------	--	---------

ESTADOS UNIDOS TINTO

SUBMISSION <i>Cabernet Sauvignon California.</i>	750ml		\$1,259
SIX EIGHT NINE <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel, Petite Sirah, Petit Verdot Valle de Napa, California.</i>	750ml		\$1,259
	150ml		\$303
INTRINSIC <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Columbia Valley.</i>	750ml		\$1,996
LEVIATHAN <i>Cabernet Sauvignon California.</i>	750ml		\$2,309

MACHETE <i>Petite Sirah, Grenache California.</i>	750ml		\$4,199
PAPILLON <i>Cabernet Sauvignon Valle de Napa, California.</i>	750ml		\$5,776
THE MASCOT <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Petite verdot Valle de Napa, California.</i>	750ml		\$10,026
RUTHERFORD RANCH <i>Cabernet Sauvignon Valle de Napa, California.</i>	750ml		\$3,046

VINOS ROSADOS

SC SCIELO <i>Syrah Parras, Coahuila, Méx.</i>	750ml		\$849
BERINGER <i>White Zinfandel California, EUA.</i>	750ml		\$629
CASA MADERO V <i>Shiraz Parras, Coahuila, Méx.</i>	750ml		\$896
	150ml		\$219
WHISPERING ANGEL <i>Grenache Provenza, Francia.</i>	750ml		\$1,316

BLANCOS IMPORTADOS

BERINGER FOUDEERS ESTATE <i>Chardonnay California, EUA.</i>	750ml		\$839
	150ml		\$204
PALACIO DE BORNOS <i>Verdejo Rueda, España.</i>	750ml		\$1,029
	150ml		\$252

LAGAR DE CERVERA <i>Albariño Rías Baixas, España.</i>	750ml		\$999
LAGAR DE CERVERA <i>Albariño Rías Baixas, España.</i>	1.5 lt		\$1,889
OREMUS MANDOLAS BY VEGA SICILIA <i>Furmint Tokaj, Hungria.</i>	750ml		\$1,416

EL VELERO DE JUGUETE <i>Sauvignon Blanc Adelaide Hills, Australia.</i>	750ml		\$1,155
VINO NARANJA RAMATO <i>Pinot Grigio Friuli-Venezia Giulia, Italia.</i>	750ml		\$1,416
RUTHERFORD RANCH <i>Chadonnay California, EUA.</i>	750ml		\$1,626



KAMPAIPUEBLA

VINOS ESPUMOSOS

FREIXENET CAVA 750ml | \$1,049
*Macabeo, Xarel-lo, Parellada
Cataluña, España.*

MOËT & CHANDON 750ml | \$2,886
BRUT
Champagne, Francia.

MOËT & CHANDON 750ml | \$3,149
ROSÉ IMPÉRIAL
Champagne, Francia.

CERVEZAS JAPONESAS

ASAHI 334ml | \$182
KIRIN ICHIBAN 355ml | \$172
KIRIN ICHIBAN 650ml | \$256
ORION 334ml | \$208
ORION 633ml | \$282
SAPPORO LIGHT 355ml | \$156
SAPPORO PREMIUM 355ml | \$156
SAPPORO RESERVA 355ml | \$156
SAPPORO SILVER 473ml | \$188

WHISKY JAPONÉS

KENSEI WHISKY 700ml | \$2,299 45ml | \$209
NOBUSHI WHISKY 700ml | \$3,129 45ml | \$286
HIBIKI WHISKY 700ml | \$6,069 45ml | \$506
SAPPORO WHISKY 700ml | \$2,572 45ml | \$232

CERVEZAS

CORONA 355ml | \$59
CORONA LIGHT 355ml | \$59
MICHELOB ULTRA 355ml | \$69
MODELO ESPECIAL 355ml | \$69
NEGRA MODELO 355ml | \$69
STELLA 330ml | \$70
VICTORIA 355ml | \$59
CORONA SIN ALCOHOL 355ml | \$69

CÓCTELES

ALMA NEGRA 160ml | \$199
*Tequila, cerveza oscura, tamarindo
y jugo de piña.*

BERRY WHITE 160ml | \$230
*Chartreuse amarillo, vodka,
limón, miel de agave y jugo de piña.*

BLODY MARY KAMPAI 150ml | \$230
*Sake, licor de tocino, clamato, jugo de
tomate y mix de salsas.*

BOMBON TONIC 150ml | \$196
*Ginebra de fresa, ron de coco, agua de
coco, jarabé de bombón y agua tónica.*

