



UMAUMA

JAPANESE KITCHEN

Reservaciones al 38257648

Justo Sierra #1988 esquina Chapultepec

Síguenos



umaumagdl



Pregunta por nuestra clave y red wi-fi



La receta incluye huevo



La receta puede incluir ó quitarle el huevo

- Salsas #22
- Huevo #10
- Camarón (140g) #65
- Vegetales #35
- Sirlón (150g) #42

- Panceta (150g) #37
- Jengibre rojo #20
- Arroz blanco #25
- Ensalada de papa #30
- Ensalada harusame #30
- Sopa Miso #25



Favor de avisar si algun alimento te causa alergia



Pregunta por nuestros postres y platillos de temporada

ENTRADAS

- **KAKUNI-MAN** Pan al vapor con panceta de cerdo cocida en salsa oriental (1 pieza) #49
- **EBICHIRI** Camarón chico (130g) salteado con salsa de jitomate y huevo revuelto, servido con hojas de wontan frito #152
- **GYOUZAS** Cocidas y selladas en sartén (5 piezas) #58
- **CROQUETAS DE CREMA CON JAIBA** (3 piezas) #67
- **KAKIAGE** Tempura de camarón (140g) #125 Tempura de vegetales #56
- **KARA-AGE** Muslo y pierna de pollo, marinado y frito en salsa especial (250g) #112
- **EDAMAME** Orden de frijoles de soya con vaina (150g) Cocido con sal de mar #49 Salteado #57
- **TAKOYAKI** Bolas fritas rellenas de pulpo, en salsa y mayonesa oriental y pescado deshidratado (10 piezas) #101
- **YAKIMESHI** Arroz frito (200g) preparado en sartén wok con soya y vegetales
- **Res** (airón en trozal) (70g) #78 • **Chashu** (trozos de lomo de cerdo marinado) (70g) #76
- **Vegetales** (arúgula, jitomate deshidratado y queso derretido) #59

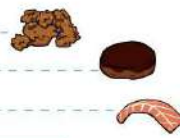


TEISHOKU

Incluye: sopa miso con verduras, ensalada de papa ó ensalada harusame y arroz

Servido en Plato

- **KARA-AGE TEISHOKU** (250g) #132 - Muslo y pierna de pollo, marinados y fritos en salsa especial
- **HAMBURG STEAK TEISHOKU** (150g) #135 - Molida de res a la plancha con salsa youshoku (vino, soya y jitomate) y ontama (huevo medio cocido)
- **SALMÓN AMAKARAYAKI** (200g) #240 - Medallón de salmón asado con salsa dulce y ajonjolí (puede tener pequeña espina)



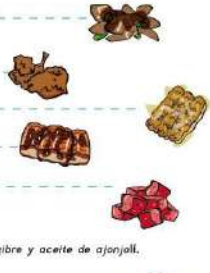
DONBURI

Incluye: sopa miso con verduras, ensalada de papa ó ensalada harusame y arroz

Servido en Tazón

* Si no quiere huevo, favor de avisar al momento de ordenar

- **BUTA DON** (150g) #95 - Lomo de cabeza de cerdo en rebanadas finas salteado con salsa dulce a base de soya, jengibre, ajo y aceite de ajonjolí. Lleva ontama (huevo medio cocido), cebolla y cebollín.
- **TERI TAMA DON** (150g) #82 - Muslo y pierna de pollo con salsa teriyaki y ontama (huevo medio cocido)
- **KATSU-DON** con Huevo / con Salsa de Miso Rojo (150g) #120 - Filete de cerdo empanizado acompañado con huevo ó salsa miso rojo
- **UNAGI DON** (1/4 de Anguila entera) #183 - Anguila bañada en salsa dulce con huevo dulce revuelto
- **MAGURO DON** (200g) #167 - Atún crudo con salsa a elegir:
 - * Clásica: salsa más básica para pescada hecha con soya, mirin, sake y aceite de ajonjolí.
 - * Doubanjiang: pasta de chile hecha con haba, salsa de ostras, soya y aceite de ajonjolí.
 - * Gochu jang: pasta de chile hecha con arroz, salsa hoisin (pasta un poco dulce de trigo y soya), ajo, jengibre y aceite de ajonjolí.



