

COMIDA:



COCINA FRÍA

QUESO MAKI \$250 (10 pz)
Arroz con alga por fuera, relleno de kushiague de queso (80gr), chile toreado, queso crema, ajo frito y miel.

SHAKE YUZU MAKI \$250 (10 pz)
Arroz con salmón flameado (50gr) por fuera, con topping de yuzukosho, por dentro aguacate, queso crema, tenkasu.

SPICY TUNA MAKI \$285 (10 pz)
Arroz con ajonjolí tostado por fuera, relleno de atún aleta azul (60 gr.), negui, aguacate, tenkasu y sriracha, cubierto de salsa de anguila y salsa spicy.

Cualquier cambio en su platillo puede generar un costo adicional. Todos los alimentos se pesan en frío.

KARAOKE! KARAOKE! KARAOKE!

Good Times, Good Vibes.

(Solicita informes con nuestro staff)



COCINA CALIENTE

GYOZAS FRITAS \$185 (5 pzs – 160 gr.) *Izakaya sharing inspiration.*
Dumplings fritos rellenos de carne de cerdo y vegetales.

TAKOYAKI \$180 (140gr.)
Bolitas de harina rellenas de pulpo, cubiertas en salsa teriyaki, mayonesa spicy, kisami nori y hojuelas de pescado.

KUSHIAGE DE QUESO \$150 (3 pzs – 120gr.)
Banderillas crujientes de queso manchego acompañadas de una mayonesa spicy y salsa tonkatsu.

PAPAS GAJO CON CURRY \$185 (180 gr.)
Crujientes papas fritas, sazonados con mantequilla y ajo, acompañadas de una salsa de curry.

TSUKEMONO \$130 (170 gr.)
Encurtidos japoneses hechos con vegetales frescos y especias.

SHISHITO PEPPER \$150 (80 gr.)
Pimiento tradicional japonés frito, sazonado con aceite de ajonjolí y hojuelas de pescado.

EDAMAME SPICY \$175 (160 gr.)
Vainas de frijol de soya ligeramente picante, salteados con sal, pimienta, togarashi, sake y soya.

Platos Fuertes

YAKIMESHI KAKUNI \$185
Arroz frito con verdura (zanahoria y calabaza), huevo, panceta de cerdo (80gr.) y cebollín.

FLORES CROCANTES \$210 (5 pzs – 300gr.)
Crujientes flores de calabaza rellenas de una mezcla de queso de cabra, queso crema y nuez, rebozadas en tempura, cubiertas de una salsa agri dulce y cebollín.

OKONOMIYAKI \$220
Pizza japonesa con cerdo (80gr.), servida con mayonesa spicy, salsa tonkatsu, kisami nori, hojuelas de pescado, cebollín y benishoga (jengibre encurtido).

ALITAS TERIYAKI PICANTES \$170
Crujientes alitas de pollo (140gr.) con shishimi, bañadas en salsa teriyaki picante.

KATSU SANDO \$250
Sándwich de cerdo empanizado (150 gr.), bañado en salsa tonkatsu, kiabetsu (col encurtida), mayonesa de wasabi, mayonesa de jengibre y cebollín.

TORI SANDO \$230
Sándwich de pollo empanizado (150 gr.), bañado en salsa tonkatsu, kiabetsu (col encurtida), mayonesa de wasabi y mayonesa de jengibre y cebollín.

BACK RIB DE CERDO \$270
Costillas de cerdo cocidas muy lentamente en soya dulce (120 gr), bañadas en salsa BBQ y shishimi, acompañadas de puré de camote.

HELADO (180gr) Lychee, Azuki o Té verde \$130
*****EXTRA*** Topping mini Oreo fritas (5 pzs) \$50**
CHEESECAKE MATCHA (190gr) \$180

DIRECTORIO <i>Bares amigos</i>			
JUÁREZ		ROMA/CONDESA	
Handshake	*Chow Chow*	*Mauro*	*Café de Nadie*
Hanky Panky	*Xaman*	*Tiecán*	*Barra Lupe*
Long Story Short		*Baltra*	*Café Tacobar*
		Despacho	*Librería Valladolid*
			Rayo
			Katz
			FoMa
			Brujas
			Felina
			Limantour
			Básico
			Rubi/Bijou



THE RISING SUN JOURNAL

@KAITODELVALLE カクテルバー

Establecido en 2016 - Edición núm.10 - 2026 · CDMX



The Lucky Cat encuentra su nuevo hogar en la calle de Hamburgo, en el corazón de la Zona Rosa.

