

KIPPU



Ramen
& Sushi



Menú Arjona

SALMÓN TERIYAKI BOWL ARROZ



Sellos ^{切符}



Platillo
picante



Platillo
saludable



Recomendación
del chef



Puede tardar
un poco más



Opción de
capeado

NOVEDADES

NUEVO

\$95.00



BAO AMAI

JPN • MXN

SABOR ORIGINAL

PROMOS



HAZ TU PEDIDO EN LÍNEA
CON EL CÓDIGO

KIPPUENCASA

Y OBTÉN UN 15% DE DESCUENTO

Aplican restricciones. Sujeto a cambios sin previo aviso, no se puede combinar con otras promociones. Válido hasta el 31 de julio de 2025.

LOS NIÑOS COMEN

GRATIS

POR CADA ADULTO QUE CONSUMA
SUSHI, RAMEN O ARROZ

Aplican restricciones. Válido para niños mayores de 2 años y hasta 12 años, sujeto al consumo de al menos un adulto.

No aplica con otras promociones o descuentos.
La comida kids no incluye juguete.



JPN • MXN

SABOR ORIGINAL

ENTRADAS

GYOZAS

Dumplings al vapor de relleno a elegir acompañado de salsa soya (5pz).

-Sirloin y cerdo \$94.00

-Camarón \$99.00

BAO PORK \$88.00

Panecillo al vapor en cocción lenta, rellenos de panceta (40gr), ligeramente picante con toque dulce acompañado de encurtidos.

KOREAN CHICKEN BAO \$99.00

Panecillo al vapor de cocción lenta, relleno de pollo (50g) bañado en salsa coreana (Salsa sticky, dulce & salada), pepino, cebolla morada, cebollín y ajonjolí.

EDAMAMES KIPPU \$82.00

Vainas de soja salteadas con ajo, jengibre y salsa de soya, espolvoreados con chile en polvo (100gr).



KOREAN
CHICKEN BAO

TAKOYAKIS

Bolitas de masa rellenas de tu ingrediente favorito, beni shōga (jengibre encurtido), col y cebollín servidas con mayonesa kewpie de la casa, salsa okonomiyaki, aonori, copos de bonito que <<bailan>>.

1/2 orden (6 pz) \$97.00

Elige 1 ingrediente

Orden (12 pz) \$160.00

Elige 2 ingredientes

Ingredientes Takoyakis

-Pulpo

-Queso

-Camarón

-Hongo Shitake

VEGETALES Y CAMARONES TEMPURA

Brochetas de camarón, varas de zanahoria, calabaza, aros de cebolla y brócoli a la tempura, acompañados de salsa de soya y aderezo chipotle.

-Solo vegetales \$95.00

-Con camarón \$115.00

KOME \$79.00

Cuadritos de arroz empanizados con atún fresco (40g), tobiko-masago y cebollín. Decorado con germinado de brócoli.

ENTRADAS

MECHUDO \$149.00

Rollitos de alga nori rellenos de camarón capeado, pepino, tampico, aguacate y kanikama spicy (4pz).

IKIGAI \$79.00

3 piezas de nigiri con un toque de wasabi y proteína de tu elección (30g).

- Camarón
- Salmón
- Atún
- Pulpo

ROKKU \$169.00

Camarones roca (150g) servidos sobre napa fresca, con cebollín picado y ajonjolí negro. Elige entre aderezo spicy o salsa Honey Hot.

POLLO KARAAGE \$129.00

Muslos de pollo sin hueso (150g) frito estilo japonés. Marinado en una mezcla de salsa de soya, sake, jengibre y ajo.

CURRICANES

Rollitos de atún y salmón rellenos de aguacate y kanikama spicy, en salsa picante (6pz).

- Mixto \$149.00
- Atún \$149.00
- Salmón \$159.00

SASHIMI

Láminas de sashimi marinadas en clamato con un toque de aceite rayú y limón. Se acompaña con aguacate, pepino y ajonjolí negro.

