

Postres

Omochi con helado y frutas frescas	NUEVO	24.00
Creme brulee		19.00
Tempura helado		19.00
Deliciosa bola de helado cubierta por bizcochuelo hecho tempura.		
Fondant au chocolat		22.00
Acompañado de helado de vainilla.		
Porción de frutas frescas		19.00
Tutti frutti		16.00
Ensalada de frutas con helado.		
Porcion de helado con fudge		13.00
Harumaki de banana	NUEVO	22.00
Delicioso enrollado de plátano flambeado con canela acompañado de helado de vainilla.		
Tiramisú de Lychee	NUEVO	24.00
Crêpe Tropical		22.00
Deliciosa crêpe con frutas en almibar al sake		
Trufas makoto	(4 unidades)	8.00

*Precios expresados en Nuevos Soles, incluyen impuestos.

- C.C. Jockey Plaza - Surco / Telf.: 436-8472 / 436-8473
- Calle Dos de Mayo 413 - Miraflores / Telf.: 4463625

f /makotosushibarlimaperu
www.makotosushibar.com



Tradición y modernidad

El encuentro de tradicionales técnicas de la gastronomía japonesa y los fresquísimos pescados y mariscos peruanos son sello característico de Makoto, hace ya más de 18 años. Los más variados frutos del mar, así como auténticos y finos insumos japoneses, son el punto de partida de nuestra propuesta, además de un agradable ambiente contemporáneo siendo el marco ideal para que nuestros diestros itamaes sorprendan al comensal con sus especialidades.

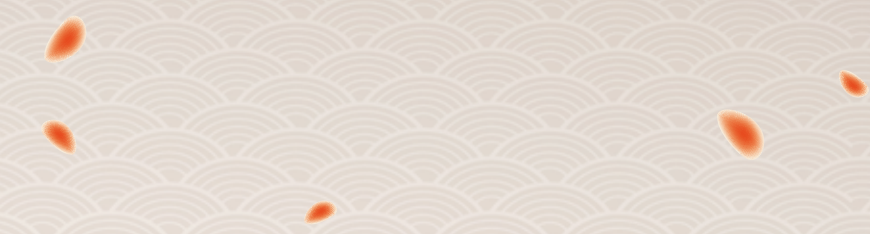
Siendo ganadores durante once años consecutivos del premio Empresa Peruana del Año y reconocidos con diversos premios por nuestra indiscutible calidad, seguimos comprometidos en satisfacer todos los requerimientos de cada uno de ustedes y así puedan vivir la experiencia de esta deliciosa combinación de calidad y excelente servicio.

Entradas y Ensaladas

Tekani Exquisita uña de cangrejo rellena de langostino en salsa shitake.	21.00
Ensalada kaizen Fresca ensalada de pescados, mariscos, palta, pepinillo, lechuga y tomate.	40.00
Eby gyoza Pasta rellena de langostino y cerdo.	30.00
Negui maki Enrollado de pollo, pimienta y cebollas chinas en salsa teriyaki acompañado de vegetales frescos.	35.00
Ebi roller Langostinos enrollados con pollo, shitake y queso parmesano.	38.00
Maguro no tataki Frescos cortes de atún sellado en salsa ponzu acompañado de cebollas, ajos y salsa picante	35.00
Caracoles a la piedra (6 unidades)	22.00
Kiuri Salad NUEVO Deliciosa ensalada de pepinillo bañado en nuestro aliño especial a base de aceite de ajonjolí.	18.00
Wakame salad / especial Ensalada de algas.	16.00 / 18.00
Tuna Sarada Filete de atún sellado en salsa ponzu con ajos y salsa picante acompañado de fresca ensalada de lechuga pimienta, palta y pepinillo.	39.00
Ostras en salsa Makoto* con salsa ponzu * sólo viernes, sábado y domingo	29.00
Tartare mixto De salmón, atún e ikura	38.00
Zaru soba fideos soba frío acompañados de salsa de soya, gengibre y cebollita china	32.00

Ceviches y tiraditos

Tiradito Makoto Finos cortes de pescado blanco en jugo de limón y langostinos.	53.00
Tiradito al estilo Nikkei Finos cortes de pescado blanco en jugo de limón, pimientos, holantao y aceite de ajonjolí.	50.00
Ceviche de pescado / mixto Tradicional ceviche criollo.	50.00
Tiradito Especial Makoto Finos cortes de pescado blanco con calamar karague y camote.	53.00



	Sushi	Sashimi
	Pescados y mariscos montados sobre bolitas de arroz japonés.	Frescos cortes de pescados y mariscos.
	2 piezas	3 cortes
Atún / fortune	14.00	15.00
Lenguado / mero / salmón / langostino / robalo	16.00	18.00
Calamar / pulpo / anguila	14.00	15.00
Bonito / pejerrey / tortilla japonesa	12.00	12.00
Erizo / conchas de abanico / masago (caviar de cangrejo)	20.00	18.00
Caviar salmón (ikura) / pez volador (tobiko)	26.00	
Hongos japoneses, tofu, espinaca	12.00	
Tnt atún / conchas de abanico	18.00	
California sushi	18.00	

