いただきます

ITADAKIMASU

MOMENTO DE GRATITUD ANTES DEL PRIMER BOCADO



TACO KATSUO

ENTRADAS

TACO KATSUO *2 unid*
Taquitos crocantes, katsuo, crema de palta
y brotes mix

22

FUJI ROLL *6 unid*
Fina pasta de arroz, ebi furai, pesca variada,
lechuga, zanahoria, palta, salsa de ostión con maracuyá
y harusame crocante

36

TACO EBI *2 unid*
Taquitos crocantes, langostinos, salsa ninja,
crema de palta y gohan

22

CONCHAS BRASA *4 unid*
Conchas a la brasa,mantequilla, ají limo confitado
y quinua pop

34

YUME WINGS *6 unid*
Alitas crujientes en barbecue nikkei
o nuestra crema picante

30

GYOZAS *6 unid*
Clásicas empanaditas de cerdo
y verduras al vapor

28

CHILI GYOZAS *6 unid*
Las clásicas pero con verduras orientales y
salsa chili oil

30

EBI FURAI *6 unid*
Langostinos empanizados
con tártara nikkei

30

TRUFFLE EBITEN *6 unid*
Tenpura de langostinos con aceite trufado
y sal de maras

32

KANI NO TSUME *2 unid*
Uñas de cangrejo cubiertas de langostinos, fritas,
y salsa passion Nikkei

39

SEAWEED SARADA
Ensalada de wakame, kikurage y ajonjolí

18

TARTAR CRISPY
Bonito, aceite de trufas, ají limo, ponzu, palta
Y dips de piel de pescado crocante

36


TIRADITO SHIROMI KIIRO

TIRADITOS

TAKO CHALACO
Láminas de pulpo con salsa parrillera en salsa ponzu y chalaquita
39

MAGURO NEW STYLE
Finos cortes de atún sellado en aceite de ajonjolí, cebolla china y kion
39

SHIROMI KIIRO
Pesca del día, ostión, ají amarillo, limón, Shizō, chalaquita e hilos de camote
39

SASHIMI

4 CORTES *26*

SALMÓN
ATÚN
BONITO
PESCA DEL DÍA
PULPO
LANGOSTINO
CONCHAS DE ABANICO

GUNKAN

2 PIEZAS *18*

TNT
Conchas de abanico, mayonesa picante y limon

PULPO

CANGREJO

TARTAR
Salmón/ Atún

UNI *28*
erizo

NIGIRI SUSHI TRADICIONAL

2 PIEZAS *16*

SALMÓN
ATÚN
BONITO
PESCA DEL DÍA
PULPO
LANGOSTINO
CONCHAS DE ABANICO



NIGIRI SUSHI NIKKEI TASTING

NIGIRI SUSHI NIKKEI

2 PIEZAS

SWEET SALMÓN
Salmón, queso crema, salsa parri flameado y anguila

19

CONCHITAS PARME
Conchas de abanico, mantequilla y queso parmesano gratinado

19

SHIROMI POP
Pesca del día sellado en salsa de ostras,nuestra leche de tigre y quinua pop

19

TUNA POWER
Atún, parrillera, ají amarillo y chalaquita (Opcional Conchas Power)

19

PULPO KARAI
Pulpo, crema de pimiento, parmesano, rocoto, gotas de limón y tare

19

CRISPY RICE
Arroz de sushi crocante con tartar spicy y ají limo

19

KIIRO HOTATE
Concha de abanico, ají amarillo, chalaquita, quinua pop y togarashi

19

NINNIKU SHIROMI
Pesca blanca, picante de ajos, kion, sobre culantro y gotas de limón

19

WAGYU UNI
Corte de carne Wagyu flambeado, coronado con uni fresco y gotas de shoyu

38

UNAGI KABAYAKI
Corte de Anguila de río braseado, cinta de nori y tare

26

CONCHAS FURAI
Concha de abanico al panko y tártara Nikkei

19

NIGIRI SUSHI NIKKEI TASTING

SWEET SALMÓN, TUNA POWER, SHIROMI POP Y CONCHITAS PARME

Cuatro variedades de nigiris Nikkei, 2 piezas de cada creación

8 PIEZAS *68*



TEMAKIS

CONO DE ALGA

Relleno de arroz y 3 ingredientes
(1 proteína más 2 complementos)

21

MAKIS

10 PIEZAS *38*
5 PIEZAS *21*

YUME

Ebi furai y palta cubierto de conchas de abanico, nuestra leche de tigre y togarashi

ACEBICHADO CLÁSICO

Ebi furai y palta forrado de atún en salsa acebichado

AVOCADO

Ebi furai y queso crema cubierto de láminas de palta, tare y semillas de ajonjoli

