NA·KA·MA

RAMEN CORNER

¿QUE SIGNIFICA NAKAMA?

NAKAMA, es el término japonés para amigo, camarada, de la tripulación, aliado, compañero. En One Piece (anime japonés), este término tiene un significado más profundo. Se trata de una tripulación en barco donde cada uno de sus integrantes apoya al otro y se ayudan entre si a cumplir sus objetivos. Un **NAKAMA** nunca traiciona al otro. Cuando llamamos a alguien **NAKAMA,** estamos diciendo que es alguien muy importante para nosotros, un amigo que incluso consideramos un miembro de la familia.

NAKAMARAMEN@GMAIL.COM

@NAKAMARAMENCORNER

OTROS PLATOS

KATSUDON $590
Milanesa de cerdo rebozado en panko, sobre colchon de arroz,salsa dashi huevo, cebolla.
(Rice bowl topped with a deep-fried pork cutlet, japanese dashi sauce, egg, onions.

BIBIMBAP* $650
Cuenco de arroz con vegetales variados, carne picada de cerdo, huevo frito, cocinado sobre plato de piedra,salsa picante.
(Hot rice bowl topped with assorted veggies, egg, minced pork, sesame oil,spicy sauce)

**Bibimbap significa arroz mezclado, es un plato coreano que se come mezclando todos los ingredientes del cuenco con aceite de sesamo y picante a gusto.*

EXTRAS

ARROZ GOHAN $150
(Rice)

CHASHU $160
(Porkbelly)

AJITAMA $100
(Half Egg)

FIDEOS EXTRA $100
(Extra Noodles)

POSTRE

DOJIMA ROLL CAKE $350
Torta japonesa de masa suave y liviana con crema y frutas de estacion

BEBIDAS

AGUA/COCA/SPRITE/FANTA/LEVITE $140

KIRA 475ML [KOLSCH / RED / IPA/GINGER] $260
(Cerveza Artesanal / Craft Beer)

KIRIN 350ML $300
(Una de las cervezas más populares de Japón, lager, rubia y sabor suave y ligeramente amargo)

ORION 350 ML $300
(Cerveza japonesa de Okinawa. Sabor suave con un terminado fresco desarrollado en el clima semitropical)

SAPPORO 350ML $300
(Sabor suave a malta y algún dejo de cereal, fácil de tomar y muy refrescante.)

ANDES $190
(Cerveza nacional rubia)

SOJU 360ML $550
(Sake coreano / Korean sake)

NO COBRAMOS CUBIERTO

PROPINA NO INCLUIDA

NAKAMA RAMEN CORNER

WIFI: NAKAMA RAMEN

PASSWORD NORAMENNOLIFE

DISEÑO X @CAVEMANDG

NA·KA·MA

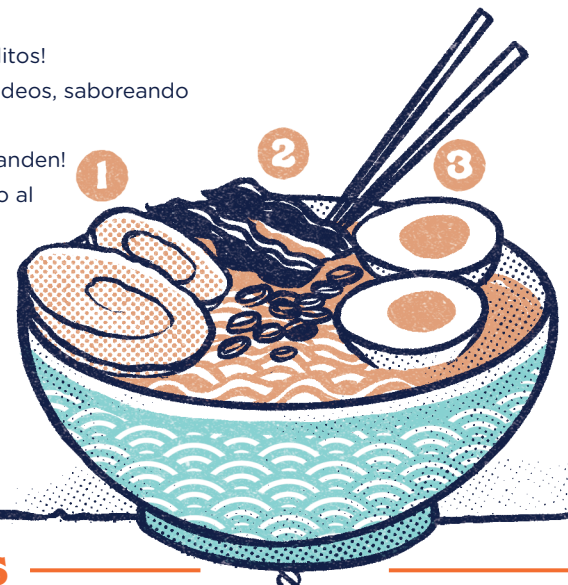
RAMEN CORNER

¿QUE ES EL RAMEN?

