

**IZAKAYA**

**TODO PARA**

**COMPARTIR**

**2019**

**SIPAN THE PALERMITANO**

URIARTE 1648. PALERMO, CABA, BS. AS. ARGENTINA

**SIPAN WYNDHAM HOTEL**

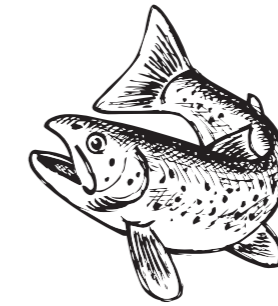
AV. DEL PUERTO 240. NORDELTA, TIGRE, BS. AS. ARGENTINA

**SIPAN MANANTIALES**

RUTA 10, KM163,5, MANANTIALES, PUNTA DEL ESTE. URUGUAY

**SIPAN ASUNCION**

ALBERTO SOUZA Y CRUZ DEL CHACO. RECOLETA, ASUNCION. PARAGUAY



**CATERING Y EVENTOS**

Ahora podés contratar el servicio de catering de Sipan para tu evento. Sin mínimo de personas podés disfrutar de la experiencia Sipan en el lugar que vos elijas.

---

**ALMUERZOS PRIVADOS**

Podes realizar tu almuerzo privado de Martes a Viernes con un minimo de 10 personas.

---

**TAKE AWAY Y DELIVERY**

Disfrutá de la mayoría de los platos en formato *take away* con los beneficios de siempre (Club la Nación y Galicia Eminent) y si tu necesidad es el delivery podés vivir la experiencia Sipan a través de la app de nuestro partner.



## MENÚ 23.15

### OTOSHI

#### ABREBOCAS

(elección de una opción)

Ebi Bomb

Tiracuya

Tiradito Nikkei

Nigiri Sipan

+

#### ROMPEBOCAS

(elección de una opción)

Ceviche Clasico

Maki Valle Sagrado

Maki Amano

Maki Costa Verde

Pastoruri de Pollo

+

#### POSTRE

(elección de una opción)

Suspiro Helado

Nespresso

Té en hebras

+

#### BEBIDAS CON ALCOHOL

(elección de una opción)

Copa de Vino (Chardonnay o Malbec)

Stella Artois

+

#### BEBIDAS SIN ALCOHOL

(elección de una opción)

Agua mineral

Gaseosa

#válido solo para órdenes desde las 23.15hs

#válido todos los días

**\$1000** PAGO EN EFECTIVO

**\$1200** PAGO CON TARJETA DE CRÉDITO

**Galicia** ÉMINENT



## LOS ABREBOCAS

**EBI BOMB (4und) TP** .....\$700

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

**GYOZAS AL ESTILO KION (4und) TP** .....\$700

Nuestra version 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 mayo hoisin.

**CONCHITAS A LA PARMESANA (4und) ØP** ..... \$900

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

**Opcional (6 und) ØP** ..... \$1200

**EMPANADA DE AJÍ DE GALLINA (1und) TP** ..... \$400

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

**EBI RAYMI (8 und) ØP** .....\$1100

Cola de langostinos furai, doraditas y crocantitas con la degustacion de nuestras 3 mejores salsas.

**Opcional (12 und) ØP**..... \$1400

**MARISCOS AL FUEGO**  **TP**.....\$1100

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

**KUSHIYAKI DE MOLLEJAS ANTICUCHERAS (4und) MP** ..... \$900

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

**NUOVO**  **AJÍ DE LANGOSTINOS (4und)**  **TP**.....\$800

Langostinos sellados y flambeados al pisco, bañados con suave salsa de aji amarillo y coronados con crocante de batatas

**WANTANES (6 und) ØP** .....\$700

Chiferos por excelencia. Raviolitos de masa wantan rellenos de salmon y cebolla china. Se sirven con salsa tamarindo de maracuya y guacamole el rocoto

**PULPO AL OLIVO (4 und) con opción**  **TP**..... \$1600

Nikkei por excelencia, delicioso pulpo español trazado y palta marinada, bañada de nuestras deliciosas salsa Rosita y acevichada coronado con crocantes de masa philo.

