



P
E
R
Ú

J
A
P
Ó
N

F
U
S
I
Ó
N

De la mezcla de dos culturas muy diferentes nace la cocina NIKKEI que es como se les llamaba a los hijos de los inmigrantes japoneses en Perú.

Ají es uno de los productos más utilizados en la cocina peruana, y es también en japonés Gusto y Sabor.

Con el mejor producto, con gusto y todo el sabor te deseamos que disfrutes de este momento compartido.



Alejandra Ormeño

PISCO SOUR

CLÁSICO: Pisco, jarabe de goma, lima

MARACUYÁ: Pisco, jarabe de goma, maracuyá

7.00€

KION SOUR

Pisco, helado de lima y jengibre, jarabe de goma, lima

7.00€

PISCO PUNCH

Pisco, puré de piña, jarabe de goma, lima

7.00€

MOJADITO

MANGO: Pisco, azúcar moreno, menta fresca, mango

8.00€

CHILCANO

Pisco, ginger ale, lima

7.00€

REFRESCOS

Chicha morada

Maracuyá

5.00€

CERVEZAS

Cusqueña Rubia (Perú)

Cusqueña Negra (Perú)

Kirin Ichiban (Japón)

4.50€

SAKES

Sake Baekwa

Sake Seda Líquida



3.50€

4.80€



14.00€

19.20€




PISCO (POR COPA)

Pisco quebranta

Pisco macerado con guindones

3.50€

4.50€

  EDAMAME	6.00€
Salteados con sal de ají amarillo	
CAUSA EN TINTA DE CALAMAR	8.00€
Calamares anticuchos con crema de aguacate y chalaquita	
TEMPURA DE CARABINEROS	22.00€
Acompañado con soja al rocoto	
OSTRAS SHÖYU SAKE	4.50€
Con cebolla marinada, ají limo y cilantro	
 POLLO CRUJIENTE CON SALSA CÍTRICA	9.00€
Marinado en aderezo picante ácido	
TARTAR DE TERNERA	14.00€
Con huevo de codorniz, ajíes ahumados acompañado de patatas soufflé	
BUNS DE PATO	11.50€
Con kyuri zuke y hoisin de ají limo	
PAPA RELLENA	10.50€
De ternera guisada, con crema de rocoto y criolla	

P
I
Q
U
E
O
S

P
A
R
A

C
O
M
P
A
R
T
I
R



picante



vegano

— En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maitre.

	CEVICHE CLÁSICO	21. ⁰⁰ €	
	De corvina en leche de tigre clásica		
		CEVICHE CARRETILLERO	21. ⁰⁰ €
	De mariscos con leche de tigre al ají amarillo y chicharrón de calamar		
	SOGI SUKURI DE SALMÓN	18. ⁰⁰ €	
	Leche de tigre nikkei y aguacate		
	CEVICHE NIKKEI	23. ⁰⁰ €	
	De atún con leche de tigre de tamarindo, aguacate y pepino		
	ENSALADA DE QUINUA	9. ⁰⁰ €	
	Con verduras encurtidas y aliño de soja y ajo		
	TIRADITO DE GAMBA ROJA	18. ⁰⁰ €	
	Leche de tigre clásica y crujiente de boniato		
	MAKI PARMESANO	15. ⁵⁰ €	
	Relleno de langostinos, lechuga, coronado con vieiras, salsa parmesana, cebolla frita y hojas de cilantro		
	MAKI ACEVICHADO	15. ⁰⁰ €	
	Relleno de aguacate, y vieiras al panko, envuelto en atún con salsa cevichera y boniato		
	MAKI GAMBA	16. ⁵⁰ €	
	A la plancha con aguacate y pepino. Cubierto de tempura con salsa picante		
	MAKI BRASA	9. ⁵⁰ €	
	Verduras ahumadas y salsa anticuchera		
	NIGUIRI DE MAGRET	12. ⁰⁰ €	
	De pato con hoisin de rocoto		
	NIGUIRI A LO POBRE	12. ⁵⁰ €	
	Lomo de wagyu, huevo de codorniz y reducción de soja		
	SAKURA MARU さくら丸	26. ⁰⁰ €	
	6 makis, 5 niguiris y 5 sashimis		

 GYOZAS DE SHITAKE Y TOFU	14.50€
Sobre su mismo jugo y crujiente de arroz	
 TACU TACU A LO MACHO	23.00€
Cubierto de mariscos en sofrito de ajíes	
 SUDADO DE LUBINA	19.00€
Guisada con tomate, cebolla, sake y un toque picante	
 PULPO PARRILLERO	21.00€
Marinado en sake panca sobre quinoto al aji amarillo	
ARROZ CON PATO ESTOFADO	19.00€
Al cilantro con verduras	
CHAUFA ESPECIAL	17.00€
Arroz salteado con verduras, cerdo asado, pollo, langostinos y tortilla	
RAMEN DE PANCETA DE CERDO	17.50€
Charshu, tamago y soba	
ENTRAÑA DE WAGYU PACHAMANQUERA	26.00€
A la brasa marinada con hierbas andinas	
LOMO SALTADO	20.00€
De solomillo de ternera con cebollas, tomate, patatas y reducción de soja	



picante



vegano

— En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maitre.

