

味

ají

CEVICHE&SUSHI

# Peru... Japan... Fusion!

From the combination of two very different cultures comes NIKKEI cuisine, which is what the children of Japanese immigrants in Peru were called.

Ají is one of the most commonly used products in Peruvian cuisine and also in Japanese tastes and flavors.



With the finest products, unparalleled taste and the fullest flavor, we hope you enjoy this moment you are sharing.

## DRINKS & COCKTAILS

ENG





<b>PISCO SOUR</b> CLASSIC: Pisco, gomme syrup and lime PASSION FRUIT: Pisco, gomme syrup, passion fruit			7€
<b>SAKE SOUR</b> Sake, gomme syrup, lime			7€
<b>ZUPAY</b> Pisco, lime, cassis, ginger ale			7€
<b>MOJADITO</b> MANGO: Pisco, brown sugar, fresh mint, mango			8€
<b>CHILCANO</b> Pisco, ginger ale, lime			7€
<b>SOFT DRINKS</b> Chicha morada (sweet purple corn drink) Passion fruit			5€
<b>BEERS</b> Cusqueña Pale Lager (Peru) Cusqueña Dark Lager (Peru) Kirin Ichiban (Japan)			4.50€
<b>DIGESTIFS</b> Sake Baekwa Liquid Silk Sake Quebranta pisco Pisco infused with prunes	 3.50€ 4.80€ 3.50€ 4.50€	 14€ 19.20€	

## TO SHARE

<b>EDAMAME</b>   Sautéed with yellow ají salt			6€
<b>CAUSA NIKKEI</b> Tuna tartare with avocado cream			10.50€
<b>SCARLET SHRIMP TEMPURA</b> Served with hot pepper soy			21€
<b>SALMON TARTARE</b> With ceviche dressing and smoked salmon chips			14€
<b>OYSTERS WITH SHŌYU AND SAKE</b> With marinated onions, lemon drop pepper and cilantro (per unit)			4.50€
<b>CRISPY CHICKEN WITH YUZU SAUCE</b>  Marinated in tart and tangy dressing			9€
<b>MINI WAGYU AND TOFU BURGERS</b> With rice base and citrus ponzu sauce			11€
<b>PORK SCRATCHINGS SANDWICH</b> With candied sweet potato, pickled onion and mint			10.50€

In compliance with EU regulations, please ask the maitre for a list of allergens.

## FROM THE BAR

<b>CLASSIC CEVICHE</b> 	20€
Sea bass in traditional tiger's milk	
<b>CEVICHE CARRETILLERO</b> 	21€
Seafood ceviche in tiger's milk with yellow aji and fried calamari	
<b>SALMON CEVICHE</b>	19€
Nikkei tiger's milk, crispy onions, avocado and cucumber	
<b>SEA BASS TIRADITO WITH YELLOW AJÍ</b>	16€
With creamy tiger's milk and crispy corn	
<b>QUINOA SALAD WITH POACHED EGG</b>	9€
With sautéed vegetables with soy and garlic dressing	
<b>PARMESAN MAKI</b>	15€
Stuffed with prawns and lettuce and topped with scallops, Parmesan sauce, fried onion and cilantro leaves	
<b>MAKI ACEVICHADO</b>	14.50€
Stuffed with avocado, lettuce and pank-crusted scallops. wrapped in tuna with ceviche dressing and sweet potato	
<b>SHRIMP MAKI</b> 	16€
Grilled with lettuce and topped with avocado and hot pepper sauce	
<b>GRILLED MAKI</b> 	9.50€
Smoked vegetables and anticucho sauce	
<b>CEVICHE CRAB TEMAKI</b>	10.50€
Stuffed with snow crab with spicy horseradish and endive ceviche	
<b>NIGUIRI A LO POBRE</b>	12.50€
Wagyu tenderloin, quail egg and soy reduction	
<b>TRADITIONAL TRAY</b>	26€
6 pieces of maki, 5 pieces of niguiiri and 5 pieces of sashimi	

In compliance with EU regulations, please ask the maitre for a list of allergens.