**NUOVO**  **TARTARE OP** ..... \$900

Fresquisimo tartare de salmon o atun saborizado con mostaza de Dijon y con un suave aroma a aceite de ajonjoli sobre una base de palta. Cremoso y exquisito.

**NUOVO**  **ANTICUCHOS A LA HUANCAINA TP** .....\$800

Version callejera, los del estadio Nacional. Ahumados y sabrosos brochetas de Corazon res marinadas en salsa anticuchera acompañadas por unas papas doradas a la huancaína. No dejes de probarlo!!



**WALTER ALBA (10 piezas) TP.....\$800**

Una version 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.

**UMAMI (10 piezas) TP.....\$1100**

Maki acevichado relleno de langostinos, queso y verdeo, cubierto con fetas de pesca del dia y bañado en salsa acevichada. Acompaña una leche de tigre clasica.

**SWEET SAKE (10 piezas) TP ..... \$900**

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

**ROSITA (8 piezas) ØP.....\$1600**

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

**SIPAN (10 piezas) ØP.....\$800**

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

**MAKINKA (10 piezas) TP.....\$1000**

**NUOVO** Maki relleno de trucha gravlax, langostinos y palta, con un ligero crocante de quinoa y bañada en nuestra salsa acevichada al aji amarillo.

**COSTA VERDE (10 piezas) con opción  ØP.....\$800**

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

**Versión Toro ..... \$900**

**AMANO (10 piezas) ØP .....\$800**

Calentito, crocante y unico este maki relleno de salmon o atun a eleccion, queso y palta. Bañado en una suave mayo de wasabi. Acompaña salsa tare y pasion.

Aqui tambien podés pedirlo de atun en tu version TORO!

**Versión Toro ..... \$900**

**SAKE (10 piezas) TP..... \$900**

**NUOVO** Nuestra version de un roll relleno de palta y queso cubiertro con salmon en leche de tigre con salsa pasion y coronado con masa philo.

**MÁNCORA (10 piezas) OP .....\$1100**

**NUOVO** Unico e inigualable como la playa de Mancora, este es una version de maki relleno de salmon, palta, kiuri, tomates secos hidratados y queso. Un maki crocante y calentito con cero arroz!!!



(Todo para compartir)

**OTOSHI**

**ABREBOCAS**

(elección de una opción)

Ebi Bomb

Nigiri Sipan

+

**TIRADITOS**

(elección de una opción)

Tiracuya

Tiradito Nikkei

+

**ROMPEBOCAS**

(elección de una opción)

Ceviche Novoandino

Ceviche Clásico

Pastoruri de pollo

+

**MAKIS**

(elección de una opción)

Valle Sagrado

Amano de Salmon

Costa Verde

+

**POSTRE**

(elección de una opción)

Yucamoshi

Suspiro a la limeña

Nespresso

Té en hebras

+

**BEBIDAS CON ALCOHOL**

(elección de una opción por persona)

Copa de Vino (Chardonnay o Malbec)

Stella Artois

+

**BEBIDAS SIN ALCOHOL**

(elección de una opción por persona)

Agua mineral o gaseosa

**\$2000** LA PAREJA, PAGO EN EFECTIVO

**\$2300** LA PAREJA, PAGO CON TARJETA DE CRÉDITO



## MENÚ 10 AÑOS



### PASO 1

#### PARA COMENZAR - Armá tu degustación

(una opción a elección)

Ebi bomb

Empanaditas de aji de gallina

Wantanes

Tartare de Salmon

Papas a la huancaína

+

(una opción a elección)

Nigiri Sipan

Nigiri Toro

+

(una opción a elección)

Tiracuya

Tiradito Nikkei

### PASO 2

#### PARA SEGUIR PROBANDO

(una opción a elección)

Ceviche Clasico

Ceviche Novoandino

ó

(una opción a elección)

Pesca del día

Aji de Gallina

### PASO 3

#### LLEGANDO AL POSTRE

(una opción a elección)

