



MENÚ DEGUSTACIÓN

9 PASOS

PISCO SOUR

AKAMI ESPECIAL

Atún akami en cubos, crema de queso azul, shiitakes salteados, crocante de pistacho y toques cítricos

NIGIRI VIEIRA PARMESANA

Crema de parmesano, leche de tigre y un toque de lima

GUNKAN JOY

Salmón en salsa de ají amarillo ahumado y shiitake salteado

AVOCADO MAKI

Atún akami, tenkatsu negro, aguacate y salsa terimayo

FUJI MAKI

Langostino en panko, aguacate, queso crema, tartar de salmón spicy, hilos de wantán y teriyaki

VIEIRAS AHUMADAS

Acevichadas en salsa de ají amarillo

GYOZAS DE PATO

En salsa norteña de zapallo loche

SECO DE CORDERO

Estofado 24 horas al estilo norteño, puré de yuca y criolla peruana

TORTA DE CHOCOLATE

Rellena de manjar de lúcuma y fudge de chocolate negro

65 € P/P

DE LUNES A JUEVES DE 20:00 - 22:00

VIERNES A SÁBADO DE 13:30 - 15:30 Y 20:00 - 22:30

DOMINGO DE 13:30 - 15:30 Y 20:00 - 22:00

APERITIVOS

SHARI CRUJIENTE

Con tartar de atún en salsa terimayo
Con tartar de salmón en salsa spicy

9 €

TARTAR DE SALMÓN

En salsa de fruta de la pasión, bimí, tobiko crujiente de tinta de calamar y chips de yuca al togarashi

19 €

LANGOSTINO SPICY

En salsa agri dulce cremosa con un toque picante

15 €

AKAMI ESPECIAL

Atún akami en cubos con suave crema de queso azul, shiitake al sartén, toques cítricos y crocante de pistacho

12 €

NIGIRI NIKKEI 02 UND

TORO ABURI

Panza de atún flambeada con gel de leche de tigre nikkei

12 €

WAGYU A5

Lámina de wagyu flambeada con un punto de kizami

18 €

VIEIRA PARMESANA

Leche de tigre y un toque de lima

12 €

UNAGI

Anguila de río caramelizada en salsa teriyaki

12 €

SAKE

Salmón flambeado con salsa spicy y piel crocante

12 €

LUBINA ANTICUCHERA

Salsa de ají panca y chimichurri

13 €

MAGRET ANDINO

Ahumado con shiitake y salsa anticuchera

12 €

GAMBÓN PARRILLERO

En crema de chimichurri y ají amarillo

13 €

MAKIS 06 UND

ACEVICHADO

Langostino de panko, aguacate, atún y salsa acevichada

14 €

ANTICUCHERO

Espárragos y langostinos, láminas de solomillo y salsa mayo anticuchera al fuego

15 €

AVOCADO

Atún akami y tenkatsu negro con aguacate y salsa terimayo

14 €

LANGOSTINO EN PANKO

Langostino de panko, aguacate con tartar de atún, tobiko y salsa tobyanaki

14 €

YAKUMAKI

Langostino en panko, aguacate, panza de salmón, mayo spicy, chimichurri y tare

15 €

FUJI

Langostino en panko, aguacate, queso crema, tartar de salmón spicy, hilos de wantán y teriyaki

14 €

SHIROMAKI

Langostino en panko, aguacate, corvina, mayo de ají amarillo, aceite de trufa, cebolla crispy y cilantro

15 €

GUNKANS 02 UND

TNT CHOY

Volandeiras frescas marinadas en leche de tigre

11 €

SALMÓN

Tartar de salmón en salsa spicy

10 €

JOY

Salmón en salsa de ají amarillo ahumado y shiitake salteado

10 €

MANGURO

Atún y shiitake salteado

11 €

CEVICHES Y TIRADITOS

MARINERO CLÁSICO

Corvina en leche de tigre, choclo, cancha chulpi y boniato

24 €

CARRETILLERO

Corvina en leche de tigre de rocoto o ají amarillo y calamar crujiente

25 €

TIRADITO DE PULPO

En crema de aceituna peruana (Botija)

25 €

TIRADITO DE TATAKI

Atún sellado a la parrilla con chalaquita Nikkei, guacamole y cancha chulpi

18 €

TIRADITO DE LUBINA

Lubina en crema de rocoto, con gel de cebolla, guacamole y cancha chulpi

20 €

TIRADITO APALTADO

Lubina en leche de tigre sobre base de crema de aguacate y cebollita criolla

20 €

TRÍO DE CEVICHES

Selección del chef según la pesca del día

29 €

CAUSAS

CANGREJO COQUE

Cangrejo real, aguacate, salsa de la casa sobre un pastel de patata al ají amarillo

18 €

DE PULPO AL OLIVO

Pulpo en crema de aceitunas negras, aguacate, sobre un pastel de patata al ají amarillo

18 €

CARRETILLERA

Ceviche en salsa de rocoto sobre un pastel de patata prensada al ají amarillo

22 €

GYOZAS 05 UND

RABO DE TORO

Rellenas de estofado, teriyaki y jengibre

16 €

AJÍ DE GALLINA

Rellenas de ají de gallina, con parmesano crujiente y aceituna peruana

16 €

GAMBA CORAL

Rellenas de gamba en salsa de carabineros y aceite de albahaca

16 €



GLUTEN



SULFITOS



SOJA



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



PESCADOS



SESAMO



LÁCTEOS



HUEVO



CACAHUETES



APIO



MOSTAZA

TRADICIÓN JAPONESA
ALMA PERUANA

