

Quioto

キョト

Quioto, cocina de vanguardia que lleva al límite el equilibrio de los sabores intensos de Asia.

Ambiente atrevido de música urbana que junta a jóvenes y no tan jóvenes.

Quioto un ícono de sensaciones emociones...

Bienvenidos.

TO SHARE

PARA COMPARTIR

Spring Roll | 9

Lomo de cerdo, zanahoria, col, cebolla de verdeo, pak choi, jengibre, shōyu, aceite de sésamo, sweet chili.
(2 uni.)

Pork Wantan | 9

Bondiola de cerdo, camarón, maní, gochujang, shiitake, cebolla de verdeo, alioli de wasabi, glacé de tamarindo.
(5 uni.)

Steak Tartare | 15

De res, salsa de pescado, shōyu, huevo de codorniz, albahaca, hierba buena, mostaza, chip de arroz.

Asparagus Tempura | 8 🌿

Espárragos orgánicos, tempura, horseradish sauce.

Pulpo a la Robata | 20 🔥

Almíbar de pimienta sichuan, vinagre negro, encurtido de chili y cebollín, baby choclo, shiitake, pak choi, mantequilla noisette.

Chicken Satay | 11

A la robata, chimichurri asiático, glacé de maní y chile de árbol, pepinillo, cilantro, salsa nuoc cham.

Tuna Tartare | 14

Atún rojo de Galápagos, limón sutil, shōyu, aceite de sésamo, edamame, mango verde, cracker de ajonjolí.

Asian Jalapeño Beef | 15 🔥🔥

Lomo fino al wok, marinado de shōyu y jalapeño, wrap de lechuga, alioli de jalapeño, vegetales asiáticos.

Bang Bang Crêpe | 13 🔥

Camarones crocantes, salsa bang bang, alioli de ajo negro, coco, cebollín, cilantro.

STEAMED

AL VAPOR

🔥 Pork Gyosas | 11

Bondiola de cerdo, hongo de pino, col china, camarón, shōyu, sésamo, cebollín, jengibre, salsa de chili oil
(5 uni.)

🔥 Mushroom Gyosas | 10

Shiitake, hongo de pino, hongo orejita, balsámico, aceite de oliva, alazán, albahaca thai, naranja, jalapeño, tamarindo.
(5 uni.)

🔥 Chilli Prawn Gyosas | 11

Langostino de Manabí, rempah, chile de árbol, tomates ancestrales, hojas de amaranto, yema curada.
(5 uni.)

Five-Spice Pork Bao | 11

Bondiola de cerdo, jus de five-spice, alioli de gari pink, cordial de cebollín y jengibre, alga nori, alazán.

White Fish Bao | 11

A la robata, wantán crocante, pickles de cebolla, cilantro, alioli de albahaca thai.

🔥🔥 Spicy Crispy Chicken Bao | 11

Tempura, gochujang, alioli, mango verde, cilantro, cebollín
(3 uni.)

🔥 Pork Belly Bao | 11

Panceta de cerdo, glacé char siu, alioli, maní, pickles de rábano y jalapeño, albahaca thai, cilantro.
(3 uni.)

🌿 Oyster Mushroom Bao | 9

Tempura, glacé de alga kombu, alioli, achogcha, alga nori, chips de ajo.
(3 uni.)

Chicken Mantou | 11

Frito, muslo de pollo, alioli, salsa bourbon, cilantro, hierba buena, pickles de rábano, albahaca, soya doble fermentación.

🌿 Vegano

🌿 Vegetariano

🔥 Nivel de picante

Incluye impuestos

RAW

CRUDOS

Citric Salmon | 10

Gremolata cítrica, naranjilla, shōyu, aceite de sésamo, semillas de girasol.

Fish & Coconut | 10 🔥

Pesca blanca, cítrico de coco, chili oil, encurtido, mújol, albahaca.

Kimchi & Angus | 10

Rib eye, kimchi caramelizado, ponzu, chimichurri asiático.

Spicy Tuna | 11 🔥

Atún rojo, chantilly picante, chili oil, ponzu de mandarina, aceite de oliva.



ROLLS

ROLLOS DE SUSHI

Cada rollo tiene 8 unidades.

