

SUSHI

Nigiri 2 piezas S/5
petalos de Tomate
Champiñón frito
Berenjena encurtida

Gunkan makis 2 piezas S/6
Alcachofa y pepino
Tofu y cajú
Mango picante

Hosomakis 6 piezas S/7
Kappa
Camote tempura
Palta
Shiitake

Futomaki 5 piezas S/9
10 piezas S/17

Verde
(alcachofa, pepino japonés,
palta y espinaca)

Uramakis 5 piezas S/8
10 piezas S/15

Buda
(palta, tofu y berenjena)

Garu
(betarraga, espinaca y palta)

California
(tofu furai, palta y pepino japonés)

Haruzame
(alcachofa, shitake y pepino japonés
cubierto de fideos de arroz crocantes)

Selva
(pepino japonés, shitake y palta
cubierto de mango)

Goki
(tofu furai, berenjena y pepino japonés
cubierto de palta)

Picantito
(manzana, betarraga y palta
cubierto de tōgarashi)

POSTRE

Choco maki 8 piezas S/15
(plátano, pecanas, y chocolate negro
cubierto con mas chocolate)

BEBIDAS

Refrescos naturales S/6
Manzana, membrillo y chía
Maracuya, mango y jengibre

Té verde S/4

Tés aromatizados S/7
Zanahoria, jengibre, y manzana
Piña y molle
Citrus

ALCOHÓLICAS

Mimosa S/12
(champán con maracuya y mango)

Sake S/18
1 gō (180ml)

Vino por copa S/12
(tinto, blanco, o espumante)

CERVEZA Y SIDRA

Cider - Oltree semi seco S/13

Amber Ale - Sierra Andina S/13

Pale Ale - Sierra Andina S/13

Pilsen Callao (330ml) S/8

ENTRADAS

Sopita de miso S/4

Ensalada sunomono S/6
(pepino japonés, wakame y verduras en
vinagreta de mirin)

Cebiche serrano S/13
(frijol chino, habas, alcachofa, y
champiñones marinados al zumo de
limón y sabores nikkei)

Sushi bowl S/12
(sushi deconstruido: shari coronado con
fina selección de verduras, hongos,
kombu, y tofu furai)

Ramen S/15
(sustancioso caldo de miso picante con
verduras de estación, kombu crocante,
shiitake, y tofu frito)

Tempura mixta S/14
(verduras y tofu con salsa de la casa)

Gyoza 8 piezas S/14
(dumpling relleno de verduras, cajú, y
tofu con salsas de la casa)

VINOS

Espumantes

Chenin Brut S/60
(Tabernero Perú)

Blancos

Blanco de blancos S/60
(Tabernero Perú)

Chardonnay S/60
(Intipalka Perú)

Riesling S/60
(Cousiño-Macul Chile)

Tintos

Pinot Noir S/70
(Navarro Correas Argentina)

Tempranillo Garnacha S/60
(Peñasol España)

Carmenere Reservado S/50
(Concha y Toro Chile)

Cabernet Sauvignon S/60
(Tabernero Perú)

DEGUSTACIÓN

para 2 personas S/50

2 ensalada sunomono,
6 piezas gyoza,
2 piezas nigirizushi,
2 piezas gunkanmaki,
5 piezas buda maki,
5 piezas selva maki,
5 piezas futomaki verde,
2 sopita miso
(con 1 gō sake o 2 copas vino) S/65

para 3 personas S/75

3 ensalada sunomono,
9 piezas gyoza,
6 piezas gunkanmaki,
3 piezas nigirizushi,
6 piezas hosomaki,
5 piezas buda maki,
5 piezas selva maki,
5 piezas futomaki verde,
3 sopita miso
(con 1.5 gō sake o 3 copas vino) S/95

VARIADOS

para 1 persona S/22

1 sopita miso mas 14 piezas sushi
(2 nigirizushi, 1 gunkanmaki,
6 hosomaki y 5 uramaki)

para 2 personas S/44

2 sopitas miso mas 28 piezas sushi
(4 nigiri, 2 gunkanmaki,
12 hosomaki y 10 uramaki)

para 3 personas S/66

3 sopitas miso mas 46 piezas sushi
(6 nigiri, 3 gunkanmaki,
12 hosomaki, 5 futomaki y 20 uramaki)

para 4 personas S/88

4 sopitas miso mas 60 piezas sushi
(8 nigiri, 4 gunkanmaki, 18 hosomaki,
10 futomaki, y 20 uramaki)

para 5 personas S/110

5 sopitas miso mas 73 piezas sushi
(10 nigiri, 5 gunkanmaki, 18 hosomaki,
10 futomaki, y 30 uramaki)

para 6 personas S/132

6 sopitas miso mas 86 piezas sushi
(12 nigiri, 6 gunkanmaki, 18 hosomaki,
10 futomaki, 40 uramaki)

COMBOS

6 piezas nigirizushi S/10

2 pzas petalos de Tomate
2 pzas Champiñón frito
2 pzas Berenjena encurtida

6 piezas gunkanmaki S/12

2 pzas Alcachofa y pepino
2 pzas Tofu y caju
2 pzas Mango picante

18 piezas hosomaki S/17

(kappa o camote tempura
o palta o shitake)

15 piezas uramaki S/20

5 pzas California
5 pzas Haruzame
5 pzas Garu