

Picoteos

LANGOSTINOS CROCANTES HOT

\$830

Cinco (5) unidades de langostinos apanados en panko y mix de semillas de sésamo, sobre un espejo de mayonesa alimonada.

ARROLLADITOS PRIMAVERA (VEGGIE O CARNE) HOT

\$790

Carne (4)
Salteado de carne y vegetales
Vegetariano (4)
Salteado de vegetales

BOMBAS HOT (6) HOT

\$940

Bocados de queso saborizado envueltos en finas láminas de salmón rosado, bañados en tempura, frito, con topping de salsa huancaína, leche de tigre picante y merkén.

BOMBAS DE LANGOSTINOS (6) HOT

\$940

Bocados de queso saborizado envueltos en finas láminas de langostinos, apanado en panko, sobre una base de crema de palta, topping de salsa huancaína, leche de tigre picante y cebolla morada.

TRÍO DE CAUSAS

\$1490

Pequeñas causas de pure de papa al aji amarillo, coronadas con escabeches de pulpo español, langostinos y hongos.

Tiraditos

SALMÓN ROSADO

\$1390

Finos cortes de salmón rosado bañado con vinagreta de ostras y leche de tigre picante, decorados con cebolla morada acevichada, ciboulette, semillas de sésamo negro y rubio tostadas, maíz chuspillo y quinoa pop.

ATÚN ROJO

\$1980

Finos cortes de atún rojo bañado con vinagreta de ostras, salsa huancaína y guacamole, decorado con cebolla morada acevichada, ciboulette, semillas de sésamo negro y rubio tostadas, maíz chuspillo y quinoa pop.

ANTICUCHO DE PULPO ESPAÑOL NEW!

\$2590

Finos cortes de pulpo español, sellados con salsa anticucho, intercalados con finos cortes de palta flambeados, salseado con huancaína de rocoto y decorado con maíz chuspillo.

TRÍO DE CAUSAS

Pequeñas causas de pure de papa al aji amarillo, coronadas con escabeches de pulpo español, langostinos y hongos.

\$1490

MIX PICOTEO HOT

Mix de langostinos crocantes, arrolladitos primavera de carne y gyosas de cerdo, cada uno acompañado con su salsa. Dos (2) unidades de cada uno.

\$860

GYOSAS

Empanadas fritas, rellenas y condimentadas, acompañadas con salsa de chile agripicante. Seis (6) unidades.

- de Cerdo
- de Langostinos

\$820

\$970

MARISCOS AL FUEGO NEW!

Cayos de vieira, langostinos, pulpo español, berberechos y calamar, flambeados en manteca de sriracha y lima.

\$1980



Poke Bowls

VEGGIE

Base de arroz, remolacha en cubitos, palta, queso crema, cebolla morada, aderezo a base soja, jugo de lima y aceite de sésamo, decorado con ciboulette y acompañado con pickles de pepino, repollo morado y zanahoria.

\$980

SALMÓN Y LANGOSTINOS

Base de arroz, langostinos apanados en panko, sashimis de salmón rosado y salmón ahumado, palta, queso crema, cebolla morada, semillas de sésamo tostadas, leche de tigre picante, maíz chuspillo, aderezo a base de salsa de ostras, decorado con ciboulette y acompañado con pickles de pepino, repollo morado y zanahoria.

\$1350

ATÚN ROJO

Base de arroz, atún rojo en cubitos, palta, queso crema, semillas de sésamo tostadas, marinados con aderezo a base de salsa de ostras y merkén, acompañado con pickles de pepino, repollo morado y zanahoria, decorado con verdeo.

\$1890

Principales

DEGUSTACIÓN DE CEVICHES **NEW!**

Plato típico de la gastronomía Peruana, elaborados con pescados o mariscos crudos, cortados en trozos pequeños, marinados en cítricos y leche de tigre, con cebolla morada, sal, pimienta y cilantro, decorado con maíz chuspillo y batata glaseada.

\$1790

SALMÓN ANTICUCHERO

Filet de salmón rosado grillado con salsa anticucho, acompañado con verduras de estación salteadas y un timbal de arroz.

\$2250

SALMÓN TERIYAKI

Filet de salmón rosado grillado con salsa teriyaki, acompañado con verduras de estación salteadas y un timbal de arroz.

\$2250

TATAKI DE SALMÓN ROSADO

Tataki de lomo de salmón rosado, cubierto con semillas de sésamo mixto tostadas y cilantro, condimentado con aderezo furikake, sobre un colchón de palta fileteada y salsa huancaína, acompañado con alcaparras fritas y un timbal de arroz.