Sashimi no moriawase

Variedad de pescados y mariscos presentados en finos cortes

Ume 12 cortes de pescado y 6 cortes de mariscos a elección del itamae.	69.00
Tokuzyo 10 piezas de sushi variado y 3 piezas de hosomaki	74.00
Temaki - Hand roll	
Lima Atún, palta y kimuchi.	20.00
California Langostino, salmón y palta.	20.00
*Cambio de nori por hoja de soya	1.00



Rolls

Clásicos	6 piezas	12 piezas
Tekka maki (hosomaki de atún)	15.00	
Shake maki (hosomaki de salmón)	19.00	
Kappa maki (hosomaki de pepinillo)	13.00	
Nippon maki NUEVO Langostino, lechuga y mayonesa.	16.00	
Inka maki Langostino, salmón, tamago, pulpa de cangrejo, pepinillo, lechuga y palta.	24.00	47.00
California roll Langostino, salmón, palta y pepinillo.	21.00	41.00
Winter roll Piel de salmón, palta, pulpa de cangrejo y tamago.	18.00	35.00
American roll Pulpa de cangrejo, palta y pepinillo.	17.00	33.00
Florida roll Atún, palta, pepinillo y tamago.	17.00	33.00
Basic roll Salmón, palta y queso Philadelphia.	19.00	37.00
Spicy roll Atún o bonito, palta y chilli sauce.	21.00	41.00
Eye of tiger roll Salmón, palta y espárragos.	22.00	43.00
Philadelphia roll Salmón y queso Philadelphia.	21.00	41.00
Dinamita anago maki Langostino, pulpa de cangrejo, pepinillo, cubiertos de filetitos de anguila y salsa dulce.	24.00	45.00
Makoto roll Teriyaki de salmón, tempura de pescado y palta.	24.00	45.00

Fusión	6 piezas	12 piezas
Mediterráneo roll NUEVO Langostino empanizado y palta cubierto de calamar gratinado en salsa parmesana.	22.00	43.00
Bonsai maki NUEVO Langostino empanizado y palta, cubierto de atún flambeado y yuyo karague.	19.00	37.00
Fusión roll Pescado empanizado, queso Philadelphia, plátano, cubierto de palta con pulpo en salsas de ajos y mantequilla.	20.00	39.00
Kamikaze roll Pescado empanizado, pulpa de cangrejo, palta, lechuga cubierto de piel de salmón con salsa especial.	20.00	39.00
Ninja roll Calamar karague, pulpa de cangrejo y lechuga.	20.00	39.00
Harusame roll Pescado empanizado, pulpa de cangrejo, queso Philadelphia, picante, palta cubierto de fideos japoneses crocantes.	20.00	39.00
Samurai roll Pulpa de cangrejo, pescado empanizado, queso Philadelphia, kimuchi, lechuga.	19.00	37.00
Evolution roll Salmón cubierto con piel de salmón crocante.	22.00	43.00
Shogun roll Pulpa de cangrejo, crocante de piel de salmón, queso Philadelphia, cubierto de lechuga y salsa especial de maracuyá.	19.00	37.00
Dragon roll Pescado empanizado, queso Philadelphia, cubierto de atún y pulpo.	24.00	45.00
Garlic roll Pescado empanizado, queso Philadelphia, cubierto de atún, bañado con salsa especial, ajos tostados y gari.	21.00	41.00
Summer roll Pulpa de cangrejo, langostino empanizado cubierto de palta y salsa de anguila.	21.00	41.00
Crispy roll Langostino empanizado y pulpa de cangrejo cubierto de tenkatsu.	21.00	41.00
Crunchy roll NUEVO Langostino empanizado y palta, envuelto con tartar de salmón y atún, salsa de anguila, salsa spicy y karague.	24.00	45.00
Smoky roll NUEVO Trucha ahumada frita , pulpa de cangrejo, palta y langostino; cubierto de salmón flameado con picante y tiritas de wantan.	23.00	45.00
Volcano roll Pulpa de cangrejo, queso Philadelphia, ají limo y calamar karague, cubierto con salsa de pulpa de cangrejo , queso Philadelphia, especias y picante.	21.00	40.00



