

DRINKS ★

LIMONADAS & JUGOS

ORIENTAL Menta y jengibre.	14
THAI Mango y albahaca.	14
LEMONCHII Lychee y lemongrass.	14

SENCHA Té verde.	12
FRUIT JUICE Fruta del día.	16



JARRAS DE TÉ

SENCHA - Té verde	15
OO LONG - Té azul	
ASSAM - Té negro	
JAZMÍN	
LEMONGRASS	
ANÍS	



AGUAS & GASEOSAS

SIN GAS	6
CON GAS	6
RED BULL	14

COCA COLA / ZERO	8
INCA KOLA / ZERO	8
SPRITE / ZERO	8

BIRU ★ CERVEZAS

KO SPICE	20	ORION (Japón)	26
OSAKA DRY	20	SAPPORO (Japón)	22
SIERRA ANDINA	19	TSINGTAO (China)	19
CUSQUEÑA RUBIA	14	HITE (Corea)	18



ICE ★ TEAS



CHINA PASSION Té Oolong, lychee y maracuyá.	14	PASSION BERRY Té Jazmín, maracuyá y fresa.	14
UNSHU Té Jazmín, mandarina y limón.	14	GARUDA Té Assam, naranja y mango.	14
BELIMBING Té Sencha, carambola y guanábana.	14	TUSAN Coco, guanábana y lychee.	14
BUDDHA Té Assam, mango y canela china.	14	BUBBLE TEA ICE TEAS CON PERLAS DE TAPIOCA	17
FARANG Lemongrass, piña y miel de jengibre.	14	FRUIT TOPPINGS Adiciona a tu ice tea o bubble tea fresa, mango o lychee.	5
KO SPECIAL Cebada, manzanilla, naranja y miel.	14		



★ BAR KO



SAKE ★ SOJU

KIKUSUI Junmai Ginjo 300 ml	85	CHUNG HA Korean soju 300 ml	55
NANBU BIJIN Tokubetsu Junmai 300 ml	80	SHOCHU 180 ml	55
SAYURI Nigori 300 ml	75	SHOCHU ON THE ROCKS	22
OZEKI DRY Junmai 180 ml	35		

KO ★ STYLE

Elige uno de los SIDES para acompañar

KIMCHI POT

42

Estofado coreano de cerdo, tofu y col encurtida ligeramente picante.

SWEET & SOUR CHICKEN

40

Pollo ahumado, piña, anís estrella, pimientos al wok y cashews tostados.

SEAFOOD CURRY

42

Mix de mariscos, pescado blanco, leche de coco y curry de la casa con hierbas aromáticas.

BULGOGI

46

Láminas de lomo y vegetales caramelizados a la plancha, servidos con lechugas y ají coreano.

THAI LIME FISH

42

Pescado al vapor en hojas de plátano, leche de coco y curry verde.

GARLIC CHILI SHRIMP

42

Langostinos al wok con hongos shiitake en salsa de ajo picante.

SESAME MISO

44

Salmón o atún con ajonjolí a la plancha, vegetales a la parrilla y salsa sweet miso.

TERIYAKI BEEF

44

Trozos de lomo y hongos al wok con salsa balsamic teriyaki y hojuelas crocantes.



SWEET & SOUR CHICKEN

SIDES

GOHAN

8

Arroz blanco al vapor.

GREEN SALAD

8

Mix de lechugas, pepino japonés y aliño cítrico.

KO VEGGIES

10

Vegetales al wok con ajonjolí tostado.

KO RICE

12

Arroz con vegetales al wok.

DESSERTS ★



CHOCO ICE PAO

CHOCO ICE PAO

23

Min pao crocante relleno de helado de chocolate y salsa de frutos rojos.

MANGO PUDDING

22

Semifreddo de mango, gelatina de amaretto y mix de frutas con tapioca.

BANANA ROLLS

22

Crocantes de banana caramelizada, helado de coco y coulis de mango.

MATCHA GREEN COOKIE

23

Helado de vainilla sobre galleta tibia y amelcochada de té verde con toffee de maní.

VIETNAMESE HOT CHOCOLATE

23

Mousse de chocolate caliente, helado de kion con manjar y castaña tostada.

NOODLES ★

RAMEN BATAYAKI

44

Lomo a la parrilla, fideos en mantequilla ligeramente picante y queso parmesano.

YAKIUDON

38

Fideos gruesos al wok, con salsa yakisoba, pollo, tocino y katsoubushi.

SZECHUAN BEEF

38

Fideos crocantes al wok con lomo, pack choy y frijol chino en salsa tausi.

PAD THAI

39

Clásico tailandés con langostinos al wok, limón y maní tostado.



PAD THAI

SOUPS ★



SMOKY RAMEN

SMOKY RAMEN

30

Caldo concentrado de cerdo, frijol chino al wok, huevo y pollo ahumado.

KO PHO

30

Tradicional caldo de res vietnamita con fideos de arroz, láminas de lomo y hierbas orientales.

