

*Menu*

BOMBONA



*Menu*

ENTRADAS

COCINA CALIENTE

MAKIS

NIGIRIS

DONBURIS / OMAKASE

POSTRES

BEBIDAS



# ENTRADAS

---

Baos



# ENTRADAS

## BAOS

Pan al vapor relleno de pork belly con pepino encurtido y salsa de ajo negro.

\$250

## SHISHITO PEPPERS

Pimiento japonés flameado con un toque de salsa ponzu.

*(Temporada)*

\$75

## EDAMAMES SALTEADOS

Vainas de frijol de soya salteados con salsa picante de la casa.

\$70

## EDAMAMES AL VAPOR

Vainas de frijol de soya con sal de mar

\$70

## SOPA MISO

Sopa a base de pasta fermentada con tofu, wakame y herusamen.

\$65

## CREMA DEL DÍA

Preguntar por disponibilidad.

\$95

## GOHAN

Arroz al vapor servido con furikake (condimento japonés deshidratado).

\$55

# ENTRADAS

## GYOSAS

Empanadillas japonesas rellenas de wagyu y carne de cerdo acompañadas de salsa picante.

\$250

## OSTIÓN IKURA

Ostión fresco en su concha acompañado de Ikura y salsa ponzu.

\$180

## SOFT SHELL CRAB

Jaiba de concha suave frita, acompañada de una rodaja de limón y salsa picante.

\$235

## TEMAKI

Rollo de mano relleno con una proteína a elegir (atún/salmón/hamachi) spicy.

\$170

## CROCANTE DE SALMÓN

3 piezas de arroz frito coronado con salmón curado en limón real.

\$275



# SASHIMIS

*(120 grs de láminas de pesca fresca)*

SUZUKI

*(Róbalo)*

\$255

LUBINA

\$370

SALMÓN CANADA

\$480

SALMÓN NUEVA ZELANDA

\$550

AKAMI

\$380

CHU TORO

\$480

KAMPACHI

\$385

HAMACHI

\$420

MACARELA

\$380

MIXTO

Láminas de atún, salmón y hamachi.

\$650

EMPERADOR

(2-3 px) Variedad de pesca fresca disponible a elección del chef.

\$1,250



*Unagi Don*



# COCINA CALIENTE

ARROZ FRITO DE VERDURAS \$115

Arroz frito a la plancha con verduras.

Con Pollo \$130

Con Camarón \$150

ARROZ FRITO MIXTO \$180

Arroz frito a la plancha con pollo y camarón.

ARROZ FRITO CON CURRY \$120

TEMPURA DE VERDURAS \$215

Verduras capeadas acompañadas de salsa de soya dulce.

TEMPURA MIXTO \$300

Verduras y camarones capeados acompañados de salsa de soya dulce.

TEMPURA DE CAMARÓN \$340

Camarones capeados acompañados de salsa tenyu.

PASTA YAKISOBA \$230

Pasta a base de huevo acompañado de verduras salteadas, pollo, hojuelas de pescado y salsa agridulce.

Con Camarón \$265



*\*Platillos elaborados al momento, se pide comprensión con el tiempo de preparación, puede tardar entre 15 a 20 min.*

# COCINA CALIENTE

## RAMEN PORK BELLY Y CAMARÓN \$350

Pasta a base de huevo, con fondo de cerdo y una fusión de camarón, huevo y pork belly.

## RAMEN TONKATSU \$480

Pasta a base de huevo con Wagyu, carne de cerdo, huevo y una pasta hecha a base de mezcla de chiles.

## RAMEN VEGETARIANO \$200

Fondo vegetariano con pasta a base de centeno, elote amarillo, tofu frito y hongo shitake.

*\*Opcional agregar huevo*

## SOPA BOMBONA \$320

A base de camarón, pulpo, kani, pesca blanca y callo con un toque picante y limón.

## CUELLO DE HAMACHI \$350

Asado, acompañado de una salsa agridulce.