Cafe Nespresso

Te

Yucamoshi

Suspiro Helado

+

#### BEBIDAS INCLUIDAS

Acompañamos este menu con 1 copa de vino Malbec o Chardonnay o 1 Stella Artois + agua mineral o gaseosa

**\$1200** PAGO EN EFECTIVO

**\$1400** PAGO CON TARJETA DE CRÉDITO



## MAKIS



➔ NUEVO

**PICO ALTO (10 piezas) OP** .....\$700

Relleno de pesca del día, tomates secos hidratados, mango y palta furai al panko con frescas laminas de kiuri y unos copos de merengue flambeados, un mix de frescura y cremosidad inigualable.

**VALLE SAGRADO (10 piezas) ØP** .....\$700

100% veggio relleno de cebolla caramelizada, champignones y tomates deshidratados. Coronado con guacamole al rocoto.

➔ NUEVO

**CHALACO (10 piezas) TP** .....\$800

Fresco y tropical, relleno de salmon ahumado, palta y verdeo. Cubierto con finas laminas de mango bañadas de una miel de jengibre.

➔ NUEVO

**MASU (10 piezas) OP** .....\$900

Relleno de trucha, langostinos y queso crema, cubierto con laminas de palta, bañada de salsa tare y crocante de quinoa.

**SCALLOPS (8 piezas) ØP** .....\$1500

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





## CEVICHES

### MAIDO MP ..... \$1500

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

### SIPAN TP con opción ØP ..... \$1100

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

### CLÁSICO TP con opción ØP ..... \$900

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

### MIXTO TP con opción ØP ..... \$1000

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

### **NOVO** NOVOANDINO TP con opción ØP ..... \$800

100% veggie y frequísimo. Mango, palta, champignones, tomates cherry y cebolla morada con una leche de tigre al ají amarillo.



## TIRADITOS

### KON PASIÓN con opción ØP ..... \$900

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.

### NIKKEI TP ..... \$700

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 ostion, lima, soja y ajonjolí.

### Versión salmón ..... \$800

### Versión Toro ..... \$800

### TIRACUYÁ con opción ØP ..... \$800

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.

### **NOVO** AUSANGATE TP ..... \$900

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



## MENÚ SOLO CHICAS

### OTOSHI

#### ABREBOCAS

(elección de una opción)

Ebi Bomb

Nigiri Sipan

+

#### ROMPEBOCAS

(elección de una opción)

Ceviche Novoandino

Ceviche Clásico

Tiracuya

Maki Valle Sagrado

Maki Amano

Maki Costa Verde

Pastoruri de Pollo

+

#### POSTRE

(elección de una opción)

Suspiro a la limeña

Nespresso

Té en hebras

+

#### BEBIDAS CON ALCOHOL

(elección de una opción)

Copa de Vino (Chardonnay o Malbec)

Stella Artois

+

#### BEBIDAS SIN ALCOHOL

(elección de una opción)

Agua mineral

gaseosa

#solo válido para mesas de mujeres

#solo válido para los días Domingos, Martes, Miércoles y Jueves.

\$1000 PAGO EN EFECTIVO

\$1200 PAGO CON TARJETA DE CRÉDITO

# FIESTA DE MENUES

OTRA OPCIÓN PARA DISFRUTAR  
LA EXPERIENCIA SIPAN

**SIPAN**  
AMOR POR LO NIKKEI



**CLÁSICOS (2 und) ØP** .....  
de Salmon \$400 / de Trucha \$400 / de Pesca blanca \$300 / de Langostinos \$400

**ESPECIALES** .....  
**SIPAN (4 und) ØP** ..... **\$600**

Imperdible opción de nigiris bañados con miel de maracuya y coronados con masa philo

**➔ NUEVO** **A LO POBRE (4 und) TP** ..... **\$600**

Aquí nuestra versión de un nigiri a lo pobre pero no tanto. Clásicos nigiri de salmon rosado, flambeados, los bañamos con salsa tari le montamos por encima huevitos de codorniz inyectados de salsa nikkei los terminamos coronados con una fresca chalaquita con quinoa crocante.

