

日々の  
ささやかな  
幸せ

PEQUEÑOS  
PLACERES

|                                                                                        |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>OSTRAS FRESCAS DEL DÍA</b>                                                          | <b>7</b>   |
| Ostra en salsa ponzu, lima, o escabeche nikkei del chef.                               |            |
| <b>EDAMAMES AL VAPOR</b>                                                               | <b>7</b>   |
| Con sal en escamas.                                                                    |            |
| <b>EDAMAMES PICANTES</b>                                                               | <b>9.5</b> |
| Al wok con salsa picante nikkei.                                                       |            |
| <b>GYOZAS DE RABO DE TORO (6 UDS)</b>                                                  | <b>18</b>  |
| Gyoza artesanal rellena de rabo de toro estofado, servida en su propio jugo.           |            |
| <b>GYOZAS VEGETARIANAS (6 UDS)</b>                                                     | <b>18</b>  |
| Acompañada de salsa tosazu.                                                            |            |
| <b>BROCHETA DE POLLO ANTICUCHO</b>                                                     | <b>12</b>  |
| Salsa ocopa, papa asada y chalaquita de shiso.                                         |            |
| <b>BROCHETA DE SALMÓN EN SALSA TERIYAKI</b>                                            | <b>13</b>  |
| Chutney de piña y emulsión de aceituna botija peruana.                                 |            |
| <b>PAN BAO DE PANCETA GLASEADA EN SALSA DE PERA</b>                                    | <b>9.5</b> |
| Servido con cebolla encurtida, hierbabuena fresca y crujiente de boniato.              |            |
| <b>PAN BAO DE BERENJENA A LA LLAMA</b>                                                 | <b>8.5</b> |
| Miso, cebolla encurtida y hierbabuena fresca.                                          |            |
| <b>NUESTROS FAMOSOS LANGOSTINOS CREMOSOS</b>                                           | <b>22</b>  |
| Tempura de langostinos con salsa cremosa ligeramente picante.                          |            |
| <b>MINI TACO DE SOLOMILLO (1 UND)</b>                                                  | <b>9,5</b> |
| Al estilo chifa y cremoso de aguacate.                                                 |            |
| <b>COSTILLAS DE CERDO</b>                                                              | <b>16</b>  |
| Cocinadas a baja temperatura durante 24 horas y glaseadas con salsa barbacoa japonesa. |            |
| <b>TEMPURA VEGETARIANA</b>                                                             | <b>19</b>  |
| Acompañada de salsa tosazu.                                                            |            |
| <b>ENSALADA DE TOFU</b>                                                                | <b>16</b>  |
| Mezcla de lechuga, algas marinas y aderezo japonés                                     |            |

# Barra NIKKEI

日系カウンター

## C R U D O

## 生もの

### CEVICHE MIXTO 27

Langostino, pescado del día y calamar frito con leche de tigre de ají amarillo y wasabi.

### CAUSA TRADICIONAL DE ATÚN CON TAMARINDO 22

Masa de papa, ají amarillo y lima, acompañada de tartar de atún con salsa de tamarindo.

### CEVICHE CLÁSICO DE PESCA DEL DÍA 26

Cebolla morada, batata y maíz peruano.

### DUALIDAD DE ATÚN ROJO 33

Atún rojo en dos texturas, akami magro y ventresca grasa, yema marinada.

### SASHIMI NIKKEI 25

Lubina marcada con carbón, acompañado de salsa ponzu de coco y maracuyá

### TIRADITO DE HAMACHI 26

Lonchas de hamachi crudo sobre una leche de tigre negra elaborada con ajo negro y tinta de calamar, acompañado de remolacha encurtida y brotes de cilantro

## U R A M A K I

## 裏巻き

### LUBINA AL AJILLO (8 UDS) 24

Uramaki de lubina macerada, aguacate y hoja de shiso, coronado con chips de batata crujientes.

### VIEIRA COCO ROLL (8 UDS) 26

Uramaki relleno de lubina crujiente en coco y aguacate, coronado con vieiras a la mantequilla batayaki y reducción de chicha morada.

### ATÚN & PISTACHO (8 UDS) 25

Uramaki de tartar de atún con confitura de fresa picante y hoja de shiso, coronado con crema de pistacho con shio koji, ralladura de lima y láminas de chile.

### SOLOMILLO (8 UDS) 27

Uramaki relleno de shiitake salteado, shiso en tempura y aguacate, cubierto con finas láminas de solomillo de res y coronado con nuestros chimichurris.

### PERA Y TAMAGO ROLL (8 UDS) 21 VEGETARIANO

Uramaki relleno de tamago tradicional y cebollino en tempura crujiente, coronado con salsa hoisin artesanal de pera caramelizada.

