

SIPAN EXPRESS

SIPAN®
AMOR POR LO NIKKEI

AV. DEL PUERTO 240, NORDELTA, TIGRE
WWW.SIPANRESTAURANTS.COM

ENTRADAS

BROCHETTE MIXTA.....\$450

Tradicionales pinchos de lomo y pollo con vegetales, marinados en salsa anticuchera y asados sobre la parrilla al carbón, acompañan papas doradas bañadas con salsa tari.

DUO DE CREMAS.....\$300

Nuestra versión criolla de papas doradas bañadas en crema huancaína y crema ocopa. Un toque picantito.

EMPANADA DE LOMO\$200

Una versión de nuestro lomo saltado para comer con la mano, jugosa y contundente empanada que no podés dejar de probar.

WANTANES DE POLLO.....\$200

Nuestra versión chifera, crocantes rellenos de pollo y verdeo, con salsa tamarindo de maracuyá.

CHICHARRÓN DE CALAMAR.....\$400

Crocantísimos aros de calamar acompañados de salsa acevichada.

CAUSITA LIMEÑA\$300

Una causa por mi causa, nuestra versión de este plato de bandera. Pastel frío y picantito de papa amarilla peruana, montado sobre tori salad y palta. Es fresca, sabrosa y súper recomendable. Con picante medio.

FONDUE ANDINA.....\$400

Queso fundido de vaca con provenzal, cabra con chutney de mango y bufala con pistu de tomates.

LAWITA CRIOLLA (SOPA)\$200

Sopa crema de cebolla y trigo aromatizado con oporto y acompañada por un toston gratinado con queso gruyere.

ENSALADAS

CAPRESSE-ANDINA\$350

Fresquísima ensalada de quinoa, queso mozzarella polpetta, tomate cherry y albahaca, con una emulsión de aceite de oliva y albahaca.

BLUE.....\$450

Queso azul, peras asadas, nueces, sobre una base de cuscús y mix de verdes. Con dressing de peras, vino y miel.

ENERGETICA.....\$350

100% veggie. Mix de frutos secos y tomates cherry sobre lentejas y mix de verdes. Con dressing de miel y mostaza.

CAESAR'S ESTILO SIPAN\$400

Clásica ensalada caesar's al estilo Sipan con pollo asado saborizado con hierbas aromáticas y aderezo casero.

SOHO.....\$550

Fetas de salmón ahumado sobre queso crema, mix de verdes, coronada con alcaparras. Con salsa acevichada.

DE MI PAIS.....\$350

Jamón de ciervo, queso cheddar, ciruelas y tomates asados sobre mix de verdes. Con mayonesa de olivas negras.

SANDWICHES

CHEESTEAK.....\$300

Sabroso sandwich de lomo con vegetales y queso cremoso fundido

CHICKEN CAESAR'S\$350

Pollo grillado a la parrilla, panceta, espinaca, brotes, queso parmesano y aderezo caesar's.

CHIVIEZ\$450

Lomo de salmón grille, espinaca, palta, brotes, queso crema y bañado con salsa acevichada. Acompañamos con aros de cebolla crocantes.

BUTI NIKKEI\$400

Crocantes milanesitas de langostinos al panko, con espinaca, salsa criolla y salsa tari.

TOSTADO CLÁSICO\$350

Clásico de jamón y queso en pan de miga

CALLAO\$350

Pan figaza con fresquísima combinación de queso mozzarella polpetta, hojas de rúcula y tomates con un suave pestito verde

BLACK BURGER DE OJO DE BIFE Y BONDIOLA DE CERDO\$450

Tradicional hamburguesa de ojo de Bife y bondiola de cerdo a la parrilla, en pan negro con aros de cebolla, queso cheddar, panceta crujiente, lechuga, tomate.

DE FONDO

AGNOLOTTI NERI\$550

Imperdibles y caseros con tinta de calamar, rellenos de salmón bañados con salsa huancaína. Un toquecito picante.