*(Preguntar por disponibilidad)*

## CAMARONES ROCA \$380

Camarones fritos rebosados en fécula de papa acompañados de aderezo spicy.

## BROCHETAS

140 grs de proteína asada, acompañada de salsa teriyaki

*Brochetas de Pollo \$200  
Brochetas de Camarón \$250  
Brochetas de Res \$240*



*\*Platillos elaborados al momento, se pide comprensión con el tiempo de preparación, puede tardar entre 15 a 20 min.*

# MAKI SUSHI

---

*Soft Shell Maki*



# MAKI SUSHI

## NAMBA NO HAROMAKI \$240

Mix de lechugas al centro con ensalada de callo de hacha y jaiba de concha suave, envuelto en hoja de arroz.

## NEGITORO MAKI \$178

Rollo tradicional con atún preparado, cebollín y alga por fuera.

## SPICY TUNA MAKI \$250

Rollo de atún aleta azul acompañado de aderezo spicy y arroz por fuera.

## SALMÓN IKURA MAKI \$310

Rollo de camarón y aguacate al centro, cubierto con salmón canadiense y un top de Ikura.

## SOFT SHELL MAKI \$400

Rollo de jaiba frita con aguacate, coronado con spicy tuna.

## HAMACHI SPICY MAKI \$295

Rollo de ensalada de hamachi con tobiko al centro, cubierto con aguacate.

## TEMPURA MAKI \$310

Rollo de anguila y aguacate tempurizado, acompañado de ensalada tenkasu.

## ROLLO DEL DÍA \$250

*(Preguntar por disponibilidad)*

---

## BOTORU MAKI \$280

Rollo relleno de ensalada tampico y pepino, con topping de atún, salmón, aguacate y tobiko negro.

## OKAZU MAKI \$300

Rollo relleno de espárragos flameado y kanikama, con topping de salmón en aderezo de pimientos japoneses, espolvoreado con piel de salmón frita.



*\*Platillos elaborados al momento, se pide comprensión con el tiempo de preparación, puede tardar entre 15 a 20 min.*

NIGIRIS



# NIGIRIS

El consumo de mariscos crudos es responsabilidad del comensal, el restaurante no se hace responsable por alergias no informadas al Chef.

Para mantener fresca y calidad, nuestros productos están sujetos a disponibilidad. Pregunte por la pesca del día.



|   |       |
|---|-------|
| HIRAMASA                                  | \$80  |
| KAMPACHI                                  | \$70  |
| CANGREJO                                  | \$65  |
| EBI (CAMARÓN)                             | \$50  |
| CALLO DE HACHA                            | \$78  |
| IKA (CALAMAR)                             | \$78  |
| SUZUKI (RÓBALO)                           | \$60  |
| LUBINA                                    | \$77  |
| SALMÓN CANADIENSE                         | \$100 |
| SALMÓN NUEVA ZELANDA                      | \$120 |
| SABA (MACARELA)                           | \$85  |
| IKURA                                     | \$145 |
| AKAMI                                     | \$85  |
| SAWAGANI<br><i>(Cangrejo Río Japonés)</i> | \$190 |



*\*\*\*Bocadillo con 12-14 grs de arroz con pesca de su elección.\*\*\**

# NIGIRIS

|                      |       |
|----------------------|-------|
| CHU TORO             | \$95  |
| O - TORO             | \$115 |
| KAMA TORO            | \$155 |
| UNAGI                | \$98  |
| HAMACHI              | \$95  |
| TOBIKO               | \$68  |
| TARA (BACALAO NEGRO) | \$100 |

## NIGIRIS PREMIUM

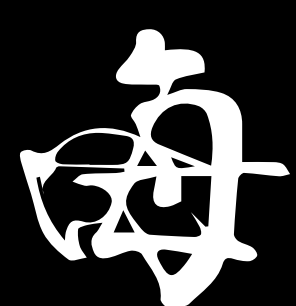
|                    |       |
|--------------------|-------|
| UNAGI FOIE GRAS    | \$225 |
| WAGYU              | \$290 |
| ERIZO              | \$227 |
| PULPO BABY         | \$190 |
| CAVIAR RUSO BELUGA | \$510 |

El consumo de mariscos crudos es responsabilidad del comensal, el restaurante no se hace responsable por alergias no informadas al chef.