NUEVO PUERTO PARA LAS AMAS

海女
Las Amas incursionan en otras playas para encontrar nuevas perlas.



COCTELES KAITO

•AMAS. \$240 120ml

(SEDOSO, LÁCTICO, ÑAMÑAMS)) ALC (75 ML)

Vodka Grey Goose, sake, taro, coco, espuma de vainilla.

•GEISHA. \$240 190ml

(CÍTRICO, FRUTAL, REFRESCANTE) ALC (120ML)

Tequila Herradura blanco, Aperol, sake, toronja, frambuesa, vainilla, pimienta rosa, solución cítrica y sal miso.

•HAPPOSAL. \$250 195ml

(ELEGANTE, REFRESCANTE, PERFUMADO) ALC (90 ML)

Mezcal Montelobos espadín, Italicus, sake, Cocchi Americano, eucalipto, palo santo, bergamota.

•MANEKI. \$ 230 350ml

(DULCE, CREMOSO, MIAU)) ALC (90 ML)

Ginebra Bombay, sake, crema de coco, matcha, limón, calpis, soda.

•OKINAWA. \$250 170ml

(BALANCEADO, ADICTIVO, NUEZ, GALLETA, NO SÉ, ES PANDAN) (Alc 50 ml)

Bourbon Jim Beam White, oolong, pandan, sencha, yuzu, aquafaba.

•KOSEN. \$250 255ml

(ELECTRIZANTE, TANGY, VIBRANTE) ALC (105 ML)

Mezcal Montelobos espadín, Tío Pepe, sake, wasabi, piña, limón, sal miso.

•FUJI. \$230 200ml

(TROPICAL, CON NOTAS A CAFÉ, AZUL!) ALC (90 ML)

Ginebra Hendrick's, sake, Kalani, whey mango-café, ácidos, algodón de azúcar.

•UNARU. \$240 220ml

(HERBAL, CÍTRICO, FRESCO) ALC (105ML)

Ginebra Bombay, Chartreuse verde, sake, lemongrass, sencha, wasabi, verjus.

•KINOKO. \$250 110ml

(COMPLEJO, UMAMI, HERBAL) ALC (80ML)

Mezcal Ilegal joven, Carpano Classico, Chartreuse amarillo, shitake.

•HATTORI. \$250 205ml

(LIMPIO, VIBRANTE, SEZTY)) ALC (120 ML)

St Germain, Giffard jengibre, lemongrass, sake, solución cítrica.

•DARUMA. \$240 175ml

(TROPICAL, BOTÁNICO, SMASHABLE) ALC (90 ML)

Ginebra Bombay, Carpano Bitter, sake, mango, maracuyá, limón, orange bitter, albahaca.

•KAWAIIINI. \$230 120ml

(FRESCO, FLORAL, SEMISECO) ALC (60 ML)

Ginebra Bombay, frambuesa, lychee, bitter floral.

•KONG. \$240 300ml

(TIKI, HERBAL, EXÓTICO) ALC (120 ML)

Mezcal The Lost Explorer espadín, sake, Fernet Branca, piña, sésamo negro, limón, crema de banana.

•YUBARI KING. \$230 120ml

(SOUR, FRUTAL, COQUETO) ALC (75 ML)

Ginebra Puerto de Indias melón, sake, yuzu, jarabe, aquafaba, Midori, bitter herbal.

HAPPY HOUR \$130 (6 P.M. TO 8 P.M.)!!!!

•HAKU HIGHBALL. (VODKA) 300 ML (ALC 50 ML)

•TOKI HIGHBALL. (WHISKY) 300 ML (ALC 50 ML)

•ROKU HIGHBALL. (GINEBRA) 300 ML (ALC 50 ML)

•PALOMA. 300 ML (ALC 50 ML) Tequila Espolón blanco, toronja, limón.

•SHOT. MONTELOBOS ESPADÍN (ALC 50 ML)



IN LUCK WE TRUST.

HORA FERNET FERNANDITO \$130 300 ML (ALC 50 ML)

TOKI TIME トキ・タイム

•YOKO •\$250.(300ml) (alc 45 ml)
Whiskey Japonés Toki, lychee,frambuesa,
soda Thomas Henry Cherry blossom.

•ONI •\$250.(300ml) (alc 45 ml)
Whiskey Japonés Toki, matcha,
soda Thomas Henry Mango.

