

## POSTRES



### • ARROZ CON MANJAR DE OLLA

ARROZ MELOSO DULCE AL ESTILO PERUANO CON MANJAR BLANCO HECHO EN CASA A FUEGO LENTO DURANTE 3 HORAS.

€ 7

### • PIE DE LIMA

BASE DE GALLETA DE VAINILLA RELLENO CON CREMA DE LIMA, DECORADO CON MERENGUE ITALIANO FLAMBEADO Y RALLADURA DE LIMA.

€ 9

### NUEVO LAS PONDERACIONES DE MARISA

CRUJIENTE GALLETA EN FORMA DE ESPIRAL CON MANJAR DE YEMAS, HELADO DE VAINILLA Ó HELADO DE CARAMELO SALADO Y FRUTAS DE ESTACIÓN.

€ 9

### NUEVO CREMOSO DE CHOCOLATE

CON MASCARPONE Y HELADO DE CARAMELO SALADO DE ICHIMI.

€ 9

### NUEVO MOUSSE DE FRUTAS DE ESTACIÓN

MERENGUE HORNEADO, KUNQUAT, NARANJA Y YUZU.

€ 9

### NUEVO SUSPIRO LIMEÑO

CON GUANÁBANA, DULCE DE LECHE Y MERENGUE ITALIANO FLAMBEADO.

€ 9



## CARTA COMIDAS



EN ZOKU CONCEBIMOS LA HOSPITALIDAD COMO UN ARTE.

UNA ATENCIÓN CÁLIDA Y PRECISA SE UNE A UNA COCINA HONESTA, GUIADA POR EL RESPETO ABSOLUTO AL PRODUCTO Y A LA TRADICIÓN.

AQUÍ, DISEÑAMOS MOMENTOS COMPARTIDOS EN UN ENTORNO SOFISTICADO Y SERENO, PENSADO PARA DESCONECTAR DEL MUNDO EXTERIOR Y ENTREGARSE A LA EXPERIENCIA DEL PRESENTE.

AGRADECIMOS PROFUNDAMENTE SU PRESENCIA.



LÁCTEOS



GLUTEN



HUEVOS

## APERITIVO

- **SHARI CRUJIENTE**

CON TARTAR DE ATÚN EN SALSA TERIMAYO

CON TARTAR DE SALMÓN EN SALSA SPICY

€ 6

€ 6

## SASHIMI

- SELECCIÓN PREMIUM DE PESCA FRESCA DEL DÍA

SEIS CORTES DE HASTA TRES VARIEDADES (TRES PIEZAS DE CADA UNO)

PREGUNTAR POR LAS VARIEDADES DISPONIBLES

€ 22

## NIGIRI NIKKEI 02 UND.

- **TORO ABURI**

PANZA DE ATÚN FLAMBEADA CON GEL DE LECHE DE TIGRE NIKKEI.

€ 12

- **WAGYU**

LÁMINA DE WAGYU FLAMBEADA CON UN PUNTO DE KIZAMI.

€ 18

- **VIEIRA PARMESANA**

EN CREMA DE QUESO PARMESANO Y TOQUE DE LIMA.

€ 12

- **UNAGI**

ANGUILA DE RÍO CARAMELIZADA EN SALSA TERIYAKI.

€ 12

- **SAKE**

ALICANTE EN SALSA SPICY FLAMBEADO Y CORONADO CON PIEL DE SALMÓN.

€ 12

- **HAMACHI ANTICUCHERO**

CON SALSA DE AJÍ PANCA Y CHIMICHURRI DE LA CASA.

€ 12

## GUNKAN 02 UND.

- NUEVO** **TNT-CHOY**

VOLANDEIRAS FRESCAS MARINADAS EN LECHE DE TIGRE.

€ 11

- **ATÚN**

TARTAR DE ATÚN CON KIURI Y SALSA SPICY.

€ 11

- **SALMÓN**

TARTAR DE SALMÓN EN SALSA SPICY.

€ 11

## PLATOS PRINCIPALES



- **LOMO SALTADO CLÁSICO PERUANO**



SOLOMILLO DE TERNERA SALTEADO AL WOK CON CEBOLLA ROJA, TOMATE Y PEREJIL, ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS Y ARROZ BLANCO CON CHOCLO.

€ 25

- **ASADO DE TIRA AL SAKE TINTO**



COSTILLAR DE VACA, COCIDO LENTAMENTE POR 48 HORAS A 80 C° EN REDUCCIÓN DE SAKE Y VINO TINTO DULCE; CON PURÉ DE HINOJO.

