

QUE ES EL RAMEN?



El ramen es puro comfort japonés en un bowl: fideos de trigo, caldito cocinado lento (mínimo 8 horas, sí, ocho), y toppings que te hacen feliz —huevo marinado, panceta de cerdo, alga nori, cebollita y más.

Cada zona de Japón tiene su estilo: hay ramen con miso, con salsa de soja, con caldos súper cremosos... ¡Una locura de sabor! Lo que empezó siendo una comida rápida y callejera, hoy es un ícono de la cocina japonesa que se comió al mundo entero.

En nuestro restaurante lo hacemos con todo el respeto por la tradición japonesa, pero con onda propia. Te invitamos a probarlo como se debe: caliente, sabroso y con alma.

¿COMO SE COME?

1. Antes de pedir el tenedor proba con los palitos!
2. Proba el caldo antes de adentrarte en los fideos, saboreando el umami (quinto sabor).
3. Come los fideos rápido antes de que se ablanden!
4. En japonés no es mala educación hacer ruido al sorber los fideos, se dice que el aire ayuda a incorporar mejor los sabores, así que en Daisuki podés hacerlo!
5. Los demás ingredientes se comen a gusto!

¡No demores en terminarlo porque el caldo se enfría!

(1) CHASHU Panceta enrollada marinada en salsa de soja y cocinada a fuego lento.

(2) NORI Lámina de algas marinas.

(3) AJITAMA Huevo marinado en salsa de soja.

MISO Pasta de poroto fermentado típico de la gastronomía asiática, durante siglos fue considerada un alimento curativo y su nombre significa "fuente de sabor".

UDON fideo grueso de trigo. PANKO rebozado crocante japonés. WAKAME Alga comestible japonesa.



MENU



ENTRADAS

GYOZAS 3u \$7800

Empanadas de cerdo; frutos de mar; vegetales; hongos o combinadas, cocidas al vapor y selladas a la sartén.

ONIGIRI PORK 2u. \$7500

Bola de arroz rellena con carne de cerdo desmechada, sellado a la sartén con salsa de soja.

ONIGIRI MAGURO 2u. \$7500

Bola de arroz rellena con atún fresco, sellado a la sartén con salsa de soja.

TEMPURA

Rebozado fino y crujiente de vegetales. \$7100

EBI FURAY 3u \$8300

Apanado de langostinos fritos.

KARAAGE DE POLLO \$8500

Pollo frito en panko crujiente en colchón de repollo.

YAKITORI DE SALMON \$23500

Salmón dorado al estilo yakitori con ensalada de alga nori y pepino.

KARAAGE DE TRUCHA \$23000

Filetes de trucha salmonada marinados en soja y jengibre, apanados en panko sobre colchón de lechuga con vinagreta de sésamo.

TONKATSU \$19500

Chuleta de cerdo de un centímetro de ancho apanada y frita, troceada; acompañada de guarnición de repollo.

KATSUSANDO \$20000

Corte de carne de cerdo rebozado en panko y frito en dos panes de leche con salsa Bulldog.

CEVICHE \$22000

Langostinos marinados en jugo de lima con un toque de aji. Acompañado de cebolla morada crocante, cilantro fresco y un delicado equilibrio de dulzura con maíz tierno y camote glaseado.

RAMEN

SHOYU RAMEN \$19000

Fideos alcalinos en caldo oscuro de tres carnes, tare especial de soju (blend de soja), delicioso chashu (corte de cerdo cocido a fuego lento en soja), ajitama (huevo marinado en salsa de chashu) y vegetales de estación.

MISO RAMEN \$19500

Fideos alcalinos en caldo oscuro (assari) tare de miso, ajitama, carne de ternera, verduras de estación y aceite aromático (OPCIONAL PICANTE).

DASHI RAMEN \$20000

Fideos alcalinos en caldo de pescado (dashi) camarones crujientes, vegetales de estación y aceite aromático (OPCIONAL PICANTE).