- Atún (70g) \$149.00
- Salmón (60g) \$169.00

ICHIGO \$79.00

3 piezas de crujientes canastitas de hoja wonton rellenas de queso Philadelphia y camarón cocido. Decoradas con germinado de brócoli.

ROLLITOS DE CAMARÓN \$119.00

2 piezas de crujientes rollitos de hoja wonton, rellenos de camarón cocido, queso Philadelphia y tampico. Acompañados de cebollín, betabel y zanahoria encurtida.



MECHUDO

ARROCES

POKSU \$195.00

Poke a base de arroz y tampico con proteínas, vegetales y aderezos a elegir, espolvoreado con ajonjolí.

Proteína

- Sirloin (60g)
- Pollo (75g)
- Panceta (80g)
- Camarón (60g)
- Atún (80g)
- Salmón (80g)

+ \$30

Vegetales

- Betabel
- Zanahoria
- Edamames
- Pepino
- Aguacate
- Cebollín
- Cebolla blanca
- Cebolla morada

Aderezos:

- Aderezo chipotle
- Aderezo spicy

Selecciona 1 proteína y hasta 6 vegetales para tu platillo.



DONBURI EDON \$180.00

Tazón de arroz con camarones (50g) capeados, panceta(80g), hojuelas de pescado, aguacate, vegetales sazonados y encurtidos, espolvoreado con ajonjolí. Acompañado con salsa de soya y aderezo chipotle.

SALMÓN TERIYAKI BOWL \$225.00

Tazón de arroz blanco con salmón (85g) glaseado en nuestra salsa teriyaki de la casa, acompañado de zanahoria encurtida, col morada encurtida, edamames, aguacate, alga nori y ajonjolí.



POKSU

ARROCES

DONBURI ATSU \$150.00

Tazón de arroz con panceta (80g) vegetales sazonados y aguacate, con aros de cebolla capeados, tampico y limón. Acompañado con salsa de soya y aderezo chipotle.

ARROZ KIPPU \$140.00

Tazón de arroz con sirloin (60g), vegetales sazonados, frijolillo y huevo, con un toque de salsa chile de árbol, coronado con betabel y zanahoria encurtida. Acompañado con salsa de soya y aderezo chipotle.



ARROZ KIPPU

JPN • MXN

KOREAN CHICKEN & RICE \$145.00

Tazón de arroz blanco con pollo (100g) cubierto en salsa coreana (Salsa sticky, dulce & salada), zanahoria encurtida, pepino, cebolla morada, cebollín y ajonjolí.

TEPPANYAKI ARRACHERA \$189.00

Arrachera asada a la plancha (200g) con mantequilla y un toque de aceite rayu con cebollin. Acompañado de arroz blanco (100g), brócoli, cebolla, calabaza y zanahoria con un toque salsa de soya.



