

2018

**BUENOS AIRES / PUNTA DEL ESTE / ASUNCIÓN
BOGOTÁ / LIMA (PRÓXIMAMENTE)**

IZAKAYA



TODO PARA

COMPARTIR

LOS ABREBOCAS

1. YUQUITAS A LA HUANCAINA ØP\$600

Yuquitas crocantes al panko rellenas de fresco queso andino, bañadas en nuestra deliciosa salsa huancaína y coronadas con chalaquita caliente.

2. EBI BOMB (4und) TP\$600

Deliciosos langostinos rellenos con queso y aji amarillo. Se bañan con salsa pasión y se acompañan con salsa acevichada

3. SAKEYAKI (12und) TP\$900

12 cortes de lomo de salmón rosado. Sellados a la plancha con salsa de rocotos asados y acompañados de shoyu japonés.

4. EBI RAYMI (8 o 12und) ØP x 8 \$900x12 \$1100

Cola de langostinos furai, doraditas y crocancitas con la degustación de nuestras 6 mejores salsas.

5. LOS NIGIRIS DE SIPAN (4und) ØP\$600

En sus 2 versiones, de salmón rosado bañados con miel de maracuya y coronados con crocantes hilos de masa philo y su más reciente versión de salmón rosado flambeados y bañados en salsa mi Perú. Montados por huevitos de codorniz inyectados de salsa nikkei y coronados por fresca chalaquita.

6. AJI DE LANGOSTINOS A LO MACHO (4und) MP\$700

Langostinos sellados y flambeados al pisco, bañados con una suave salsa de aji amarillo, mantequilla de rocoto y salsa criolla a lo macho. Coronados con chips de camote (opcional)

7. GYOZAS AL ESTILO KION (4und) TP \$600

Nuestra versión de dumplings japoneses de langostinos, trucha arco iris y cerdo marinado en especias y salsa hoisin, hechas al vapor y selladas ligeramente por un lado, vienen con salsa waygen.

8. CONCHITAS A LA PARMESANA (4und) ØP\$650

Un plato de bandera en nuestras cevicherías. Vieiras marinadas al aji amarillo, lima y pisco. Semicubiertas y gratinadas con queso parmesano.

9. EMPANADA DE AJI DE GALLINA (1und) TP\$350

Empanada rellena de nuestro increíble aji de gallina, gratinada con queso y coronada por una cola de langostino salteado.

10. TRIO DE TAQUITOS CRIOLLOS (3und) TP\$550

3 rellenos emblemáticos: de lomo saltado, de aji de gallina y de seco de cordero al estilo bien peruano casero sobre una cama de papas fritas, arroz al ajo y tacu tacu dentro de crocantisimas tortillas de harina de trigo

11. NUESTROS WANTANES (6und) TP\$900

Exquisitos wantanes crocantes rellenos de tartare de salmón rosado, pollo canton y de un ratatouille oriental-peruano, acompañados de salsa tamarindo, alioli de palta al rocoto y salsa mipa.

12. MARISCOS AL FUEGO TP . \$850

Langostinos, vieiras pulpo y calamar saltados en mantequilla hanzo y aji amarillo, flambeados en pisco y acompañados de arroz al ajo.

13. KUSHIYAKI DE MOLLEJAS ANTICUCHERAS (4und) MP.... \$750

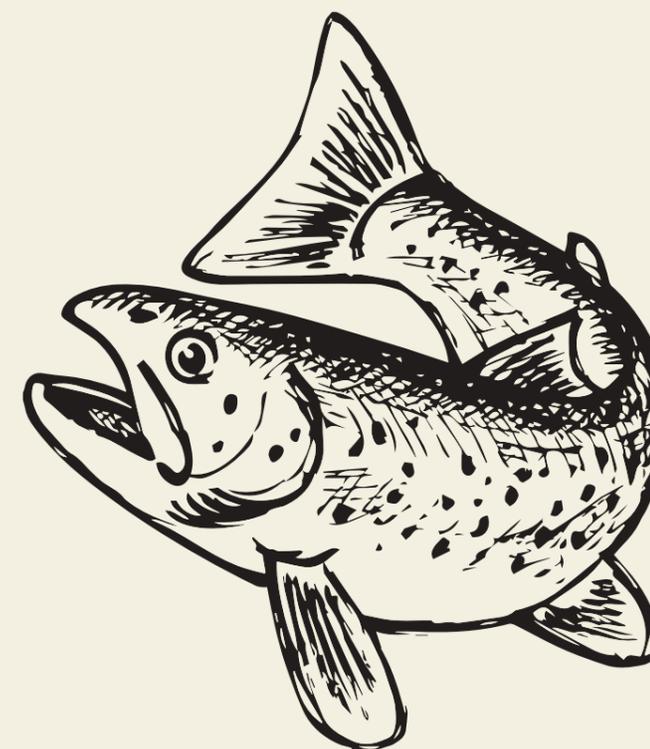
Anticuchitos de exquisitas mollejas de ternera a las brasas en salsa anticucho con papas andinas crocantes y salsa mi Perú.