€ 24

- NUEVO** **TACU-TACU DE ALUBIAS**

COSTILLAR DE VACA EN SALSA DE SECO NORTEÑO Y SAKE.

€ 24

- **TORIKATSU**



POLLO EN PANKO CON PATATAS ROTAS EN SALSA DE OCOPA (SALSA A BASE DE AJÍ AMARILLO, CACAHUETES Y HUACATAY).

€ 20

- **PULPO ANTICUCHERO**



TENTÁCULO DE PULPO A LA PARRILLA EN SALSA ANTICUCHERA PERUANA CON PATATAS CONFITADAS.

€ 23

- **ARROZ CON PATO**



EN CILANTRO CON VERDURAS PICADAS ACOMPAÑADO DE SARZA CRIOLLA Y PUNTOS DE SALSA HUANCAÍNA.

€ 24

- NUEVO** **CORVINA CRUJIENTE**



EN SALSA MISO Y AJÍ AMARILLO CON PURÉ DE COLIFLOR Y PAK-CHOI SALTADO.

€ 24

- NUEVO** **ARROZ CHAUFÀ CON MARISCOS**



ARROZ AL WOK EN SALSA ORIENTAL, CEBOLLI, GENJIBRE, HUEVO Y MARISCOS FLAMBEADOS.

€ 22

GLUTEN

SOYA

CRUSTÁEOS

MOLUSCOS

PESCADO

APIO

HUEVOS

SÉSAMO

LÁCTEOS

GLUTEN

SOYA

CRUSTÁEOS

MOLUSCOS

PESCADO

CACAHUETES

APIO

MOSTAZA

## ENTRADAS CALIENTES

### • POLLO KOREANO

CORTES DE POLLO CROCANTE EN SALSA GOCHUJANG.

€ 14

### • GYOZAS DE AJÍ DE GALLINA

EMPAÑADILLAS RELLENAS DE AJÍ DE GALLINA ACOMPAÑADAS CON CROCANTE DE QUESO PARMESANO Y TOQUES DE ACEITUNA PERUANA (05 UND).

€ 15

### • GYOZAS DE PATO

EMPAÑADILLAS RELLENAS DE PATO CON MANZANA VERDE ACOMPAÑADAS DE SALSA APARIHUELA (MARISCOS) (05 UND).

€ 15

### NUEVO GYOZAS DE RABO DE TORO

RELENAS DE ESTOFADO DE RABO EN SALSA TERIYAKI Y GENJIBRE (05 UND).

€ 15

### NUEVO VOLANDEIRAS THAI

EN REDUCCIÓN DE SOJA CON UN TOQUE DE LIMA, MIEL Y PUNTO DE ROCOTO ACOMPAÑADA DE LÁMINA AJO CROCANTE Y TOGARASHI (02 UND).

€ 11

### NUEVO VOLANDEIRAS CÍTRICAS

EN REDUCCIÓN DE ZUMO DE NARANJA Y MANDARINA CON UN TOQUE DE LIMA Y MIEL ACOMPAÑADA DE LÁMINA DE AJO CROCANTE Y TOGARASHI (02 UND).

€ 11

### • LANGOSTINO SPICY

CRUIJIENTE EN SALSA AGRICULCE CREMOSA CON TOQUE PICANTE.

€ 15

### NUEVO COCHINILLO CROCANTE

CON PERAS AL ROMERO EN SALSA DE CARAMELO DE MISO Y PURÉ BATATA.

€ 13

## SUSHI

05 UND.

### • ACEVICHADO

RELLENO DE LANGOSTINO AL PANKO Y AGUACATE. POR FUERA, ATÚN Y SALSA ACEVICHADA.

€ 14

### • YAMIMAKI

EN TEMPURA RELLENO CON SALMÓN, AGUACATE, CREMA DE QUESO CORONADO CON PIEL CROCANTE Y SALSA DE ANGUILA.

€ 14

### • TAKOKARAMI

RELLENO DE CANGREJO, SALMÓN, LANGOSTINO EMPANIZADO, CON UNA SALSA ACEVICHADA Y PULPO PICADO POR FUERA.

€ 15

### NUEVO ANTICUCHERO

RELLENO DE ESPÁRRAGOS Y LANGOSTINO, CUBIERTO CON LÁMINAS DE SOLOMILLO Y SALSA MAYO ANTICUCHERA AL FUEGO.