Para mantener fresca y calidad, nuestros productos están sujetos a disponibilidad.



*Pregunte por la pesca del día*



# DONBURIS

*Tazón de arroz tradicional (220 grs) – Incluye sopa Miso*

|  |              |
|--|--------------|
| <b>TEMPURA DON</b><br>Arroz acompañado de vegetales Tempura y salsa tenyu.                         | <b>\$340</b> |
| <b>SALMÓN IKURA DON</b><br>Arroz acompañado de salmón canadiense e Ikura.                          | <b>\$430</b> |
| <b>SIRASHI DON</b><br>Arroz acompañado de 7 diferentes pescas a elección del chef.                 | <b>\$500</b> |
| <b>SPICY TUNA DON</b><br>Arroz acompañado de atun spicy.   | <b>\$400</b> |
| <b>NEGITORO DON</b><br>Arroz acompañado de panza de atún preparada.                                | <b>\$440</b> |
| <b>UNAGI DON</b><br>Arroz acompañado de anguila de rio asada.                                      | <b>\$460</b> |
| <b>KATSU DON</b><br>Arroz acompañado de lomo de cerdo empanizado con cebolla caramelizada y huevo. | <b>\$420</b> |



# OMAKASE

Palabra japonesa que significa “elección del chef”. Tiene sus raíces en el verbo “confiar” lo que hace referencia a ponerse en las manos del chef para vivir una experiencia entre una mezcla de sabores, combinada con ingredientes de la mejor calidad.



SUPER ESPECIAL 15 TIEMPOS \$1,950  
*Cóctel de Temporada*  
*Ensalada*  
*Sopa*  
*2 Entradas*  
*8 Nigiris*  
*2 Nigiris Premium*  
*Postre*

ESPECIAL 15 TIEMPOS \$1,450  
*Ensalada*  
*Sopa*  
*2 Entradas*  
*8 Nigiris*  
*2 Nigiris Premium*  
*Postre*

CORTO 13 TIEMPOS \$1,250  
*Ensalada*  
*Sopa*  
*1 Entrada*  
*9 Nigiris*  
*Postre*

KYO NO MENÚ 9 TIEMPOS \$700  
*(Únicamente de 13:30 a 17:00)*  
*Ensalada*  
*Sopa Miso*  
*7 Nigiris*

*\*\*\*Preguntar por disponibilidad y tiempos\*\*\**

POSTRE

---



*Té Matcha*

海

# POSTRES

## COTTON CAKE

Pastel de queso tradicional japonés  
acompañado de frutos rojos.

\$98

## HELADO

Preguntar por disponibilidad de sabores.

\$80

## MOCHIS

Helado envuelto en harina de arroz.

\$80

## VOLCÁN DE CHOCOLATE

Volcán de bizcocho de chocolate  
acompañado con helado de vainilla.  
*\*Preguntar por disponibilidad.*

\$150

## POSTRE DEL DÍA

Preguntar por disponibilidad.

