



KONA

Cocina & Música





ADVERTENCIA DE PROPINAS

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor del cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. en este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan a todos los trabajadores (meseros, personas de cocina y cajeras) en un 100% EXIJA SU FACTURA, ESTOS PRECIOS TIENEN EL IMPUESTO AL CONSUMO INCLUIDO LA PROPINA ES VOLUNTARIA Y VALORA LA CALIDAD DE NUESTRO SERVICIO

ENTRADAS FRIAS

COLD APPETIZERS

TUNA TATAHI \$ 34.000

Lomo de atún sellado en ajonjolí, con cama de mézclum de lechuga criolla de rocoto y cebolla roja, bañado en salsa ponzu.

Sesame - crusted seared tuna loin on a bed of mixed green with rocoto and red onion salsa, drizzled with ponzu sauce

TIRADITO DE SALMON \$ 33.000

Cortes delgados de salmón fresco sobre salsa teriyaki y ponzu, topping de wakame, masago y ajonjolí.

Thin slices of fresh salmon over teriyaki and ponzu sauce, topped with wakame, massago, and sesame seeds

PESCA Y AJI \$ 31.000

Cortes delgados de pescado blanco sobre salsa a base de ají amarillo topping de cebolla y rocoto.

Thin slices of white fish over a yellow chili based sauce, topped with onion and rocoto

WAKAME \$ 25.000

Ensalada de algas.
Seaweed salad

SASHIMI DE SALMON \$ 23.000

3 cortes de pescadofresco.
Salmon sashimi: 3 Slices of fresh fish

SASHIMI DE ATUN \$ 23.000

3 cortes de atún fresco.
Tuna sashimi: 3 Slices of fresh fish

NIGUIRI DE SALMON \$ 26.000

Dos cortes de salmón sobre bola de arroz prensado.
Two slices of salmon on a ball of pressed rice

NIGUIRI DE ATUN \$ 26.000

Dos cortes de atún sobre bola de arroz prensado.
Two slices of tuna on a ball of pressed rice

BITES DE SALMON Y CANGREJO \$ 23.800

Bocados de salmón fresco, rellenos de carne de cangrejo y spicy mayo, acompañados de mézclum de lechuga y salsa ponzu.

Fresh salmon bites stuffed with crab meat and spicy mayo, served with a mesclun salad and Ponzu sauce.

NORI TACOS DE SALMON Y ATUN \$ 32.000

Tacos de nori crocantes, rellenos de salmón y atún fresco, mezclados con salsa de spicy mayo.

Crispy nori tacos filled with fresh salmon and tuna, mixed with spicy mayo sauce.

MITZU DE CEVICHES \$ 65.000

Trilogía de ceviches - pescado pulpo y camarón.
Ceviche trilogy - fish, octopus and shrimp

CRISPY RICE TUNA \$ 42.000

Osisushi de arroz crocante y tartar de atún en crema de aguacate.

Crispy rice oshizushi topped with tuna tartare and avocado cream.

ENTRADAS CALIENTES

HOT APPETIZERS

EDAMAMES NATURALES \$25.000

Habas japonesas cocidas al vapor con sal marina.
Steamed Japanese edamame with sea salt

EDAMAME PICANTE \$25.000

Habas japonesas cocidas al vapor con salsa picante.
Steamed Japanese edamame with spicy sauce

LOBSTER ROLL \$45.000

Pan Brioche Relleno de langosta al ajillo con salsa spicy mayo.
Brioche bread filled with garlic buer lobster and spicy mayo sauce.

YAHITORI DE POLLO \$32.000

Brochetas de pollo al estlo japonés a la parrilla y glaseadas con salsa a base de soya.
Grilled japanese-style chicken skewers glazed with a soy sauce -based sauce

YAHITORI DE LOMO FINO \$39.000

Brochetas de lomo al estlo japonés a la parrilla y glaseadas con salsa a base de soya.
Grilled japanese -style beef tenderloin skewers glazed with a soy-based sauce.

DUMPLING DE CERDO \$37.000

Masa japonesa rellenos de carne de cerdo y aceite de chile.
Japanese dumplings filled with pork and chili oil.