KIROII

Ebi furai y palta cubierto de queso crema flameado con salsa parrillera y tare

JOTA MAKI

Langostino empanizado, palta y queso crema cubierto de salmón, picante criollo, tare y gotas de limón

CREAMY MAKI

Maki arrebozado relleno de palta cubierto de salsa creamy, tartar de salmón, piel crocante y tare



AIKO MAKI

Ebi furai, queso crema y palta forrado de salmón flameado en tare y gotas de aceite de trufa

HIBANA

Ebi furai y queso crema forrado de salmón, chispas de tempura y salsa de maracuyá

MAYU MAKI

Pescado empanizado y palta con tartar de pescado, tiras crocantes, mayo siracha y tare

CALIFORNIA

Salmón fresco, queso crema y palta con semillas de ajonjolí

INKA MAKI

Creación de Toshiro Konishi, relleno de langostino de barra, palta y trucha ahumada casera con ajonjolí

KANI

Pescado empanizado y palta, cubierto de crema de cangrejo gratinado

HOI

Ebi furai, queso crema y palta cubierto de conchas de abanico en salsa hoi

FURAI

Maki empanizado relleno de trucha ahumada casera, palta y queso crema



PARRI

Ebi furai, queso crema y espárrago a la brasa, cubierto de atún sellado en chimichurri de pimiento

OBA MAKI

Pescado empanizado y palta cubierto
de atún flameado en salsa parrillera,
ají amarillo y chalaquita

KONOSU

Ebi furai y queso crema cubierto de
salmón, láminas de limón y salsa dulce

KARAMI

Ebi furai y palta con crema picante de
pulpo, queso parmesano y salsa dulce

SAITAMA

Ebi furai, palta y espárrago a la
brasa cubierto de pescado blanco flameado en salsa de ostras,
nuestra leche de tigre y quinua pop.

BATARE

Maki arrebozado relleno de palta sobre
langostinos al batayaki y tare

AKIRA MAKI

Tempura de camote con palta forrado con
tempura de yuyo y cubierto con langostinos
empanizados bañados en tártara nikkei

YUEN

Langostinos de barra, queso crema,
palta y espárrago cubierto de atún
sellado a la brasa

KAZAN MAKI

Maki arrebozado relleno de palta con
langostinos flambeados en salsa chili

VEGAN MAKI

Relleno de pimiento, espárrago a la brasa,
palta, ajonjolí y quinua pop



SETOS

セット

SETO MAKI

20 PIEZAS de Makis

75

SETO YUME

20 PIEZAS de Makis

+

8 CORTES de Sashimi

119

SETO HONDA

02 UNID. de Taco katsuo

+

01 YAKIMESHI

+

20 PIEZAS de makis

109

SETO DARUMA

06 CORTES de Sashimi

+

08 PIEZAS de Nigiri Sushi tradicional

+

20 PIEZAS de Makis

159


CACHETE

PLATOS CALIENTES Y COMPLEMENTOS

温かい料理と副菜

YAKIMESHI
Arroz de sushi con verduras y
nueces al wok

17

BUTADON
Finos cortes de cerdo en salsa tentsuyu,
sobre base de arroz blanco

32

CHICKEN KATSU
Filete de pierna de pollo al panko acompañado
de ensalada de col

30

GYUDON
Finos cortes de res en salsa tentsuyu,
sobre base de arroz blanco

32

CACHETE
La parte más sabrosa del pescado,
crocante, con batayaki, limón y culantro
acompañado de arroz caliente
CONSULTAR DISPONIBILIDAD

47

EBI RAMEN BATAYAKI
Fideos ramen salteados en Batayaki, con verduras,
acompañado de kamaboko de Langostinos

39

TATAKI POKE
Base de arroz de sushi cubierto de tataki,
cubos de palta, verduritas,
salsa acebichada y especias japonesas

32

SOPA

MISOSHIRU
Caldo de salmón a base de soya, verduras,
Wakame y tofu

12

POSTRES
デザート

CHOCO SARU
Bastones crujientes rellenos de platano con ganache de chocolate Bitter, con helado artesanal

28

AISUKURIMU
Helado artesanal sobre tenkatsu
(Matcha, Kion, Lychee, Ajonjolí, Chocolate Bitter)
CONSULTAR DISPONIBILIDAD