\$180



# BEBIDAS

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| AGUA SAN PELLEGRINO (250 ml)        | \$60  |
| AGUA PERRIER (330 ml)               | \$65  |
| AGUA QUINA (296 ml)                 | \$40  |
| AGUA PEÑAFIEL (355 ml)              | \$35  |
| AGUA PIEDRA MINERAL                 | \$55  |
| AGUA PIEDRA NATURAL                 | \$55  |
| YUZUYA                              | \$55  |
| LIMONADA                            | \$55  |
| NARANJADA                           | \$55  |
| COCA COLA/ COCA COLA LIGHT (355 ml) | \$35  |
| COCA COLA SIN AZUCAR                | \$35  |
| SPRITE (355 ml)                     | \$35  |
| SQUIRT                              | \$35  |
| CALPICO                             | \$40  |
| CLERICOT                            | \$180 |

# CAFÉ Y TÉ

|                |       |
|----------------|-------|
| TÉ VERDE       | \$55  |
| TÉ MATCHA      | \$55  |
| TÉ VARIOS      | \$55  |
| AMERICANO      | \$45  |
| ESPRESSO       | \$45  |
| ESPRESSO DOBLE | \$75  |
| CAPUCHINO      | \$55  |
| CARAJILLO      | \$175 |
| CANIJA         | \$175 |

# BEBIDAS

---



*Seikatsu*



## WHISKY

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | \$165 |
| JOHNNIE WALKER BLUE LABEL  | \$850 |
| JOHNNIE WALKER GOLD LABEL  | \$240 |
| THE MACALLAN 12            | \$200 |
| GLENMORANGIE 10            | \$200 |
| SUNTORY TOKI               | \$180 |
| HIBIKI                     | \$310 |

## VODKA

|              |       |
|--------------|-------|
| GREY GOOSE   | \$150 |
| ABSOLUT AZUL | \$110 |

## RON

|                |       |
|----------------|-------|
| ZACAPA XO      | \$455 |
| ZACAPA 23      | \$210 |
| BACARDÍ BLANCO | \$120 |

## GINEBRA

|                |       |
|----------------|-------|
| MARTIN MILLERS | \$200 |
| MONKEY 47      | \$360 |
| HENDRICK'S     | \$220 |
| ROKU GIN       | \$200 |

# CERVEZA

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| SAPPORO (650 ml)                  | \$165 |
| ASAHI (355 ml)                    | \$110 |
| KIRIN ICHIBAN (355 ml)            | \$150 |
| HAIKU (355 ml)                    | \$150 |
| PACÍFICO (355 ml)                 | \$50  |
| CORONA (355 ml)                   | \$50  |
| CERVEZA DE GENGIBRE<br>DE LA CASA | \$70  |
| COLIMITA                          | \$60  |
| COLIMITA CAYACO                   | \$60  |
| MICHELOB ULTRA                    | \$50  |
| ERDINGER SIN ALCOHOL              | \$165 |
| NEGRA MODELO                      | \$60  |

---

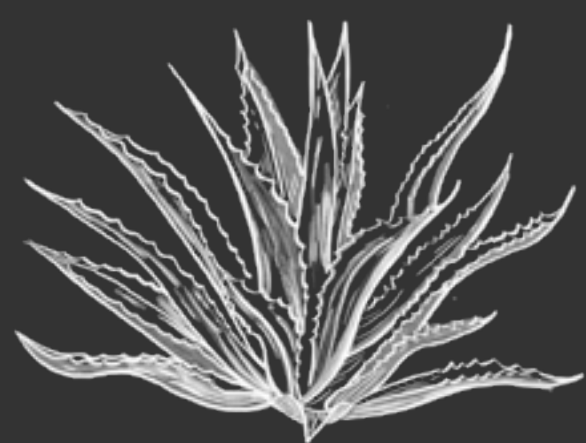
# COGNAC

|              |       |
|--------------|-------|
| HENNESY XO   | \$780 |
| HENNESY VSOP | \$260 |
| HENNESY VS   | \$200 |

