



HAMACHI

PEZ NATIVO DEL OCEANO PACIFICO

El Hamachi, que significa "pez cola amarilla" es un pescado que se encuentra en las costas del pacífico desde Japón hasta Hawaii. El hamachi es llamado también pez limón, su nombre en inglés es "yellow tail".

NIKKEI

COCINA JAPONÉS - PERUANA

La cocina Nikkei es el "resultado del encuentro y diálogo entre dos culturas", la peruana y la japonesa. No es comida japonesa con ingredientes peruanos o comida peruana con ingredientes japoneses, sino un mestizaje cultural.

Mitsuharu Tsumura



ENTRADAS

CALIENTES

GYOZAS

Tradicionales dumplings japoneses rellenos de pollo y verduras acompañado de salsa ponzu. Fritas o al vapor. 16

SHRIMP SHUMAI

Tradicional dumpling japonés al vapor, rellenos de camarón. 23

FUJI MAKI

Rollitos primavera rellenos con lomo saltado acompañados con salsa agridulce. 20

TERIYAKI WINGS

Alitas de pollo bañadas en salsa teriyaki con ajonjolí negro. 20

ROCK SHRIMP

Camarones tempurizados en un dúo de salsas Kochujang (Red pepper) Aioli, Cilantro-Wasabi Aioli. 32

WONTON DE CANGREJO

Crujiente de masa wonton relleno de queso crema y cangrejo acompañado de salsa agridulce. 20

OSAKA SLIDER

Mini hamburguesas de carne angus con nuestro toque oriental cubiertas con queso, cilantro, zanahoria rayada y nuestra mayonesa de srirasha hecha en casa. 30

RIB TAQUITOS

Tacos de Short Rib, cubierto de vegetales, bañado con mayonesa de Shirasha hecha en casa. 30



ENTRADAS

FRÍAS

CAUSA CRISPY

Masa de papa amarilla peruana con crocantes de camarones relleno al ají amarillo, coronadas de calamar tempura.

25

CRAB ROLL

Roll relleno con kanikama salad envuelto en papel de soja, acompañado de teriyaki spicy.

30

TUNSAI TARTAR

Cubos de salmón, atún o mixto con aguacate, mango, bañados en su salsa sobre una cama de quinoa y coronado con crujientes hilos de wonton.

30

CRAB SALAD

Ensalada de cangrejo, aguacate y crispy de tempura, en una salsa suave de mayonesa japonesa y masago.

30

CRISPY TAQUITOS

Tacos de atún con vegetales encurtidos, cilantro y salsa acevichada.

26

BOMBON DE SALMÓN

Envuelto de salmón, relleno de kanikama salad, aguacate, queso de cabra. Bañado con miel, teriyaki y maní caramelizado.

28

PIQUEOS

HAMACHI

Fujimaki, dumplings, ceviche uzugoro y JB roll.

50

OSAKA

Ceviche crocante, ceviche hamachi, ceviche uzugoro, ceviche pasión.

50

HIROSHIMA

Wonton, wings teriyaki, causa crispy y merah putih roll.

64

TOKIO

Jb, rainbow, candela, acevichado.

50

CEVICHE S

CEVICHE HAMACHI

Cubos de pescado clásico peruano bañado en leche de tigre y coronados con chicharrón de calamar.

30

CEVICHE SAMURAI

Cubos de pesca del día y frutos del mar bañados en crema de ají amarillo.

36

CEVICHE CROCANTE

Crujiente por fuera y jugoso por dentro, bombones de cubos de pescado , servido con salsa acevichada de ají amarillo.

38

CEVICHE ALMA

Cubo de pescado, pulpo y camarón bañado con suero costeño con sriracha, acompañado con arepa paisa y birutas de chicharron.

40

CEVICHE UZUGORO

Cubos de pesca del día y frutos del mar, bañados en crema de ají rocoto y hojas aromatizadas.

