

A la carta

PIQUEOS PARA COMPARTIR

- Edámame: Salteados con sal de ají amarillo **6€**
- Causa pescado en escabeche: Patatas prensadas y aliñadas al ají amarillo con escabeche **9€**
- Tempura de carabineros: Acompañado con salsa de rocoto y nabo **21€**
- Tartar de atún Ají: Aliñado con mirin, sasho, tamarillo encurtido y soja, con chips de plátano **17€**
- Pollo crujiente con salsa al Yuzu: Marinado en aderezo picante ácido **9€**
- Buns de chicharrón de calamar y BBQ de piquillo: Con criolla de pimientos encurtidos **13.50€**
- Zamburiñas a la chalaca: Con habas, choclo, cebolla y ají, aromatizado con cilantro **12.50€**

DE LA BARRA

- Ceviche clásico: De corvina en leche de tigre tradicional **20€**
- Ceviche carretillero: De mariscos con leche de tigre al ají amarillo y chicharrón de marisco **21€**
- Ceviche de salmón: Leche de tigre nikkei, cebolla crujiente y pepino **19€**
- Tiradito de caballa ahumada: Con leche de tigre usukushi, chalaquita y miso **13€**
- Calamar parrillero con Ensaladita de quínoa: Cereal andino con verduras aliñadas **12€**
- Maki parmesano (8p): Relleno de langostinos, coronado con vieiras, salsa parmesana, cebolla frita y hojas de cilantro **15€**
- Maki acevichado (8p): Relleno de aguacate, lechuga y vieiras al panko, envuelto en atún con salsa cevichera y boniato **14.50€**
- Maki gamba: A la plancha, cubierto de aguacate y salsa picante **16€**
- Maki anticuchero nikkei: Con corvina marinada en anticuchera al miso y aguacate **16€**
- Niguri de calamares con emulsión de cítricos: De arroz en su tinta y calamar confitado **12€**
- Niguri a lo pobre: Rib loin de Nebraska, huevo de codorniz y reducción de lomo **12.50€**
- Bandeja tradicional: 6 makis, 5 niguiris y 5 sashimis **26€**

DE LA COCINA CALIENTE

- Fideuá nikkei con ajioli: Con fideos orientales, sofrito de shitake y mariscos **22.50€**
- Bacalao cevichero: Confitado, con emulsión de leche de tigre y verduras salteadas **19.50€**
- Arroz cremoso de chupe con carabineros: En sofrito de ajíes y camarones, habas de soja, queso fresco y huevo poché **22.50€**
- Pulpo parrillero: Marinado en sake panca sobre puré de choclo y chips de ajo **17€**
- Quínoa con pato confitado: Al cilantro con verduras **19€**
- Chaufa especial: Arroz salteado con verduras, cerdo asado, pollo, langostinos y tortilla **17€**
- Entraña de wagyu anticuchera: Marinada al ají panca sobre choclo con mantequilla y patatas **19,50€**
- Lomo saltado: De solomillo de ternera con cebollas, tomate, patatas y reducción de soja **20€**
- Panceta asada con puré de boniato y miel de hierba luisa: Con ensaladita de berros y cebolla morada **17€**
- Servicio de pan **1,70€**

POSTRES

- Mochi de té verde: Masa de arroz japonés rellena mousse de té verde **6€**
- Alfajor con helado de nata: Galletas de harina de maíz con dulce de leche **6€**
- Dorayaki de lúcuma y chocolate: Bizcocho japonés relleno de helado **7€**
- Crema volteada de té verde: Flan peruano **6€**
- Pie de yuzu: Tarta de crema al yuzu **8€**
- Sopa de mango y maracuyá con frutas **7€**
- Helados caseros **7€**