

[entradas]

DONDOH BITES

Lomo Tartar
cebolla china, ponzu,
yema curada y crackers · 39,000

Cocktail de Camarones
al Josper, aguacate y salsa agridulce
ligeramente picante · 56,000

Salmón Tiradito
salsa yuzu-ponzu, cebolla deshidratada
y aguacate · 51,000

DonDoh Maki
jaiba ahumada, mayo picante,
aguacate y queso crema · 38,000

Hand Roll
salmón, pepino, zanahoria,
mayo su y nori · 39,000

Crispy Rice
de lomo, salmón y jaiba · 60,000

Kuro Taco
chuleta vetada de cerdo a la robata,
coriandro y mayo picante · 36,000

Pulpo Tempura
oroshi agridulce
y salsa wasabi-limón · 59,000

Gyozas
de cerdo y camarón, salsa ponzu,
aceite picante y cilantro · 45,000

Alitas Crocantes
reducción de balsámico, cilantro
y aceite de trufa · 45,000

[acompañados de 4 und. de bao buns]

FLĒSH & BUNS

Costillas de Cerdo
glaseadas, chimichurri de maní
y ajo crocante · 69,000

Asado de Tira
48 horas de cocción, salsa kalbi
y sésamo tostado · 115,000

Pesca del Día
al Josper, chimichurri de cilantro
y tártara de kimchi · 82,000

BLACK BURGER

original hamburguesa Angus en pan
negro al vapor, queso cheddar, relish
de pepino y mayo picante.
Se acompaña con papas fritas · 49,000

[carnes, pescados y mariscos a la parrilla]

ROBATA & GRILL

Panceta de Cerdo
salsa BBQ picante y sésamo tostado / 210 g. · 50,000

Entraña
mantequilla de yuzu kosho y cítricos / 200 g. · 139,000

Picaña
mantequilla gochujang, sal ahumada y limón / 250 g.
· 135,000

Lomo de Res
mantequilla de ajo, togarashi y negi / 200 g. · 72,000

Ribeye
shoyu, ajo asado, cilantro / 350 g. · 245,000

Pulpo
miso, mirin y furikake de vegetales · 125,000

Salmón
salsa ume shiso, echalotes e ikura · 89,000

Langostinos
yuzu kosho, limonaria, jengibre y cilantro · 72,000

SMOKED CHICKEN

piel de cítricos, aceite picante y shoyu.
Dondoh coleslaw
y papas crocantes · 59,000

[vegetales a la brasa]

CHARRED VEGETABLES

Berenjena
miso, togarashi y tomate confitado · 29,000

Coliflor
tártara de kimchi, sal ahumada y hierbas · 35,000

Aguacate
huevo onsen, chimichurri de almendra crocante y negi · 28,000

Puerro
salsa karashi, ajo crocante, togarashi
y salsa ranch · 28,000

Papa
leche de coco, curry rojo y cebolla china · 29,000

Lechuga
alioli de wasabi, Grana Padano,
crutones de bao negro · 29,000

[acompañamientos]

SALADS & SIDES

Pepino
sushi dressing, aceite de ajonjolí
y ají limo · 24,000

Mix Asiático
aguacate, tomate cerezo,
aliño agridulce y almendras · 24,000

Arroz al Wok
vegetales, cecina,
kimchi y albahaca · 29,000

Fideos Ramen
salteados en mantequilla, jengibre,
ajo y togarashi · 29,000

Papas Crocantes
mayo picante, cebolla china
y katsuobushi · 28,000

DONDOH SELECTION

Cortes premium aromatizados
con whisky, demiglace trufada
y mantequilla balsámica ·
(Precio sujeto a mercado
y a grado de maduración)

[postres]

SEIKA

Mousse Ahumado
chocolate, bizcochuelo de whiskey
y helado de jengibre · 32,000

Cre moso de Té Verde
helado de coco, crumble y merengue
de cardamomo · 28,000

Soufflé de Chocolate
crema de avellanas, helado de vainilla
y frutas de estación · 32,000

Crème Brûlée de Miso
crocante de cacao y sorbete de frutos rojos · 28,000

Banana Crunch
cremoso de plátano al Josper, toffee de avellana,
y helado de mascarpone · 33,000