- **KAKUNI-DON** (2 piezas) #90 - Panceta de cerdo en trozo cocida lentamente en salsa oriental
- **EBICHIRI DON** (140g) #178 - Camarón chico salteado con salsa de jitomate y huevo revuelto (tiene un poco de picante)
- **DORIA** (130g) #168 - Salsa bechamel y salsa boloñesa encima de arroz. Lleva queso gratinado y huevo tierno.

OKONOMIYAKI

Incluye: sopa miso con verduras, ensalada de papa ó ensalada harusame

Platillo tradicional de Osaka, lleva harina de trigo, huevo, col, salsa okonomiyaki, mayonesa, hanakatsuo (hojaldre de pescado bonito), aonori y jengibre rojo encurtido.

- Clásico de Panceta de Cerdo (150g) #115 • Jitomate con Queso #100



UDON

Incluye: sopa miso con verduras, ensalada de papa ó ensalada harusame

Fideos de trigo gruesos en caldo de salsa de soya y pescado

- **KAKIAGE UDON** #195 - Udon con kakiage de camarón (140g)
- **NIKU UDON** #152 - Udon con res, cebolla, chicoria, zanahoria, shitake y ontama (huevo medio cocido)
- **CURRY UDON** #175 (aperitivo picante) - Caldo curry, cebolla, chicoria, zanahoria y proteína a elegir:
 - Res (150g) • Muslo y pierna de pollo (150g) • Panceta (150g)
- **KITSUNE UDON** #95 - Udon con tofu frito marinado

YAKISOBA

Incluye: sopa miso con verduras, ensalada de papa ó ensalada harusame

Tallarín de trigo, col, cebolla, zanahoria, pimiento morrón, seta, salsa yakisoba (espesa oriental), mayonesa, aonori y con toppings de hanakatsuo (hojaldre de pescado bonito), y jengibre rojo encurtido.

- Sirlón de res (150g) #170 • Panceta (150g) #155 • Camarón (140g) #195 • Sin Carne #125

RAMEN

Incluye: sopa miso con verduras, ensalada de papa ó ensalada harusame

Tallarín de trigo, caldo mixto a base de cerdo y pollo, alga nori, germinado de soya, cebolla cambray, aceite de ajonjolí, elote y huevo (los de verduras no llevan)

- **KAKUNI RAMEN** #163 - 2 piezas de kakuni con soya
- **NAGASAKI CHAN PONG** #195 (no lleva huevo cocido) - Tradicional de Nagasaki, con camarón (100g), panceta (150g) y almeja (50g) salteados cocidos en caldo de soya un poco espeso, caldo mixto (cerdo y pollo), tallarín de trigo grueso, col, cebolla, zanahoria, elote, germinado de soya, chicharo chino, hongo kikuage, aceite de ajonjolí y germinado de soya.
- **YASAI RAMEN** #135 (no lleva huevo cocido) - Chicoria, cebolla, zanahoria, shitake, bambú, germinado de soya salteados con caldo miso ramen
- **TAN TAN MEN** #155 - Ramen con carne molida de cerdo picante
- **ANKAKE YASAI RAMEN** #135 (no lleva huevo cocido) - Chicoria, cebolla, zanahoria, shitake, bambú, germinado de soya, cocidos en caldo de soya un poco espeso

CURRY JAPONÉS

Incluye: sopa miso con verduras, ensalada de papa ó ensalada harusame

Salsa guisada a base de especias orientales

- Pollo cocido (150g) #140
- Camarón salteado (140g) #185
- Pechuga empanizada (150g) #165
- Filete de cerdo empanizado (150g) #165
- Vegetales #85





UMAUMA
JAPANESE
KITCHEN

Reservaciones al
38257648

Justo Sierra #1988
esquina Chapultepec

Síguenos
f i
umaumagd

Pregunta por nuestra
Clave y red wi-fi

BEBIDAS FRESCAS

- AGUA (500ml) \$30
- AGUA DEL DÍA (420ml) \$35
- AGUA MINERAL (355ml) \$30
- CALPIS (420ml) \$38
- ARNOLD PALMER \$38
- REFRESCO (355ml) \$35
(Coca-Cola / Coca-Cola Light)
- RAMUNE (200ml) \$47
*Refresco clásico japonés
(Pregunta por sabores disponibles)*