36

CEVICHE PASIÓN

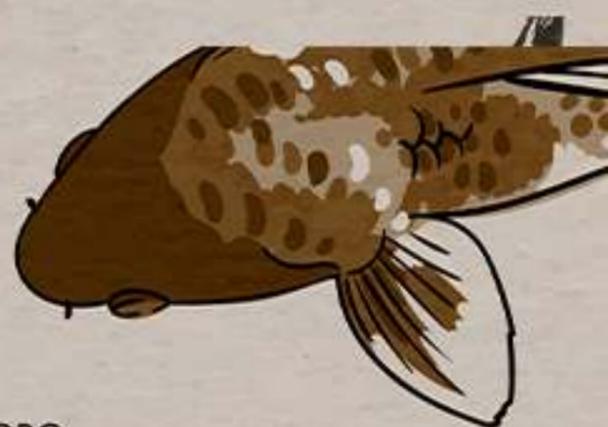
Cubos de pesca del día y kiwi , bañado con leche de tigre con maracuya.

34

CEVICHE NIKKEI

Cubos de salmón y atún marinados en leche de tigre con tamarindo y aceite de ajonjolí.

36



TIRADITOS

TIRADITO CALIENTE

Láminas de atún bañadas en leche de tigre nikkei, ajonjolí a punto de humo, acompañados de dados de aguacate.

25

TIRADITO CRIOLLO

Láminas de pesca del día bañado con leche de tigre en cremosos de rocoto.

30

TIRADITO TAKO / PULPO

Láminas de pulpo, alcápparas, bañado en sutil salsa de olivo o al natural.

40

TIRADITO ARCOIRIS

Láminas de pesca del día bañado con leche de tigre en trio de salsas cremosa.

32

TIRADITO DE SALMÓN

Láminas de salmón, bañado en salsa de maracuya Nikkei.

38





FIT CHOICES

EDAMAME Salteado en aceite de oliva, sal togarashi y limón.	15
KENJI MAKI Maki envuelto en papel de soja, relleno de kanikama salad, salmón, atún, pescado blanco y aguacate.	32
SAKE ZU Maki de pepino, relleno con salmón kanikama, espárragos y aguacate bañado con vinagre de arroz.	25
PANTHER ROLL Maki envuelto en papel de soja relleno con kanikama salad, lechuga, salmón, ebi y aguacate, bañado con salsa ponzu.	32
TATAKI SALAD Atún sellado a la plancha en una cama de hilos de zanahoria y pepino bañado en salsa ponzu.	32
HAMACHI SALAD Ensalada con salmón, kanikama, aguacate, pepino, springmix bañado con salsa ponzu.	33
CEVICHE DE CHAMPIÑÓN Cubos de champiñón y pimentones marinado en leche de tigre peruana.	28
QUINOA CHAUFA Quinoa al wok con pimentón y vegetales salteados.	32



SELECTOS ROLLS ESPECIALES

BARRANCO

Maki relleno con salmón, queso crema, aguacate, al estilo katsu, coronado con camarón crocante bañado en salsa acevichada de rocoto.

35

ROLL DE PULPO AL OLIVO

Maki de langostino, queso crema, aguacate, coronado con finos cortes de pulpo en salsa de olivas moradas.

32

HAMACHI

Maki de langostino tempura, aguacate y queso crema, forrado con salmón y pescado, coronado con ceviche clásico peruano.

33

MIAMI HEAT

Maki de camarón tempura, anguila, aguacate, queso crema, cubierto con salmón flameado, spicy mayo y tempura flakes.

36

ACEVICHADO

Maki de langostino tempura, aguacate, cubierto con finas láminas de pescado en salsa acevichada.

28

CANDELA

Maki de langostino tempura, queso crema cubierto de kanikama salad y tempura flakes.

30

VOLCANO

Maki de aguacate, pepino y kanikama, bañado de frutos del mar horneados.

34

COCONUT ROLL

Maki envuelto en papel de soja, relleno con kanikama salad, ebi, queso crema, aguacate, coco y tempura flakes.

32

ALMOND ROLL

Maki envuelto en papel de soja, relleno con kanikama salad, salmón, queso crema, aguacate, tempura y almendra caramelizada.

