

The logo for Tanoshii Japanese Cuisine & Bar is centered within a large, textured gold circle. The word "Tanoshii" is written in a white, elegant script font, with a small red and white circular emblem integrated into the letter 'o'. Below the name, the words "JAPANESE CUISINE & BAR" are written in a smaller, white, sans-serif font.

Tanoshii
JAPANESE CUISINE & BAR

和洋折衷
食文化

The background of the entire page is a dark, textured navy blue. It features a large, stylized illustration of a Japanese wave, reminiscent of the Great Wave off Kanagawa. The wave is rendered with intricate, concentric gold and dark blue lines, creating a sense of movement and depth. The top of the wave curls over on the left side, while the bottom of the wave spreads across the bottom of the frame.

楽しい

VER MENÚ | VIEW MENU





山形県

楽しい

EL ÉXTASIS DE COMER
THE ECSTASY OF EATING

TANOSHII” (楽しい), UN TÉRMINO JAPONÉS QUE SIGNIFICA “AGRADABLE” O “DIVERTIDO”, EL SECRETO DE LA ALEGRÍA Y EL PLACER. EMBÁRCATE EN UN VIAJE PARA DESCUBRIR TANOSHII A TRAVÉS DE NUESTRA COCINA JAPONESA DE FUSIÓN. DELEITA TUS SENTIDOS Y DESCUBRE EL VERDADERO UMAMI.

TANOSHII” (楽しい), A JAPANESE TERM THAT MEANS “ENJOYABLE” OR “FUN”. THE SECRET TO JOY AND PLEASURE. EMBARK ON A JOURNEY TO DISCOVER TANOSHII THROUGH OUR FUSION JAPANESE CUISINE. TREAT YOUR SENSES AND REVEAL THE TRUE UMAMI.



前菜

ENTRADAS FRÍAS

COLD APPETIZERS

EDAMAME

Vainitas de frijol de soya, sal marina y limón.

Soya bean pods, sea salt and lemon.

\$ 24.000

TUNA TATAKI

Cortes de atún rojo encostrado en sésamo, acompañado con alga wakame, miga japonesa crocante, masago y salsa ponzu.

Slices of bluefin tuna crusted in sesame, served with wakame seaweed, Japanese crunchy crumbs, masago and ponzu sauce.

\$ 49.000

TUNA TARTAR

Aderezo de soya japonesa, sésamo, cebollín, limón, aguacate y perlas de mango.

Japanese soy dressing, sesame, spring onion, lemon, avocado and mango pearls.

\$ 45.000

SEAWEED SALAD

Alga wakame, Kanikama, cubo de pescado mixto, ikura, aguacate, mostaza, miel, unagui y salsa Naomi en cesta de de hoja de arroz.

Wakame seaweed, Kanikama, mixed fish cube, ikura, avocado, mustard, honey, unagui and Naomi sauce in a rice leaf basket.

\$ 44.000

SAKE SALAD

Salmón fresco, lechugas, mango, cebolla, maní, edamame, hierbabuena, cilantro y vinagreta thay.

Fresh salmon, lettuce, mango, onion, peanuts, edamame, mint, coriander, cilantro and thay vinaigrette.

\$ 42.000



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



PICANTE
SPICY

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, por favor alerte a su mesero antes de realizar su pedido.
If you have any allergies or intolerances, please alert your waiter before placing your order.

VER MENÚ | VIEW MENU

サラダ

ENTRADAS CALIENTES

HOT APPETIZERS

EBI CRISPY

Langostinos crocantes con salsa de chile dulce.

Crispy prawns with sweet chilli sauce.

\$ 48.000

CRISPY RICE

Roll de arroz frito, tartar de salmón, ikura, aguacate, salsa unagui y fuji.

Fried rice roll, salmon tartar, ikura, avocado, unagui and fuji sauce

\$ 42.000

SALMÓN CRUJIENTE

Envuelto de salmón en tempura, kani, queso crema philadelphia, hilos de arroz y salsa unagui. Cortado en 6 piezas

Salmon tempura wrap, kani, philadelphia cream cheese, rice threads and unagui sauce. Cut into 6 pieces.

\$ 45.000

GYOZAS DE CERDO

Dumpling rellenos de cerdo y vegetales.

Dumpling stuffed with pork and vegetables.