Volcano Roll | 16

Caliente, surimi, camarón, pepinillo, aguacate, sésamo, salsa unagi, cebolla de verdeo, alioli japonés.

🔥 Tuna Brûlée | 17

Atún rojo de Galápagos, aguacate, fresa, queso crema, chili garlic, sweet chili, foie caramelizado, chimichurri.

King Prawn Marrow | 17

Langostino tempura, tuétano de res, queso crema, salsa unagi, pickles de pepinillo, espuma de ponzu, cebolla de verdeo.

Angus & Nori | 15

Lomo fino de res, aguacate, cebollín, mango verde, chimichurri, Maldon, alioli de ajo negro.

Nippon Salmon | 16

Panko crocante, salmón, camarón, queso crema, aguacate, alioli japonés, salsa unagi, sriracha, cebollín.

Pangora Noisette | 18

Camarón crocante, pangora, alioli de ajo rostizado, tokibo, pepino dulce, crema agria, mantequilla noisette, crumble de aceitunas, polvo de tomates ancestrales.

 Vegano
 Vegetariano

 Nivel de picante

Incluye impuestos

Truffled Scallops | 16

Aguacate, langostino crocante, chayote, vieira, parmesano, togarashi, beurre blanc trufado.

Surf 'n' Turf | 17 🔥

Rib eye uruguayo, manzana verde, queso crema, morrón, bernesa de vino Shaoxing, chimichurri, cebolla crocante, camarón crocante, glacé sriracha, salsa acevichada, chili flakes.

Pesca Blanca Tempura | 16

Pesca con coco, pesca blanca, salsa de mango asada, aguacate, pepinillo, kanikama, cebolla de verdeo, nori y ajo, aceite de cilantro.

Ultimate Salmon | 16 🔥

Emulsión de sriracha, salmón, extra salmón, aguacate, queso crema, salsa yakiniku, tobiko, cebolla crocante, cebollín.

Kimchi | 13 🌿 🔥

Al wok, berenjena rostizada, espárrago, queso crema de pimiento, quinua crocante, alioli de gari pink.

Crunchy Tofu | 13 🌿

Temporizado, tofu marinado, aguacate asado, encurtido thai, mermelada de mango verde, alioli japonés.



Incluye impuestos

NIGIRI

2 unidades.

Rib Eye Robata | 8

Angus uruguayo, chimichurri asiático, yema de codorniz curada, cebolla de verdeo.

🔥 Sweet & Spicy Tuna | 8

Atún rojo, chili flakes, foie caramelizado, pickles de ají, wasabi.

Smoked Salmon | 8

Crème de camembert President, mújol.

Herb Shrimp | 8

Camarón, aceite de hierbas provenzales, queso crema, Maldon.

Citric Scallops | 8

Vieira, atún rojo, mantequilla cítrica, chimichurri.

 Vegano
 Vegetariano

 Nivel de picante

SOUPS

SOPAS

Quioto Ramen | 13 🔥

Panceta de cerdo, fideo chukamen, taré, caldo dashi, huevo frito, cebollín, brotes de soya, hongo de cardo, alga nori, chili oil.

Tom Yan | 13 🔥🔥🔥

Langostinos, fideo de arroz, leche de coco, salsa de pescado, lemongrass, limón, ají panca, cilantro.

Miso Soup | 12 🔥🌿

Caldo dashi, miso rojo, tofu, vainita china, choy sum, brocolini, cebolleta, portobello baby, chilli oil, shōyu.

RICE

ARROCES

Fried Rice | 13

Arroz índico, chicharrón, camarón, huevo, cebolla de verdeo, zanahoria, arveja, cilantro, salsa de soya, salsa de ostras.

Kimchi Fried Rice | 13 🔥🌿

Arroz índico, kimchi caramelizado, huevo, gochujang, cebollín chino, alga nori, cebolla crocante, cilantro, limón.

Incluye impuestos

NOODLES

FIDEOS

🔥 Pad Thai | 14

Fideo de arroz, tamarindo, salsa de pescado, shōyu, chile de árbol, brotes de soya, maní, cebolla roja, cebollín, limón.