— NIGIRI NIKKEI (1 UND)

日系握り

|                                                                                                       |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| ATÚN CHU-TORO                                                                                         | 7 |
| VENTRESCA DE ATÚN, SALSA ANTICUCHO Y LECHE DE TIGRE DE CILANTRO, ENCURTIDO DE ROCOTO Y CEBOLLA MORADA |   |
| SALMÓN                                                                                                | 6 |
| PIEL DE YUZU Y MISO                                                                                   |   |
| HIRAMASA (PEZ LIMÓN)                                                                                  | 6 |
| CON LIMA CARAMELIZADA                                                                                 |   |
| VIEIRA                                                                                                | 6 |
| MANTEQUILLA YUZU KOSHO Y ERIZO                                                                        |   |

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| ATÚN (AKAMI)                                   | 6.5 |
| LOMO ROJO DE ATÚN CON REMOLACHA ENCURTIDA      |     |
| SOLOMILLO                                      | 6   |
| CON CHIMICHURRI                                |     |
| ATÚN (O-TORO)                                  | 7.5 |
| VENTRESCA PREMIUM DE ATÚN Y CHALAQUITA DE LULO |     |

\*Si lo desea, puede preguntar a nuestro personal por Nigiris tradicionales

定番刺身

— SASHIMIS CLÁSICOS (3 UDS)

|                      |    |                 |    |
|----------------------|----|-----------------|----|
| PEZ LIMÓN (HIRAMASA) | 18 | ATÚN (O-TORO)   | 22 |
| SALMÓN               | 16 | ATÚN (CHU-TORO) | 20 |
| VIEIRA               | 18 | AKAMI           | 18 |

サクサク太巻き

— FUTOMAKI KAI CRUJIENTE (6 UDS) 26

Langostinos en tempura con salmón, aguacate y salsa tare

FUTOMAKI CALIFORNIA (6 UDS) 23

Relleno de soft Shell crab con aguacate, pepino y cubierno de salmon flambeado con salsa chupe.

刺身・握り盛り合わせ

— SASHIMI Y NIGIRI MORIAWASE

SASHIMI 2 VARIEDADES 25

Selección del chef (6 piezas)

NIGIRI 2 VARIEDADES 28

Selección del chef (6 piezas)

細巻き

— HOSOMAKI (6 UDS)

|        |    |          |    |
|--------|----|----------|----|
| ATÚN   | 15 | PEPINO   | 9  |
| SALMÓN | 12 | AGUACATE | 10 |

ベジタリアン寿司

— SUSHI VEGETARIANO

HOSOMAKI (6 UDS) 11

Aguacate y Pepino

NIGIRI VEGETARIANO (6 UDS) 19

Selección del chef · 3 variedades.

FUTOMAKI VEGETARIANO (6 UDS) 22

Tempura vegetariana con aguacate, berenjena al miso y halloumi.

温 美  
か 味  
い し  
料 い  
理

付け合わせ

C O M P L E M E N T O S

|                     |    |
|---------------------|----|
| VERDURAS AL WOK     | 12 |
| PAPAS FRITAS        | 7  |
| BOL DE ARROZ BLANCO | 6  |
| BOL ARROZ DE SUSHI  | 7  |
| YUCA FRITA          | 7  |

IGIC INCLUIDO

W O K

ウォック

NOODLE YAKISOBA DE POLLO Y LANGOSTINOS 23

Con verduras al estilo nipón.

LOMO SALTADO DE TERNERA ANGUS 28

Solomillo de Angus salteado con cebolla roja y tomate, acompañado de papas asadas y arroz blanco.

CHAUFA DE MARISCO 26

Arroz salteado con langostinos, calamar y pulpo tierno, acompañado de edamames y huevo frito.

CHAUFA VEGETARIANO 19

Tofu, pimienta roja, edamames y setas shimeji con un toque de trufa.

C A R N E S

肉料理

POLLO PACHAMANCA 24

Rulo de tierno baby chicken deshuesado y marinado en hierbas andinas, servido sobre una cama de tubérculos seleccionados, choclo desgranado y setas shimeji salteadas.

SOLOMILLO DE ANGUS & BATATA MORADA 30

Ternera servida sobre puré de batata morada y glaseado con nuestra demi-glaze japonesa.

JARRETE A BAJA TEMPERATURA 28

Tarrina de jarrete prensado y cocinado a baja temperatura en su propio jugo, acompañado de un canelón de daikon relleno de tacu tacu tradicional.

WAGYU A5 JAPONÉS 85/100G

Cocinado a la robata, bizcocho de choclo salado y selección de sales.

P E S C A D O S

魚料理

BACALAO NEGRO GLASEADO AL MISO 35

Lomo de bacalao negro marinado tradicionalmente en miso y glaseado caramelizado.

LUBINA EN SALSA CHUPE 30

Lubina acompañada de un delicado mousse de gambas, bañada en nuestra interpretación de salsa chupe cremosa con notas aromáticas de eneldo y huacatay.