



ENTRADAS Y ENSALADAS

Appetizer and salads

Verduras Tempura / Mixed Vegetables \$ 170

Calabaza, zanahoria, berenjena, esparrago, cebolla zucchini, carrot, eggplant, asparagus, onion and secret sauce

Tempura de camarón / Shrimp Tempura \$ 250

Ensalada Algas/ Algae salad \$210

Ensalada Oriental / Oriental salad \$220

Lechugas mixtas, selección de pescados frescos bañados con aderezo yuzo/ Assorted greens fresh fish selection covered with yuzo dressing

Sunomono Especial-Special Sunomono \$135

*Ensalada pepino +wacame + pulpo + atún
Cucumber salad+wacame+octopus+fresh tuna*

TIRADITOS

Hamachi Jalapeño \$350

Escalopas de pescado japonés acompañado de jalapeño fresco cilantro y Soya- yuzo Japonés/ Fresh fish scallop accompanied with jalapeño, fresh coriander and suzo-soya sauce

Tiradito de callo \$320.00

*Callo garra de león ,yuzu,togarashi, cilantro y rocoto/
Lion Claw Scallops, yuzu, togarashi, coriander and rocoto*

Tiradito de Salmón. / Salmon Tiradito \$ 220

Cortes de salmón fresco sellado de aceite de ajonjolí, cebollín y jengibre/Slices of fresh salmon, pan seared with sesame oil, spring onion, and ginger

Tiradito de Serranito \$ 145

*Jurel en salsa serranito (olivo+ajonjolí+soya)
Grilled tuna in serranito sauce (olive+sesame oil, and soy)*

KUSHIYAKIS/ BROCHETAS

De res / Beef \$160 Camarón/ Shrimp \$190 Pollo / Chicken \$110 Pulpo / octopus \$140

CEVICHE

Ceviche peruano / Peruvian fish ceviche \$ 170

*Pescado blanco, Cebolla morada, pepino, cilantro acompañado con salsa ají amarillo.
White fish, organic purple onion, cucumber, fresh coriander accompanied with white aji sauce*

Ceviche De Atún Picante/Spicy Tuna Ceviche \$335

Sriracha aceite de ajonjolí y soya/ Sriracha sauce, sesame oil and soy sauce

Ceviche de Pulpo/Octopus Ceviche \$ 260

Ceviche Especial/Special Ceviche \$ 175

Pescado blanco al leche de tigre / White fish in Tiger's Milk

SASHIMI

Atún / Tuna \$ 290 Salmón / Salmon \$265 Hamachi \$275 Toro \$420 Pescado blanco/White Fish \$170

Mixto / Mixed \$310 Pulpo / Octopus \$220

TEMAKIS/ CONOS

Atún / tuna \$ 145 Salmón/ Salmon \$ 128 Hamachi \$ 135 Anguila/Ell \$ 135 Pescado Blanco/ White Fish \$ 110

Toro \$ 220 Pulpo / Octopus \$ 115 Camarón/ Shirimp \$ 125/ Spicy Salmon \$ 145 Spicy Atún-Tuna \$ 155 Kanikama \$ 108

NIGIRIS \$350 (8PZA)

**Atún / tuna \$ 117 Salmón/ Salmon \$110 Hamachi \$117 Anguila/Eel \$ 105 Pescado Blanco/ White Fish \$117 Toro \$ 180
Pulpo/octopus \$ 95 Camarón/ Shirimp \$ 98 Kanikama \$77 Ikura \$ 185**

Masago \$ 90



MAKIS

Caterpillar roll./Caterpillar roll \$230

Aguacate de anguila, pepino bañada en salsa anguila/ Roll eel, avocado, Cucumber, covered with eel sauce

Rainbow Roll \$ 255

Selección de pescados, aguacate, pepino/Selection of fresh fish, avocado and cucumber

Spicy Tuna \$ 255

Atún picante, pepino, aguacate, tempura frito/ Spicy tuna, cucumber, avocado, and deep fried tempura

California roll \$125

Kanikama, pepino, aguacate / Cucumber and avocado

Veggy Roll \$ 125

*Mix de lechugas, aguacate, pepino, zanahoria envuelto en papel arroz/
Assorted greens, avocado, cucumber, carrot wrapped in rice paper*

Crispy Spicy \$255

Salmón, camarón tempura frita, salsa picante/ Salmon, Shrimp, deep fried tempura and spicy sauce

Spider roll \$210

Cangrejo concha suave, aguacate masago y pepino/Soft shell Crab, avocado, masago and cucumber

Crab roll \$240

*Cangrejo concha suave, aguacate, masago envuelto en hoja de pepino/
Soft Shell Crab, avocado and masago in cucumber rolled*

Banana roll \$145

*Camaron capeado, kanikama, aguacate, pepino y tempura frita/
Weathered Shrimp, kanikama, avocado, cucumber and deep fried tempura*

Langosta/Lobster \$480

Gohan \$65

Mango SP Roll \$160

Poke

Atún Salmón/ Tuna Salmon \$290 Hamachi Atún / Hamachi Tuna \$340

Batera

Atún / tuna \$ 255 Salmón/ Salmon \$220 Unagi / Unagi \$260

Yakimeshi

Camarón / Shrimp \$185 Pollo / Chicken \$120 Res / Beef \$175 Mixto / Mixed \$185

DE NUESTRA COCINA /FROM OUR KITCHEN

Pollo Teriyaki / Chicken Teriyaki \$210

*Pechuga de pollo a la parrilla bañada en salsa teriyaki acompañada de verduras salteadas/
Chicken breast in teriyaki and sauce sauteed veggies*

Filete de Res teriyaki / Beef Filet teriyaki \$380

Filete de res choice, verduras salteadas y gohan / Grilled beef filet choice, sauteed vegetables and gohan

Salmón Den Miso / Den Miso Salmon \$430

*Filete de salmón canadiense marinada en miso dulce con espárragos/
Fresh Canadian salmon marinated in sweet miso and asparagus*

Filete Oriental/ \$315

Filete de res choice en reducción de oporto, mirin y soya/ Beef filet choice in Port sauce, mirin and soy sauce reduction

Rib Eye choice/\$735

Sellado a la parrilla , espárragos , gohan , salsa oriental/ Grilled whit asparagus and gohan in oriental sauce

Algunos platos contienen una o más proteínas CRUDAS e ingredientes, se recomienda discreción

Some Dishes contains one or more protein RAW and ingredients, discretion is recommended.

Precios en pesos I.V.A incluido / Prices are in pesos Tax included