• Camarón | +3
• Pollo

Seafood Street Noodles | 17

Fideo de trigo grueso, calamar pota, camarón, mejillón, salsa hoisin, salsa de ostras, shōyu, vegetales al wok, brotes de soya.

🌿 Fried Noodles | 12

Fideo de trigo, shiitake, cebolla roja, brocolini, pimiento rojo, salsa de ostión, choi sum, cebolleta, shōyu.

• Camarón | +3
• Lomo

🔥🔥 Mongolian Noodles | 17

Fideo de trigo, lomo fino de res, cebolleta, jengibre, chile de árbol, ajo, broccolini, vainita, salsa de ostras, vino Shaoxing.

🔥 Drunken Noodles | 17

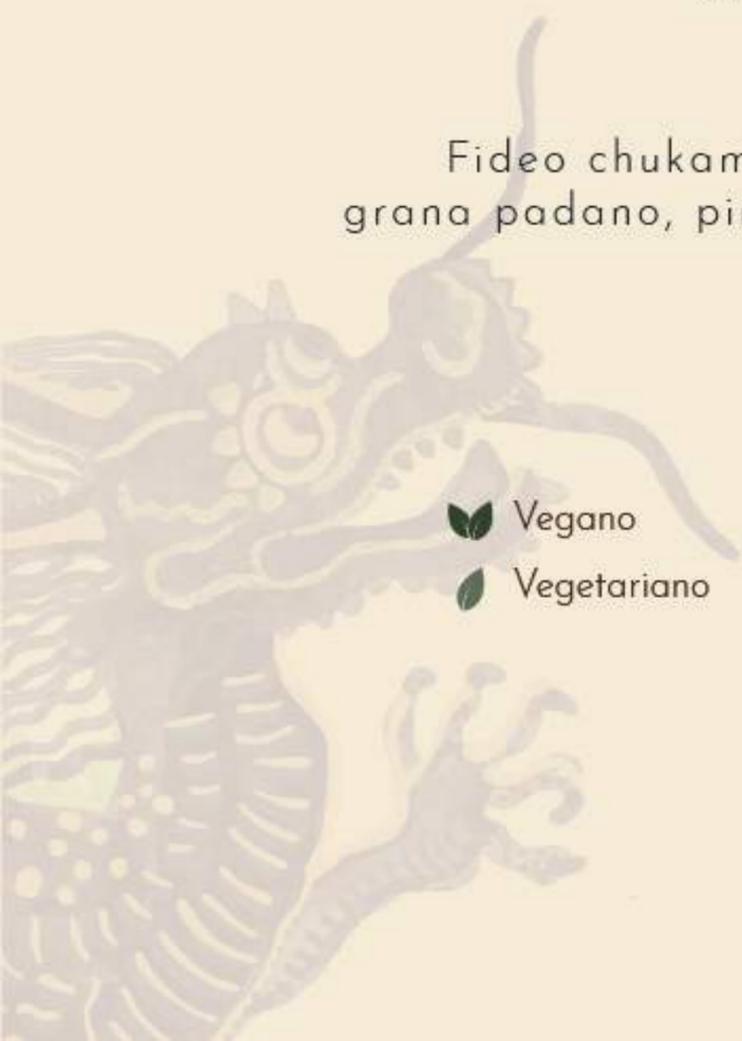
Fideo de arroz, lomo fino de res, salsa de ostras, albahaca thai, tomates ancestrales, baby choclo, cebolla, ajo.

Carbonara | |18

Fideo chukamen, pollo cantonés, yema de huevo, grana padano, pimienta sichuan, hierbas aromáticas.

🌿 Vegano
🌿 Vegetariano

🔥 Nivel de picante



ALL TIME CLASSICS

CLÁSICOS

Chicken Kung Pao | 18 🔥

Pechuga de pollo, salsa kung pao, jengibre, zuquini, chile de árbol, aceite de sésamo, cebollín, maní, arroz gohan.

Chicken Bourbon | 18

Pechuga de pollo, arroz gohan, shōyu, panela, bourbon, jengibre, ajo, vino tinto, cebolla de verdeo, ajonjolí.

Orange Crispy Chicken | 19

Pechuga de pollo, tempura, naranja, miel, shōyu, ajo, ajonjolí, cebollín, arroz gohan.

