



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 A LA 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€

VEGGIE ROLL

Consultar con el personal.

NIGIRI PULPO (2 uds.) / 7€

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

TUNA NIGIRI (2 uds.) / 7€

Relleno de kiuri, ebi furai y cubierto de láminas de atún flameado, 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 / 17€.

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.** (*No incluido en promociones)

CAUSA DE LANGOSTINOS

/ 17€.

Patata prensada aliñada con lima y ají amarillo. Con una base de tartar de langostinos, salsa golf y diferentes texturas.



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€

TUNA MAKI

Relleno de kiuri, ebi furai y láminas de atún flameado por encima, punto de jengibre y cebollino. / 18€

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.

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 gr de pescado

GOHAN MARU / 25€

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

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 / 23€

Ramen cremoso con mantequilla batayaki, acompañados de ternera en salsa tonkatsu, tirabeques (holantao), zanahoria, setas shimeji y tamago (huevo japonés). 160g de carne de ternera.

SAKURA RAMEN / 23€

Ramen cremoso con mantequilla batayaki, acompañados de ternera en salsa tonkatsu, tirabeques (holantao), zanahoria, setas shimeji y tamago (huevo japonés). 160g de carne de ternera.

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. (*No incluido en promociones)

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 gr de pescado

GOHAN MARU / 25€

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

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 gr de pescado

GOHAN MARU / 25€

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

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 gr de pescado

GOHAN MARU / 25€

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

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 gr de pescado

GOHAN MARU / 25€

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

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 gr de pescado

GOHAN MARU / 25€

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

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 gr de pescado

GOHAN MARU / 25€

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

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 gr de pescado

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