





Bienvenidos a Kai La Caleta

*Un moderno restaurante Izakaya
situado en el centro de La Caleta.*

*Los restaurantes Izakaya en Japón,
son conocidos como bares donde los
amigos se reúnen para beber algo
después del trabajo. Tradicionalmente,
en un Izakaya el estilo de comida es
en pequeñas porciones, comparables
a los bares de tapas españoles.*

*Kai La Caleta moderniza la idea de un
Izakaya y eleva la experiencia utilizan-
do productos españoles y japoneses
de alta calidad, en conjunto con una
lista de sakes y vinos excelentes.*

*La comida en Kai La Caleta, está basa-
da en la cocina japonesa con toques
de sabores peruanos. Nuestra cocina
está inspirada por la cocina Nikkei,
especialmente de los inmigrantes
japoneses asentados en Perú. Basán-
dose en los conocimientos de cocina
japonesa y peruana, Kai La Caleta se
inspiró para compartir una amplia
variedad de platos meticulosamente
diseñados para usted.*

PEQUEÑOS placeres

OSTRA FRESCA DEL DÍA (1 UND)	7€
<i>Servida al natural (limón) o con salsas nikkei del chef.</i>	
EDAMAMES AL VAPOR	7€
<i>Espolvoreado con sal de escamas.</i>	
EDAMAMES PICANTES	9.50€
<i>Al wok con ajo, chili y salsa picante Coreana.</i>	
MINI TACO DE SOLOMILLO (1 UND)	9.50€
<i>Al estilo chifa y cremoso de aguacate.</i>	
MINI TACO DE SALMÓN (1 UND)	9.50€
<i>Aguacate, huevas tobiko y mayo lima.</i>	
MINI TACO DE GUACAMOLE (1 UND)	7.50€
<i>Tomate, cebolla, cilantro, lima aceite, sal y pimienta.</i>	
MINI AREPA RELLENA DE AJÍ DE GALLINA (1 UND)	5€
<i>Pollo desmenuzado en salsa de ají amarillo con una ligera emulsión de aguacate y cilantro.</i>	
CROQUETA DE CHAMPIÑONES (1 UND)	3.50€
<i>Shiitake, Champiñones, Salsa de Roccoto, Chips de Batata.</i>	
PAN BAO DE PATO (1 UND)	9€
<i>Pepino encurtido y salsa Hoisin.</i>	
PAN BAO VEGETAL (1 UND)	8€
<i>Miso berenjena, con sésamo y hierba buena.</i>	
GYOZAS DE CERDO (6 UND)	18€
<i>Con salsa Tozasu.</i>	
GYOZAS VEGETALES (6 UND)	18€
<i>Con salsa Tozasu.</i>	
LANGOSTINOS CREMOSOS	19.50€
<i>En salsa cremosa ligeramente picante.</i>	
COSTILLAS DE CERDO	15€
<i>Cocinadas a baja temperatura 24h y glaseadas con salsa barbacoa japonesa.</i>	
CALAMARES	18€
<i>Lima y mayo jalapeño.</i>	
ENSALADA DE TOFU	16€
<i>Mezcla de lechuga, algas marinas y queso crema.</i>	
ENSALADA DE PATO	21€
<i>Mezcla de lechuga y vinagreta de Hoisin.</i>	
TEMPURA VEGETARIANA	19€
<i>Cremoso de aguacate y salsa ponzu.</i>	
TEMPURA DE LANGOSTINOS	21€
<i>Acompañado con una Salsa Tentsuyu.</i>	

PASIÓN por el crudo

CEVICHE CLÁSICO DE PESCA DEL DÍA	26€
<i>Cebolla morada, batata y maíz peruano.</i>	
CEVICHE NIKKEI	26€
<i>Akami, Leche de tigre nikkei, Chalota encurtida, Pepino, Daikon, Batata crujiente, Brotes de Cilantro.</i>	
TARTAR DE ATÚN PICANTE	32€
<i>Cebolleta, huevas de salmón, crujiente de tempura y mayo Kimchi.</i>	
O-TORO TARTAR	36€
<i>Cebolleta, ponzu, yema de huevo hecha a baja temperatura y trufa.</i>	
TARTAR DE SALMON	28€
<i>Salmon curado, salsa miso, espuma de ají amarillo, aguacate, cebollino.</i>	
TIRADITO DE LUBINA SALVAJE	25€
<i>Gel de ponzu, cremoso de aguacate, trufa y crujiente de tempura</i>	
TIRADITO DE ATÚN Y VENTRESCA	28€
<i>Con una emulsión de ají amarillo, cebolla encurtida y batata dulce.</i>	

Nuestra barra NIKKEI

NIGIRI NIKKEI (1 UND)	
SALMÓN IKURA	6€
AKAMI HUANCAÍNA	6.50€
CHU-TORO ROCOTO	7€
O-TORO FOIE TARE	7.50€
VIEIRA TRUFA	5€
ANGUILA TARE FOIE	6€
PESCADO BLANCO ACEVICHADO	6€
SOLOMILLO CHIMICHURRI DE SHISO	6€
HUEVO DE CODORNIZ	5€