GUAYABAÁ 150ml | \$199
*Mezcal, aperol y puré de guayaba con
cardamomo.*

HIGO BRAMBLE 150ml | \$199
*Ginebra de zarzamoras, mermelada de
higo y lemon glass.*

JAM ROSES 150ml | \$233
*Mezcal, licor de naranja, jamaica con anís,
jugo de naranja y agua de rosas.*

MARTINI AQUILES 150ml | \$188
*Mezcal Danzantes Reposado, piña, kiwi,
chile serrano y Sweet & Sour.*

MARTINI ALMOND JOY 150ml | \$178
*Vodka Absolut Blue, sake Nigori, cacao blanco
crema de coco y chocolate líquido.*

MARTINI MAZAPANTINI 150ml | \$189
*Vodka, crema de whisky, leche
condensada y mazapan.*

MARTINI LYCHEE BLUE 150ml | \$219
Hpnoti q y puré de lychee.

MARTINI PEPINOTINI 150ml | \$159
Absolut Citrón, pepino y chile.

MARTINI PEPINO SANDÍA 150ml | \$159
*Absolut Citrón, pepino, licor de
sandía.*

MARTINI ROYAL JAPAN 150ml | \$159
*Shochu (Vodka Japonés), licor de
sandía, plátano, arándano y limón.*

MATCHA COLLINS 160ml | \$199
Ginebra, St. Germain y matcha dulce.

MOJITO DE FRUTOS ROJOS 160ml | \$230
Ron, hierbabuena y frutos rojos.

MOJITO TRADICIONAL 160ml | \$147
Ron, hierbabuena y azúcar.

MULA MEXA 150ml | \$230
*Mezcal, miel de agave, jugo de limón
amarillo y refresco de genjibre.*

BEBIDAS

BABY SHARK Kids 300ml | \$83
*Jugo de limón, jugo de piña, puré de lychee,
soda de lima y gomitas.*

CALPIS 300ml | \$83
*Con agua natural o agua mineral
o jugo de naranja.*

CLAMATO 300ml | \$72
Salsas y jugo de limón.

NARANJADA 300ml | \$59

DORAMU Kids 400ml | \$83
*Jugo de limón, polvo Miguelito y golosina
de azúcar sabor tamarindo y chile.*

LIMONADA 300ml | \$59
Maracuya 300ml | \$72
Lychee

MOJITO DE FRUTOS ROJOS 300ml | \$99
*Frutos rojos macerados con azúcar,
hierbabuena y agua mineral.*

PANDA Kids 300ml | \$83
*Jugo de uva, jugo de limón, soda de
lima y panditas.*

AGUA DEL DÍA

COCO 300ml | \$78
Agua de coco, lychee y jugo de limón.

FRUTOS ROJOS 300ml | \$78
Puré de frutos rojos, pepino y limón.

PEPINO 300ml | \$61
Pepino y jugo de limón.

PIÑA 300ml | \$61
Jugo de piña, jarabe de jengibre y limón.

DIGESTIVOS

AMARETTO DISARONNO 45ml | \$141
ANÍS CAMPECHANO 45ml | \$115
ANÍS LAS CADENAS 45ml | \$128
BAILEYS 45ml | \$141
CHARTREUSE AMARILLO 45ml | \$240

CHARTREUSE VERDE 45ml | \$298
CHINCHON DULCE 45ml | \$101
CHINCHON SECO 45ml | \$101
FRANGELICO 45ml | \$155
GRAND MARNIER 45ml | \$197
LICOR 43 45ml | \$155

LICOR KAHLUA 45ml | \$111
PACHARAN 45ml | \$127
SAMBUCA BLANCO 45ml | \$116
SAMBUCA NEGRO 45ml | \$128
STREGA 45ml | \$242

AGUA Y REFRESCOS

CIEL 355ml | \$34
CIEL MINERAL 355ml | \$59
FIJI 330ml | \$72
PERRIER 330ml | \$93
PIEDRA CON GAS 650ml | \$135
PIEDRA SIN GAS 650ml | \$122
RAMUNE 200ml | \$147

SAN PELLEGRINO 250ml | \$62
TOPO CHICO 355ml | \$72
VELVET SODA 275ml | \$83
(Lychee, Pomelo, Tónica)
COCA COLA 355ml | \$62
COCA COLA LIGHT 355ml | \$62
COCA COLA ZERO 355ml | \$62

DELAWARE PUNCH 355ml | \$55
FANTA 355ml | \$55
SCHWEPES GINGER ALE 355ml | \$55
SQUIRT 355ml | \$55
SPRITE 355ml | \$55
SPRITE ZERO 355ml | \$55
SIDRAL MUNDET 355ml | \$55