SESAME DUMPLING

27

Caldo ligero con wantanes de pollo, hongos shiitake, col y aceite de ajonjolí tostado.

TOM KA GAI

30

Langostinos, pollo y curry tailandés con leche de coco, zucchini y hojas de albahaca.

RICES ★



BIBIMBAP

STICKY WRAP

Envuelto de arroz con castañas en hojas de plátano al vapor con pechuga de pollo en salsa de soya y anís estrella.

36

NASI GORENG

Clásico de Indonesia salteado con langostinos, huevo montado y satay de pollo en salsa de maní.

38

YAKIMESHI

Al wok con panceta char siu, tortilla de huevo, tocino a la parrilla y salsa tonkatsu.

39

BIBIMBAP

Arroz coreano en olla de piedra con salsa picante, huevo a la plancha, lomo al wok y vegetales al vapor.

39

BOWLS ★

CHIRASHI KO

Sashimi de salmón, pulpo, tamagoyaki y tobiko sobre arroz de sushi y vegetales orientales.

35

TUNA POKE

Tartar de atún, palta, pepino japonés y salsa pico de gallo asiática sobre arroz blanco.

36

VEGGIE LEMONGRASS

Arroz con vegetales al wok, hierba luisa, kion y palta con ajonjolí tostado.

34

COCONUT SHRIMP

Wok de arroz con langostinos, coco y curry tailandés con ensalada de mango y albahaca.

36



TUNA POKE

DIM ★ SUM

VEGGIE DUMPLINGS

Empanadas al vapor rellenas de vegetales al wok con salsa de soya ahumada.

15

HAR GOW

Clásicos al vapor rellenos de langostino y salsa hoisin.

17

SPRING ROLLS

Rollos crocantes de pollo asado y limón con canela china.

17

SIU MAI

Rellenos de panceta y langostino con toques de ajonjolí y spicy tobiko.

16



★ BUNS

SRIRACHA CHICKEN

Pollo crocante con ensalada de col y mayo picante.

24

MUSH & CASH

Sellados a la plancha con hongos salteados y cashews tostados.

22

IZAKAYA BURGER

Hamburguesitas de atún a la parrilla y alioli de ajo crocante en min pao frito.

27

HOISIN PORK

Chanchito asado con encurtido de pepino japonés y culantro.

26

★ SALADS

KYURI CITRUS AVOCADO

Palta, pepino japonés y tofu en aliño oriental con toque picante y limón.

26

WASABI CAESAR

Lechuga romana, pollo ahumado, crocantes de arroz y salsa cremosa con toque de wasabi.

30

VIETNAMESE BEEF

Lomo al wok, lechugas crocantes, fideos de soya, hierbas aromáticas y aliño agri dulce.

30

CRISPY ASIAN SLAW

Mix de vegetales orientales, palta, aliño cítrico y pescado empanizado.

28



VIETNAMESE BEEF

★ BITES

NORI TACO 26

En tempura, rellenos de tartar de atún, mayo chipotle y encurtidos.

FILIPINO LUMPIA 24

Rollos crocantes rellenos de cerdo y vegetales con salsa de limón.

BANGKOK WINGS 29

Alitas de pollo caramelizadas en salsa agri dulce y hierbas orientales.

GYOZA FURAI 26

Empanadas japonesas de cerdo y langostino con salsa cítrica de soya.

SPICY EDAMAME 24

Frijoles de soya al wok ligeramente picantes.

SZECHUAN PORK 32

Panceta de cerdo en salsa de ajo y pimientas con pepino asiático.

KO SHRIMP TEMPURA 32

Langostinos crocantes con miel de cítricos y phillo strips.



DRAGON TUNA

KO ★ ROLLS



NORI TACO

MANGO TROPIC 19/32

Cubierta de mango, langostinos empanizados, queso crema y agri dulce de maracuyá.

ACV 19/32

Pescado blanco por fuera, langostinos empanizados, palta y leche de tigre Ko.

CRISPY PASSION 19/32

Langostinos empanizados y queso crema, cubierto de salmón en miel de maracuyá y phillo strips.

MAKI FURAI 19/32

Salmón, palta y queso crema. Crocante por fuera.

EBK ROLL 17/29

Tempura de langostinos y queso crema, por fuera láminas de palta, salsa tare y ajonjolí tostado.

KO MAKI 17/29

Langostinos empanizados, pepino japonés y palta, cubierto de mariscos sriracha TNT.

LIME SALMON 19/32

Salmón y láminas de limón por fuera, langostinos empanizados y queso crema por dentro. Bañado en salsa teriyaki.

KANI TIGER 19/32

Cubierta de pulpa de cangrejo acevichada, relleno de langostinos, lechuga y palta.

DRAGON TUNA 17/29

Tartar de atún, pepino japonés, langostinos crocantes, palta, tare y mayo spicy.

YAKINIKU AVOCADO 17/29

Lomo a la brasa, langostinos empanizados, cebolla china crocante y crema de palta.

SAKANA KO SLAW 17/29

Pescado empanizado, palta, mix de verduras asiáticas y salsa de soya cítrica.