\$ 39.000

SPRING ROLL DE VEGETALES, SALMÓN O CHONTADURO

Acompañado de relish de pepino y menta.

Accompanied with cucumber and mint relish.

\$ 39.000



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



PICANTE
SPICY

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, por favor alerte a su mesero antes de realizar su pedido.
If you have any allergies or intolerances, please alert your waiter before placing your order.

VER MENÚ | VIEW MENU



スープ
SOPAS
SOUPS

MISOSHIRU

Sopa de frijol de soya con tofu, fuero wakame, cebollín y sésamo mix.

Soya bean soup with tofu, wakame, spring onion and sesame mix

\$ 30.000

 TANOSHII SOUP

Calamar, mejillones, bisquet, pescado del día y vegetales.

Squid, mussels, fish of the day and vegetables.

\$ 39.000

 RAMEN

Panceta de cerdo, pasta ramen, cebolla, alga nori, togarash, huevo, shitake y aceite de cebolla larga.

Pork belly, ramen paste, onion, nori seaweed, togarash, egg, shitake and long onion oil.

\$ 34.000

スープ
CEVICHES
CEVICHES

 CEVICHE
GYOKANUI

Cortes de pescado, mariscos, cilantro, cebolla morada, pimentón, maíz cancha, tostada de plátano acompañado de aderezo picante nikkei.

Cuts of fish, seafood, coriander, red onion, paprika, corn, plantain toast with spicy nikkei dressing.

\$ 52.000



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



PICANTE
SPICY

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, por favor alerte a su mesero antes de realizar su pedido.
If you have any allergies or intolerances, please alert your waiter before placing your order.

VER MENÚ | VIEW MENU



メインディッシュ

NIGIRI

NIGIRI

Cortes de pescado fresco sobre arroz (2 piezas)
Fresh fish cuts on rice (2 pieces).

SAKE	<i>Salmón / Salmon</i>	\$ 36.000
GRAVLAX	<i>Salmón gravlax / Gravlax salmon</i>	\$ 39.000
MAGURO	<i>Atún / Tuna</i>	\$ 39.000
TAKO	<i>Pulpo / Octopus</i>	\$ 42.000
EBI	<i>Langostino / Prawn</i>	\$ 42.000
MASAGO	<i>Caviar de arenque / Herring caviar</i>	\$ 35.000
IKURA	<i>Caviar de salmón / Salmon caviar</i>	\$ 59.000
HAMASHI	<i>Atún de cola amarilla / Yellowtail tuna</i>	\$ 75.000
UNAGI	<i>Anguila / Eel</i>	\$ 65.000
PESCADO BLANCO	<i>Corvina / White Fish</i>	\$ 35.000



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



PICANTE
SPICY

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, por favor alerte a su mesero antes de realizar su pedido.
If you have any allergies or intolerances, please alert your waiter before placing your order.

VER MENÚ | VIEW MENU

スープ

SASHIMI

SASHIMI

Cortes de pescado fresco (7 piezas)
Fish cuts (7 pieces)

SAKE	<i>Salmón / Salmon</i>	\$ 56.000
MAGURO	<i>Atún / Tuna</i>	\$ 52.000
TAKO	<i>Pulpo / Octopus</i>	\$ 65.000
HAMASHI	<i>Atún de cola amarilla / Yellowtail tuna</i>	\$ 75.000
UNAGI	<i>Anguila / Eel</i>	\$ 68.000
GRAVLAX	<i>Salmón curado / Curated salmon</i>	\$ 65.000



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



PICANTE
SPICY

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, por favor alerte a su mesero antes de realizar su pedido.
If you have any allergies or intolerances, please alert your waiter before placing your order.

VER MENÚ | VIEW MENU



寿司



ROLLOS CLÁSICOS

CLASSIC ROLLS

CALIFORNIA

Arroz, nory, kanikama, masago, pepino y aguacate.
Rice, nori, kanikama, masago, cucumber and avocado

\$ 45.000

DINAMITA

Aguacate, pepino, masago y mezcla de kanikama y mayonesa japonesa.

Avocado, cucumber, masago and kanikama mix with Japanese mayonnaise

\$ 45.000

SPICY TUNA

Atún, tobiko rojo, pepino, aguacate, topping de mezcla de atún flameado con salsa Spicy roll picante.