KOREAN CHICKEN
& RICE

SABOR ORIGINAL

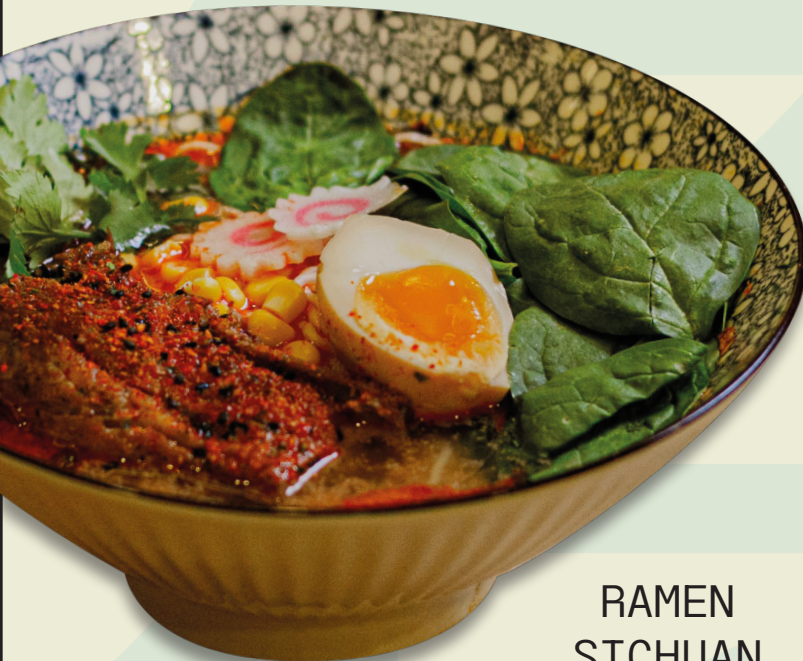
RAMEN

RAMEN SICHUAN \$249.00

Fondo Torigara (de pollo) mezclado con pasta de chile sichuan y sésamo que le dan un picante característico, acompañado de una jugosa y carnosita costilla de cerdo de cocción lenta (150gr aprox.), espolvoreada con shichimi togarashi, espinaca troceada, huevo, cilantro, granos de elote amarillo y naruto.

RAMEN HIYOKO \$209.00

Fondo Torigara (de pollo) infusionado con una pasta picante de ajo mezclado con miso, soja fermentada con chile y otros aromáticos.
Pechuga de pollo (90g) ligeramente picante, frijolillo, cilantro, cebollín, beni shoga y huevo.



RAMEN
SICHUAN

RAMEN HARY \$189.00

Fondo tonkotsu curry, fideos, panceta (140g), bock choy, huevo cocido y cebollín, acompañado de brochetas de camarón (2pz) y salsa chile de árbol.

RAMEN KANTO \$205.00

Fondo tonkotsu curry con un ligero picosito, fideos, bock choy, hongo shiitake, zanahoria y betabel encurtido y gyozas a elegir.

RAMEN NIBOSHI MD \$179.00 CD \$215.00

Fondo tonkotsu curry, fideos, bock choy, panceta crispy (MD 90g/CD 140g), huevo cocido, hongo shiitake, zanahoria y betabel encurtido, cebollín y salsa coreana picante.

RAMEN CLÁSICO MD \$165.00 CD \$195.00

Fondo shoyu, fideos, panceta (MD 90g/CD 140g), espinaca, cebollín, huevo cocido, shiitake, alga nori y salsa chile de árbol.

RAMEN CHISU MD \$189.00 CD \$235.00

Fondo tonkotsu, fideos, frijolillo, bock choy, chistorra, panceta (MD 90g/CD 140g), huevo cocido y gyoza de res y cerdo (1pz) acompañado de vegetales tempura, salsa de soja y salsa chile de árbol.

RAMEN

RAMEN KIOTO \$205.00

Fondo Tonkotsu curry con ligero picosito, fideos, panceta troceada a la plancha (90g), espinaca, naruto beni shoga, zanahoria encurtida y ajonjolí negro.

RAMEN CHIBA \$199.00

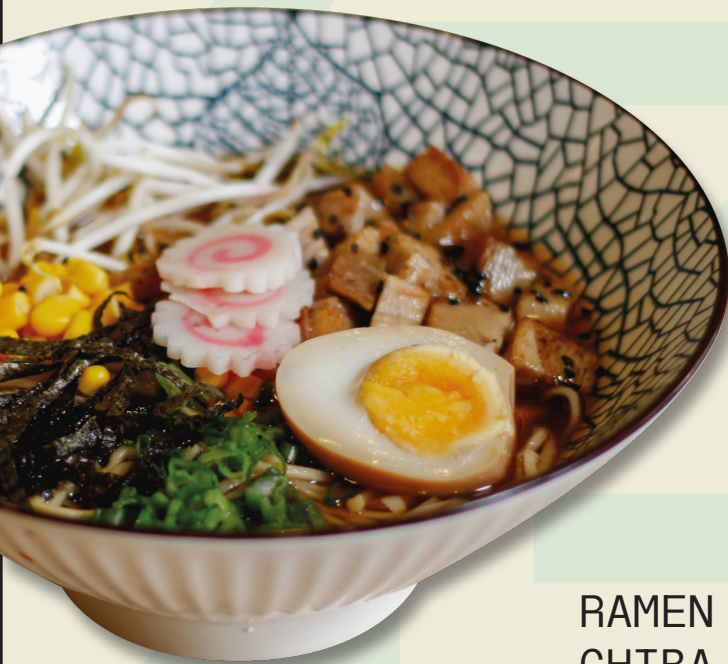
Fondo shoyu, fideos, panceta troceada a la plancha (90g), naruto, alga nori, huevo, frijolillo y cebollín.