## HOT FROM THE KITCHEN

<b>TOASTED BLACK RICE WITH GRILLED CALAMARI</b>	17.50€
In sautéed ajís and squid ink with ceviche ajioli	
<b>SEA BASS CAU CAU</b>	19.50€
Yellow aji and potato stew	
<b>SCARLET SHRIMP CHUPE</b>	22.50€
Soup with sautéed ajís, fresh cheese and poached egg	
<b>GRILLED OCTOPUS</b> 	17.50€
Marinated in red pepper sake over a corn tamale	
<b>CREAMY RICE WITH BRAISED DUCK</b> 	19€
With cilantro and vegetables	
<b>SPECIAL CHAUFA</b>	17€
Sautéed rice with vegetables, roast pork, chicken, prawns and an omelet	
<b>WAGYU CHUCK ROLL ANTICUCHO</b>	19.50€
Marinated with aji red peppers over corn with butter and potatoes	
<b>LOMO SALTADO</b>	20€
Beef tenderloin with onions, tomato, potatoes and soy reduction	
<b>STEWED LAMB DUMPLING</b>	16€
Over cream of beans, aji sauce and cilantro	

In compliance with EU regulations, please ask the maitre for a list of allergens.

## DESSERTS

- ▶ Mochi 6€  
Japanese rice cakes with mousse filling
- ▶ Alfajor with vanilla ice cream 6€  
Cornmeal cookies with dulce de leche
- ▶ Chocolate and lucuma dorayaki 7€  
Japanese sponge cake with ice cream filling
- ▶ Yuzu mousse 6.50€  
With almond crumble
- ▶ Pear and apple cake with pisco 6€  
With purple corn syrup and vanilla ice cream
- ▶ Mango and passion fruit soup 7€  
With fruits
- ▶ Homemade ice creams 7€

In compliance with EU regulations, please ask the maitre for a list of allergens.

# Pérou... Japon... Fusion !

Le mélange de deux cultures très différentes a donné lieu à la cuisine NIKKEI dont le nom est celui qui était donné aux enfants des immigrants japonais au Pérou.


L'aji est un des produits les plus utilisés dans la cuisine péruvienne. En japonais, ce mot signifie également Goût et Saveur.

Avec les meilleurs produits, beaucoup de goût et toute la saveur du monde, nous vous souhaitons de passer un excellent moment en compagnie.



## BOISSONS ET COCKTAILS

FRENCH

<b>PISCO SOUR</b>		7€
CLASSIQUE: Pisco, sirop de sucre de canne, citron vert FRUIT DE LA PASSION: Pisco, sirop de sucre de canne, fruit de la passion		
<b>SAKE SOUR</b>		7€
Sake, sirop de sucre de canne, citron vert		
<b>ZUPAY</b>		7€
Pisco, citron vert, Cassis, ginger ale		
<b>MOJADITO</b>		8€
MANGUE: Pisco, sucre de canne, menthe fraîche, mangue		
<b>CHILCANO</b>		7€
Pisco, ginger ale, citron vert		
<b>BOISSONS NON ALCOOLISÉES</b>		5€
Chicha morada (boisson sucrée à base de maïs violet) Fruit de la passion		
<b>BIÈRES</b>		4.50€
Cusqueña blonde (Pérou) Cusqueña brune (Pérou) Kirin Ichiban (Japon)		
<b>DIGESTIFS</b>		
Saké Baekwa	3.50€	14€
Saké de soie liquide	4.80€	19.20€
Pisco quebranta	3.50€	
Pisco macéré avec des pruneaux	4.50€	

## AMUSE-GUEULES À PARTAGER

<b>EDAMAME</b>  	6€
Edamame sautés avec du sel d'aji jaune	
<b>CAUSA NIKKEI</b> 	10.50€
Tartare de thon à la crème d'avocat	
<b>TEMPURA DE GAMBON</b>	21€
Accompagnée de soja au piment rocoto	
<b>TARTARE DE SAUMON</b>	14€
Avec assaisonnement de ceviche et chips de saumon fumés	
<b>HUÎTRES SHOYU SAKÉ</b>	4.50€
Avec oignons marinés, aji limo et coriandre (par unité)	
<b>POULET CROUSTILLANT ET SA SAUCE AU YUZU</b> 	9€
Mariné dans une sauce piquante acide	
<b>MINI HAMBURGER DE WAGYU ET TOFU</b>	11€
Sur un lit de riz et de sauce ponzu à base d'agrumes	
<b>SANDWICH AU CHICHARRON</b>	10.50€
Au porc grillé avec patate douce confite, oignons au vinaigre et menthe	

