



carta desarrollada por
Lumberto Sato

C E B I C H E S y T I R A D I T O S

CLASICO

Fresco y sencillo como siempre - Lenguado (170 gr.)

AMARILLO

Con salsa de ají amarillo - Lenguado y pulpo (170 gr.)

COSTANERA

Con "SHOYU" y aceite de oliva - Corvina (170 gr.)

C O N C H A S y O S T R A S

CONCHAS DE ABANICO (10 unid.)

Bañadas con una salsa de SHOYU-LIMON-OLIVA-LIMO

CONCHAS NEGRAS (10 unid.)

Bañadas en leche de tigre clásica

OSTRAS (6 unid.)

Con rodajas de limón

LENGUADO

Sashimi – Tiradito – Cebiche - Tartar (200 kg.)

S A S H I M I N I G U I R I S

SASHIMI MIXTO (16 cortes)

Con los pescados del día

1/2 porción

NIGUIRIS

Salmon-atún-lenguado-pulpo (2 unid.)

M A K I S (10 Cortes / 5 Cortes)

MIAMI

Salmon, queso philadelphia y palta

1/2 porción

TEMPURA

Langostinos, palta, pepino y salsa de "ANAGO"

CALIFORNIA

Pulpa de cangrejo, pepino y mayonesa

ACEBICHADO

Langostino crocante, atún, palta y salsa acebichada

DINAMITA

Langostino crocante, queso crema y palta.

Cubierto de una cremosa tortilla de salmón



E N T R A D A S

F R I A S

TARTAR DE ATUN (110 gr.)

Sobre dados de palta y salsa cítrica de tomate

TARTAR DE LENGUADO (110 gr.)

Sobre dados de palta. Salsa de SHOYU-UMEBOSHI-OLIVA

ENSALADA DE PULPO (100 gr.)

Sin piel y con tocino ahumado

PULPO AL OLIVO (100 gr.)

Con pulpo sin piel, cebollas en pluma, jugo de limón
Bañado en salsa al olivo

CARPACCIO DE ATUN (100 gr.)

Con alcaparras, romero, perejil, oliva y mostaza

C A U S A S

PULPO AL OLIVO (50 gr.)

Pulpo sin piel, crema ligera de aceitunas y más

LANGOSTINOS (100 gr.)

En salsa golf, acompañado de huevo duro y palta

CANGREJO (70 gr.)

Con pulpa de uña de cangrejo "POPEYE"

MERO "MURIQUE" (120 gr.)

Bañado en una tibia salsa escabechada



CALIENTES

½ porción

HAKAO (6unid.)

Empanadas cubiertas por una delgada capa a base de arroz.
Rellenas de langostino y lechón. Acompañado
con ensalada de col. Vienen doradas

CONCHAS A LA PARMESANA (12 unid. / 6 unid.)

Gratinadas con parmesano, mantequilla y pisco

CARACOLES A LA PIEDRA (8 unid. / 4 unid.)

Guisados lentamente en "SHOYU-MIRIN"

ALBONDIGAS DE LANGOSTINOS (1 unid.)

Bañada en salsa "TOKIO".
Acompañado de crujiente de zanahorias y ajonjolí tostado

UÑA DE CANGREJO (1 unid.)

Forradas completamente de langostinos y bañadas en salsa
Aterciopelada de ajos crocantes

CONCHAS AHUMADAS (4 unid.)

Envueltas en tocino ahumado Acompañado
con salsa "MISO-PANKA"

AGUEMONO o CHICHARRONES

½ porción

EBY FURAY (12 unid. / 6 unid.)

Colas de langostinos en gabardina de panko acompañadas
de ensalada de col y jugo de limón

CHICHARRON DE CALAMAR (300 gr.)

Acompañado de salsa criolla y tártara

HUEVERA (300 gr.)

Doradas y acompañadas de salsa criolla y tártara

TAKO ANKAKE (200 gr.)