RAMEN KARAAGE \$209.00

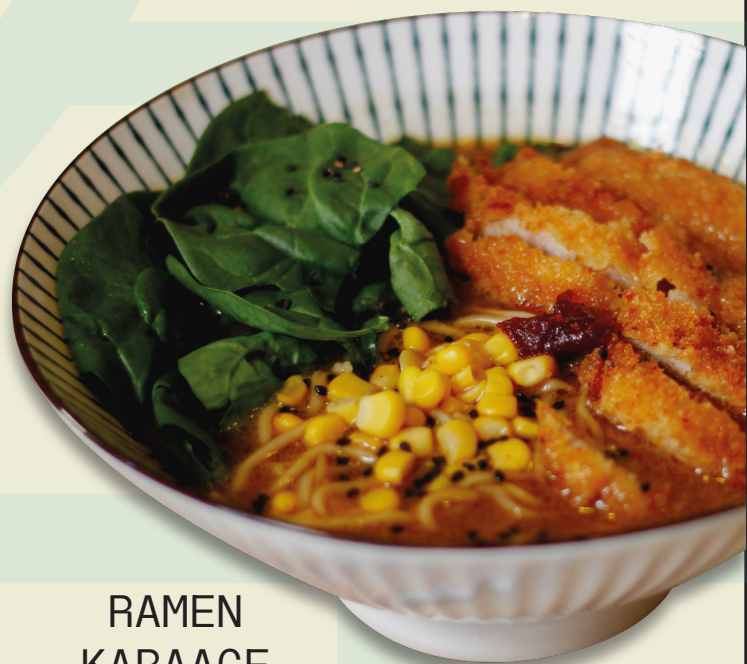
Fondo Tonkotsu curry con ligero picosito, fideos, pollo karaage crispy (75g), espinaca, elote amarillo y pasta coreana picante.

RAMEN CHIFUDO \$195.00

Fondo torigara y miso con ligero toque de chiles con fideos, camarón (60g), pulpo (35g), alga nori, naruto, elote, col morada y cebollín.



RAMEN
CHIBA



RAMEN
KARAAGE

SUSHI

CLÁSICOS

BAKUDAN \$140.00

Arroz cocido relleno de sirloin marinado(60g), tampico, Philadelphia y zanahoria encurtida. Cubierta con tempura crujiente, aguacate y ajonjolí blanco.

YAI-MARU 12pz \$129.00

Por dentro: Philadelphia, tsuma de pepino, surimi y alga nori.

Por fuera: Tampico, camarón cocido, pulpo, ajonjolí blanco, aguacate y un toque de salsa de anguila.

UMI 12pz \$129.00

Por dentro: Philadelphia, tsuma de pepino, aguacate, Sirloin marinado, camarón cocido, arroz y alga nori.

Por fuera: Tempura crujiente



TOKITO

JPN • MXN

ESPECIALIDADES

TOKITO 8pz \$169.00

Por dentro: Salmón fresco, aguacate, tsuma de pepino, queso Philadelphia, arroz y alga nori.

Por fuera: Tempura, piel de salmón dorada, chile serrano, sriracha y spicy rayú, coronado con cebollín fresco.

NANAMI 8pz \$149.00 12pz \$169.00

Por dentro: Salmón, aguacate, tsuma de pepino, queso Philadelphia, arroz y alga nori.

Por fuera: Atún y salmón fresco, aderezado con rayú y sriracha, decorado con cebollín.

KYURI 8pz \$185.00

Por dentro: Rollo de pepino con tampico, atún fresco, callo de perla y aguacate hass.

Por fuera: Tobiko y ajonjolí negro, decorado con un toque especial.