€ 15

### NUEVO AVOCADO

ATÚN AKAMI CON TENKATSU NEGRO CUBIERTO CON LÁMINAS DE AGUACATE Y SALSA TERIMAYO.

€ 14

### NUEVO VOLCÁN

RELLENO DE AGUACATE Y LANGOSTINO, CON SUAVE SALSA DE CANGREJO AL AJÍ AMARILLO Y TOQUES DE LA CASA.

€ 14

### • ZOKU

RELLENO DE CANGREJO, SALMÓN, LANGOSTINO AL PANKO, ENVUELTO EN QUINOA CROCANTE, TOBIKO Y LÁMINAS DE ORO EN SALSA A BASE DE OSTIÓN.

€ 14

### • TUNA TOBAN

RELLENO DE LANGOSTINO EMPANIZADO, AGUACATE Y SALMÓN; CORONADO CON TARTAR DE ATÚN, EN SALSA TOBANYAKI Y TOBIKO.

€ 15

### NUEVO PARMESANO

RELLENO DE LANGOSTINOS EMPANIZADO Y AGUACATE, CUBIERTO CON LÁMINAS DE VIEIRAS CON CREMA DE QUESO PARMESANO Y LECHE DE TIGRE.

€ 14

## ENTRANTES FRÍOS

### CEVICHES

- **MARINERO CLÁSICO**



CORVINA EN LECHE DE TIGRE ACOMPAÑADOS CON CHOCLO Y BATATA.

€ 24

- **CARRETILLERO**



CORVINA EN LECHE DE TIGRE Y CREMA DE ROCOTO CON CHICHARRÓN DE CALAMAR.

€ 25

**NUEVO** **PULPO Y CORVINA**



CORVINA Y PULPO COCIDO EN LECHE DE TIGRE, ACOMPAÑADOS DE CHOCLO Y BATATA.

€ 25

### TIRADITOS

- **TIRADITO HAMACHI**



EN LECHE DE TIGRE A BASE DE AJÍ AMARILLO CON CEBOLLITA CRIOLLA Y CRUJIENTE DE TIENTA DE CALAMAR.

€ 17

- **TIRADITO TATAKI**



ATÚN SELLADO A LA PARRILLA, CHALACITA EN LECHE DE TIGRE NIKKEI, GUACAMOLE, HIERBAS FRESCAS Y CHULPI PICADO.

€ 18

- **TIRADITO SALMÓN**



FINAS LÁMINAS DE SALMÓN FRESCO EN SALSA DE FRUTA DE LA PASIÓN Y AJÍ AMARILLO.

€ 17

- **TARTAR DE ATÚN SELECCIÓN**



EN ALIÑO DE SALSA DE ROCOTO, MIEL Y SOJA, ACOMPAÑADO DE YEMA FURAI.

€ 20

- **TARTAR DE SALMÓN**



EN SALSA DE FRUTA DE LA PASIÓN Y AJÍ AMARILLO, ACOMPAÑADO DE BIMI, TOBIKO CRUJIENTE DE TINTA DE CALAMAR Y CHIP DE YuCA AL TOGARASHI.

€ 19

- **CAUSA ACEVICHADA**



PASTEL DE PATATA PRENSADA, AGUACATE Y CORONADA CON CEVICHE EN LECHE DE TIGRE CARRETILLERO.

€ 19

- **CAUSA DE CANGREJO CoQUE**



CON CANGREJO REAL, AGUACATE Y SALSA DE LA CASA MONTADO SOBRE PASTEL DE PATATA PRENSADA AL AJÍ AMARILLO CON TOQUE CÍTRICO

€ 18

- **CAUSA DE PULPO al Olivo**



CON PULPO PICADO EN CREMA DE ACEITUNAS MORENAS Y AGUACATE SOBRE PASTEL DE PATATA PRENSADA AL AJÍ AMARILLO CON TOQUE CÍTRICO

€ 18

- **TEMAKI DE LOMO SALTADO**



SOLOMILLO AL WOK EN SALSA DE SOJA Y NEGI.

€ 8

- **TEMAKI DE CALAMAR CROCANTE**



CON AGUACATE, SALSA ACEVICHADA Y TOGARACHI.

€ 8



GLUTEN



SOYA



MOSTAZA



MOLUSCOS



PESCADO



APIO



HUEVOS



GLUTEN



SOYA



CRUSTÁEOS



MOLUSCOS



PESCADO



CACAHUETES



APIO



MOSTAZA