FRAPPÉS

- FRAPUCCINO (355ml) \$75
Doble carga de espresso, leche y crema batida
- FRAPPÉ MATCHA (355ml) \$83
Té verde con leche, canela y crema batida
- FLOTANTE DE PLÁTANO (355ml) \$75
Frappé de plátano con una bola de helado
- FLOTANTE DE MANGO-COCO (355ml) \$75
Frappé de mango con una bola de helado
- DAIQUIRI COCO Y PIÑA (355ml) \$75
- DAIQUIRI MANGO Y MENTA (355ml) \$75
- MIX BERRY YOGURT (355ml) \$80
Smoothie de frutos rojos con crema batida
- MIX BERRY TEA (355ml) \$75
Frappé de frutos rojos y té



CAFÉ

- AMERICANO (1 carga de espresso) \$30
- ESPRESSO (1 carga) \$30 (2 cargas) \$35
- CAPUCCINO \$40
- CARAJILLO \$80
- LATTE \$40
Espresso mezclado con leche caliente y un poco de espuma



INFUSIONES

Jazmin / Oolong / Verde / Limón / Genmaicha (1/4 de arroz tostado)

- TÉ HELADO \$35
- TETERA CALIENTE \$45

LIMONADAS Agrégalé Sake + \$25

- PIÑA-MENTA (300ml) \$43
- FRUTOS ROJOS (300ml) \$43
- KIWI (300ml) \$43
- CÍTRICOS (300ml) \$43
- SANDÍA-ROMERO (300ml) \$43
- PEPINO-MENTA (300ml) \$43



CERVEZAS

Pregunta por nuestras cervezas de temporada en botella, nacionales y draft

ARTESANALES

- DIÓGENES (Nacional 355ml) \$75
- PERRO NEGRO (Nacional 355ml) \$75
- MINERVA (Pregunta por disponibilidad)

ORIENTALES

- SAPPORO (355ml) \$90
- KIRIN ICHIBAN (355ml) \$160
- SINGHA (355ml) \$85
- ASAHI DRY (330ml) \$90
- ORION (330ml) \$180



SHOCHU

Destilado de Japón, puede servir en las rocas o con agua natural.

- SENGETSU KOME (Vaso 60ml) \$55 (Larra 250ml) \$205
Refrescante, cuerpo medio, destilado de arroz. (Kumamoto)
- KUROKIRISHIMA (Vaso 60ml) \$55 (Larra 250ml) \$170
De camote y koji negro. Dulzura espesa, suave y abundante aroma.
- LENTO (Vaso 60ml) \$75 (Larra 250ml) \$300
Aromática, ligeramente dulce, ideal para maridar cualquier comida
- SENGETSU TARU (Vaso 60ml) \$75 (Larra 250ml) \$300
Añejado en barricas de roble por 6 años, aromática, redonda, suave al paladar

DESTILADOS

- TEQUILA (60ml) \$90
- RON (60ml) \$80
- GINEBRA (60ml) \$110
- MEZCAL (60ml) \$90
- WHISKY JAPONÉS (60ml) \$120



DIGESTIVOS Y APERITIVOS

- LICOR 43 (60ml) \$70
- SAMBUCA NERA (60ml) \$70
- BAILEYS (60ml) \$70
- VINO DE CIRUELA (120ml) \$80
- APEROL (60ml) \$85
- CAMPARI (60ml) \$85
- VERMUTH (60ml) \$85



COCTELES

ORIENTALES

- MOJITO DE KIWI (240ml) \$85
Elaborado con vino de ciruela oriental
- MARTINI DE LYCHEE (270ml) \$80
Trago a base de lychee y sake
- GOHAN FRESH (270ml) \$80
Martini a base de arroz, jazmin, sake y menta
- SAKLICOT (255ml) \$80
A base de sake, frutas verdes y refresco de limón
- CHIHIRO (240ml) \$83
Cóctel de sake con lima, albahaca y jengibre
- PLUMER (250ml) \$80
Vino de ciruela con jengibre y ginger ale
- SAKIÑA (180ml) \$75
Fresco cóctel de sake, piña, apio, limón y azúcar
- OKINAWA PASSION (180ml) \$100
Frutas rojas maceradas en sake, limón y vino de ciruela oriental
- GINGER GREEN SAKE (180ml) \$95
Infusión de té verde con sake y jengibre
- LONG ISLAND JAPAN TEA (150ml) \$95
Preparado con sake, licor de naranja, y refresco lima limón
- KIUURI (220ml) \$85
Mezcla de sake, pepinos, perejil chino y limón



