





DÉJATE CAUTIVAR POR LOS SABORES DE PERÚ Y JAPÓN



CAUSA DE CAMARÓN Y AGUACATE

Puré de papa a base pasta de ají amarillo y acompañado de camarones, salsa criolla y aguacate.

\$33.900

CAUSA DE SALMÓN Y AGUACATE

Puré de papa saborizado con ají amarillo acompañado de salmón marinado, aguacate y salsa criolla.

\$46.900

CEVICHE AL ESTILO PERUANO

Dados de pescado fresco, marinados en cebolla, cilantro, ají rocoto y limón, servido con maíz y aguacate.

\$38.900

CEVICHE A LA CREMA

Dados de pescado fresco y camarones, marinados en cebolla, cilantro, ají rocoto, limón y crema de ají amarillo, servido con maíz y aguacate.

\$45.900

CEVICHE A LA LIMEÑA

Dados de pescado fresco y frutos del mar marinados en cebolla, cilantro, ají rocoto y limón, servido con maíz, aguacate y mango.

\$45.900

PLATOS PARA COMPARTIR

EDAMAME

Preparación de vainas de soja verde, muy tradicionales en la cocina japonesa.

\$32.500

GYOSAS

Exquisitas empanadas orientales de cerdo molido al estilo Japonés (fritas o al vapor) acompañadas de salsa Ponzu (Jengibre, Cebolla de Rama, Soya, Aceite de ajonjolí y limón).

\$42.500

ATÚN TATAKI NACIONAL

Corte de atún sellado, aderezado con salsa ponzu y ajo.

\$43.500

ATÚN TATAKI IMPORTADO

Corte de atún sellado, aderezado con salsa ponzu y ajo.

\$86.500

KANIKAMA TEMPURA

Palmitos de cangrejo tempurizados con queso crema y chili dulce.

\$43.900

PARRILLADA DE MARISCOS

Dedos de pescado apanados, pulpos, kanikama, salmón, camarones y calamar ligeramente marinados en tomillo laurel y ajo, acompañados de vegetales salteados y papas kabuki.

\$194.500



ARROCES PERUANOS

ARROZ CREMOSO DE MARISCOS

Camarones, frutos del mar, calamares, mejillones, preparados en bisqué de mariscos, queso parmesano y pimentón.

ARROZ EN AJÍ AMARILLO

Calamares, frutos del mar, Camarones, mejillones con ají amarillo, cilantro, zanahoria arverja y queso parmesano.

ARROZ AL CILANTRO

Arroz al cilantro salteado con calamares, camarónes mejillones y frutos del mar, zanahoria arverja y terminado con queso parmesano.

CHAUFA DE MARISCOS

Camarones, frutos del mar, calamares, langostinos, mejillones, dados de pescado fresco, salteados al wok con arroz frito, cebolla de rama, soya, pimentón, jengibre y salsa de ostras.

CHAUFA DE LOMITO Y POLLO

Solomito y pollo, salteados al wok con arroz frito, Jenjibre, pimenton, cebolla de rama, tortilla de huevo, salsa de ostras y soya.

ARROZ KABUKI

Delicioso Yakibuta cocinado al estilo Japonés en manzanas y marinado en ron, salteado al wok con arroz frito, variedad de cebollines, champiñón caramelizado y salsa de ostras.

PESCADOS

PESCADO CON MARISCOS AL CILANTRO

Filete de pescado cubierto con camarones, frutos del mar y calamares, preparados en base de cilantro y acompañado de arroz blanco.

PESCADO AL AJÍ AMARILLO

Filete de pescado blanco sellado en salsa de ají amarillo,camarones, frutos del mar y calamares, acompañado de arroz blanco.

PESCADO A LO MACHO

Filete de pescado blanco bañado en salsa cremosa de ajíes con calamares, frutos del mary camarones con cilantro y acompañado de arroz blanco.

PESCADO A LA CHORRILLANA

Filete de pescado bañado en salsa a base de ají amarillo, vino blanco, camarones,cebolla, tomate y cilantro, acompañado de arroz blanco.

