



REPUBLIC[®]

ASIAN FOOD & SUSHI BAR

Entradas

- **EDAMAME**

Frijol de soya al estilo japonés.

\$9.9

PULPO A LA PARRILLA

Con lechugas asiáticas, tomate cherry y vegetales en salsa balsámica.

\$38

CREAMY CAMARÓN

Camarones tempurizados en fécula de maíz, en una salsa de ginebra, mango y mayonesa japonesa, con chips de plátano y yuca.

\$28

THAI SPRING ROLLS

Rollitos rellenos de pollo y vegetales frescos, servidos con chutney de mango.

\$18

CALAMARES THAI

Apanados en panko (harina oriental) con salsa de mayonesa japonesa.

\$24

GYOZAS JAPONESAS

Rellenas de pollo o lomo y vegetales frescos, con salsa de soya y jengibre.

\$19

- **GYOSAS VEGETARIANAS**

Rellenas de queso tofu, shitake, maní, jalapeños, pimienta, y lechuga bok choy.

\$14

- **EGG ROLLS VEGETARIANOS**

Deliciosos rollos crujientes rellenos de vegetales, pasta vermicelli y hierba menta; acompañado de salsa agridulce.

\$17

Ceviches

TAKO

Ceviche de pulpo, tilapia, dados de aguacate, tomate cherry, cebolla y cilantro en una vinagreta de wasabi, servido en canastas de patacón.

\$34



CORVINA

Corvina fresca marinada en leche de tigre, limón de Castilla y cilantro; con pico de gallo, jalapeños, cebolla ocañera y aceite de oliva; acompañado de chips de plátano.

\$ 29

PASSION FRUIT

Dados de salmón macerados en leche de tigre a base de maracuyá, con picado de jalapeños, cebolla ocañera y cilantro; acompañado de chips de plátano.

\$ 29

SALMÓN

Deliciosa mezcla de salmón en trozos con aguacate, marinado en aceite de oliva, limón y mayonesa japonesa; acompañado de chips de plátano.

\$29

Ensaladas

CAMARÓN SPICY

Lechugas asiáticas mixtas con camarones crocantes, dados de mango y aguacate en vinagreta Samurai ligeramente picante con marañones.

\$28

ENSALADA DE TOFU ●

Ensalada con trozos de tofu, papaya biche, shitake, uchuvas, cebolla ocañera, pepino europeo y cilantro bañados en una salsa agridulce.

\$19.9

Al Wok

POLLO MANDARÍN

Crocantes trozos de pollo apanado en panko (harina oriental) acompañados de vegetales con zanahoria y mango confitados en salsa de mandarina y pescado.

\$32

CERDO AGRIPICANTE

Cerdo al estilo hindú con mezcla de champiñones, chiles, maní y lychees con una deliciosa salsa ligeramente ácida, dulce y salada.

\$38

LOMO DE RES AL CILANTRO

Jugosos trozos de lomo de res salteados en salsa de jengibre, cilantro, soya, limón, maíz tierno, tomate y julianas de papa.

\$36

LANGOSTINOS EBI COCO

Langostinos en tempura de panko, coco y jengibre, con una salsa suave de maracuyá acompañado de vegetales salteados.

\$39

CORVINA AL CURRY

Deliciosos cubos de pescado blanco salteados al wok en una salsa a base de leche de coco, vegetales frescos, salsa de pescado y ostras.

\$42

PESCADO AL VAPOR

Pescado blanco preparado al vapor con vegetales frescos y vinagreta de tomate y albahaca.

\$42



CURRY VERDE DE POLLO

Trozos de pollo salteados al wok con jengibre, vegetales frescos, leche de coco y curry verde ligeramente suave, dulce, picante y aromatizado.

\$32



CURRY ROJO DE LOMO

Deliciosos fileticos de lomo salteados al wok con vegetales, curry rojo en leche de coco con sabores ácidos, dulces y picantes y aromas a menta.

\$36

Parrilla

CORVINA BANGKOK

Corvina al estilo tailandés, sellada al horno sobre un puré de papa criolla y uchucas, bañada en una salsa ácida, dulce y picante.

\$42

SALMÓN EN SALSA DE UCHUVAS

Delicioso filete de salmón a la parrilla en salsa de uchucas y espárragos con vegetales salteados al wok.

\$44

CORVINA AL HORNO

Crujiente filete de pescado blanco al horno acompañado de vegetales a la parrilla con tomate cherry bañado en una deliciosa salsa cremosa de leche de coco, cilantro y maní.

\$42

PORK CHOPS

Jugosas chuletas de cerdo a la parrilla con una cremosa salsa encebollada, acompañadas de arroz vegetariano al wok.

\$36.9

B.B.Q. RIBS

Exquisitas costillas de cerdo ligeramente marinadas en garam masala, cubiertas en una salsa al estilo thai suave en picante, acompañadas de arroz vegetariano al wok.

\$36

BEEF TERIYAKI

Laminas de lomo de res a la parrilla acompañado de vegetales ligeramente tempurizados, bañado en un glasé de salsa teriyaki.

\$38

POLLO AL CILANTRO

Crujiente pechuga de pollo a la parrilla en una suave salsa de cilantro y leche de coco con vegetales salteados al wok.

\$32



SALMÓN YANG

Filete de salmón a la parrilla, bañado con vinagreta de mango y cilantro, acompañado de arroz de sushi.

\$44

STEAK PIMIENTA SZECHUAN

Jugosos medallones de lomo res encostrados en pimienta szechuan con tomates al horno, en una cremosa salsa de jerez.

\$38.9



Todos nuestros platos a la parrilla y al wok a van acompañados de arroz blanco, suave y aromatizado.