32

VOLCANO CRUNCH

Maki de atún, salmón, kanikama, queso crema, aguacate, espárragos, tempurizado al estilo katsu, bañado de frutos del mar horneados.

34

LONG ROLL

Maki relleno de kanikama al panko, aguacate, queso crema forrado en salmón, masago, cebollín, spicy mayo, flameado en mesa.

34

SELECTOS ROLLS

TARTAR

Maki de langostino tempurizado, aguacate coronado con tartar de salmón, cubierto con salsa de anguila, mayonesa picante e hilos de wonton.

32

BLACK RYU

Maki de anguila crocante, queso crema, aguacate, masago y espárragos.

34

CAUSA

Maki de camarón tempura, salmón, aguacate, queso crema envuelto en masa de papa amarilla coronado con kanikama salad.

34

I - ROLL

Maki de atún, salmón, aguacate, cubierto de hamachi, spicy mayo.

34

MERAH PUTIH

Maki relleno con kanikama salad, tempura flakes, aguacate, cubierto con atún rojo y pescado blanco.

28

CRAZY

Maki de atún o salmón picante, aguacate, tempura flakes, cubierto con mayonesa picante.

25

CRUNCH

Maki de atún, salmón, kanikama, queso crema, aguacate, espárragos, tempurizado al estilo katsu.

25

RYU

Maki relleno de pescado tempura, salmón, aguacate, queso crema y espárragos, bañado con salsa teriyaki.

28

BRASA ROLL

Maki de langostinos tempura, aguacate, cubierto con un fino corte de pescado a la brasa coronado con salsa criolla.

32



RAW ROLLS

RAINBOW

Maki de aguacate, pepino, cangrejo, cubierto de un mix de pescados.

28

HIRO

Maki de atún, masago, cebollín, pepino, tempura flakes y mayonesa picante.

25

TUNA CALIFORNIA

Maki de aguacate, masago, pepino y atún.

25

JB

Maki de salmón, aguacate y queso crema.

28

SALMÓN CALIFORNIA

Maki de aguacate, masago, pepino y salmón.

28

SASHIMI / NIGUIRI



SALMÓN 10

LANGOSTINO 14

ATÚN 9

ANGUILA 16

PULPO 10

HAMACHI 18

CANGREJO 7

MASAGO 9

ARROCES

HAMACHI Frutos del mar en salsa de ajies, coronado con un ceviche de pescado clásico peruano.	47	ARROZ AEROPUERTO MAIDO Arroz frito de cerdo, vegetales, champiñones, camarones y tortilla de huevo.	36
ARROZ YAKIMESHI CHAUFA Saltado de camarones, calamares y pulpo al estilo nikkei.	38	FUSIÓN Saltado de frutos del mar, lomo de res, pollo, jengibre, pimentón y cebollín.	42
ARROZ AL CILANTRO Arroz con frutos del mar y verduras en salsa de cilantro.	44	ARROZ PORK BELLY Arroz de la mas fina selección, saltado con trozo pequeños de pork belly, cebollín, jengibre, pimentón y aceite de sesamo.	45

SOPAS

WONTON Tradicional sopa oriental hecha a base de caldo de pollo, dumplings, sake, miso, champiñón y cebollín, acompañado con arroz.	30
AGUADITO DE POLLO AL CILANTRO Tradicional sopa de cilantro, pollo, zanahoria, arveja y arroz, acompañado de aguacate.	30
CHUPE DE MARISCOS Tradicional sopa de ají amarillo, con frutos del mar, arroz, zanahoria, arveja, pimentones, acompañado co arroz.	35

TALLARÍN / FETTUCCHINE

TALLARÍN CRIOLLO Tallarín de arroz en tinta de calamar con camarones, calamares, cocidos en salsa de ají amarillo y coronado con queso parmesano.	45	FETTUCCHINE CON CAMARÓN Pastas frescas con camarón en salsa tres quesos acompañado de pan.	40
TALLARÍN THAI Tallarín de arroz salteado con vegetales mixtos, ajies, hojas de albahaca, ajo, pollo y lomo de carne.	34	FETTUCCHINE CON LOMO AL CILANTRO Lomo de res a la plancha, sobre una cama de pasta larga al cilantro, acompañado de pan.	40
TALLARÍN SALTADO CON MARISCOS Tallarín de arroz con frutos del mar, salteados al wok	40		