GYOZAS DE CANGREJO FRITAS \$31.000

Masa crocantes rellenas de carne de cangrejo, Acompañadas de salsa acevichada
Crispy dough filled with crab meat, served with ceviche-style sauce.

GYOZAS DE CERDO Y CAMARON AL VAPOR \$32.000

Masa japonesa rellena de cerdo y camarón, cocidas al vapor, acompañadas de salsa ponzu y aceite de chiles.

Japanese dumplings filled with pork and shrimp, steamed and served with ponzu sauce and chili oil.

TACOS CREMOSOS DE ENTRANA \$38.000

Entraña, tocineta, crema de leche.
Skirt steak, crispy bacon, creamy sauce

TACOS DE PESCA BLANCA \$36.000

Pesca blanca rebosada en tempura, mayonesa de ají amarillo, encurtido de repollo morado.
Tempura white fish, ají amarillo mayo, pickled red cabbage

SOPA MISO \$28.000

Sopa a base de miso y fondo de vegetales, con cebolla larga, champiñones, tofu y alga nori . Miso-based soup with vegetable broth, featuring scallions, mushrooms, tofu, and nori seaweed.

SOPA WONTON \$32.000

Sopa a base de fondo de res y miso, con cebollin, champiñones y wonton de cerdo.
Beef broth and miso-based soup with scallions, mushrooms, and pork wontons.

CROQUETAS DE CANGREJO Y CAMARON \$35.000

Rellenas de carne de jaiba, camarón y queso holandés, acompañados de salsa de la casa a base Kimchee y chile dulce.

Stuffed with crab meat, shrimp, and Dutch cheese, served with a house-made sauce of kimchi and sweet chili.

VEGETALES TEMPURA \$25.000

Mix de vegetales tempurizados, bañados en salsa acevichada.

Tempura-batered mixed vegetables, drenched in ceviche-style sauce.

MIX DE TEMPURAS \$90.000

Salmón, pescado blanco, langostinos tempurizados acompañados con dos salsas de la casa . Salmon, White fish, and tempura shrimp, served with two house-made sauces.

SUSHIS TRADICIONALES

TRADITIONAL SUSHIS

CALIFORNIA ROLL

Palmito de cangrejo, pepino, aguacate, queso crema, cubierto de masago y ajonjolí.
Crab stick, cucumber, avocado, and cream cheese, topped with masago and sesame seeds.

\$ 41.000

PHILADELPHIA ROLL

Salmón fresco, queso crema cubierto de aguacate y ajonjolí.
Fresh Salmon, cream cheese, avocado, and sesame seeds.

\$ 45.000

EBI SALAD ROLL

langostinos cocidos, queso crema, aguacate, topping de palmito de cangrejo y ensalada de algas.
Cooked shrimp, cream cheese, avocado, crab heart of palm topping, and seaweed salad.

\$ 45.000

SPICY TUNA ROLL

Atún fresco, Siracha, pepino, cubierto de aguacate y mayonesa japonesa.
Fresh tuna, siracha, cucumber, topped with avocado and Japanese mayonnaise.

\$ 45.000

SUSHI DE AUTOR

AUTORS SUSHI

ISLA TEMPURA \$ 45.000

Langostino, aguacate, pesca blanca con mayonesa de ají amarillo.

Prawn, avocado, white fish topped with ají amarillo mayo.

SUSHENE ROLL \$ 48.000

Langostinos, Queso Crema, Aguacate cubierto de salmón fresco flameado, bañado de salsa de la casa, a base de kimchee y chile dulce, salsa teriyaki y ajonjolí.

Shrimp, cream cheese, and avocado, topped with flame-seared fresh salmon, drizzled with a house-made sauce based on kimchi and sweet chili, teriyaki sauce, and sesame seeds.

ACEVICHADO ROLL \$ 48.000

Palmito de cangrejo, aguacate cubierto de pescado blanco y topping de ceviche de camarón, pulpo, limón, rocoto y mayonesa.

Crab stick and avocado, topped with white fish and a ceviche of shrimp and octopus, garnished with lime, rocoto, and mayonnaise.