PRECIO CUBIERTO : \$ 110

PRECIO MENU KIDS : \$ 600

ØP CERO PICANTE / TP TOQUE PICANTE
MP MEDIO PICANTE / P PICANTE

APTO CELIACOS



Si desea factura tipo A es condición presentar el formulario 8001 al ingresar. Disposición vigente desde el 1^{er} de Noviembre de 2014.

CEVICHE

14. MAIDO MP..... \$1200

En tributo al indiscutible Nro. 1, intentamos aquí hacer nuestra versión de un increíble ceviche de atun, pulpo y palta al estilo nikkei sobre un espejo de sweet chilli. Bañado en salsa de siracha y coco, coronado con yakishimo.

15. SIPAN TP con opcion ØP..... \$900

Versión contemporánea del ceviche clásico al aji amarillo en leche de tigre mi peru, acompañado de crujiente chicharrón de calamar.

16. CLASICO TP con opcion ØP..... \$750

Nuestro ceviche clásico en versión carretillera. Abundante en sensaciones y sabores, donde la frescura de nuestra pesca del día es nuestro orgullo.

17. MIXTO tp con opcion ØP \$900

Ceviche de langostinos, calamar, salmon rosado y pesca del día en leche de tigre al aji amarillo.

TIRADITOS

18. KON PASION ØP \$800

Aquí un juego de texturas y temperaturas. Tiradito de salmon al maracuya, esta vez acompañado de langostinos flambeados al pisco con salsa de maracuya y mani en dos temperaturas.

19. NIKKEI ØP..... \$650 pesca del dia / \$700 salmon rosado / \$800 atun

Aquí tienes la posibilidad de poder elegir entre pesca del día, salmon rosado o atun para este tiradito bañado en nuestra deliciosa salsa nikkei a base de ostión, lima, soja y ajonjolí.

20. AUSANGATE TP \$650

Tiradito de trucha arco iris al aji amarillo, acompañado de choclo blanco andino, palta, quinoa crocante, yakishimo de trucha y toques de ikura de salmon.

21. TIRACUYA ØP..... \$700

Un clásico de nuestra barra nikkei, los mejores finos cortes de salmon rosado con salsa pasión a la miel de maracuya e hilos crocantes de masa philo.

MAKIS

22. LA DAMA DE CAO ØP (8 piezas)..... \$900

Relleno de tartare de centolla, langostinos furai y palta envuelto en una exquisita trucha arco iris con salsa mipa al aji amarillo y salsa acevichada.

23. JOSE ANTONIO ØP (8 piezas) \$1100

Relleno de tomate confitado, crocantes papas fritas y queso, envuelto totalmente en palta y lomo Kobe sellado y aromatizado por las brasas, coronado con cebolla caramelizada. Acompaña una demi-glace de lomo saltado.

24. WALTER ALBA TP (8 piezas) \$800

Una versión de un maki relleno de salmon, palta y mango, cubierto totalmente por la piel del salmon a las brasas, bañado en nuestra salsa novo-andina, salsa acevichada, pasta de rocoto y salsa hoisin.

25. UMAMI ØP (10 piezas)..... \$750

Maki acevichado relleno de langostinos, queso y verdeo saltado al wok con ajo, kion y togarashi, cubierto con fetas de pesca del día y bañado en salsa acevichada. Acompaña una leche de tigre clásica.

26. SWEET SAKE TP (10 piezas) \$750

Relleno de langostinos furai, palta y queso. Envuelto en salmon ahumado y Coronado por sweet chilli a base de nuestros 3 ajíes.