GAMAN 8pz \$149.00 12pz \$189.00

Por dentro: arroz, kanikama (2pz) tempura, aguacate, alga nori, tsuma de pepino y philadelphia.

Por fuera: Atún, Spicy rayú y Tobiko.

 Empaniza tu rollo x \$15

SABOR ORIGINAL

SUSHI

TORA 8pz \$175.00

Por dentro: Kanikama tempura, callo de perla (15g), aguacate, alga nori, tsuma de pepino y philadelphia.

Por fuera: Arroz, ajonjolí blanco tostado y ajonjolí negro, cubos de atún spicy (60g) y aguacate, coronado con tobiko y cebollín.

YAZEI 8pz \$159.00 12pz \$195.00

Por dentro: Camarón tempura, tampico spicy, aguacate, alga nori, tsuma de pepino, philadelphia y Togarachi.

Por fuera: Arroz con un topping de kanikama spicy, tobiko y tanuki de vegetales

OKANE 8pz \$149.00 12pz \$179.00

Por dentro: Tampico spicy, camarón, aguacate, alga nori, tsuma de pepino y philadelphia.

Por fuera: Arroz, aderezo spicy, tobiko y cebollín.

UKIYO 8pz \$159.00 12pz \$189.00

Por dentro: Camarón tempura, aguacate, alga nori, tsuma de pepino y philadelphia

Por fuera: Arroz cubierto de ajonjolí negro, Kanikama, Salsa de anguila spicy.

Empaniza tu rollo x \$15

KIBOU 8pz \$149.00

Por dentro: Arroz, Tobiko, aguacate, tsuma de pepino y philadelphia.

Por fuera: Alga nori, mayonesa japonesa de la casa, camarón empanizado bañado en salsa de anguila spicy y mezcla de ajonjolís.

NIJI 8pz \$159.00 12pz \$195.00

Por dentro: Camarón tempura, tsumas de pepino y queso philadelphia.

Por fuera: Arroz forrado con láminas de atún, salmón, pulpo, callo de perla y aguacate. En la parte de arriba tanuki de verduras.

FUTOMAKI 6pz \$169.00 12pz \$199.00

Por dentro: Arroz, camarón cocido, atún, salmón, callo de perla, pulpo y kanikama.

Por fuera: Tobiko y cebollín picado.



YAZEI

KIDS

RAMEN KIDS \$154.00

Fondo shoyu, Fideos, tocineta ahumada (40g) elotitos, cebollín, huevo, Naruto y alga nori.

¡Incluye una sorpresa!

SUSHI KOMODO \$165.00

Sushi empanizado relleno de Philadelphia, aguacate o pepino y una proteína a elegir entre:

- Sirloin marinado (75g)
- Pollo marinado (50g)
- Camarón (30g)
- Tampico (50g)

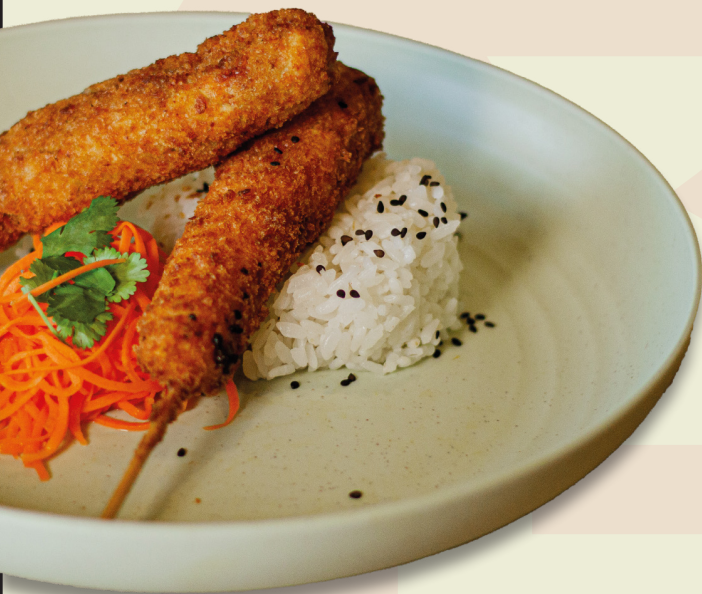
¡Incluye una sorpresa!