SAITAMA ROLLS \$ 48.000

Palmito de Cangrejo, Aguacate cubierto de queso crema y camarones cocidos enteros, bañado en salsa teriyaki y togarashi .

Crab stick and avocado, topped with cream cheese and whole cooked shrimp, drizzled with teriyaki sauce and sprinkled with togarashi.

HONA CRUNCH \$ 40.000

Langostino tempura, aguacate y dinamita.

Tempura prawn, avocado and dynamite sauce.

HONA ROLL \$ 51.000

Atún fresco, palmito de cangrejo, cebollín cubierto de salmón fresco flameado, con chimichurri, bañado en teriyaki, sirasha y ajonjolí.

Fresh tuna, crab stick, and scallions, topped with flame-seared fresh salmon, chimichurri, drizzled with teriyaki, sriracha, and sesame seeds.

RINCÓN ROLL \$ 48.000

Langostinos cocidos, aguacate cubierto de queso crema, flameado con chimichurri, bañado en teriyaki y ajonjolí.

Cooked shrimp, avocado, topped with cream cheese, flame-seared with chimichurri, drizzled with teriyaki sauce and sprinkled with sesame seeds.

VOLCANO ROLL \$ 48.000

Langostinos cocidos, queso Crema, aguacate, topping de palmito de cangrejo y salsa teriyaki.

Cooked shrimp, cream cheese, avocado, topped with crab stick and drizzled with teriyaki sauce.

HIOTO ROLL \$ 48.000

Langostinos cocidos, Palmito de cangrejo, topping de tartar de salmón fresco con cebollín, aguacate y salsa tipo coctel.

Cooked shrimp, crab stick, topped with fresh salmon tartare with scallions, avocado and cocktail sauce.

DINAMITA ROLL \$ 48.000

Palmito de cangrejo, aguacate cubierto de masago, bañado en salsa teriyaki, ajonjolí y cebollín.

Crab stick and avocado, topped with masago, drizzled with teriyaki sauce, and garnished with sesame seeds and scallions.

ROLLITOS DE SALMON \$ 48.000

Arroz, salmón, queso crema mezclado con filete de anguila cortados en pequeños trozos, masago, cebollín, teriyaki, ajonjolí y togarashi.

Rice, salmon, cream cheese mixed with eel fillet cut into small pieces, masago, scallions, teriyaki sauce, sesame seeds, and togarashi.

OCTOPUS \$ 52.000

Atún fresco, palmito de cangrejo, aguacate cubierto de masago, topping de pulpo con queso crema, flameado con chimichurri y bañado en salsa teriyaki. Fresh tuna, crab stick, and avocado, topped with masago, octopus with cream cheese, flame-seared with chimichurri, and drizzled with teriyaki sauce.

TROPICAL VEGGIE ROLL \$ 38.000

Pepino, aguacate y topping de ceviche de mungo.

Cucumber, avocado, topped with mungo ceviche.

OGAZUMU ROLL \$ 52.000

Palmito de cangrejo, langostinos cocidos salsa a base de chile dulce y Kimchee, teriyaki, tanuki y cebollín chino.

Crab stick, cooked shrimp, with a sauce made from sweet chili and kimchi, teriyaki sauce, tanuki, and Chinese scallions.

FLAMING TUNA ROLL \$ 51.000

Rollo fresco de atún, mezclado de lechuga, queso crema, aguacate cubierto de atún flameado, togarashi y chimichurri, bañado en salsa teriyaki y topping de puerro crocante.

Fresh tuna roll with mixed lettuce, cream cheese, and avocado, topped with flame-seared tuna, togarashi, and chimichurri, drizzled with teriyaki sauce and garnished with crispy leeks.

EBI ROLL \$ 51.000

Rollo fresco de langostinos cocidos, queso crema, aguacate cubierto de anguila, teriyaki siracha.

Fresh roll with cooked shrimp, cream cheese, and avocado, topped with eel, teriyaki sauce, and sriracha.

POKES BOWL

BASES

Quinoa - Mix de lechuga - Arroz Japonés
Quinoa - Mixed greens - Japanese rice

HAWAIIANO \$ 45.000

Camarón, salmón, atún, kanikama, cebolla, mix de lechugas y aguacate.

