



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.)

## I K E Z U K U R I T I R A D I T O - V I V O S

### CONCHAS DE ABANICO (10 unid.)

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

### LENGUADO

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

### CONCHAS NEGRAS (10 unid.)

Bañadas en leche de tigre clásica

### OSTRAS (6 unid.)

Con rodajas de limón

## 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, spaghettis 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*