•KAPPA •\$250.(300ml) (alc 60 ml)
Whiskey Japonés Toki, yuzu,
Midori, Thomas Henry Ginger beer.

CLÁSICOS CON TWIST

•KOBE FASHIONED. \$250 80ml

(SPIRIT FORWARD, SECO, FAT WASH) ALC (60 ML)

Bourbon Wild Turkey, kobe y mantequilla, azúcar, Angostura.

•TIPSY BUDDHA. \$250 120 ml

(APERITIVO, HERBAL, MARTINI RELAX) ALC (90 ML)

Ginebra Roku, sake, Carpano Bianco, Black lemon bitter.

•SHISO COLLINS. \$250 200 ml

(HERBAL, LIMPIO, GASIFICADO) ALC (70 ML)

Vodka Grey Goose, St. Germain, shiso.

•KAMIKAZE. \$250 130ml

(FLORAL, LIGERAMENTE DULCE, AROMÁTICO) ALC (75 ML)

Ginebra Hendrick's, Giffard de violetas, sake, solución cítrica.

•BANANA NICE. \$250 120 ml

(REDONDO, SUTIL, BANANOSO) ALC (120 ML)

Ginebra Bulldog, Giffard Banana, sake, Carpano Bianco.

•TOKYO GARIBALDI. \$250 190 ml

(SUAVE, FLUFFY, LIGERAMENTE AMARGO)

ALC (85 ML)

Bitter Luxardo Bianco, Vodka Grey Goose, sake, naranja, matcha, calpis, coco.

•MARGARITA NEKO. \$250 130 ml

(CÍTRICO, SEDOSO, SÚTIL) ALC (75 ML)

Tequila Patrón Cristalino, Alma Finca, yuzu, kaffir, sencha, whey, sal de té verde.

•TREN BALA. \$250 100 ml

(INDULGENTE, CREMOSO, AFFOGATTO) ALC (35 ML)

Tennessee whiskey Jack Daniels, Fernet Branca, café, miso, vainilla, helado de aceite de oliva. Chocolate.

•DAIQUIRI SAN. \$250 120 ml

(CÍTRICO, HERBAL, DELICADO) ALC (60 ML)

Ron Appleton Signature, Tío Pepe, lemongrass, limón, matcha.

COCTELES FROZEN

•SNOW MONKEY NEGRONI. \$230 180 ml

(AMARGO, FRUTAL, FROZEN) ALC (80 ML)

Ginebra Bulldog, Carpano Classico, Campari, Hana lychee, Angostura.

•SNOW MONKEY COLADA. \$230 180 ml

(FROZEN, CREMOSA, MENTOLADA) ALC (35 ML)

Branca menta, Bacardí coco, piña, jarabe, limón.

•SNOW MONKEY PASSION COLADA. \$250 180 ml

(TROPICAL, FROZEN, SUAVE) ALC (60 ML)

Henessy V.S., sake, maracuyá, crema de coco, piña, Angostura.

SIN ALCOHOL

•KORI BLOSSOM. \$210 ·180ml

Soda de yuzu y té verde con helado matcha.

•YUKI BLOSSOM. \$230 ·180ml

Soda de yuzu, té verde y pandan con helado de lychee.

•DUMPLING FACE. \$210 ·180ml

Almave azul, soda, lemongrass, lychee, frambuesa, cacao bitter, Peychaud's bitter.

•COLIMA CERO. \$135 ·355ml

•THOMAS HENRY. \$120 ·200ml

Pregunta por sabores disponibles.

•AGUA. Santa Maria \$50 ·335ml

Perrier \$98 ·330ml

•MILKIS. \$85 ·250ml

Pregunta por sabores disponibles.

CERVEZAS

..... ASAHI \$160 330 ml

..... KIRIN ICHIBAN \$160 355 ml

..... ORION \$185 334 ml

..... SAPORO \$160 355 ml

CERVEZA DE BARRIL
\$160 / 390ml

(Pregunta al staff por las opciones de temporada!)

SAKE



BOMB!

\$180 150ML ALC(150 ML)
CERVEZA COLIMITA Y SAKE JUNMAI

**¡MÁS
POR EXPLORAR!**

DESTILADOS, SAKE, VINO,
CLÁSICOS, PROMOS & MERCH



YINGYANG

\$69!
SHOT

50 ML (25 ALC ML)
Bacardi Coco y crema de banana