# TEQUILA

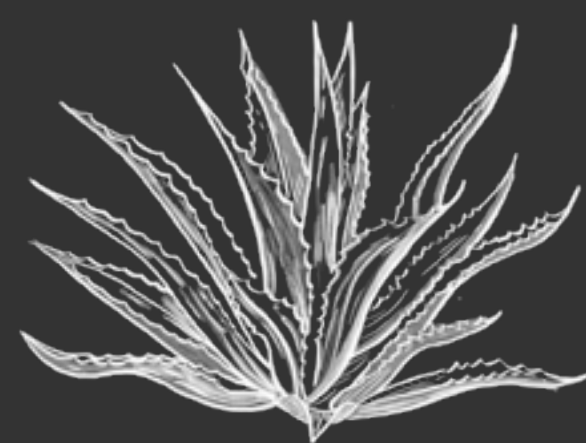
|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| SIETE LEGUAS BLANCO            | \$110 |
| DON JULIO 70                   | \$190 |
| MAESTRO DOBEL DIAMANTE         | \$190 |
| HERRADURA PLATA                | \$150 |
| HERRADURA REPOSADO             | \$170 |
| HERRADURA ULTRA                | \$190 |
| 3 GENERACIONES PLATA           | \$150 |
| SAN MATÍAS BLANCO GRAN RESERVA | \$150 |
| SAN MATÍAS CRISTAL AÑEJO       | \$190 |
| SAN MATÍAS TAHONA              | \$290 |

## MEZCAL



ÚNION JÓVEN  
\$150

BRUXO  
\$170



PARA TODO MAL, MEZCAL  
& PARA TODO BIEN  
TAMBIÉN.

メスカル

*(Mezcal)*

# LICORES

SAMBUCA VACCARI NERO  
\$120

SAMBUCA BLANCO  
\$120

LICOR 43  
\$110

FRANGELICO  
\$150

CAMPARI  
\$90

SHOCHU KAWABE  
\$120

SHOCHU SENGETSU  
\$90

SHISO KOISHISO  
\$100

BAILEY'S  
\$110

CHAMBORD  
\$150

SAKE

---



梅

# SAKES

SAWANOTSURU MINUME (720 ml)  
\$3,100

SAWANOTSURU JITSURAKU (720 ml)  
\$1,400

SUWANOTSURU SHU SHU (180 ml)  
\$400

SHO NIGORI (720 ml)  
\$1,300

NIGORI MATCHA (300 ml)  
\$600

KUMOTO (300 ml)  
\$390

PERFECT SNOW (300 ml)  
\$700

JUNMAI NAMI (720 ml)  
\$1,200      \$450 8oz.

SAKE DE LA CASA  
TAKA SHIMISU KIMOTO  
\$400 8oz.



# COCTELES

---



# COCTELES

|  |       |
|--|-------|
| <b>COSMOPOLITAN</b>                          | \$240 |
| Vodka, arándano y limón.                     |       |
| <b>MARTINI</b>                               | \$250 |
| Cinzano extra dry con ginebra y aceitunas.   |       |
| <b>SANGRÍA</b>                               | \$100 |
| Limonada de la casa con vino tinto.          |       |
| <b>APEROL SPRITZ</b>                         | \$200 |
| Apperol con prosecco y agua mineral.         |       |
| <b>MOSCOW MULE</b>                           | \$240 |
| Hierbabuena, jengibre, vodka y agua mineral. |       |

---

**NEGRONI**  
Vermout Rosso, ginebra  
y Campari.

\$200

**GIN FRUTOS ROJOS**  
Ginebra con macerado especial  
de frutos rojos.

\$230



# COCTELES

*De La Casa*

## SUKARETTO (TEQUILA)

Jarabe de Jamaica con chile guajillo y tequila.

\$240

## PINKU GIN

Infusión de toronja con arúgula y cacahuete garapiñados.

\$250

## KOKONATTSU GIN

Una combinación de ginebra, horchata y pepino.

\$260

## SEIKATSU

Mezcal acompañado de kiwi macerado y pepino.

\$240

## SAWASOPPU

Una explosión de guanabana, Wasabi y sake.