CLÁSICOS

- OLD FASHION (70ml) \$110
- MANHATTAN (60ml) \$110
- DRY MARTINI (70ml) \$110
- TIKKI
- PAPA HOLVA (210ml) \$140
Trago de ginebra, limón amarillo, pepino y menta fresca
- MAI TAI (240ml) \$100
Mezcla de ron, limón amarillo, jarabe de almendra y flor de naranja
- SHANGAI SLING (210ml) \$120
Fresa y limón con whisky bourbon y un toque de canela y vainilla



SAKE

*Pregunta por nuestro sake de degustación
• Elige 5 estilos diferentes de sake **

- JUNMAI Sake puro de arroz (70% pulimento de arroz)
- SHIRAKABEGURA (Tokubetsu) (Vaso 120ml) \$105 (Larra 250ml) \$205
Aromático, limpio, afrutado. (Kyoto)
- GEKKEIKAN (Junmai shu) (Vaso 120ml) \$80 (Larra 250ml) \$150
Bien balanceado, buena acidez, herbal. (California, USA)
- NAMI JUNMAI (Vaso 120ml) \$155 (Larra 250ml) \$305 (Botella 750ml) \$900
Sake premium, semi seco, aromático. (Sinola, México)
- TAKASHIMIZU (Vaso 120ml) \$95 (Larra 250ml) \$185 (Botella 720ml) \$600
Elegante y muy aromático, bien balanceado, seco. (Akita)
- JUNMAI GINJO Sake puro de arroz (60% pulimento de arroz)
- KIZAKURA HANA (Vaso 120ml) \$100 (Larra 250ml) \$200 (Botella 720ml) \$580
Aromática, seca, cuerpo medio. (Kyoto)
- KIKUSUI (Vaso 120ml) \$185 (Larra 250ml) \$380 (Botella 720ml) \$1000
Cuerpo medio, rico en aroma, seco, limpio. (Nagata)
- JUNMAI DAIGINJO Sake puro de arroz (50% pulimento de arroz)
- TAKASHIMIZU (Vaso 120ml) \$125 (Larra 250ml) \$245
Bien balanceado, rico aroma, elegante, arroz akita komachi. (Akita)
- SAWANOTSURU MINUME (Botella 720ml) \$1800
Rico sabor, elegante, seco, aromático. (Iiyegal)
- TATENOKAWA NAKADORI (Botella 720ml) \$1200
Balance perfecto con final redonda, frutal, aromático, elegante. (Yamagata)

NIGORI Sake sin filtrar

- NIGORI OZEKI (Botella 375ml) \$200 (Botella 750ml) \$400
Suave, delicado y muy aromático. (USA)
- KIKUSUI PERFECT SNOW (Botella 300ml) \$400
Aromática, buen cuerpo, ligeramente dulce. (Nagata)
- KIZAKURA COCONUT / MATCHA (Botella 300ml) \$320
Sabor coco / Sabor matcha.

HONJOZO Se puede beber frío o caliente

- GENBEI SAN NO ONIKOROSHI (Vaso 120ml) \$80 (Larra 250ml) \$160
Limpio, seco, suave, redondo, conocido como "mata diablos". (Kyoto)

GINJO Sake fortificado

- KUBOTA SENJU (Vaso 120ml) \$130 (Larra 250ml) \$250
Seco, ligero, ideal para maridar con platillos picantes y fritos (Nagata)

HAPPO SHU Sake espumoso

- MIO (Botella 300ml) \$500
Suave, ligero y frutal. (Kobe)
- HANA FUGA YUZU (Botella 250ml) \$250
Distinguido aroma de yuzu, afrutado. (USA)
- HANA WAKA (Botella 250ml) \$250
Equilibrio entre dulzor suave y acidez. (USA)



SOJU Vino coreano

- JINRO 24 (Vaso 60ml) \$40 (Larra 250ml) \$160
De arroz y cebada
- JINRO UVA VERDE (Botella 380ml) \$140
Claro, fresco, suave, hecho de arroz y uva verde.
- MAKGULI (Botella 750ml) \$145
Hecho 100% de arroz, sin filtrar.