\$57.900

\$57.900

\$68.900

\$57.900

\$57.900

\$78.000

\$57.900

\$72.900

\$67.500

\$61.500



\$79.500

\$107.500

RECOMENDADOS DEL CHEF

LOMO SALTADO

Lomo fino de res salteado con cebolla, ají amarillo, tomate, servido con arroz blanco y papas a la francesa.

POLLO SALTADO \$45.900

Pechuga de pollo salteada con cebolla, ají amarillo, tomate, servido con arroz blanco y papas a la francesa.

ESPAGUETI O FETUCCINI NIKKEI \$53.500

Pasta preparada a base de miso, niniko, rocoto y cebolla, acompañado de camarónes y calamares.

ESPAGUETI O FETUCCINI AL ESTILO PERUANO \$45.900

Pasta preparada a base de ají amarillo, cebolla y ají rocoto acompañada de camarones.

RAMEN SHOYU Ó RAMEN MISO \$45.900

Fideos ramen, cerdo yakibuta, huevo cocido, espinacas, wakame y cebollín con sopa al gusto (shoyu o miso).

CAZUELA DE MARISCOS \$97.900

Camarones, Frutos del mar, Calamares, Langostinos, Dados de Pescado fresco y Mix de Vegetales en una base de bisque de mariscos y queso parmesano.

TEPPANYAKI

TEPANYAKI MIXTO Puede escoger 2 de las siguientes proteínas.

SOLOMITO - POLLO - SALMÓN - LANGOSTINOS - CALAMARES - PULPO - YAKIBUTA

Cada plato viene acompañado de arroz Yakimeshi a base de Soya, Jamón, Raices Chinas, Arvejas y Zanahoria, más una variedad deVegetales Salteados



SUSHI	MEDIO	COMPLETO
CALIFORNIA ROLL (Exterior aguacate) Palmito de cangrejo, aguacate y pepino.	\$25.200	\$40.500
DRAGÓN ROLL (Exterior aguacate) Langostinos tempurizados, queso crema, espinaca y caviar de cangrejo	\$30.900	\$49.900
EBY TEMPURA ROLL (Exterior caviar de cangrejo) Langostinos tempurizados, aguacate, zanahoria y queso crema.	\$30.900	\$49.900
PHILADELPHIA ROLL (Exterior ajonjolí negro) Salmón, aguacate y queso crema.	\$30.900	\$49.900
TEMPURA ROLL (Exterior de alga Nori tempurizada) Salmón, queso crema, caviar de cangrejo, espinaca y champiñones coc	\$30.900 cidos.	\$49.900
CEVICHE ROLL (Exterior ceviche) Aguacate, queso crema y tilapia frita.	\$30.900	\$49.900
TEMPURA OJO DE TIGRE ROLL (Exterior de arroz tempurizado y caviar de cangrejo) Salmón, atún, palmito de cangrejo y aguacate.	\$30.900	\$51.500
VEGETALES TEMPURA ROLL Espinaca, zanahoria, pepino, aguacate, pimentón y champiñónes cocio	\$18.500	\$28.900
	\$30.900	\$49.900
ATÚN ROLL(Exterior de Atún) Queso crema, atún y aguacate.	\$30.900	\$49.900
SALMÓN CRONCH (Exterior de ensalada de kanikama) Piel de salmón tempurizada acompañado de aguacate y queso crema.	\$30.900	\$49.900

POSTRES

Aguacate, champiñón, kanikama importado y topping de atún picante

(atún, mayonesa japonesa, aceite de ajonjolí y sriracha).

SUSPIRO AL ESTILO LIMEÑO Dulce de leche reducido y servido con crema chantilly.

SUSPIRO KABUKI

SPICY TUNA

Exquisito batido de tres leches, reducido y servido con oreo y salsa de frutos rojos.

\$14.900

\$37.500

\$69.500

\$17.900



DÉJATE CAUTIVAR POR LOS SABORES DE PERÚ Y JAPÓN









NUESTRAS SEDES







Segundo Parque de Laureles Trans 39 No. 76 41 304 352 0880



Barrio Provenza El Poblado Cra 33 No. 8 11 301 470 4009



C.C. City Plaza Cl 36 d sur No 27° 1051 3013177420