



**TORA**  
**TORA**

Reservaciones al  
33337034

Libertad 1972  
entre Av. Chapultepec  
y Progreso

SÍGUENOS



TeraTora  
OrientalKitchen

Pregunta por nuestra  
Cave y red wifi

## ENTRADAS

- **GUA BAO #43** - Pan al vapor con panceta con piel cocida (100g), con especias orientales, cilantro, chicoria marinada y cacahuete
- **EDAMAME (150g) #41** - Frijol de soya en vaina cocido con sal de mar
- **HONG YOU SHUI JIAO (7 piezas) #78** - Shui Jiao (farfalle de harina con relleno de molida de cerdo cocido) servido con salsa de soya, vinagre, salsa de osetón y aceite picante hong you (salsa picante en toques de canela, anís estrella, húngo, pimienta china, ajo, jengibre y ajonjolí) con topping de cebolla frita y cebollín



## ENTRADAS FRITAS

- **BROCHETAS EMPANIZADAS Estilo Osaka (incluye 3 piezas)**
  - MOCHI (3 piezas) #38
  - CAMARÓN (136g) #93
  - FILETE DE RES (154g) #68
- **KARAAGE DE PULPO (150g) #123** - Pulpo en trozos fritos
- **CHA GIO #89** - 7 piezas de pollo frito de tortilla de arroz, relleno de molida de cerdo, camarón, japa, hongos. Servido con lechuga, tolarín de arroz y salsa agrodulce de cacahuete, ajonjolí, cilantro y chile
- **TANG CU ROU (230g) #81** - Trozos de cerdo (panceta y filete combinados) fritos y servidos con una salsa agrodulce espesa
- **NING MENG JI (250g) #93** - Muslo y pierna de pollo frita con una salsa de limón espesa.
- **CHUNJUAN (2 piezas) #51** - Rollo primavera relleno de panceta, hongo shiitake, bambú, zanahoria, cebolla y harusame.
- **YAN SU JI (250g) #78** - Muslo y pierna de pollo marinados con ajo, soya oscura, aceite de ajonjolí, 5 especias y frita con harina de tapioca, topping de albahaca frita



## ENTRADAS ASADAS / SALTEADAS

- **EDAMAME (150g) #43** - Frijol de soya en vaina, salteado con un poco de ajo, pimienta negra y soya
- **CALAMAR ASADO (200g) #96** - Asado con ponzu de la casa y servido con mayonesa y cebollín
- **YAOGUO JI DING #93** - Muslo y pierna de pollo (250g), cacahuete (100g), elotito, pimiento morrón, cebolla y shiitake salteados con salsa a base de osetón.



## SOPAS

- **SANRATAN #88** - Sopa agricante con panceta (150g), hongo shiitake, kikurage, zanahoria, bambú y harusame.



## ENSALADAS

Mezcla de lechuga, jitomate cherry/uva, cebolla morada, arúgula y pepino

- **CHOREGI SALAD #93** - Sirlón (150g) asado y alga marina coreana con aderezo de ajonjolí, ajo y chile coreano (no es picosa)
- **LARB MOO #65** - Ensalada de Laos. Lleva arroz tostado molida, picada de lomo de cerdo (150g), cilantro, cebolla, jitomate, chile de árbol y lechuga. Va marinada con aderezo de limón y tamar extracto de anchoa y acompañada de arroz \*Picosa, si no quiere chile de árbol, favor de avisar el momento de ordenar



## ARROZ

acompañado de sopa de res con navo

- **LURU FAN #58** - Platillo de origen de Taiwan. Panceta cocida (130g) con especias orientales, servido con arroz, huevo cocido y takana
- **MOO PING #81** - Lomo de cerdo (200g) marinado con tamar extracto de anchoa y cilantro, servido con arroz y ensalada
- **UNAGI GOHAN #183** - Anguila servida con arroz, ajonjolí blanco, huevo un poco dulce y salsa para anguila
- **PAI GU FAN #90** - Lomo de cerdo (200g) frito, marinado con condimentos orientales y servido con una salsa espesa de soya y osetón
- **KAI YANG #83** - Pierna de pollo (200g aprox) asada, marinada en condimentos taiwaneses, salsa de pescado, miel, ajo, hoja de kaffir (limón), pimienta blanca y salsa hoisin.
- **PAD GAPRAO RAT KAO** - Proteína a elegir, salteada con albahaca, pimiento morrón, salsa hecha con extracto de osetón y soya taiwanesa. Lleva un huevo estrellado
  - **MOO** (picada de cerdo 150g) #75
  - **GAI** (picada de pollo 150g) #78
  - **NUA** (picada de res 150g) #81
  - **GOONG** (camarón 140g) #123
- **HONG KONG TAXI FAN** - Proteína a elegir, servida encima de arroz de jazmín en olla de barro
  - **Pollo** (salsa espesa de muslo y pierna de pollo (250g) con hongo shiitake, chicoria, zanahoria, cebollín y aceite de ajonjolí) #88
  - **Res** - Sirlón de res en rebanadas finas (150g) salteada con bok choy, cebolla y cebollín con una salsa a base de Shu Cha Jan
  - **Camarón** (salsa espesa de camarón (140g) con hongo shiitake, chicoria, zanahoria, cebollín y aceite de ajonjolí) #133