Dados de chicharrón de pulpo, bañados en
salsa agrídulce de ciruelas

CHICHARRON DE PESCADO

Acompañado con salsa tártara y criolla

Lenguado (170 gr.)

Corvina(170 gr.)



TEMPURA

Arrebozado al estilo japonés, acompañados de salsa "TEMSUYO"

½ porción

LANGOSTINOS	Colas (240 gr. / 12 unid.)
PESCADO MIXTO	En gajos (170 gr / 10 unid.) Langostino con pescado (12 unid.) verdura con langostino (12 unid.)

FONDAS Y PASTAS

Preparados al "WOK" capturando el aroma ahumado del salteado

SALTADO

A la criolla con cebollas, tomates y papas fritas

- Lomo fino (220 gr.)
- Pescado (170 gr.)
- Marino (calamar, langostinos, pulpo, conchas)

TALLARIN SALTADO

A la criolla con tomates, cebollas, spaghetti al dente

- Lomo fino (220 gr.)
- Pescado (170 gr.)
- Marino (calamar, langostinos, pulpo, conchas)

VIETNAM (150 gr.)

"SAHOFAN": fideos de arroz salteados con pescado, holantao, frejolito chino y champiñones

RAVIOLES (8 unid.)

Rellenos de langostinos y forrados en lámina de "SIU KAU" y salteados a la mantequilla negra y alcaparras

GOHAN o ARROCES

ARROZ CON MARISCOS (130 gr. mariscos / 350 gr. arroz)

Con anillos de calamar, colas de langostino, pulpo y conchas

ARROZ EN TINTA DE CALAMAR (200 gr. calamar /350 gr. arroz)

Con tinta de calamar y calamares salteados

CHAUFAS

Arroz chino refrito al "WOK" de:

- Verdura
- Marisco o pescado (130 gr.)
- Langostino (100 gr.)



T E P P A N o P L A N C H A S

½ porción

TATAKI DE ATUN (200 gr.)

Espárragos, champiñones. Cubierto en salsa de pimienta negra

ANTICUCHO

Dorado a la plancha. Acompañado de papa y choclo

Corvina (150gr)

Lenguado (170 gr)

PULPO GRILL

Acompañado de yucas, brócoli y chimichurri de aji amarillo

CACHETE DE MERO (400 gr.)

Macerado en orégano, ají panka y vinagre.

Acompañado de camotes glaseados

BATAYAKI

Cocidos con mantequilla, ajos y "SHICHIMI TOGARASHI"

Servidos en su misma plancha

Pulpo (200 gr.)

Colas de langostinos (300 gr.)

MACHU PICCHU (300 gr.)

Salmón, langostinos, pulpo, conchas de abanico, calamar, cha siuy lomo fino salteados en suave salsa de pimiento piquillo.

Acompañado de puré de yucas

LOMO GEN GIS KAN (220 gr.)

Lomo fino, espárragos y cebollas salteados en salsa de pimienta. Acompañado de puré de yucas



S U D A D O S Y S O P A S

CRIOLLO

Ají panka, chicha de jora, cebollas y tomates

Corvina (150 gr.)

Mero (150 gr.)

PARIHUELA 700 (150 gr.)

Con conchas, gajos de pulpo, anillos de calamar, corvina langostinos, cangrejos, choros, "WAKAME", chicha de jora y aderezo criollo

CANGREJO REVENTADO (3 uñas de cangrejo)

Con toques de curry "INDIO" servido con uñas de cangrejo envueltas en langostino

CHUPE (150 gr.)

Aterciopelado y acompañado de un filete de corvina

N I K U O C A R N E S

LECHONCITO (700 gr.)

"LECHAL" de tres semana horneado lentamente al estilo "CANDIDO"

Acompañado de puré de yucas y ensalada de la casa

CABRITO (500 gr.)

De "LECHE" cocido lentamente al horno. Acompañado de un arroz

meloso a base de su misma reducción y cebollitas glaseadas

PATO SILVESTRE (340 gr.)

