



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,acompañadodeláminas 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

COSTILLAS / 19€
Cocinadas a baja temperatura en su propia grasa, glaseadas en salsa de miso, sake y pisco. Acompañado de patatas fritas aliñadas en mantequilla batayaki.

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€