\$220

## COCTÉL DE TEMPORADA

\$240

## COCTÉL SIN ALCOHOL

\$130



VINOS

---



# VINOS BLANCOS

|   | BOTELLA    | COPA  |
|---|------------|-------|
| <b>PACO Y LOLA</b><br><i>Albariño 100%</i><br><i>Galicia, España</i>      | \$1,250.00 | \$300 |
| <b>MUD HOUSE</b><br><i>Sauvignon Blanc 100%</i><br><i>Nueva Zelanda</i>   | \$1,700.00 | \$390 |
| <b>WIN WIN RIESLING</b><br><i>100% Riesling</i><br><i>Alemania</i>        | \$1,190.00 | \$260 |
| <b>CHABLIS</b><br><i>100% Chardonnay</i><br><i>Borgoña, Francia</i>       | \$1,750.00 | \$410 |
| <b>KUNFU GIRL</b><br><i>Riesling</i><br><i>California, Estados Unidos</i> | \$915.00   | \$220 |
| <b>DANZANTE</b><br><i>Pinot Grigio</i><br><i>Tre-Venezie, Italia</i>      | \$1,150.00 | \$280 |
| <b>PADRILLOS</b><br><i>Varietal</i><br><i>Argentina</i>                   | \$950.00   | \$289 |

---

## VINOS *Espumosos*

### *BLANCOS*

|  | BOTELLA    | COPA     |
|--|------------|----------|
| <b>FREIXENET PROSECCO</b><br><i>Glera</i><br><i>Italia</i> | \$1,500.00 | \$200    |
| <b>CHANDON DELICE</b>                                      | \$750.00   | \$100.00 |

### *ROSADOS*

|   |            |       |
|---|------------|-------|
| <b>FREIXENET ITALIAN ROSE</b><br><i>Glera Pinot Noir</i><br><i>Italia</i> | \$1,500.00 | \$200 |
| <b>DA LUCA</b><br><i>Merlot y Raboso</i><br><i>Italia</i>                 | \$790.00   | \$100 |

# VINOS ROSADOS

|  | BOTELLA    | COPA  |
|--|------------|-------|
| <b>ROUND HILL ROSÉ</b><br><i>100% Zinfandel</i><br><i>California, Estados Unidos</i> | \$850.00   | \$190 |
| <b>PITAYA</b><br><i>100% Grenache</i><br><i>Valle de Guadalupe, México</i>           | \$930.00   | \$220 |
| <b>SOLAR FORTÚN</b><br><i>100% Mourvedre</i><br><i>Valle de Guadalupe, México</i>    | \$1,100.00 | \$290 |
| <b>ROSÉ</b><br><i>Varietal</i><br><i>Mendoza Argentina</i>                           | \$790.00   | \$200 |

---

# VINOS TINTOS

|   | BOTELLA    | COPA  |
|---|------------|-------|
| <b>BOOM BOOM</b><br><i>Syrah 100%</i><br><i>Estados Unidos</i>  | \$1,250.00 | \$320 |
| <b>PAISAJE DE TUPUNGATO</b><br><i>Malbec 50%, Cabernet Sauvignon 50%</i><br><i>Tupungato Mendoza, Argentina</i> | \$1,380.00 |       |
| <b>MEIOMI</b><br><i>Pinot Noir</i><br><i>Sonoma, Monterey, Santa Bárbara California</i>                         | \$1,475.00 |       |
| <b>THE VELVET DEVIL</b><br><i>Merlot</i><br><i>Washington State</i>   | \$1,200.00 |       |
| <b>RHIANNON</b><br><i>Petite Sirah y Syrah</i><br><i>California</i>   | \$1,350.00 | \$300 |

---

# CHAMPAGNE

|                                | BOTELLA    | COPA   |
|--------------------------------|------------|--------|
| <b>VEUVE CLICQUOT ROSE</b>     | \$3,200.00 |        |
| <b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b>     | \$2,650.00 |        |
|                                | \$1,600.00 | 375 ml |
| <b>VEUVE CLICQUOT DEMI-SEC</b> | \$2,650.00 |        |



Instagram\_ Bombona2828  
Facebook\_Bombona2828

INICIO