TERIYAKI TORI RAMEN \$19000

Fideos alcalinos en caldo de pollo liviano, fideos frescos alcalinos, pollo frito marinado; huevo soft-boiled, verdeo, alga nori; vegetales de estación y aceite aromático (OPCIONAL PICANTE).

KARE RAMEN \$20000

Ramen de curry japonés con nuestros fideos alcalinos caseros, langostinos apanados fritos, huevo ajitama, aceite aromático de sésamo y jengibre, y vegetales de estación. Intenso, cremoso y lleno de umami.

VEGETA RAMEN \$17000

Fondo claro de vegetales, Tarè de miso veggie, Aceite aromático, Ajitama, Mix de vegetales de estación Fritos y salteado de soja.

WOKS

YAKISOBA \$17000

Salteado de fideos alcalinos con vegetales, pollo, salsa de soja y teriyaki. (OPCIONAL VEGGIE).

YAKIMESHI \$17500

Salteado de arroz frito con vegetales, frutos de mar, salsa de ostras y salsa de soja. (OPCIONAL VEGGIE).

GYUDON \$18700

Carne de ternera picada, cebollas previamente remojadas en una salsa dulce aderezada con salsa de soja y mirin y hongos frescos en colchón de arroz sazonado.



POSTRES

YŪBI NO CHOCO \$6500

Brownie con helado de té matcha/jengibre con porotos en almíbar.

TIRAMISÚ DE MATCHA \$6500

Tiramisú de matcha, café y gel de yuzu (limón japonés). Servido en copa.

CERVEZAS

ANDES ORIGEN \$5000

Rubia, negra, roja e IPA.

ANCESTRAL \$5500

Consultar variedad.

ASAHI \$7500

Cerveza tradicional japonesa.

VINOS

BODEGA PUTRUELE, SAN JUAN - ARGENTINA

- Auténtico Malbec. \$7500
- Auténtico Cabernet Sauvignon. \$7500
- Auténtico Chardonnay. \$7500
- Auténtico Torrontes. \$7500
- Auténtico Dulce Tardío. \$12800

- Juan de Juana Malbec. \$8600
- Juan de Juana Torrontes. \$8600
- Juan de Juana Dulce Natural. \$8600

- Malbec Estate Bottle. \$14800
- Sauvignon Blanc Estate Bottle. \$14800
- TOIA Blend de Tintas. \$24800

- Roble Malbec Edición Estibia. \$9500
- Espumante Tardío Dulce Natural \$22000
- Tardío de Abril Blanco. \$9500

- Putruele Reserva Malbec. \$21000
- Putruele Sauvignon Blanc. \$21000
- PIA Blend. \$22500
- GINO Blend. \$22500

VINO POR COPA \$4000

CÓCTELES

HATOZAKI HIGHBALL \$8200

Whisky, jugo de limón, almíbar, té verde Matcha y Top con agua gasificada.

GIN TONIC \$7900

Gin Príncipe de los Apóstoles rosa mosqueta y agua tónica.

VERMUT \$7900

Vermut Giovannoni Rosso con soda.

SOJU \$16000

Bebida de arroz destilado saborizada de UVA, FRESAS, MANZANA O NATURAL 360ml.

SAKE NO SHŌZU \$7900

Margarita Japonesa: sake, licor de naranja triple sec, jugo de limón y jarabe simple.

RYOKUCHA NO SUN \$7900

Ron blanco, jugo de limón fresco, jarabe de jengibre y menta.

KYŪRI NO SHIO \$7900

Gin Tónico Ginkgo, agua tónica y pepino dulce.

UMI NO SAKE \$7900

Sake spritz: licor de arroz Sake, agua con gas, Aperol y naranja.

SAKE \$16000

Sake Japonés 180ml

MEDIDA DE SAQUE \$5000

BEBIDAS

GASEOSAS \$3700

Línea Pepsi

AGUAS \$2800

Agua saborizada.

Agua mineral con o sin gas. \$2700

LIMONADA DE LA CASA \$6000

Jarra de limonada con jengibre y menta 500ml.

Jarra de limonada con hibiscus 500ml.



daisukiramensj



CONTACTO
264 530-8955