Char Siu Back Ribs | 20 🔥

Costilla de cerdo, glacé char siu, choy sum, humo de cerezo, cebollín, vainita, arroz gohan, sweet shōyu.

Tom Rim | 22 🔥🔥🔥

A la robata, langostinos de Manabí, chili oil, caramelo, agua de coco, chalotas, ajo, arroz gohan.

Thai Green Chicken Curry | 15 🔥🔥

Pechuga de pollo, agua de coco, salsa de pescado, cilantro, albahaca, jengibre, lemongrass, lima kaffir, limón, arroz gohan.

Pork Five-Spice | 16 🔥

Cocido a baja temperatura, arroz botan y jazmín, alga nori, cordial de jengibre, cebollín, ají, maní, alioli de gari pink

Incluye impuestos



ROBATAYAKI

Todos los cortes se acompañan con Quioto Fried Potatoes y glacé Yakiniku.

Picanha | 31

Black angus uruguayo
(250 gr.)

Rib Eye | 35

Black angus uruguayo
(250 gr.)

Cowboy | 48

Black angus uruguayo
(500 a 600 gr.)

Pork Belly | 22

Chicharrón de cerdo nacional
(250 gr.)

Short-Rib | 29

Black angus uruguayo
(300 gr.)

Salmon | 25

Chileno de Atlántico
(200 gr.)

Lomo Fino | 24

Nacional
(250 gr.)

SIDE DISHES ACOMPAÑANTES

Fried Mantou | 3.5

Pan brioche asiático.
(2 uni.)

Gohan Rice | 3.5

Arroz jazmín, arroz botan,
aceite de ajonjolí, sésamo negro.

Goi du du Tom | 4

Papaya verde, zanahoria, chayote,
tomate cherry, cilantro, salsa de
pescado, shōyu, maní tostado.

Choy Sum & Pak Choi | 4.5

Vegetales asiáticos al wok,
aceite de sésamo, chili oil,
jus de alga kombu,
salsa de pescado.



KIDS

NIÑOS

Escoge entre res o pollo

Kids Noodles | 11

Fideo al wok, shōyu.

Baby Yakitori | 11

Al grill, papa frita extra crispy.

DESSERTS

POSTRES

Mochi | 6.5

Mochigome, helado de temporada.

Thai Tea Crème Brûlée | 6.5

Crema, té thai, sake, azúcar brûlée.

Quioto Cheesecake | 6.5

Cheesecake tibio, helado de temporada.

Strawberries & Cream | 6.5

Sorbete de frutilla, frutillas al wok, pancake japonés, shaoxing chantilly de chirimoya, cardamomo.

Thai Ice Cream | 6.5

Helado de coco, aceite de lemongrass, garrapiñado de jengibre, almíbar de pina y ají.

White Chocolate Matcha Cheesecake | 6.5

Base de queso, té matcha brûlée, helado de chocolate blanco.

Popsicle | 6.5

Paleta de helado, ajonjolí, adzuki y jengibre, chocolate al 75 %.

Incluye impuestos



COCKTAILS QUIOTO

Soy Punch | 14

Gin - Lichye - Oolong Milk - Malbec.

Melona | 14

Soju - Melón - Mango.

Kirby | 14

Jose Cuervo - Matcha - Frambuesas - Pistacho.

San | 14

Tanqueray - Alga nori - Agua tónica.

Mimosa Sichuan | 14

Prosecco - Mandarinas - Pimienta de sichuan.

Sailor Martini | 16

Grey goose - Jazmín - Té verde - Vermut dry.

Heritage | 14

Abuelo 15 - Tamarindo - Aire de fernet.

Black Sipper | 14

Jose Cuervo - Mezcal - Sésamo negro -
Chocolate blanco.

***Asiantiki | 14**

Ron Botran 12 - Leche de coco tostada -
Pandam - Soju - Piña.

***Ichi | 14**

Tanqueray -Coco - Piña - Pandam -
Lima kaffir - Agua Tónica.

***Ni | 16**

Sake - Soju - Té verde - Limón mandarina -
Agua tónica

***Purple Corn | 14**

Jose Cuervo - Jalapeños - Maiz morado -
Toronja - Citricos.