12

AISU TEN
Helado frito
CONSULTAR SABORES

16



CHOCO SARU


私たちのバー
NUESTRA
BARRA
YUME

BEBIDAS SIN ALCOHOL

LIMONADA
10

LIMONADA DE HIERBA LUISA
12

LIMONADA SAKURA
12

SPARKLING SODA
Agua gasificada, jarabe de fruta, hierba buena

LYCHEE
DURAZNO ROSA
12

GASEOSAS
8
Coca Cola / Coca Cola zero
Inca Kola / Inca Kola zero

AGUA
8

TETERA DE OCHA
12
Incluye refill

CERVEZAS

CERVEZAS NACIONALES
Pilsen / Cusqueña
12

CERVEZA ASAHI
Súper Dry
18

CÓCTELES

PISCO SOUR
22

CHILCANO
22

MATCHA SOUR
Pisco sour con un toque delicado de matcha de grado ceremonial
25

WHISKY OLDPAR
28

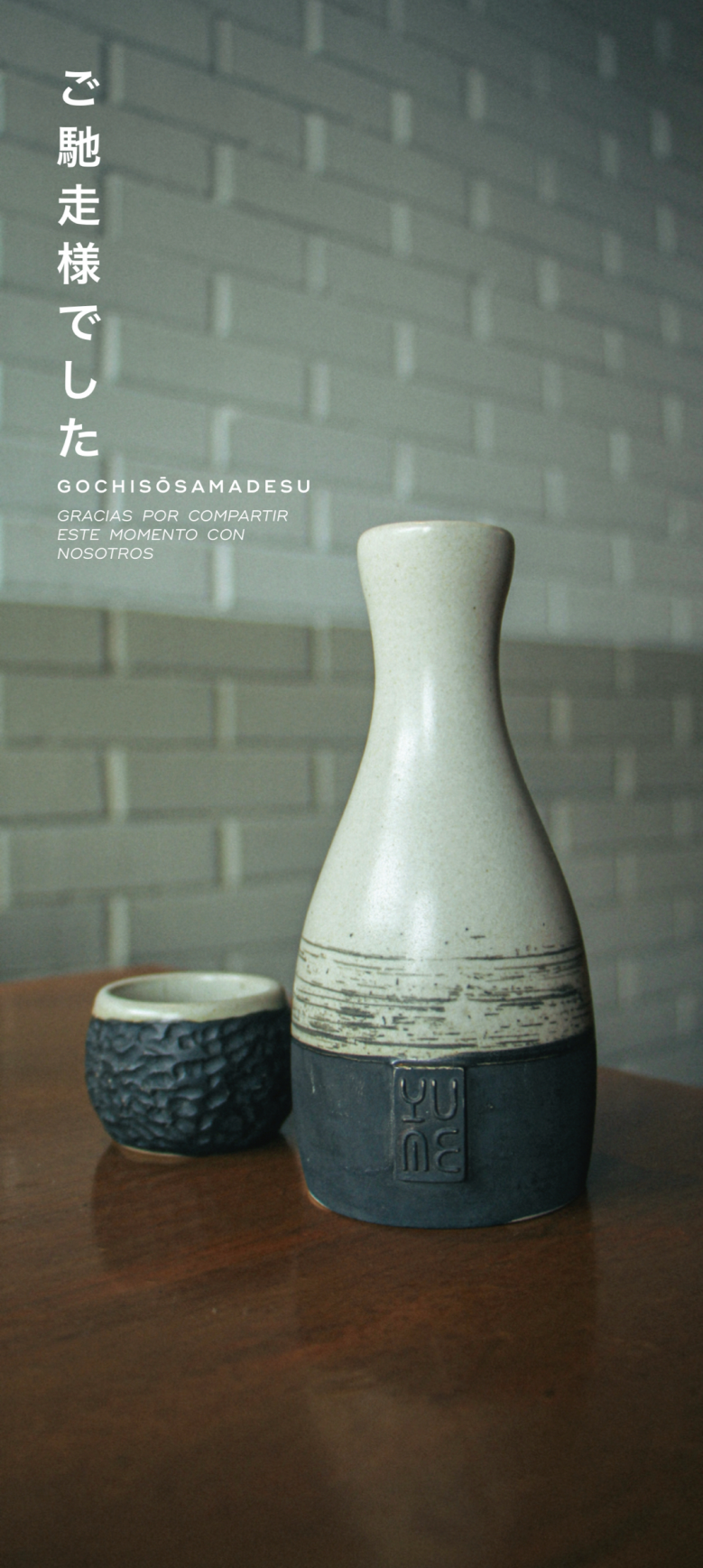
GIN TONIC
30

VINOS Y SAKE

COPA DE VINO BLANCO
Chardonnay
19

BOTELLA VINO BLANCO
Chardonnay
80

SAKE
Junmai
Disfrútalo frío, caliente o al tiempo
22


ご馳走様でした
GOCHISŌSAMADESU
GRACIAS POR COMPARTIR
ESTE MOMENTO CON
NOSOTROS