El ramen proviene originalmente de China y es una variación del plato llamado lamian. Después de la segunda guerra mundial los soldados volvieron con un aprecio al ramen y así se crearon restaurantes de ramen, popularizándose rápidamente y volviendolo un plato emblemático de la cocina japonesa. Actualmente se hizo popular en todo el mundo, creándose zonas de restaurantes de ramen en las ciudades de los países mas importantes como Estados Unidos y Francia. Básicamente consiste en un bowl de fideos de trigo en caldo con cocción mínima de 8 horas con diferentes toppings.

¿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 Japón no es mala educación hacer ruido al sorber los fideos, se dice que el aire ayuda a incorporar mejor los sabores, así que en Nakama podes hacerlo!
5 Los demas ingredientes se comen a gusto!, no demores en terminarlo porque el caldo se enfria.



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 japones
WAKAME Alga comestible japonesa

ENTRADAS

PORK ONIGIRI — **$190**
Bola de arroz rellena de cerdo marinado, envuelta en alga nori sellada a la sartén. 1 Unidad.
(Rice ball filled with pork)

GYOZAS 5u. — **$360**
Empanadas de cerdo, repollo y verdeo, al vapor y selladas a la sartén.
(Japanese dumpling filled with pork, cabbage, onion)

EBI FRY.5u. — **$390**
Langostinos rebozados en panko.
(Deep fried shrimps breaded in panko)

UDON

EBI UDON — **$650**
Fideos Gruesos en caldo de pescado, langostinos rebozados en panko,
ajitama, verdeo, zanahoria, nori.
(Udon noodles in dash stock, deep fried shrimps in panko, ajitama, green onions, carrot, nori)

RAMEN NARUTO (nuevo!) — **$750**
Fideos ramen en caldo de pollo y cerdo, miso, ajitama, 3 chashu,brotes,narutomaki, sesamo molido, verdeo y nori.
(Ramen noodles in chicken and pork bones broth,miso ajitama, porkbelly, green onion, sesame seeds, narutomaki, beansprouts, and nori)

RAMEN

EBI SHOYU — **$690**
Fideos ramen en caldo de pollo y cerdo, ajitama, langostinos, tomates cherrys, verdeo, sesamo , nori.
(Ramen noodle in chicken and pork bones broth, soy sauce, ajitama, shrimps, cherry tomatoes, sesame seeds, nori.)

MISO (Opcional picante) — **$650**
Fideos ramen en caldo de pollo y cerdo, miso, ajitama, cerdo picado, choclo, brotes de soja, verdeo, nori.
(Ramen noodle in chicken and pork bones broth, miso, ajitama, minced pork, beansprouts, corn, nori)

TONKOTSU — **$650**
Fideos ramen en caldo de pollo y cerdo, ajitama, chashu, algas wakame, ajo crocante, sesamo molido, verdeo y nori.
(Ramen noodles in chicken and pork bones broth, ajitama, porkbelly, green onion, sesame seeds, wakame sea weed, fried garlic and nori)

HOT BLACK GARLIC — **$690**
Fideos ramen en caldo de pollo y cerdo, salsa picante, aceite de ajo negro, verdeo, picada de cerdo tostado, ajitama y chashu.
(Ramen noodles in chicken and pork bones broth, spicy sauce, black garlic oil, ajitama, porkbelly, minced pork, green onion, nori)

VEGGIE (Opcional Picante) — **$610**
Fideos ramen en caldo de verduras, miso, ajitama (opcional), cherry, brotes,choclo,tofu, soja texturizada, verdeo, nori.
(Ramen noodles in veggie broth with miso, ajitama (optional), tofu, texturized soy, vegetables, nori)

NAKAMARAMEN@GMAIL.COM
@NAKAMARAMENCORNER

DISEÑO @CAVEMANDG

NAKAMA RAMEN CORNER