



PLATOS FRÍOS

Cebiches

CEBICHE DE PESCADO / 20€

El tradicional, cubos de pescado fresco marinados en lima y ají limo. Acompañados de batata glaseada, cancha (maíz peruano), choclo y cebolla morada. 170 gr de pescado.

CEBICHE NIKKEI / 23€

Lomo de atún en cubos marinados en salsa nikkei de la casa. Acompañados de kiuri (pepino japonés), rabanito, batata glaseada y cebolla morada. 150 gr. de atún fresco.

CEBICHE MIXTO / 23€

Cubos de pescado fresco con gambones y carpaccio de pulpo, marinado en lima y ají limo. Acompañado de batata glaseada, cancha y cebolla morada. 300 gr de pescado.

VIEIRAS A LA CHALAQUITA

NIKKEI (5 uds.) / 16€.

Vieiras frescas con crujiente de Chalaca, kiuri (pepino japonés), rábanos y ají limo.

Nigiris

EBI NIGIRI (2 uds.) / 6€

Base de shari, ebi, salsa acevichada y crocante batata.

NIGIRI PARRILLERO (2 uds.) / 6€.

Base de shari, chimichurri, lomo y huevo de codorniz.

Makis

ACEVICHADO

Relleno de langostino furai y aguacate. Cubierto de láminas de pescado y bañado en salsa acevichada. / 17€

MANGO BRULEE

Relleno de langostino furai y queso crema. Cubierto de laminas de mango caramelizado. / 17€

ANTICUCHERO

Relleno de langostino furai y aguacate. Bañado en salsa anticuchera. / 17€

PARRILLERO ROLL

Relleno de langostino furai y queso crema. Cubierto de laminas de ternera y chimichurri. / 18€

OLIVO ROLL

Relleno de langostino furai y queso crema. Cubierto de carpaccio de pulpo y crema de olivo. / 17€

AVOCADO

Relleno de langostino furai y queso crema. Cubierto de láminas de aguacate bañada en salsa taré (salsa dulce).

SAKURA ROLL

Relleno de langostino furai y queso crema. Cubierto de láminas de pescado bañado en salsa parrillera y chimichurri nikkei. / 17€

TUNA NIGIRI (2 uds.) / 6€

Base de shari, salsa nikkei, atún y pétalos.

Tiraditos

TIRADITO DE AJÍ AMARILLO / 18€

Carpaccio de pescado fresco cubierto en crema de ají amarillo. Acompañado de choclo (maíz), batata glaseada y aguacate.

TIRADITO NIKKEI / 20€.

Tatakideatún fresco, acompañado de láminas de kiuri (pepino japonés), batata glaseada y leche de tigre nikkei.

Causas

CAUSA DE POLLO / 15€.

Masa de patata, lima y ají amarillo, rellena de pollo, mayonesa y aguacate. Tierra de aceituna y crocante de quinua.

CAUSA DE PULPO AL OLIVO / 18€.

Masa de patata cubierta de carpaccio de pulpo en salsa de olivo, acompañada de aguacate, camote, quinua crocante, tierra de aceitunas y aceite aromático de cebolla. Disfruta las diferentes texturas.

Recomendación del chef



CALIFORNIA ROLL

Relleno de langostino furai, queso crema y aguacate. Cubierto con semillas de sésamo. / 17€

MAKI FURAI

Relleno de salmón, aguacate y queso crema. Empanizado en panko. / 17€

BANANA ROLL

Relleno de langostino furai y queso crema. Cubierto de láminas de plátano frito bañado en miel de maracuyá. / 17€

VOLCÁN ROLL

Relleno de langostino furai y aguacate. Cubierto de tartar de langostino frito picante y salsa taré (Salsa dulce).

LEMON ROLL

Relleno de langostino furai y queso crema. Cubierto de láminas de salmón y rodajas de limón. Bañado en salsa tare. / 18€

TIRADITO

Relleno de pescado furai y aguacate. Cubierto de láminas de pescado bañadas en salsa tiradito y crocantes hilos de camote frito. / 17€

VEGGIE ROLL

Relleno de aguacate, lechuga, kiuri cebollino, zanahoria y semillas de sésamo. Envuelto en alga nori. / 15€

EN CALIENTE

Alitas

ALITAS NIKKEI (6 uds.) / 13€

Alitas crujientes laqueadas en salsa nikkei y sriracha (salsa picante).

ALITAS ACEVICHADAS

(6 uds.) / 13€

Alitas crujiente cubiertas en salsa Acevichadas, con toques de cebolla china y togarachi.

Baos

CHAR SIU BAO (2 uds.) / 13€

Pan al vapor relleno de barbacoa oriental de panceta, cocida a baja temperatura con láminas de kiuri, toques de mostaza y cilantro.

CRISPY - BAO (2 uds.) / 13€

Pan frito, relleno de pollo crocante, cebolla furai, tomates cherry y mayo sriracha.

Cerdo

CHAUFA-CERDO CHAR SIU / 19€

Salteado al wok de arroz y barbacoa de cerdo (cocido a baja temperatura). Acompañado de láminas de cerdo char-siu y fideo de arroz.

YAKIUDON / 19€

Pollo salteado con verduras frescas y udon al wok.

SAKURA RAMEN / 24€

Fideo ramen cremoso en mantequilla batayaki, acompañado con solomillo de ternera en salsa tonkatsu, holantao, zanahoria, hongo shimeji y tamago. 160gr de solomillo.

LOMO SALTADO / 22€

Salteado de solomillo con verduras frescas y soja. Acompañado de patatas fritas y arroz blanco.

PULPO ANTICUCHERO / 25€

Pulpo a la parrilla sobre una cama de patata grillada, acompañada de crema a la huancaína y choclo (maíz). 200 gr de pulpo.

SAKANA FURAI

(CHICHARRÓN) / 17€

Trozos de pescado crujientes en panko, acompañado en tártara japonesa. Servido con ensalada fresca de aguacate, tomate, lechuga y aliño nikkei. 250gr de pescado.

GOHAN MARU / 25€

Arroz salteado en wok con gambones, pulpo y vieiras, acompañado de vegetales y rábano encurtido. 700 gr.

Postres

Tarta Tres Leches 7€

Tarta De Chocolate 7€

Tarta de Queso 6€

Bebidas

Refresco 3€ (Cocacola, aquarius, nestea o fanta)

Agua 3€ Agua con gas 3,5€

Agua (1 litro) 4€

Tinto de Verano 4,50€

Refresco de Maracuyá 4€

Doble de cerveza 3€ Tercio 3,5€

Copa vino de la casa 3,5€