\$2250

TATAKI DE SALMÓN ROSADO

Tataki de lomo de salmón rosado, cubierto con semillas de sésamo mixto tostadas y cilantro, condimentado con aderezo furikake, sobre un colchón de palta fileteada y salsa huancaína, acompañado con alcaparras fritas y un timbal de arroz.

\$2250

TATAKI DE ATÚN ROJO

Tataki de lomo de atún rojo, cubierto con semillas de sésamo mixto tostadas y cilantro, condimentado con aderezo furikake, acompañado de espárragos blanqueados sobre un colchón de salsa huancaína, reducción de malbec y pickles de vegetales.

\$2990

PULPO YOKO **NEW!**

Tentáculo de pulpo español glaseado y sellado, acompañado de gomae y pequeños puntos de salsa huancaína de rocoto.

\$4490

Wok

— con Arroz

WOK DE CERDO EN TEMPURA

\$940

Arroz saborizado con ajo, vegetales de estación salteados, acompañado de bondiola de cerdo en tempura y salsa agripicante.

LOMO

\$990

Arroz saborizado con pasta de ajo y jengibre, vegetales de estación salteados, acompañado de filet de lomo y salsa clásica.

WOK DE PESCA BLANCA Y LANGOSTINOS

\$1350

Arroz con vegetales de estación salteados, crema de leche, curry amarillo, filet de pesca blanca del día y langostinos.

Ceviche

CEVICHE CLÁSICO

\$1020

Plato típico de la gastronomía Peruana, elaborado con pescado blanco del día, crudo, cortado en trozos pequeños, marinados en cítricos y leche de tigre, con cebolla morada, sal, pimienta y cilantro, decorado con maíz chuspillo y batata glaseada.

CEVICHE PONZU NEW!

\$1020

Plato típico de la gastronomía Peruana, elaborado con salmón rosado y salmón rosado ahumado, cortado en trozos pequeños, marinados en salsa ponzu, acompañado de cubos de palta y cilantro, decorado con maíz chuspillo, batata glaseada y alga marina.

CEVICHE AMARILLO NEW!

\$1100

Plato típico de la gastronomía Peruana, elaborado con mariscos crudos, marinados en cítricos y leche de tigre al aji amarillo, con cebolla morada, sal, pimienta y cilantro, decorado con maíz chuspillo y batata glaseada.

Sashimis

Plato compuesto por diversos pescados crudos o mariscos, finamente cortados.

Porción
4 Unidades

• SALMÓN ROSADO	\$820
• SALMÓN ROSADO AHUMADO.	\$920
• ATÚN ROJO	\$1160
• PULPO ESPAÑOL	\$1540

Geishas

Bocados rellenos con queso crema y palta, envuelto en finas láminas de diversos pescados crudos.

Porción
4 Unidades

• SALMÓN ROSADO 	\$830
• SALMON ROSADO AHUMADO 	\$900
• LANGOSTINOS	\$960
• ATÚN ROJO 	\$1100
• PULPO ESPAÑOL	\$1690

Relleno de queso crema saborizado, salseado con salsa agripicante y tortillas de maíz trituras, decorado con ciboulette.

Nigiris

Arroz moldeado en forma cilíndrica cubierto con finas láminas de diversos tipos de pescados.

Porción
2 Unidades

- **SALMÓN ROSADO**   **\$360**
- **DE SALMÓN ROSADO AHUMADO**   **\$400**
- **ATÚN ROJO**   **\$500**
- **PULPO ESPAÑOL**   **\$650**
- **PALTA THAI NEW!**    **\$320**

Finos cortes de palta aderezado con salsa tailandesa, flambeados sobre bocado de arroz, presentado sobre salsa agripicante, decorado con pequeños aros de verde de verdeo.

- **FUEGO THAI NEW!**   **\$390**

Finos cortes de salmón aderezado con salsa tailandesa, flambeados sobre bocado de arroz, presentado sobre salsa agripicante, decorado con pequeños aros de verde de verdeo y escamas de sal con merken.

Yoko Rolls

4 PIEZAS

PEBRE ROLL (9)

\$1100 \$600

Langostinos apanados en panko y batata en almibar, envuelto en alga nori y arroz, semicubierto con finas láminas de salmón rosado, coronado con salsa pebre, decorado con crema de palta.

CEVICHE ROLL (9)

\$1020 \$540

Langostinos y batata glaseada, envueltos en alga nori y arroz, coronado con ceviche de pescado blanco del día y maíz chuspillo.

POP ROLL (9)

\$1060 \$570

Pasta de salmón, queso crema y verde de verdeo, envueltos en arroz y semicubierto de finas láminas de salmón rosado, coronado con tartar de salmón, con una lluvia de quinoa pop.