***Opción sin alcohol \$7.5**

Incluye impuestos

SOFT QUIOTO

Koi Kiss | 6.5

Fresas - Lima kaffir - Coco - Co2.

Habu Te | 6.5

Maracuya - Oolong te - Yuzu.

Astro Boy | 6.5

Piña- Hierbaluisa - Togarashi -
Ginger beer.

Lady Pink | 6.5

Frambuesa - Leche de coco -
infusión de jamaica

Agua | 3

Splendor sin gas - Splendor con gas

Gaseosas | 4

Coca Cola Original - Coca Cola Zero -
Coca Cola Light - Fanta - Sprite

Fuze Tea | 4

Naranja | 5

Piña | 5

CLASSIC COCKTAILS

Mojito | 13

Moscow Mule | 13

New York Sour | 13

Pisco Sour | 13

Cuba Libre | 13

Margarita | 13

Tinto de Verano | 13

Gin Tonic | 13

Penicillin | 13

Bloody Mary | 13

Negroni | 13

Old Fashioned | 13

Caipirinha | 13

Aperol Spritz | 13

Paloma | 13

Incluye impuestos

no encuentras tu cocktail favorito pidelo a nuestro personal



IMPORTED BEER

Heineken | 7

Stella Artois | 7

Corona | 7

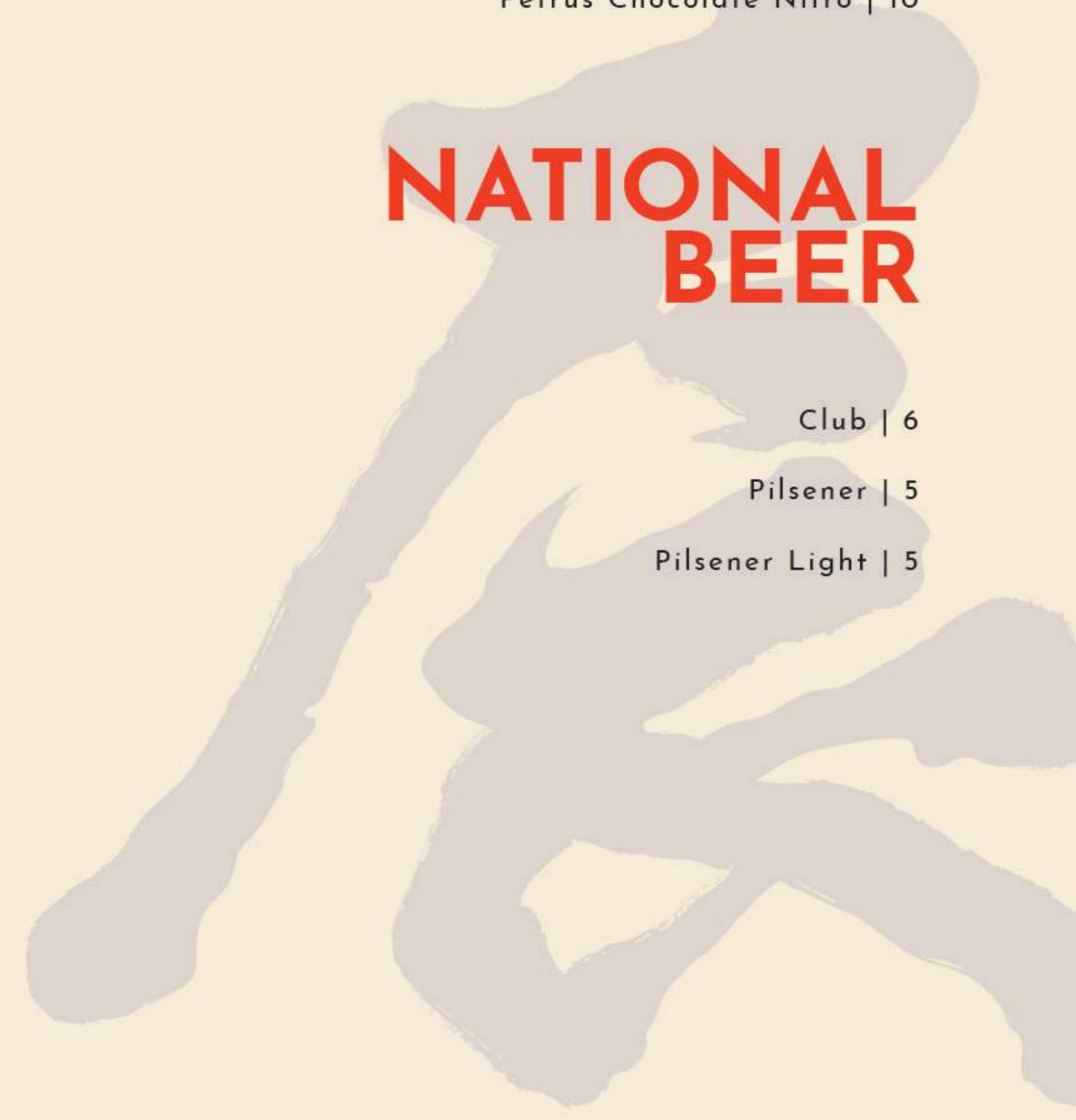
Sapporo | 7

Estrella Galicia ^{0.0} | 6

Delirium Roja | 10

Delirium Tremens | 10

Petrus Chocolate Nitro | 10



NATIONAL BEER

Club | 6

Pilsener | 5

Pilsener Light | 5

INFUSIONS

Té Chai | 4

Té Rojo Chino | 4

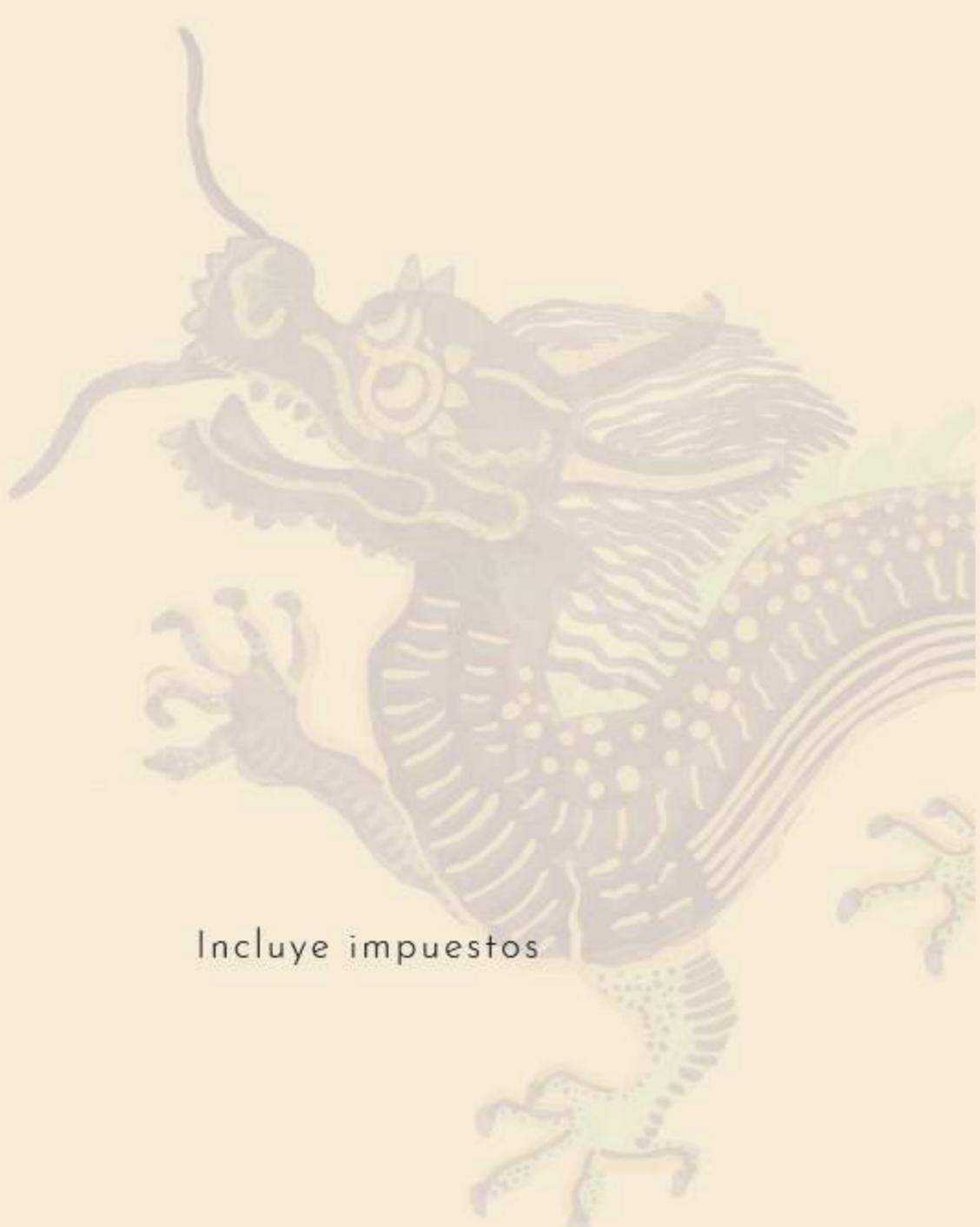
Té Bourbon Vanilla | 4

Té Rooibos | 4

Té Oolong Orange | 4
Blossom

Té Verde Shangay | 4
Lichee Jazmine

Incluye impuestos



COFFEE

Espresso | 3

Espresso Doble | 3.5

Macchiato | 3

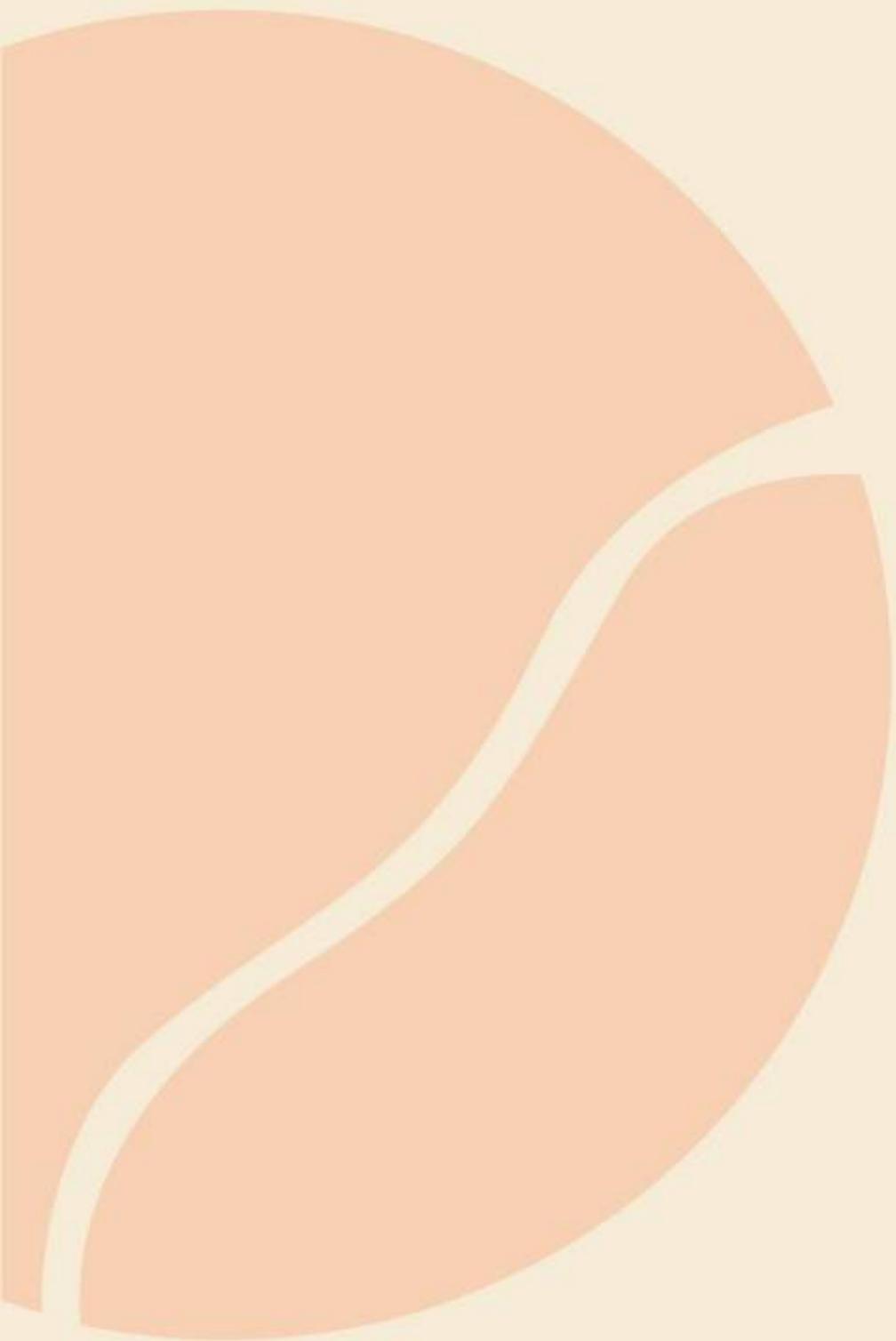
Americano | 3

Mocaccino | 5

Capuccino | 4

Iced Capuccino | 5

Iced Mocca | 5



BAJATIVOS

VERMUT ANTICA FORMULA | 12

BAILEY'S | 11

FERNET | 11

BAILEY'S SALTED CARAMEL | 11

SAMBUCA | 11

FRANGELICO | 11