KUSHIKATSU \$164.00

Dos piezas de brocheta empanizadas a elegir entre pollo marinado (50g) y queso mozzarella, acompañadas de zanahoria y servidas con salsa anguila, mayonesa japonesa o cátsup.

Pídelas con papas a la francesa o arroz blanco.

¡Incluye una sorpresa!



KUSHIKATSU



RAMEN KIDS

POSTRES

UDO \$95.00

Nieve de vainilla con frutos rojos, mermelada de frutos rojos, espolvoreada con almendras.

CHEESECAKE JAPONÉS \$95.00

Rebanada de pastel de queso suave y esponjoso que parece una nube, ¡te hará temblar!

CHEESECAKE LOTUS \$125.00

Rebanada de cheesecake suave y cremosa, con un toque crujiente de galleta Lotus.

BAO AMAI \$95.00

Bao frito con un suave relleno de nieve de vainilla, bañado con Nutella y espolvoreado con almendras.

TAIYAKIS \$109.00

Dos piezas de panecito japonés con forma de pez. Acompañado de nieve de vainilla y trozos de fresa natural.

Elige el relleno:

-Mermelada de fresa

-Cajeta

-Nutella

OBAKO \$95.00

Hoja wonton crujiente rellena con plátano macho con canela, azúcar mascabado y queso Philadelphia. Coronado con una bola de nieve de vainilla, decorado con azúcar glass, cáscara de plátano macho frito, fresa natural y una hoja de hierbabuena.



BAO AMAI

BEBIDAS

BOBA TEA

- Matcha Milk Tea (450ml) **\$80**
- Taro Milk Tea (450ml) **\$80**
- Chai Milk Tea (450ml) **\$85**
- Ice Latte Coffee (450ml) **\$85**
- Tapioca Brown Sugar Milk (450ml) **\$85**
- Brown Sugar Black Milk Tea (450ml) **\$80**

BEBIDAS REFRESCANTES

- Té refill **\$49**
- Té (1 lt) **\$75**
- Limonada mineral (470ml) **\$55**
- Limonada (470ml) **\$45**
- Coca cola/light (600ml) **\$45**
- Agua natural (500ml) **\$30**
- Topo chico (600ml) **\$50**
- Ramune (200ml) **\$92**

CAFÉ

- Americano Nespresso (230ml) **\$59**
- Capuccino (350ml) **\$59**

SAKE Y BEBIDAS CON ALCOHOL

- Sake bomb **\$154**
- Shot de sake (60ml) **\$100**
- Soju, pregunta por sabores (360ml) **\$275**
- Botella de sake nami Jamnai tradicional (750ml) **\$1,100**

MICHELADA - **\$40**

Michelada con toque picante, acompañada de tarugo (no incluye cerveza).

KOHILLO - **\$120**

Licor 43, espresso con toque de limón y pocky de chocolate.

KOHILLO KIPPU - **\$140**

Sake, espresso con crema de coco con toque de naranja y pocky de chocolate.

CERVEZA NACIONAL (355ml)

- Indio **\$45**
- Ultra Amstel **\$50**

CERVEZA JAPONESA (355ml)

- Sapporo **\$130**

EXTRAS

- Panceta extra (90gr) - **\$40**
- Fideo - **\$30**
- Huevo (1/2 pz) - **\$15**
- Vegetal - **\$15**
- Alga Nori - **\$15**
- Pollo (60gr) - **\$40**
- Camarón (45 gr) - **\$40**
- Aderezo - **\$15**
- Bola de nieve - **\$20**

Culiacán
MEX.

KIPPU



Ramen
& Sushi

Instagram: @kippu_mx

Facebook: Kippu MX

Tiktok: @kippu_mx

Arjona:

Bldv. Mario López Valadez #1439
casi esquina Blvd. Universo

Campero:

Bldv. Pedro Infante #3000 Jardines
Tres Ríos, en Ceiba.