Shrimp, salmón, tuna, kanikama, onion, mixed greens .

SO FRESH \$ 45.000

Camarón, salmón, atún, aguacate, edamames, mango, tomate cherry, arroz japonés y mix de lechugas.

Shrimp, salmon, tuna, avocado, edamame, mango, cherry tomatoes, Japanese rice, and a mix of lettuces.

FURUTSU \$ 43.000

Palmito de cangrejo, langostin , seaweed y mango.

Crab heart, langoustine, seaweed

TUNA Y PONZU \$ 43.000

Atún, aguacate, alga nori, lechuga, pepino, tomate cherry.

Tuna, avocado, nori, seaweed, lettuce, cucumber, cherry tomatoes

GREEN \$ 45.000

Salmón, kanikama, aguacate, langostin , pepino, seaweed, salad mango.

Salmon, kanikama, avocado, langoustine, cucumber, seaweed, salad mango

TODAS MIENTEN \$ 45.000

Atún sellado, pulpo dinamita, mango, aguacate, cebolla, mix de lechugas.

Seared tuna, octopus dynamite, mango, avocado, onion, mixed greens

FUERTES

MAN DISHES

CERDO APANADO \$ 48.000

Lomo de cerdo apanado al panko, Bañado en salsa tonkatsu, Acompañado de ensalada de papa.
Panko-breaded pork loin, drenched in tonkatsu sauce, accompanied by potato salad.

YAKI SOBA \$ 48.000

Noodles salteados con vegetales y camarones.
Noodles salteados con vegetales y camarones

ARROZ DE LANGOSTA \$ 170.000

Arroz cremoso de curry, con camarones y langostas parrilladas.
Creamy curry rice with grilled shrimp and lobster.

YAKI SOBA VEGETARIANO \$ 33.000

Noodles salteados con vegetales.
Sti-fried noodles with vegetables

ARROZ CON CERDO CHAR SIU \$ 55.000

Arroz salteado con soya y vegetales acompañado de cerdo glaseado con salsa char siu.
Sti-fried rice with soy sauce and vegetables, accompanied by pork glazed with char siu sauce

PESCADO A LO MACHO \$ 60.000

Pesca del día, bañada en ají amarillo y rocoto, con arroz de coco y patacón.
300g rump cap steak, finished with truffle butter.

KONA
Cocina & Música

YAHIMESHI MIXTO DE CARNE \$ 51.000

Arroz al Wok salteado con vegetales, carne, pollo, cerdo y huevo.

Wok-fried rice with vegetables, beef, chicken, pork, and egg.

YAHIMESHI DE MARISCOS \$ 55.000

Arroz al Wok con camarones, calamar, pulgo y langostinos.

Wok-fried rice with shrimp, squid, octopus, and prawns.

MINI COSTILLAS \$ 90.000

400 gr de Costillas en salsa Bbq de tamarindo, con dos acompañantes a elección.

400g of ribs in tamarind BBQ sauce, served with two sides of your choice.

CREMOSO DE ENTRANA \$ 120.000

Arroz cremoso de setas y panceta de cerdo ahumada, acompañada de 200gr de entraña con salsa miso.

Creamy mushroom rice with smoked pork belly, accompanied by 200g of flank steak with miso sauce.

MONGOLIA BEEF \$ 55.000

Laminas de lomo fino caramelizadas en salsa mongolia, Sobre arroz.

Thin slices of tenderloin caramelized in Mongolian sauce, served over rice.

YAHIMESHI DE POLLO \$ 51.000

Arroz al Wok con pechuga de pollo.

Wok-Fried Rice with Chicken

Breast

RAMEN

TONKATSU RAMEN \$ 60.000

Fondo de cerdo en larga cocción, ramen noodle ajitsuke tamago (Huevos marinados) cerdo cocido a baja temperatura, pak choy, cebollin chino, nori y aceite de chile .

Slow - cooked pork broth, ramen noodles, ajitsuke tamago (marinated eggs) sous-vide pork, pak choy, scallions, nori, and chili oil.