## ARROZ FRITO con Arroz Jazmín, acompañado de sopa de res con navo

- **CHAO FAN #73** - Chashu en trozos (170g), zha cai (verdura china), huevo revuelto y cebolla cambray.
- **NASI GORENG #128** - Arroz frito con camarón (140g) y salsa picante/dulce preparado con tamar extracto de anchoa servido con huevo estrellado y ensalada.
- **KHAO PAD GOONG #128** - Arroz frito con camarón (140g) y salsa tamar extracto de anchoa, soya, ajo, zanahoria, cebolla morada, pimiento morrón y cebollín.



## TALLARÍN CON CALDO

- **NIKU UDON #143** - Udon cocido en caldo de katsuo dashi (pescado bonito) con sirlón de res (150g), shiitake, tofu frito, cebolla cambray
- **CURRY UDON con KATSU (cerdo empanizado) #148 con OAGE (tofu frito) #103** - Udon cocido en caldo de curry un poco picoso, con chicoria, cebolla cambray, katsuo (filete de cerdo empanizado) ó con oage (tofu frito)
- **RAMEN JAPONÉS** - Caldo de pollo, pasta (150g), huevo marinado, alga nori, espinaca, elote amarillo, germinado de soya y cebolla cambray
  - **SOYA CON CHASHU (90g) #138**
  - **MISO CON CHASHU (90g) #140**
  - **TANTAN (Picante) #140** - Carne molida de cerdo, huevo marinado, germinado de soya, espinaca, cebolla cambray, ajonjolí y cacahuete
- **TOM YUM RAMEN #140** - En una sopa Tom Yum Goong, lleva caldo de pollo, camarón con cáscara (80g), nam prik pao, jitomate, cilantro, limón, cebollín y germinado de soya, con tallarín de arroz ó tallarín de ramen. Un poco picoso. No es Tom Yum Goong Nam Khan (ó Nam Sai), éste fue inventado en Tokio en 1992.



## TALLARÍN SALTEADO acompañado de sopa de res con navo

- **MIE GORENG #143** - Tallarín de harina de trigo y huevo salteado con camarón (130g) y salsa picante/dulce preparado con tamar extracto de anchoa, servido con huevo estrellado y ensalada
- **CHAO MI FEN #143** - Tallarín de arroz salteado con panceta (150g) con una salsa a base de osetón y soya.
- **SHANG HAI CHAO MIEN #142** - Tallarín de harina de trigo y huevo salteado con panceta (150g), bok choy, germinado de soya, cebolla, zanahoria con salsa a base de soya oscura y osetón, aceite de ajonjolí.



**TORA**  
**TORA**

Reservaciones al  
33337034

Libertad 1972  
entre Av. Chapultepec  
y Progreso

Síguenos  
f TeraTora  
Instagram OrientalKitchen

Pregunta por nuestro  
Cafe y red w-fi

Platillos  
Reutilizables  
Favor de  
NO  
llevarselos



Favor de avisar  
si algun alimento  
te causa alergia



Pregunta por nuestros  
postres y platillos  
de temporada



## OKONOMIYAKI

acompañado de sopa de res con nava

El Okonomiyaki es uno de los platillos japoneses más tradicionales, es cocinado en plancha de hierro y sus ingredientes básicos son harina de trigo, huevo, col, carnes y mariscos. Existen varios estilos de okonomiyaki en Japón pero los más populares son: estilo Osaka y Hiroshima

Ambos estilos llevan:

Mayonesa, salsa okonomiyaki, hanakatsu (pescado), jengibre rojo, aonori (alga marina en polvo)



Camaron con salsa teriyaki

### ESTILO OSAKA

- PANCETA (150g) \$103
- JITOMATE con QUESO (150g) \$63
- CAMARÓN con TÁRTARA (150g) \$135
- CALAMAR Y CALLO DE ALMEJA (150g/50g) \$93



Panqueca de arroz

### ESTILO HIROSHIMA

- Lleva cebollín, tallarin de yakisoba y una capa de huevo
- PANCETA (150g) \$133
- JITOMATE con QUESO (150g) \$88
- CAMARÓN con TÁRTARA (140g) \$160
- CALAMAR Y CALLO DE ALMEJA (150g/50g) \$118