**➔ NUEVO** **SAKE FURAI (4 und) TP** ..... **\$600**

Crocantes y rosado rellenos de queso, coronados con un cremoso guacamole al rocoto

**➔ NUEVO** **MATSUTAKE** ..... **\$1600**

Clásicos nigiris de trucha flambeada y bañadas con una suave manteca de trufas negras, Coronado con una lámina de trufas. De Lujo!!!

**➔ NUEVO** **SUNQU** ..... **\$550**

Pensado en nuestros clásicos kushiyaki de mollejas cremos estos nigiris con sabor unico bañadas con salsa diablo acompañados de una yema de huevo y shoiu. Perfecta combinación ahumado y picante agradable. Animate a probarlo!!



**➔ NUEVO** **CLÁSICOS (2 und) ØP** .....  
de Salmón \$400 / de Trucha \$400 / de Pesca blanca \$400 / de Langostinos \$400  
de Pulpo \$600 / de Vieiras \$400 / de Calamar \$400

**ESPECIALES** .....  
**SAKEYAKI (12 und) TP** ..... **\$1200**

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


**➔ NUEVO** **MORIAWASE (6 und) ØP** ..... **\$900**

Tremenda combinación de cortes de nuestra fresca barra de cocina fría.

Galicia ÉMINENT






**PASTORURI A LAS BRASAS**  **ØP** .....de lomo \$900 / de langostinos \$1100 / de pollo \$800

Mix de verdes y quinoa con champignones, palmitos y tomates cherry a la parrilla. Acompañado de la proteína de tu elección a las brasas.

**SECO DE CORDERO TP** .....\$1400

 Plato de culto del norte peruano y de la cocina criolla limeña. Sabrosísimo gigot de cordero cocido por 24hs. a 60 grados en salsa seco de cordero y sus especias. Podes disfrutarlo en su versión original, seco de cordero norteño con frijoles. o que elijas acompañarlo entre un risotto clásico Sipan o un exquisito pastel tacu tacu.

**RIB EYE 12oz. A LAS 3 PIMIENTAS TP** .....\$1400

Increíble 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 pimientos y acompañado por un cremoso pastel de papa arequipeño.


**AEROPUERTO PARRILLERO TP** .....\$1100

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.

**PAPILLOTE DE SALMÓN**  **TP** .....\$1800

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.

**DÚO DE PESCA**  **ØP** .....\$1100

 Fresquísima y liviana opción de cocina caliente, filet de salmon y filet de lenguado a la plancha acompañado con mix de verdes, palta y arroz al ajo.

**AJÍ DE GALLINA TP** .....\$1100

Deliciosa versión 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.


**LOMO SALTADO CRIOLLO con opción**  **ØP** .....\$1900

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.


**BATAYAKI TP** .....\$5000

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

**YAKINIKU DE MAR**  **ØP** .....\$2300

 Tradicional cocción japonesa a la parrilla. En esta nuestra versión a las brasas, asamos, pesca del día, salmon rosado, langostinos, vieiras, calamar y mejillones. Acompaña en la misma cocción vegetales asados, le puedes agregar a tu gusto pestito y chimichurri parrillero. Corona una salsa acevichada que le balancea justito el plato.

**PESCA DEL DÍA**  **ØP** .....\$1000

 No podía faltar este sabroso plato de filets de pesca del día a la plancha acompañado por una fresquísima ensalada de mix de verdes. Una opción perfecta y light de nuestra cocina caliente

**PRECIO CUBIERTO : \$ 120**

**PRECIO MENÚ KIDS : \$ 600**

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

 **APTO CELÍACOS**



**DEJANOS UNA "PROPINA DIGITAL"**

Seguinos en las redes y dejanos una reseña contando como fue tu experiencia Sipan,  
Puntua nuestro servicio y ayudanos a mejorar dia a dia  
Esta sera nuestra mejor propina!!



@sipanrestaurante

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

**Galicia** ÉMINENT