FIRE RAMEN \$ 55.000

Carne molida de cerdo picante, fonde de cerdo en larga cocción, ramen noodle, ajitsuke tamago, champiñones, cebollin y aceite de ajonjolí.

Spicy ground pork, slow - cooked pork broth, ramen noodles, ajitsuke tamago (marinated eggs) mushrooms, scallions, and sesame oil

CHICKEN FRIED RAMEN \$ 55.000

Ramen de pollo apanado, huevos marinados en soya, pak choi, cebollín chino y aceite de chiles.

Crispy chicken ramen with soy-marinated eggs, pak choi, Chinese scallions, and chili oil.

KONA RAMEN \$ 60.000

Fondo mixto de cerdo y vegetales, ajitsuke tamago panceta de cerdo, langostinos empurizados, aceite de chiles, nori y cebollin chino.

Mixed pork and vegetable broth, ajitsuke tamago (marinated eggs), pork belly, tempura shrimps, chili oil, nori, and scallions.

PARRILLA

GRILL

ACOMPAÑANTES / COMPANIONS

Ensalada fresca - Vegetales Salteados -Papas Cascos - Puré de papa rústico
Fresh salad - Sautéed vegetables - Potato wedges - Rustic - style mashed potatoes

PARRILLADA DE MARISCOS \$ 160.000

Mix de mariscos a la parrilla (Gambas, camarones, calamar, pulpo y robalo en cubos) con dos acompañantes a elección.

Grilled seafood mix (shrimp, prawns, squid, octopus, and cubed bass) served with two sides of your choice.

SALMON A LA PARRILLA \$75.000

Salmón a la parrilla, bañado con salsa de chile dulce de corozo, acompañado de arroz salteado al wok.

Grilled salmon fillet, drizzled with corozo sweet chili sauce, accompanied by wok-fried rice.

ENTRAÑA \$ 160.000

300 gr de entraña con dos acompañantes a elección.

300g of flank steak, served with two sides of your choice.

PICAÑA \$ 120.000

Corte de 300g de punta de anca mantequilla trufada.

300g rum cap steak, finished with truffle butter.

TOMAHAWK \$ 200.000

Corte de 600 gr extraídos de la costilla delantera de la res, conservando el hueso con dos acompañantes a elección.

600g cut from the front rib of the beef, with the bone intact, served with two sides of your choice.

PULPO BRASA \$ 110.000

160 gr de pulpo parrilado con chimichurri y aceite perfumado.

160g of grilled octopus with chimichurri and infused oil.

TOMAHAWK DE CERDO \$ 100.000

Corte de 500g de tomahawk de cerdo, con dos acompañantes a elección.

500g pork tomahawk cut, served with side dishes of your choice.

POSTRES

DESSERTS

CHEESECAKE JAPONES \$ 25.000

Con coulis de frutos rojos.

With red berry coulis

VOLCAN DE CHOCOLATE \$ 27.000

Torta de chocolate rellena de trufa de chocolate acompañado con helado de vainilla.

Chocolate cake filled with chocolate truffle, accompanied by a vanilla ice cream

BEBIDAS

DANHS

UINO TINTO

	PRESENTACION	PRECIOS
Ramón Bilbao Crianza - rioja españa	750 MI	\$ 180.000
Emilio moro finca resalso	750 MI	\$ 220.000
Cabernet Crianza	750 MI	\$ 220.000
Marques de vargas tempranillo	750 MI	\$ 400.000
Las Moras Reserva	750 MI	\$ 170.000
Las Moras black label malbec	750 MI	\$ 230.000
Trapiche reserva merlot - mendoza	750 MI	\$ 180.000
Cabernet sauvignon valle del maule	750 MI	\$ 300.000
Joel gott pinot noir napa valley	750 MI	\$ 230.000
Mucho + Blend	750 MI	\$ 190.000

UINO BLANCO

	PRESENTACION	PRECIOS
Ramon bilbao verdejo - rueda españa	750 MI	\$ 180.000
Mar de frades albariño	750 MI	\$ 300.000
Pazo de san Mauro albariño riox baixas	750 MI	\$ 300.000
Enate chardonay somontano españa	750 MI	\$ 250.000
Leyda reserva sauvignon blanc	750 MI	\$ 180.000
Viña tarapaca reserva chardonay	750 MI	\$ 170.000
Casa blanca		
Analivia Verdejo	750 MI	\$ 180.000