AMARETTO DISARONNO | 11

KAHLUA | 8

RON

ZACAPA 12 | 17

ZACAPA 23 | 19

FLOR DE CAÑA 12 | 16

FLOR DE CANA 4 BLANCO | 11

FLOR DE CANA 4 DORADO | 11

DIPLOMÁTICO MANTUANO | 14

DIPLOMÁTICO GRAN RESERVA | 16

BARCELÓ IMPERIAL | 16

BARCELÓ ONYX | 18

Incluye impuestos



VODKA

TITOS | 16

BELVEDERE | 15

ABSOLUT | 12

TEQUILA

DON JULIO 1942 | 40

DON JULIO BLANCO | 20

DON JULIO REPOSADO | 22

CORRALEJO BLANCO | 15

JOSE CUERVO GOLD | 13

JOSE CUERVO SILVER | 13

JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA | 35

1800 CRISTALINO | 16

MEZCAL OJO DE TIGRE SILVER | 14

DESTILADOS JAPONESSES

IWAI | 13

IWAI TRADICIÓN | 16

SAKE CHOYA | 7

SAKE ZATOI | 7

*SOJU | 7

*Acompáñalo con una cerveza por \$3

GIN

ELEPHANT	E H	18
THE LONDON N°1		15
NORDES		15
TANQUERAY		13
TANQUERAY 10	C	13
TANQUERAY LONDON DRY		13
