



PLATOS FRÍOS

Marinos

CEBICHE DE PESCADO / 23€

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 / 25€

Lomo de atún en cubos marinados en salsa nikkei de la casa. Acompañados de kiuri (pepino japonés), rabanito, batata glaseada y cebolla morada. 170 gr. de atún fresco.

CEBICHE MIXTO / 25€

Cubos de pescado fresco con gambones y carpaccio de pulpo, marinado en lima y ají limo. Acompañado de batata glaseada, cancha y cebolla morada. 170 gr de pescado.

VIEIRAS PARMESANA/ 16€.

Vieiras frescas con mantequilla japonesa y parmesano, gratinadas al horno.

TRÍO DE CEBICHE / 30€.

Cebiche clásico, cebiche mixto al rocoto (ají peruano) y cebiche nikkei.

Nigiris

NIGIRI PARRILLERO (2 uds.)/ 7€.

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

NIGIRI SALMÓN (2 uds.)/ 7€

Lámina de Salmón flameado, arro shari bañado en salsa acevichada, quinoa pop, puré de boniato y crujiente de piel de salmon.

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.)/ 7€

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

TUNA NIGIRI (2 uds.)/ 7€

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

TIRADITO DE AJÍ AMARILLO

/ 19€

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

Causas

CAUSA DE POLLO / 16€.

Patata prensada, lima y ají amarillo, rellena de pollo, mayonesa y aguacate. Tierra de aceituna y crocante de quinua.

CAUSA DE PULPO AL

OLIVO/ 19€. Patata prensada cubierta de carpaccio de pulpo en salsa de olivo, acompañada de aguacate, 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 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.) / 14€

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

ALITAS ACEVICHADAS

(6 uds.) / 14€

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

Baos

CHAR SIU BAO (2 uds.) / 14€

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.) / 14€

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

Cerdo

CHAUFA-CERDO CHAR SIU / 22€

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

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.

YAKIUDON / 19€

Udon salteado al wok con pollo y verduras frescas.

LOMO SALTADO / 23€

Salteado de ternera 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 (FISH

CHICHARRÓN)/ 17€

Trozos de pescado crujiente rebozado en panko con salsa tártara japonesa. Servido con una ensalada fresca de aguacate, tomate y lechuga, y aderezo Nikkei. 250 g de pescado

GOHAN MARU / 25€

Arroz salteado en wok con gambones, pulpo y vieiras, acompañado de vegetales.

Postres

Tarta Tres Leches 7€

Tarta De Chocolate 7€

Tarta de Queso 7€

Bebidas

Refresco 3,5€(Cocacola, aquarius, nestea o fanta)

Agua 3€ Agua con gas 3.5€

Agua (1 litro) 4,50€

Tinto de Verano 4,50€

Refresco de Maracuyá 4,50€

Doble de cerveza 3,50€ Tercio 4€

Copa vino de la casa 3,5€

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