UINO ROSA

	PRESENTACION	PRECIOS
Rosado enate cabernet sauvignon	750 MI	\$ 230.000
Rosado ramon bilbao garnacha	750 MI	\$ 180.000
Rosado muga	750 MI	\$ 250.000

COPA UINO TINTO

	PRECIOS
Terra Vega Tinto	\$ 30.000
Mucho más	\$ 40.000

COPA UINO BLANCO

	PRECIOS
Terra Vega Sauvignon blanc	\$ 30.000
Alma mora Chardonnay	\$ 40.000

COPA UINO ROSADO

	PRECIOS
Terra Vega rosado	\$ 30.000

CERVEZAS

	PRESENTACION	PRECIOS
Smirnoff Ice	275 MI	\$ 20.000
Smirnoff Ice Green Apple	275 MI	\$ 20.000
Stella Artois	330 ML	\$ 18.000
Corona	330 ML	\$ 18.000
Club Colombia Dorada	330 ML	\$ 18.000
Club Colombia Negra	330 ML	\$ 17.000
Aguila Original	330 ML	\$ 15.000
Aguila Light	330 ML	\$ 15.000

BEBIDAS

	PRESENTACION	PRECIOS
Red Bull	250 ML	\$ 20.000
Red Bull Suggar Free	250 MI	\$ 20.000
Tonica mil 976 ocean	207 MI	\$ 15.000
Gatorade	500 MI	\$ 15.000
Soda Hatsu	330 MI	\$ 15.000
Té Hatsu	330 MI	\$ 15.000
Coca cola	330 MI	\$ 12.000
Coca cola Zero	330 MI	\$ 12.000
Ginger Ale	330 MI	\$ 10.000
Agua Manantial sin Gas	330 ML	\$ 10.000
Agua Manantial (Gas)	330 MI	\$ 10.000
Soda Bretaña	330 MI	\$ 10.000
Tonica Canada Dry	300 MI	\$ 10.000

LIMONADAS

	PRECIOS
Limonada Cerezada	\$ 15.000
Limonada Hierbabuena	\$ 15.000
Limonada Natural	\$ 13.000

SODAS

	PRECIOS
Soda Frutos Rojos	\$ 25.000
Soda Frutos Amarillos	\$ 25.000

COCTELES

	PRECIOS
Porn star martini	\$ 55.000
Espresso martini	\$ 55.000
Mojito	\$ 55.000
Moscow mule	\$ 55.000
Paloma	\$ 55.000
Margarita	\$ 55.000
Negroni	\$ 55.000
Mezcal negroni	\$ 55.000
Aperol spritz	\$ 55.000
Gin basil smash	\$ 55.000
Tinto de Verano	\$ 55.000

COCTELES DE AUTOR

	PRECIOS
Omotenashi	\$ 55.000
Banana san	\$ 55.000
Kaori	\$ 55.000
Kemuri	\$ 55.000
Neko	\$ 55.000
Kona	\$ 55.000
Noche Verde	\$ 55.000
Mezcal Pasión	\$ 55.000

CAFÉ

	PRECIOS
Capuccino	\$ 12.000
Café Frio	\$ 12.000
Infusiones en Té	\$ 8.000
Café Americano	\$ 8.000
Espresso	\$ 6.000

HOOHA

	PRECIOS
Sabor de Temporada	\$ 200.000



@konacartagena
 📍 **Centro histórico, Calle del Porvenir # 35 -18**
 + 57 302-2638195

ADVERTENCIA DE PROPINAS

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor del cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. en este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan a todos los trabajadores (meseros, personas de cocina y cajeras) en un 100% EXIJA SU FACTURA, ESTOS PRECIOS TIENEN EL IMPUESTO AL CONSUMO INCLUIDO LA PROPINA ES VOLUNTARIA Y VALORA LA CALIDAD DE NUESTRO SERVICIO