TANQUERAY SEVILLA		13
CRESPO LEGACY		11
THE BOTANIST	E H	18
MARTIN MILLERS	E H	16
CITADELLE	C	13
HENDRICK'S	E H	16
BOMBAY STAR	C	14.5
BOMBAY SAPPHIRE		11

COMBINACIONES RECOMENDADAS:

E ESPECIAS **H** HIERBAS **C** CÍTRICO **F** FRUTAL

Incluye impuestos



WHISKY

JOHNNIE RED LABEL | 7

JOHNNIE BLACK LABEL | 14

JOHNNIE DOUBLE BLACK LABEL | 16

JOHNNIE GOLD LABEL | 18

JOHNNIE GREEN LABEL | 28

JOHNNIE 18 AÑOS | 28

JOHNNIE BLUE LABEL | 60

BUCHANANS 12 | 13

BUCHANANS 18 | 28

OLD PARR | 13

JACK DANIEL'S | 14

SINGLE MALT

GLENMORANGIE THE ORIGINAL | 15

GLENMORANGIE LA SANTA | 22

GLENMORANGIE NECTAR D'OR | 25

SINGLETON 12 | 12

SINGLETON 15 | 20

MACALLAN 12 | 35



 [quioto.ec](#)

 [quioto.ec](#)

la Birreria
CORP

la Birreria
EST. 1988

blend

IGNIS

Signature

QUIOTO
キオト

 ME SO
HUNGRY