Arroces

ARROZ REPUBLIK

Salteado al wok con vegetales frescos, langostinos y calamares, en salsa de ostras y pescado.

\$38

ARROZ FRITO AL ESTILO CANTONÉS

Una combinación de sabores, salteado al wok con camarones, pollo y vegetales frescos en salsa de ostras, soya y ajonjolí.

\$38

YAKIMESHI

Frito al estilo japonés, con pollo o cerdo, vegetales frescos y huevo, en salsa de soya.

CERDO O POLLO \$34

EL VIETNAMITA

Salteado al wok con calamares, camarones, vegetales frescos y bañado en una salsa de leche de coco y azúcar de palma.

\$38

CHILE RICE

Frito con trozos de lomo de res, vegetales salteados al wok y frijol de soya, ligeramente picante en salsa de soya y ostras.

\$34

ARROZ FRITO VEGETARIANO

Al wok con vegetales frescos, champiñones y maíz, salteado en sake y salsa de soya. *(Con tortilla de huevo opcional)*

\$28





Ramen

REPUBLIK RAMEN

Sopa con láminas de lomo o pollo, pasta ramen y vegetales frescos en aceite de ajonjolí picante.

Lomo \$36 Pollo \$29

SALMÓN MISO RAMEN

Filete de salmón a la parrilla servido sobre una cama de pasta ramen y vegetales, con un fino caldillo de sopa de miso.

\$44

PANCETA RAMEN

Sopa con láminas de panceta de cerdo marinada y cocida en salsa de soya, vegetales frescos y shitake; aromatizada con aceite de ajonjolí, ligeramente picante.

\$29

Noodles

PAD THAI

Deliciosos noodles de arroz salteados al wok con pollo, camarones, vegetales frescos y maní; aromatizados con jengibre y albahaca en una salsa de tamarindo, ostras y limón.

\$37

STIR FRIED NOODLES

Deliciosos cubos de tofu salteados al wok, con tallarines de arroz, vegetales frescos, salsa de ostras, nam pla, soya, y aceite de ajonjolí.

\$28





● **CAMARÓN**

Con camarones crocantes picantes bañados en una salsa ahumada; acompañado con vegetales, seaweed salad y arroz de sushi.

\$33

Poke

MIXTO

Atún y salmón marinados en salsa poke; acompañados de pepino, aguacate y arroz de sushi.

\$42



Makis



SHISEKI
Tartar de atún, salmón y pargo con jalapeños, cebolla y aguacate envuelto en masago y sesamo blanco y negro.

\$27.9



RECOMENDADO
Tempurizado y bañado en salsa teriyaki relleno de pargo rojo, queso crema y ajonjolí.

\$24



OJO DE TIGRE
Rollo con atún, salmón, palmito, masago y salsa dinamita

\$26.9



CALIFORNIA
Palmito de cangrejo, pepino y aguacate cubierto con masago y sesamo blanco y negro.

\$24



PHILADELPHIA
Salmón y queso crema.

\$20



RAINBOW
Relleno y cubierto en atún, pargo rojo, salmón y aguacate.

\$26.9



TOKIO

Langostino tempura, albahaca y queso crema, cubierto con aguacate y salsa teriyaki Republik.

\$24.9



KRUNCHY

Ligeramente apanado en panko, relleno de queso crema, masago, palmito de cangrejo, aguacate y pepino.

\$24



INARI

Langostino crispy, chile fresco, lechugas asiáticas y mayonesa japonesa cubierto con salmón parrillado.

\$26.9



SAMURAI

Salmón cubierto con vegetales crocantes y mayonesa japonesa.

\$26.9





1. KAMARON

Rollo cubierto de anguila, relleno de camarones salteados, aguacate, cebolla y cilantro, bañado en salsa de ají amarillo.

\$30

2. ACEVICHADO

Rollo relleno de aguacate y salsa sriracha con ceviche de camarón, maíz, cilantro, suero costeño y togarashi.

\$ 26

3. REPUBLIK

Tilapia tempurizada y queso crema cubierto en salmón con salsa teriyaki de la casa.

\$26



SAKE
Salmón
\$14

MAGURO
Atún
\$16

UNAGUI
Anguila
\$22

EBI
Langostino
\$16

KANI
Palmito de cangrejo
\$10

Nigiri



AKITA
Salmón & Atún
\$44



MATSUE
Salmón, atún,
langostinos
y pargo.
\$46



CHIBA
Salmón
\$44

Chirashi



BANANO TEMPURA con helado de vainilla \$10.9



FLAN DE COCO \$10.9



WONTONS rellenos de queso y arequipe, con helado vainilla \$10.9



CHEESECAKE DE MARACUYÁ \$10.9



MOUSE DE CHOCOLATE con crema y fresas \$10.9



PANAKOTA con frutos rojos \$10.9

Buen Provecho.

**Si nos quieres seguir apoyando,
comparte este menú.**

Estamos preparados con todas las medidas de seguridad para acompañarte desde nuestras sedes y a domicilio, además si recoges tu pedido te damos el **20% de descuento.**

**La Magia
de Asia
llega hasta
dónde estés**

310 304 92 44

SALITRE

Av. Calle 26 #69b-53 Local 5 & 6

CENTRO INTERNACIONAL

Transversal 6 No. 27-50



Advertencia 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, 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 reparten en el 100% de los trabajadores del restaurante.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria para que radique su queja a los teléfonos: En Bogotá, 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional 018000- 910165

*Los precios son en miles de pesos

Síguenos en  @REPUBLICRESTAURANTE  @REPUBLICBOGOTA

republikrestaurante.com