## POSTRES

• PARFAIT \$48



• REBANADA DE PASTEL CON HELADO \$55



## BEBIDAS FRESCAS

- AGUA EMBOTELLADA (355ml) \$25
- AGUA DEL DÍA \$30
- AGUA MINERAL (355ml) \$30
- CALPIS \$35
- REFRESCO (355ml) \$30  
• Coca-Cola • Coca-Cola Light
- RAMUNE (355ml) \$45  
Refresco clásica japonesa  
(pregunta por sabores disponibles)
- REFRESCOS ARTESANALES DELISON \$35  
(pregunta por sabores disponibles)



## CAFÉ

- AMERICANO \$30
- ESPRESSO \$30
- CAPUCHINO \$30
- FRAPUCHINO \$55
- ICE COFFEE CHAI \$55



## INFUSIONES

- TÉ HELADO ó TETERA CALIENTE \$40  
• Oolong • Jazmín  
• Verde • Limón



## FRAPPES

- FRAPPÉ DE LYCHEE \$65
- MIX MANGO \$60
- COCO-ARÁNDANO \$60



## LIMONADAS

- FRESA-KIWI \$40
- COCONUT LEMONADE \$40
- FRUTOS ROJOS \$40
- CHERRY LEMONADE \$40
- LYCHEE \$40
- NARANJADA CON MENTA \$40

## COCTELES

Pregunta por nuestros vinos de temporada

- MARTINI DE LYCHEE \$75  
A base de sake y lychee
- MARTINI COCOSTRAW \$75  
Refrescante cóctel a base de fresas naturales, pulpa de coco, sake y zumo de limón
- SAKE FRUTAL \$65  
Sake ligeramente fermentado en frutas de la temporada
- PLUMER \$80  
Vino de ciruela con jengibre y ginger ale
- LONG ICELAND JAPAN TEA \$100  
Deliciosa cóctel a base de sake, zumo de limón, refresco de lima y un toque de refresco de cola
- SPRITS \$80  
Bebida refrescante con vino blanco y diferentes combinaciones:  
• Manzana, canela y gaseosa de manzana  
• Sandía, menta y gaseosa de lima-limón



## CERVEZAS

Pregunta por nuestras cervezas nacionales y draft disponibles

### NACIONALES

- HEINEKEN (355ml) \$40
- MILLER HIGH LIFE (355ml) \$40

### ORIENTALES

- SAPPORO (355ml) \$80
- ORION (600ml) \$140
- SINGHA (355ml) \$80
- ASAHI DRY (600ml) \$140
- HITE (Cerveza 330ml) \$60



### ARTESANALES

- DIÓGENES (355ml) \$70
- PERRO NEGRO (355ml) \$70
- HAIKU (350ml) \$90

## SAKE

(Nihon Shu)

### JUNMAI

Sake puro de arroz (100% pulimento de arroz)

- SAWANOTSURU  
(Vaso 120ml) \$90 (Larra 250ml) \$180 (Botella 750ml) \$500  
Arroz yamadonishiki, complejo, de cuerpo medio, (Hyogo)
- GEKKEIKAN (Junmai shu)  
(Vaso 120ml) \$70 (Larra 250ml) \$140  
Bien balanceado, buena acidez, herbal. (California, USA)

### JUNMAI GINJO

Sake puro de arroz (60% pulimento de arroz)

- OKUHIDA YUKI  
(Vaso 120ml) \$100 (Larra 250ml) \$200 (Botella 750ml) \$570  
Aromática, seca, fresca, limpio. (Ishu)

### JUNMAI DAIGINJO

Sake puro de arroz (50% pulimento de arroz)

- TAKASHIMIZU  
(Vaso 120ml) \$120 (Larra 250ml) \$240  
Bien balanceado, elegancia, arroz akita komachi. (Ishu)

### NIGORI

Sake sin filtrar

- NIGORI OZEKI  
(Vaso 120ml) \$70 (Larra 250ml) \$140 (Botella 750ml) \$400  
Suave, delicado y muy aromático. (Ishu)
- KIZAKURA COCONUT  
(Botella 300ml) \$350  
Aromática, sabor a coco. (Kyoto)

### SOJU

Vino coreano

- JINRO UVA VERDE  
(Botella 360ml) \$130  
Claro, fresco, suave, hecho de arroz y uva verde.
- MAKGULI  
(Botella 750ml) \$140  
Hecho 100% de arroz, sin filtrar.

### VINOS

Pregunta por nuestros vinos y champán de temporada

- UMESHU  
(Copa 120ml) \$80 (Larra 250ml) \$150  
Vino de ciruela. (Suaka)
- LAB  
(Copa 120ml) \$80 (Botella 750ml) \$400  
Tinto ó rosado. (Portugal)
- ESCAPADA  
(Copa 120ml) \$80 (Botella 750ml) \$400  
Vino verde, refrescante con acidez, ideal para alimentos con contenido de grasa (Portugal)
- SENGETSU SHUZOIKOISHIZO  
(Copa 120ml) \$180 (Botella 500ml) \$750  
Hecho de shizu rojo, fresco, ligero, sabor a arándano y framboesas. (Jumanetsu)