Nuestra barra NIKKEI

NIGIRI CLÁSICO (1 UND)

AKAMI	6€
CHU-TORO	6.50€
O-TORO	7€
SALMON	6.50€
PESCADO BLANCO	5€
VIEIRA	7€
CARABINERO	32€

SASHIMI (3 UND)

O-TORO	22€
CHU-TORO	20€
AKAMI	18€
SALMON	16€
PESCADO BLANCO	16€
VIEIRA	17.50€

SASHIMI Y NIGIRI MORIAWASE

SASHIMI 2 VARIEDADES <i>Selección del Chef (6 Piezas).</i>	25€
SASHIMI 3 VARIEDADES <i>Selección del Chef (9 piezas).</i>	35€
NIGIRI 2 VARIEDADES <i>Selección de Chef (4 Piezas).</i>	20€
NIGIRI 3 VARIEDADES <i>Selección del Chef (6 Piezas).</i>	28.50€

SUSHI VEGETARIANO (6-8 PIEZAS)

NIGIRIS VEGETARIANOS <i>Selección del Chef 3 Variedades (6 Piezas).</i>	24€
URAMAKI VEGETARIANO <i>Tempura de vegetales con aguacate y sesamo con miso berenjena por fuera (8 Piezas).</i>	21€
FUTOMAKI VEGETARIANO <i>Aguacate, Batata, Pepino, Hallumi en papel de soja (6 Piezas).</i>	22€

HOSOMAKI (6 UND)

ATUN	15€
SALMON	12€
PEPINO	9€
AGUACATE	10€
SALMÓN PICANTE	13€
TEMPURA ROLL	
CEVICHE TEMPURA ROLL	15€

URAMAKI (6-8 UND)

ATÚN PICANTE <i>Aguacate, Pepino por dentro. Sésamo y atún picante por fuera, Spicy mayo. (6 Piezas).</i>	25€
SALMON <i>Aguacate pepino y queso crema por dentro. Salmon flambeado por fuera con Kimchi Mayo. (6 Piezas).</i>	24€
CALIFORNIA <i>Aguacate, Cangrejo con kimchi mayo y huevas de Tobico por fuera. (8 Piezas).</i>	23€
LOMO SALTADO <i>Tomate, cebolla, chips de papas con solomillo y foie flambeado por fuera. (8 Piezas).</i>	26€
O-TORO <i>Pepino y aguacate por dentro, y toro flambeado con foie, gel de ponzu y cebolleta por fuera. (8 Piezas).</i>	27€
TEMPURA DE LANGOSTINOS <i>Langostinos, cebollino, aguacate con roccoto mayo, y salsa Fuji. (8 Piezas).</i>	23€

FUTOMAKI (8 PIEZAS)

SALMON DE TEMPURA <i>Salmon y aguacate por dentro frito en panko con salsa teriyaki.</i>	24€
KAI CRUJIENTE <i>Soft shell crab con aguacate, pepino y salmon en tempura.</i>	26€

SABORES al fuego del Wok

NOODLES YAKISOBA DE POLLO Y LANGOSTINO 24€
Con vegetales al estilo nipón.

LOMO SALTADO 28€
Lomo alto salteado al wok con cebolla roja tomate, aji amarillo, papas, acompañado de arroz.

CHAUFA DE MARISCOS 28€
Arroz salteado al wok con verduras (Pimiento rojo y edamames) Mariscos (langostinos, calamar y pulpo) y huevo a baja temperatura.

CHAUFA DE POLLO NIKKEI 26€
Con pollo marinado, verduras acompañado con un huevo cocinado a baja temperatura y un toque de trufa.

CHAUFA VEGETARIANO 19€
Tofu, pimiento rojo, ajo, jengibre, calabacín, edamame, setas shimeji y un toque de trufa.

SETAS SALTEADA 18€
Setas con verduras al Wok.

PESCADOS Y MARISCOS al grill

PULPO AL GRILL 26€
Marinado en salsa anticucho sobre una crema de coliflor.

LUBINA AL GRILL 30€
Sobre un pepián de maíz peruano y cilantro.

SALMÓN 26€
En salsa miso dulce y yuzu con puré de apio nabo y chirivía.

CARNES al grill

MUSLO DE POLLO AL GRILL 23€
Marinado en salsa anticucho y crema a la huancaína.

SOLOMILLO PREMIUM AL GRILL 30€
Barbacoa japonesa y chimichurri de ajíes.

SECRETO IBÉRICO AL GRILL 26€
Salsa especiada de curry japonesa y cebolla encurtida.

TATAKI DE LOMO BAJO 26€
Sobre una salsa okonomiyaki de vino dulce y ají panca.

GUARNICIONES o agregados

VEGETALES AL CURRY 12€

PURÉ DE PATATAS 9€

PATATAS FRITAS 7€

BOL ARROZ DE SUSHI 7€

ARROZ BLANCO 6€

ENSALADA MIXTA 10€
Con algas y aguacate

MENU NIÑOS

NUGGETS DE POLLO 15€
Con papas fritas

DEDITOS DE PESCADO 15€
Con papas fritas

NOODLE 15€
Con Beurre Monté (Mantequilla)



www.kailacaleta.com