27. ROSITA ØP (8 piezas) \$1300

Relleno de salmon ahumado, queso y palta. Coronado por un pulpo al olivo gratinado. Bañado en suave salsa rosita de aceitunas negras.

28. SIPAN ØP (10 piezas) \$800

Relleno de tartare de langostinos y salmon, langostinos furai y queso. Cubierto en láminas de palta y bañado con salsa tare.

29. COSTA VERDE 🌿 ØP (10 piezas) \$750

Relleno de tartare de salmon con aceite de ajonjolí, kyuri y palta. Envuelto en fetas de salmon y bañado con salsa nikkei, la misma opción te la ofrecemos con atun en su versión TORO!

30. AMANO ØP (10 piezas)..... \$750

Calentito, crocante y único este maki relleno de salmon o atun a elección, queso y palta. Bañado en una suave mayo de wasabi. Acompaña salsa tare y pasión. Aquí también puedes pedirlo de atun en tu versión TORO!

31. SCALLOPS ØP (8 piezas)..... \$1000

Nuestras clásicas y exquisitas conchitas a la parmesana coronan este maki relleno de langostinos furai, palta y queso acompañado por salsa nikkei y mantequilla hanzo.

LOS ROMPEBOCAS

32. TOSHIRO 🌿 ØP\$1100

Un jugoso filet de salmon en su piel super crocante. Braseado en un jugo de chupe, sake mirin y soja con toques nikkei y picantitos, sobre un suave espejo de pure de papas al ajonjoli.

33. PASTORURI A LAS BRASAS 🌿 ØP\$750 pesca del dia / \$900 salmon, atun o langostinos / \$700 pollo / \$850 lomo

Mix de verdes del dia, palta, champignones, palmitos y tomates cherry a la parrilla. Acompañados de la proteina de tu eleccion a las brasas.

34. SECO DE CORDERO 🌿 ØP\$1300

Plato de culto del norte peruano y de la cocina criolla limeña, sabrosísimo gigot de cordero cocido por 24hs. a 60 grados en salsa de seco de cordero y sus especias, sobre una cama de hummus al rocoto, acompañado de un clasico tamalito verde criollo.

35. RIB EYE 12oz. a las 3 pimentas TP\$1200

Increible ojo de bife de 360gms. Marinado en salsa anticucho y mantequilla de rocoto y miso. Cocido lentamente a las brasas. Bañado por salsa a las 3 pimentas y acompañado por un cremoso pastel de papa arequipeño.

36. AEROPUERTO PARRILLERO TP\$900

Chaufa al estilo aeropuerto con brotes de soja y fideos ramen, se corona con un omellete relleno de un increíble kushiyaki de lomo, langostinos, pollo, mollejas y palmitos a las brasas y palta.

37. PAPILOTE DE SALMON 🌿 TP\$1400

Filet de salmon rosado marinado en mantequilla japonesa de ajo y kion con finas hierbas, montado por mix de mariscos saltados al aji amarillo y flambeados al pisco. Cocido dentro de un papillote y acompañado de arroz y pure al ajo.

38. AJI DE GALLINA ØP\$800

Deliciosa version casera de este plato de bandera por excelencia a base de pollo deshilachado a la crema de aji amarillo sobre papas doradas y acompañado de arroz al ajo.

39. LOMO SALTADO CRIOLLO 🌿 ØP\$1500

Jugosas tiras de lomo saltadas al wok con cebollas moradas, champignones y tomates flambeados al pisco. Con tiras de aji amarillo y montada por cubos de palta y un huevo frito. Acompañado de arroz al ajo y crocantes papas fritas.

40. BATAYAKI 🌿 TP\$3400

Del anticucho criollo callejero a los mariscos de la costa. Mezclamos estas 2 cocinas y logramos una plancha caliente de calamares, pulpo, chipirones, vieiras y langostinos, con papas y camotes a la parrilla. Todo acompañado de pure y arroz al ajo

NUESTRA PIZARRA

PAPAS A LA HUANCAINA

\$600

PULPO AL OLIVO 🌿

\$1200

TAMALITO VERDE

\$550

MAKI VALLE SAGRADO

\$750

TEMAKI SIPAN

\$750

NIGIRIS A ELECCION (Langostinos, atun, pesca del dia)

\$600

CEVICHE NOVOANDINO

\$700

PESCA A LA CHORRILLANA

\$1000

DON SATO

\$1100