



## PLATOS FRÍOS

### Marinos

#### 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€

Langostino cocido arroz shari, bañado en salsa de ají amarillo , boniato y cebollino.

#### NIGIRI PARRILLERO (2 uds.)/ 6€.

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

#### NIGIRI SALMÓN (2 uds.)/ 6€

Lámina de Salmón flameado, arroz shari bañado en salsa acevichada y quinoa pop.

### Makis

#### ACEVICHADO



Relleno de langostino furai y aguacate.

Cubierto de láminas de pescado y bañado en salsa acevichada./ 17€

#### MANGO BRULEE



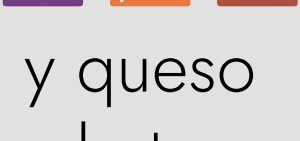
Relleno de langostino furai y queso crema. Cubierto de laminas de mango caramelizado./ 17€

#### 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€

#### NIGIRI PULPO (2 uds.)/ 6€

Lámina de Pulpo, arroz shari, bañado en salsa olivo, aguacate y cebollino.

#### TUNA NIGIRI (2 uds.)/ 6€

Lámina de atún marinado en soja, arroz shari con un punto de jengibre y cebollino.

#### TIRADITO DE AJÍ AMARILLO

/ 18€

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

#### TATAKI DE BONITO/ 20€.

Tierno LOMO de Bonito, marinado en soja y jengibre. Cortes finos acompañados de aguacate flambeado y tres salsas SAKURA MARU.

### Causas

#### CAUSA DE POLLO / 15€.

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

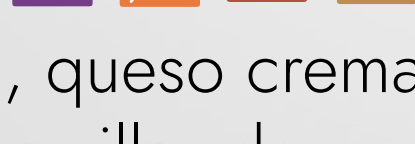
#### CAUSA DE PULPO AL OLIVO/ 18€.

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

#### Recomendación del chef

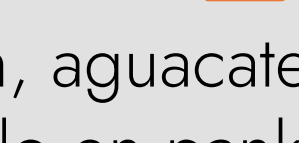


#### CALIFORNIA ROLL



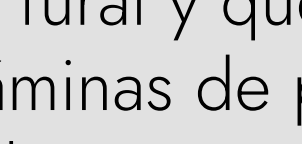
Relleno de langostino furai, queso crema y aguacate. Cubierto con semillas de sésamo./ 17€

#### MAKI FURAI



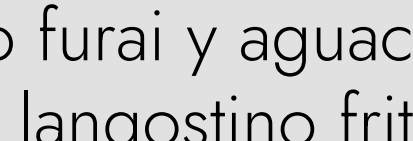
Relleno de salmón, aguacate y queso crema. Empanizado en panko./ 17€

#### BANANA ROLL



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

#### VOLCÁN ROLL



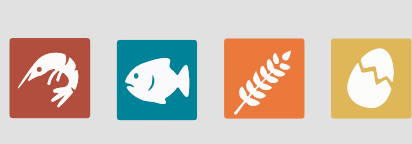
Relleno de langostino furai y aguacate. Cubierto de tartar de langostino frito picante y salsa taré (Salsa dulce).

#### 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 langostino 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 grilleada, 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€

**Por servicio en terraza, se aplicará un recargo del 10% sobre el importe total de la cuenta.**