TALLARÍN SALTADO\$500

Saltado de origen cantonés, supimos adaptarlo y convertirlo en nuestros spaghetti saltados que están acompañados de lomo, langostinos y pollo.

RIB EYE\$550

Increíble ojo de bife marinado en salsa anticucho. Asado lentamente a las brasas, acompañado por puré de papas andino.

CHAUFA DE VEGETALES.....\$450

Esta es otra versión de nuestra famosa chaufa peruana. Arroz y vegetales al wok con suave aroma y sabor a jengibre, aceite de ajonjolí y salsa de soja. Coronado con tortilla de huevo en tiras, fideos de arroz crocantes, bañada con salsa pasión y semillas de ajonjolí.

CORDERO NORTEÑO\$550

Rack de cordero del norte con tubérculos y vegetales andinos asados con una salsa oscura de cilantro, chicha de jora y cerveza negra.

RISOTTO DE TRIGO\$450

En honor a nuestra cocina andina les presentamos nuestra versión de un cremoso risotto de trigo con suprema de pollo grillada.

GRILLADOS A LA PARRILLA

TRUCHA \$550

POLLO \$400

SALMÓN.....\$600

LOMO.....\$600

ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ AL AJO..... \$100

MIX DE VERDES.....\$150

PURÉ AL AJO\$150

VEGETALES GRILLADOS.....\$150

PAPAS FRITAS..... \$100

EMULSIONES Y ADEREZOS DISPONIBLES PARA TUS GRILLADOS

MOSTAZA Y MIEL

(Mostaza original y miel)

OLIVA Y ALBAHACA

(Oliva, albahaca y pichicata)

ALIÑO LIMEÑO

(Aceite de oliva, mostaza de dijon, salsa inglesa, jugo de lima y pichicata)

SALSA NIKKEI

(Soja, salsa de ostras, jugo de lima, ajo y jengibre)

SALSA ACEVICHADA

(Mayonesa y leche de tigre)

SALSA PASSION

(Miel de maracuyÁ y mayonesa)

ESPECIALES DE LA BARRA FRÍA

CEVICHE CLÁSICO.....\$650

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

NIGIRI SIPAN\$450

Imperdible opción de nigiris bañados con miel de maracuyá y coronados con masa philo.

TIRADITO DE PESCA DEL DIA NIKKEI.....\$550

Animate a probar este fresquísimo tiradito de pesca del día bañado en salsa Nikkei.

TIRACUYÁ.....\$700

Un clásico de nuestra barra Nikkei, los mejores y finos cortes de salmón rosado con salsa passion a la miel de maracuyá e hilos de masa philo crocante.

MAKI AMANO.....\$700

Caliente, crocante y unico, relleno de salmón, palta y queso acompañado con salsa tare y salsa passion.

MAKI COSTA VERDE\$700

Relleno de tartare de salmón con aceite de ajonjolí, kyuri y palta. Envuelto en fetas de salmón y bañado con salsa Nikkei.

MAKI SIPAN.....\$800

Relleno de tartare de salmón, langostinos furai y queso cubierto en láminas de palta y bañado con salsa tare y semilla de sésamo.

POSTRES

LIBERTEÑA.....\$250

Mix de frutas de estación sobre una reducción de pulpa de maracuyá con aroma suave a vainilla

CREMOSO DE CHOCOLATE.....\$300

Untuoso de cacao peruano con leche, textura suave rica y cremosa con sabor a caramelo, sobre una crocante bretona de chocolate.

CREMA HAMILTON.....\$350

Cremoso de leche huevo y caramelo con sabor y aroma a tabaco. Suave al tacto y agradable al paladar. Exquisito!!!!

SUSPIRO A LA LIMEÑA\$300

Tradicionalísimo postre de la cocina peruana. Dulce elaborado con leche evaporada, leche condensada y yemas de huevo, sobre un almíbar de oporto, coronado con merengue y toques de canela. Una exquisita combinación de suavidad y dulzura.