Tuna, red tobiko, cucumber, avocado, tuna mix topping flamed with spicy Spicy roll sauce

\$ 48.000

EBI ROLL TEMPURA

Camarón en tempura, pescado blanco, queso crema, cebollín, aguacate y salsa unagui (Roll apanado).

Shrimp tempura, white fish, cream cheese, scallion, avocado and unagui sauce. (Breaded roll)

\$ 44.000

ROCK AND ROLL

Aguacate, anguila, pepino y cebollín, bañado en salsa unagui tibia.

Avocado, eel, cucumber and spring onion, dipped in warm unagui sauce

\$ 54.000



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



PICANTE
SPICY

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, por favor alerte a su mesero antes de realizar su pedido.
If you have any allergies or intolerances, please alert your waiter before placing your order.

VER MENÚ | VIEW MENU

CRISPY SHRIMP

Masago, aguacate, pepino, camarón en tempura acompañado de salsa unagui.

Masago, avocado, cucumber, shrimp tempura served with unagui sauce

\$ 48.000

PHILADELPHIA

Salmón ahumado, queso crema, aguacate y pepino.

Smoked salmon, cream cheese, avocado and cucumber

\$ 45.000

OJO DE TIGRE

Salmón, kanikama, atún, masago, aguacate y queso philadelphia acompañado de salsa de caviar picante.

Salmon, kanikama, tuna, masago, avocado and philadelphia cheese served with spicy caviar sauce

\$ 56.000

TIGER ROLL

Salmón, masago, aguacate y cebollín, bañado en salsa unagui (Roll apanado).

Salmon, masago, avocado and spring onion, dipped in unagui sauce (Breaded Roll)

\$ 44.000

ALASKA

Salmón, queso philadelphia, aguacate y cebollín.

Salmon, philadelphia cheese, avocado and chives

\$ 42.000

SALMON SKIN

Piel de salmón, pepino, cebollín, aguacate y queso crema.

Avocado, onion, cucumber, and cream cheese

\$ 42.000



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



PICANTE
SPICY

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, por favor alerte a su mesero antes de realizar su pedido.
If you have any allergies or intolerances, please alert your waiter before placing your order.

VER MENÚ | VIEW MENU



寿司



ROLLOS DEL ITAMAE

ITAMAE ROLLS

TSUNAMI

Salmón ahumado, masago, anguila tostada, aguacate, cebollín, queso crema, topping de crema de wakame y salsa unagui. (Roll apanado).

Smoked salmon, masago, toasted eel, avocado, spring onion, cream cheese, wakame cream topping and unagi sauce (breaded roll).

\$ 62.000

CRAZY KANI

Salmón apanado, hamashi, cebollín, topping de kanikama, hilos de arroz y graten de masago.

Breaded salmon, hamashi, spring onion, kanikama topping, rice threads and masago gratin.

\$ 66.000

TAKOYAKI

Queso philadelphia, kanikama, aguacate, langostino rebozado con coco y topping de tako marinado en especias japonesas, bañado en salsa cítrica de la casa.

Philadelphia cheese, kanikama, avocado, coconut battered prawns and topping of tako marinated in Japanese spices, bathed in our house citrus sauce.

\$ 62.000



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



PICANTE
SPICY

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, por favor alerte a su mesero antes de realizar su pedido.
If you have any allergies or intolerances, please alert your waiter before placing your order.

VER MENÚ | VIEW MENU

TANOSHII ROLL

Langostino, kanikama, queso crema, queso mozzarella, aguacate, salsa de kanikama, pulpo y salsa de chili.

Prawn, kanikama, cream cheese, mozzarella cheese, avocado, kanikama sauce, octopus and chilli sauce.

\$ 64.000

SARO ROLL

Atún, salmón, hamashi, masago, mayonesa picante, topping de atún y salmón ahumado. (Roll flameado).

Tuna, salmon, hamashi, masago, spicy mayonnaise, tuna topping and smoked salmon (flamed roll).

\$ 68.000

PLANTAIN ROLL

Langostinos apanados, anguila rostizada, queso philadelphia, aguacate, topping de plátano maduro bañado en salsa unagi.

Breaded prawns, roasted eel, philadelphia cheese, avocado, ripe banana topping with unagui sauce.

\$ 62.000



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



PICANTE
SPICY

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, por favor alerte a su mesero antes de realizar su pedido.
If you have any allergies or intolerances, please alert your waiter before placing your order.