FUSIÓN ROLL (8)

\$1100 \$600

Salmón rosado ahumado, queso crema y verde de verdeo, envueltos en tamago colorado, coronado con tartar de langostinos, y semillas de sésamo negro tostado.

KATSUOBUSHI ROLL (9)

\$1100 \$600

Langostinos apanados en panko y palta, envuelto en tamago y en finas láminas de salmón rosado, coronado con salsa de pasta de mani flambeada y lluvia de aderezo furikake.

SUPER FRESH ROLL (9)

\$1100 \$600

Salmón rosado envuelto en tamago, queso crema saboreado y palta, envueltos en tamago colorado, con topping de salsa huancaína, una lámina de palta y maíz chuspillo triturado.

4 PIEZAS

BLACK ROLL(9)

\$1020

\$540

Salmón rosado, queso crema saborizado y palta, envueltos en tamago con tinta de calamar, con un topping de guacamole y salsa agripicante.

LANGO ROLL(9)

\$1060

\$570

Langostino relleno con queso saborizado, envuelto en alga nori y arroz, semicubierto con finas laminas de salmón rosado, salseado con leche de tigre amarilla, coronado con finos cortes de rabanito.

FURIKAKE ROLL (9) NEW!

\$1060

\$570

Salmón sellado con salsa de pasta de mani, palta, verdeo y ralladura de lima, envuelto en alga nori y arroz, cubierto con láminas de langostinos, flambeado con manteca de sriracha, sobre base de crema de palta y lluvia de aderezo furikake.

CAUSA ROLL (8) NEW!

\$1060

\$570

Langostinos apanados y colchón de palta, recubierto con puré de papa al ají amarillo, coronado con lomo saltado, huancaína de rocoto y decorado con crocante de papa y cilantro en chiffonade.

EXPLOSION ROLL (9) NEW!

\$1060

\$570

Langostinos y guacamole de palta, envuelto en arroz y finos cortes de salmón rosado, aderezado con salsa pebre. Bañado con salsa de apio y coronado con crocante de papa andina.

COMBINADO ESPECIAL NEW!

Sensation Roll, Fresh Roll, Creamy Roll, Inca Roll y Avocado Roll.

COMBINADO YOKO NEW!

Ceviche Roll, Super Fresh Roll, Fusión Roll, Furikake Roll y Explosion Roll.

COMBINADO BOOM NEW! HOT

Honey Moon Roll, Panko Roll, Tano Roll, Fly Roll y Tempura Roll.

COMBINADO REVOLUTION NEW!

Togarashi Roll, Cusco Roll, Mango Roll, Pop Roll y Piña Roll.

COMBINADO SIN ALGA SIN ARROZ (X)

Sensation Roll, Fresh Roll, Super Fresh Roll, Black Roll y Fusión Roll.

15 PIEZAS

\$1950

30 PIEZAS

\$3560

45 PIEZAS

\$4990

COMBINADO VEGGIE NEW! (X)

Sensation Veggie Roll, Tropical Roll, Green Roll, Brie Roll y Nigiri de Palta Thai.

15 PIEZAS

\$1550

30 PIEZAS

\$2850

45 PIEZAS

\$3750



SENSATION VEGGIE ROLL(9)

\$960

\$520

Palta, queso crema y palmitos, envueltos en tamago y cubiertos en finas láminas de zanahoria, salseado con maracuyá y coronado con crocante de papa.

TROPICAL ROLL (9) NEW!

\$960

\$520

Vegetales salteados al wok y mango envuelto en alga nori y arroz y finas laminas de zanahoria, salseado con salsa huancaína, coronado con crocante de papa colorada, ralladura de lima y sésamo negro tostado.

GREEN ROLL (9) NEW!

\$960

\$520

Espárragos blanqueados y batata glaseada, envuelto en alga nori y arroz, recubierto con finos cortes de palta, bañado con salsa de leche de tigre picante, coronado con portobello grillado, y un topping de merken, quinoa pop y ciboulette.

BRIE ROLL (9) NEW!

\$960

\$520

Blanco de verdeo en tempura y palta, envuelto en alga nori y arroz, coronado con crema de palta y queso brie flambeado, acompañado de una lluvia de ciboulette, sobre espejo de salsa agripicante.

Postres

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

\$490

Shots de Suspiro limeño, cheesecake de frutos rojos y mousse de chocolate con dulce de leche y galletas con chips.

BROWNIE PATAGONIA

\$490

MOUSSE DE MARACUYA

\$490