POKÉ BOWL

El Poké es tanto un aperitivo como un plato principal Hawaiano clásico. Su composición es simple, una base de arroz, pescado crudo cortado en dados, un aliño y los vegetales que lo acompañan. En la cultura hawaiana es un elemento básico de reuniones familiares, fiestas al aire libre, y cualquier ocasión llena de amigos y "Aloha." Ven ya a disfrutar de la "healthy fast food", comida rápida, sana y deliciosa!

CREA TU BOWL

GRANDE 28 | PEQUEÑO 20

BASE X1

ARROZ DE SUSHI
QUINOA
LECHUGA

PROTEINA X1

SALMÓN
ATÚN
CAMARÓN
KANIKAMA
FALAFEL

SALSA X1

PONZU
SPICY MAYO
TERIYAKI
ACEVICHADA
SWEET CHILLI
WASABI ALIOLI

TOPPINGS X2

ZANAHORIA
PEPINO
MASAGO
MANGO
EDAMAME
SEAWEED SALAD
AGUACATE
VERDURAS ENCURTIDAS
MAÍZ BABY

PLATOS CALIENTES

DEL MAR

PESCADO AL ROCOTO

Filete de pescado a la parrilla, bañados con frutos del mar en una suave crema de ají rocoto, flameado con pisco. Acompañado de puré y arroz.

38

PESCADO A LO MACHO

Filete de pescado bañado con crema de ají amarillo peruano, con mariscos (camarón y calamar) acompañado con arroz blanco.

42

PESCADO EN AJÍ AMARILLO

Filete de pescado bañado con saltado de cebolla y tomate flambeado con crema de ají amarillo sobre una cama de arroz al estilo risotto.

40

PESCADO AL CILANTRO

Filete de pescado y camarones bañado con nuestra tradicional salsa de cilantro peruana, acompañada con arroz y vegetales.

40

ATÚN PARRILLERO

Filete de atún a la brasa, bañado en salsa parrillera, sobre una cama de puré y vegetales salteados.

40

SALMÓN A LA PLANCHA

Filete de salmón a la plancha, sobre una cama de arroz al estilo cilantro.

40

SALMÓN MARACUYA

Filete de salmón a la plancha, bañado con sutil salsa de maracuyá, acompañado de vegetales salteados y puré de papa amarilla.

44

LANGOSTINOS APANADOS

Langostinos al panko, bañado con una salsa acevichada, acompañado con vegetales salteados.

40

LANGOSTINOS 3 QUESOS

Langostinos saltados al wok, bañados en salsa 3 quesos, cilantro y champiñón. Acompañado con puré.

42



PLATOS CALIENTES

DE LA TIERRA



BOMBONES DE POLLO

Bombones de pechuga, cubiertos con tocineta y rellenos con queso mozzarella, bañados con BBQ nikkei.

34

POLLO SALTADO

Juliana de pollo al wok, saltado con cebolla y tomate flambeado en salsa de soya, acompañado con papas fritas y arroz.

28

POLLO SAKANA

Pollo a la plancha bañado con champiñones en una ligera crema blanca, miso y bacon, acompañado con puré.

32

BONDIOLA SANSHIKU

Cerdo macerado con salsa de tamarindo y sake, sobre una cama de arroz con vegetales.

35



LOMO A LO MACHO

Medallones de lomo bañado con deliciosa crema de ají amarillo peruano, acompañado de arroz y puré.

32

LOMO SALTADO

Julianas de Lomo al wok, saltado con cebolla y tomate flambeado en salsa de soya, acompañado con papas fritas y arroz.

32

MONGOLIA BEEF

Julianas de Lomo al wok, con pimentón, marañón y cebollín, en una salsa de soja dulce. Acompañado con arroz.

34