## PLATS FROIDS

<b>CEVICHE CLASSIQUE</b> 	20€
De maigre mariné dans de la leche de tigre	
<b>CEVICHE CARRETIILERO</b> 	21€
Aux fruits de mer avec de la leche de tigre à l'aji jaune et des calamars frits	
<b>CEVICHE DE SAUMON</b>	19€
Leche de tigre nikkei, oignons croustillants et concombre	
<b>TIRADITO DE MAIGRE À L'AJI JAUNE</b>	16€
Avec crème de leche de tigre et maïs croustillant	
<b>SALADE DE QUINOA ET SON ŒUF POCHÉ</b>	9€
Avec légumes sautés, sauce soja et ail	
<b>MAKI AU PARMESAN</b>	15€
Maki aux crevettes et salade, entouré de coquilles Saint-Jacques, sauce au parmesan, feuilles de coriandre	
<b>MAKI AU CEVICHE</b>	14.50€
Maki à l'avocat, à la salade et aux coquilles Saint-Jacques enrobées de panko, enroulé dans du thon avec une sauce ceviche et de la patate douce	
<b>MAKI À LA CREVETTE</b> 	16€
Grillé avec de la salade et recouvert d'avocat avec de la sauce au piment rocoto	
<b>MAKI GRILLÉ</b> 	9.50€
Légumes fumés et sauce anticuchera	
<b>TEMAKI DE CRABE AU CEVICHE</b>	10.50€
Temaki au crabe des neiges avec sauce ceviche aux radis piquants et endives	
<b>NIGUIRI A LO POBRE</b>	12.50€
Filet de wagyu, œuf de caille et réduction de soja	
<b>PLATEAU TRADITIONNEL</b>	26€
6 makis, 5 niguiris et 5 sashimis	

## PLATS CHAUDS

<b>CONCOLON DE RIZ NOIR AU CALAMAR GRILLÉ</b>	17.50€
Sur un sauté d'aji et d'encre de calamar à l'ajioli façon ceviche	
<b>CAU CAU DE BAR</b>	19.50€
Ragoût d'aji jaune et de pommes de terre	
<b>CHUPE AUX CARABINIERS</b>	22.50€
Soupe au bouillon d'aji, fromage frais et œuf poché	
<b>POULPE GRILLÉ</b> 	17.50€
Poulpe mariné dans du saké à l'aji panca sur un tamal de maïs	
<b>RIZ CRÉMEUX ET SON CANARD CUIT À L'ÉTOUFFÉE</b> 	19€
À la coriandre et aux légumes	
<b>CHAUFA SPÉCIAL</b>	17€
Riz sauté aux légumes, porc rôti, poulet, crevettes et omelette	
<b>CHUCK ROLL DE WAGYU ANTICUCHERO</b>	19.50€
Viande de bœuf marinée dans de l'aji panca sur un lit de maïs au beurre et de pommes de terre	
<b>FILET SAUTÉ</b>	20€
Filet de veau, oignons, tomates, pommes de terre et réduction de soja	
<b>RAVIOLIS DE SECO DE CORDERO</b>	16€
Raviolis d'agneau sur une crème de gros haricots blancs, sauce à l'aji et coriandre	

## DESSERTS

---

- ▶ Mochis 6€  
Pâte de riz japonais farcie à la mousse
- ▶ Alfajor avec glace à la crème Chantilly 6€  
Biscuits de farine de maïs au caramel
- ▶ Dorayaki à la lucuma et au chocolat 7€  
Génoise japonaise fourrée à la glace
- ▶ Écume de yuzu 6.50€  
Crumble d'amande
- ▶ Tourte aux poires et aux pommes au pisco 6€  
Avec miel de maïs violet et glace à la crème fraîche
- ▶ Soupe de mangue et de fruit de la passion 7€  
Aux fruits
- ▶ Glaces faites maison 7€

Conformément à la réglementation de l'UE, vous pouvez demander au Maître une liste des allergènes si vous le souhaitez.





