



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	
TEMPURA DE CARABINEROS	22.00€
Acompañado con soja al rocoto	
OSTRAS SHŌYU SAKE (Por unidad)	4.50€
Con cebolla marinada, ají limo y cilantro	
NAVAJAS DE CARRETILLA	9.00€
Chalaquita y leche de tigre al ají amarillo	
TARTAR DE ATÚN	16.00€
Shari crujiente, aguacate, nori, negui y ponzu cítrica	
CAUSA DE CANGREJO	19.30€
Cangrejo, emulsión de rábano picante y aguacate	
BUNS DE PESCADITO FRITO	9.00€
Cebolla encurtida y siracha casera de ají limo	
 POLLO CRUJIENTE CON SALSA DE CÍTRICOS	9.00€
Marinado en aderezo picante ácido	
ALITAS NIKKEY	12.00€
A la brasa con sabores orientales y carambola	
TIRADITO DE TERNERA	14.50€
Shoyu y pisco con patatas paja	

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 CARRETIILLERO	21. ⁰⁰ €
De mariscos con leche de tigre al ají amarillo y chicharrón de calamar	
CEVICHE NIKKEI	23. ⁰⁰ €
De atún con leche de tigre de tamarindo, aguacate y pepino	
USUZUKURI DE SALMÓN	16. ⁷⁰ €
Leche de tigre de yuzu y encurtidos	
 SOLTERITO DE QUINUA	9. ⁰⁰ €
Con verduras y aliño cítrico	
MAKI PARMESANO (8 p.)	15. ⁵⁰ €
Relleno de langostinos, lechuga, coronado con vieiras, salsa parmesana, cebolla frita y hojas de cilantro	
MAKI ACEVICHADO (8 p.)	15. ⁰⁰ €
Relleno de aguacate, y vieiras al panko, envuelto en atún con salsa cevichera y boniato	
 MAKI BRASA	9. ⁵⁰ €
Verduras ahumadas y salsa panka	
MAKI TERNERA KATSOBUSHI	13. ⁹⁰ €
Aguacate, espárragos y salsa de ostión	
MAKI ANTICUCHERO	14. ⁵⁰ €
Relleno de langostinos furai y aguacate, envuelto en corvina con salsa anticuchera	
NIGUIRI A LO POBRE	12. ⁵⁰ €
Ternera, huevo de codorniz y reducción de soja	
BANDEJA SAKURA MARU さくら丸	26. ⁰⁰ €
6 makis, 5 niguiris y 5 sashimis	

 GYOZAS DE SHITAKE Y TOFU	14.50€
Sobre caldo dashi y crujiente de setas	
 MERLUZA EN PARIHUELA	23.00€
Con mariscos y tubérculos	
 CALAMARES YAKINITZU	18.30€
Con edamames, tirabeques y choclo	
TATAKI ATÚN	25.50€
Miel de miso y ají amarillo, sésamo y verduritas	
 PULPO PARRILLERO	21.00€
Marinado en sake panca sobre quinoto al ají 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	
PANCETA DE CERDO EN REDUCCIÓN DE RAMEN	15.00€
Con tacu tacu de alubias y criollita	
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	
SERVICIO DE PAN	1.70€



picante



vegano

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