VER MENÚ | VIEW MENU



天ぷら巻

PLATOS ESPECIALES

SPECIAL DISHES



SUSHI PIZZA

Arroz, crema de cangrejo, salmón ahumado, queso fundido, aguacate, wakame, ikura acompañado de salsa unagui, mostaza miel y salsa Naomi.

Rice, crab cream, smoked salmon, melted cheese, avocado, wakame, ikura with unagui sauce, honey mustard and Naomi sauce

\$ 42.000

ARROZ CANTONÉS MIXTO

Arroz al wok, cebollín, pimentón, albahaca, cilantro, champiñón, cebolla, raíz china, huevo, pollo y camarón.

Wok rice, scallion, paprika, basil, coriander, mushroom, onion, Chinese root, egg, chicken and shrimp

\$ 42.000

ARROZ CON POLLO AL CURRY

Pollo, cilantro, ajo, leche de coco, cebolla, pimentón, marañón servido con arroz jazmín.

Chicken, coriander, garlic, coconut milk, onion, paprika, cashew served with jasmine rice

\$ 40.000



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



PICANTE
SPICY

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, por favor alerte a su mesero antes de realizar su pedido.
If you have any allergies or intolerances, please alert your waiter before placing your order.

VER MENÚ | VIEW MENU

 **ARROZ VEGANO
CON TOFU**

Tofu, hongo shitake, champiñones, pimentón, cebolla y leche de coco servido con arroz jazmín.

Tofu, shitake mushroom, mushrooms, paprika, onion and coconut milk served with jasmine rice

\$ 35.000

 **COSTILLA
KOREANA**

Costilla de cerdo baby back, salsa de chile picante, espinacas, raíces chinas marinadas y arroz salteado con vegetales.

Baby back pork rib, spicy chili sauce, spinach, marinated Chinese root vegetables and stir-fried rice with vegetables

\$ 52.000

SOBA

Cantonés mixto / Pollo al curry / Res.

Cantonese Mixed / Chicken curry / Beef.

\$ 35.000



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



PICANTE
SPICY

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, por favor alerte a su mesero antes de realizar su pedido.
If you have any allergies or intolerances, please alert your waiter before placing your order.

VER MENÚ | VIEW MENU



デザート

POSTRES

DESSERTS

HELADO FRITO

Helado tempura con salsa de frutos rojos.

Tempura ice cream with red fruit sauce

\$ 23.000

DAIFUKU MOCHI

Pastelito japonés de arroz glutinoso relleno de mousse chocolate servido con helado de fresa.

Japanese glutinous rice cake filled with chocolate mousse served with strawberry ice-cream

\$ 23.000

PASTEL DE TÉ MATCHA

Esponjoso de té verde relleno con crema pastelera y frutos del bosque, helado de té matcha sobre crocante de jengibre.

Green tea sponge filled with pastry cream and berries, matcha tea ice cream on ginger-bread crumble.

\$ 23.000

TEMPURA DE BROWNIE

Brownie en tempura con salsa de jengibre y helado de stracciatella.

Tempura brownie with ginger sauce and stracciatella ice cream

\$ 23.000



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



PICANTE
SPICY

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, por favor alerte a su mesero antes de realizar su pedido.
If you have any allergies or intolerances, please alert your waiter before placing your order.

VER MENÚ | VIEW MENU

ALERGIAS

Si usted padece o posee alguna inquietud referente a alergias algún alimento, por favor alerte a su mesero antes de ordenar. Consumir carnes, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, puede incrementar su riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos.

PROPINA

Advertencia de propina: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% DEL VALOR DE LA 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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina en este establecimiento de comercio. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: en Bogotá: 5920400 PBX: 5870000 Ext. 1190/1191, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165.

Todos nuestros precios incluyen impuestos.

ALLERGIES

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood shellfish or eggs may increase your risk of food borne illnesses.

TIP

Consumers are informed that this business establishment suggests its user a tip corresponding to 10% of the total check amount, with you may accept, reject or modify, according to your assessment of the service given. At the time of requesting your check, instruct your server whether you wish such value to be included on the check or point out the amount you would like to give as a tip. If you find any inconvenience with the tip charge, please contact the Helpline of the Superintendence of Industry and Trade to file your claim at the following phone number: In Bogota 5870000 Ext. 1190/1191, for the rest of the country, toll free number: 018000 910165.

All our prices include taxes.