Arroz con pato al estilo "FUKUSHIMA" elaborado al momento

con arroz "FLOR" y aderezo norteño

ASADO DE TIRA (450gr)

"ANGUS" suave y generoso estofado a la limeña al estilo "OBACHAN"

Acompañado de arroz o fideos cabello de ángel

ENTRAÑAS (300 gr.)

"ANGUS" al grill bañados es salsa "DENGAKU" o "A LA PIMIENTA"

y servicio sobre espárragos y champiñones salteados



C H I T A

A LA SAL

Cocida al horno dentro de una gruesa capa de sal
Acompañada de salsa de mantequilla y chimichurris de ajos y jengibre

COSTANERA

Guisado con "SHOYU", jengibre, azúcar y especias.
Laqueado con aceite de ajonjolí

AL AJO

Crocante por fuera y suave y jugoso por dentro.
Acompañado de ensalada de la casa

P E J E S A P O

AL SILLAU

Guisado con "SHOYU", jengibre y especias. Laqueado con aceite de ajonjolí

CROCANTE

Bañado en salsa crujiente de ajos y acompañado de arroz con choclo

C A M A R O N E S

CAMARONES COSTANERA

Crocantes y bañados en una salsa de coral y ostiones (1 kg.)

BATAYAKI DE CAMARONES

Cocidos con mantequilla, ajos y "SHICHIMI TOGARASHI".
Servidos en su misma plancha (1 kg.)

CEBICHE CALIENTE DE CAMARONES

Salteados al wok con limón, cebollas, ají amarillo y especias(1/2 kg.)

CHUPE DE CAMARONES

Aterciopelado y acompañado de camarones

CHAUFA DE CAMARONES

Arroz chino refrito al wok con colas de camarones



FILETES

A la milanesa, plancha, meniere, costanera, ajo y pimienta, en salsa de ajos

Lenguado (170 gr.)

Corvina (170 gr.)

Mero (170 gr.)

Salmón (170 gr.)

ADICIONALES

Arroz blanco (220 gr.)

Puré de yucas (230 gr.)

Ensalada

Papas fritas

Polenta con trufa

Verduras salteadas

Verdura saltada con corvina (150 gr)



BACALAO - BLACK COD

CAUSA

Crocante y bañada en salsa escabechada

PARIHUELA

Acompañado con conchas de abanico, calamar, langostinos, cangrejos, choros, wakame

TRUFADO

Acompañado de polenta con trufas y aceite de wakame

MARISCOS

TAGLIOLINIS DE MARISCOS

Calamar, langostinos , pulpo y conchas.
Salsa de OLIO – ALCAPARRAS – TOMATE



POSTRES

FRESA MOYA

Milhojas de chirimoya, sorbete de chirimoya y fresas flameadas

SOUFLE CALIENTE DE CHOCOLATE

Con helado de nocciola y fudge tibio de chocolate

TARLETA DE MANZANA

Manzanas salteadas, acompañado de helado de canela

TAETALETA DE CHOCOLATE

Con helado de chocolate bitter y bañado con fudge

TOCINILLO DEL CIELO

Con helado de coco y salsa de caramelo

CREPE SUCHARD

Crepes rellenos de helado de vainilla, bañados con fudge tibio de chocolate y crema chantilly

CREPE SUZUTTE

Crepes flambeado al cointreau con jugo de naranja

CHESSE CAKE DE SAUCO

Con jalea de sauco y sorbete de fresa

CHIRIMOYA ALEGRE

Lamina de chirimoya, con jugo de naranja y cointreau

TRIO DE HELADOS

Helados artesanales sobre una tartaleta todo cubierto de chocolate blanco

CREME BRULEE DE HIERBALUISA

SORBETE DE FRESA

SORBETE DE CHIRIMOYA

Cualquier postre de nuestra carta cuesta

s/.21

El precio incluye impuestos.



los precios incluyen igv