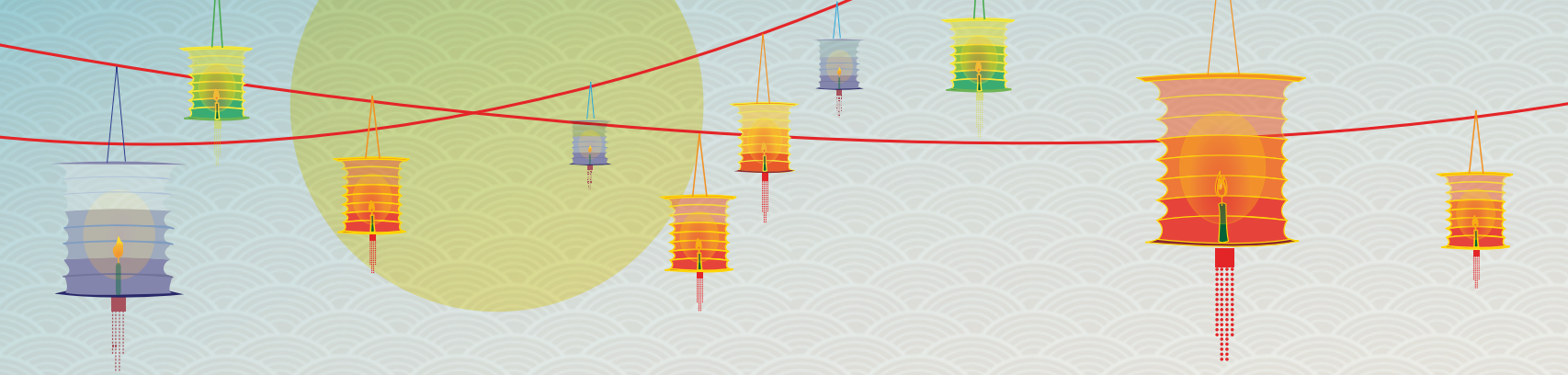
Criollos	6 piezas	12 piezas
Maki a la huancaina Langostino empanizado, pepinillo, palta, cubierto con salsa huancaina.	19.00	37.00
Maki a la limeña Chicharrón de calamar, palta, pepinillo, cubierto de karague de salmón.	20.00	39.00
Roll acevichado Langostino empanizado, pulpa de cangrejo, cubierto de pescado blanco con especias en salsa de ceviche.	24.00	47.00
Lima roll Atún, palta, cubierto de filetes de atún, salsa de ostión, kimuchi, cebolla china y jengibre.	22.00	43.00
Andes roll Pescado empanizado, queso Philadelphia, cubierto de atún, salsa de ostión y camote frito en salsa de maracuyá.	20.00	39.00
Con frutas	6 piezas	12 piezas
Fall roll Tempura de plátano, pulpa de cangrejo y palta.	17.00	33.00
Primavera roll Mango, queso Philadelphia, pepinillo en salsa tare.	15.00	29.00
Banana maki Rollo frito relleno de trucha ahumada, queso Philadelphia y palta, cubierto de plátano en salsa de maracuyá dulce.	20.00	39.00
Sakura roll Tempura de salmón, pulpa de cangrejo y palta cubierto de mango.	22.00	43.00
Tropical roll Pulpa de cangrejo, salmón, tempura de plátano cubierto de calamar y salsa agridulce.	21.00	41.00

Boxes

Bentobox 6 piezas de sushi ball 12 piezas de rolls al escoger de la carta.* *No incluye: Acevichado, Crunchy, Smoky ni Mediterráneo roll.	73.00
Salmón box 5 cortes de sashimi salmón 3 piezas de sushi salmón 6 piezas de california roll (salmón, langostino, palta, pepinillo)	79.00
Mix box 5 cortes de sashimi variado 3 piezas de sushi variado 6 piezas de california roll 1 california temaki	82.00
Roll box 6 piezas de california roll 6 piezas de acevichado roll 6 piezas de summer roll 6 piezas de crispy roll	86.00
Sushi roll box 6 piezas de California roll 6 piezas de crispy roll 8 piezas de sushi variado	78.00
Makoto box 8 cortes de sashimi variado 6 piezas de sushi variado 6 piezas de california roll	85.00

Puentes y barcos

Puente roll 12 piezas de california roll 12 piezas de summer roll 12 piezas de crispy roll 12 piezas de acevichado roll	145.00
Fusion boat 6 piezas de lima roll 6 piezas de acevichado roll 6 piezas de andes roll 2 porciones de tnt variado Ebi no wafu karague 5 piezas de variedad de sushi	169.00
Puente Makoto (para 2 personas) Variedad de sushi, sashimi, rolls y tempura mixta.	159.00
Makoto boat (para 4 personas) Variedad de sushi, sashimi, rolls, tempura mixta y chicken teriyaki.	315.00



Especialidades

Pescados y mariscos		
Okonomiyaki NUEVO		38.00
Típica pizza japonesa a base de huevo y vegetales con cerdo, pulpo y langostinos.		
Chita al ajo		75.00
Sakana no ankake (pescado / chitilla entera)		65.00 / 75.00
Deliciosa chitilla o filetes de pescado blanco fritos en salsa de vegetales con hongos japoneses y langostinos.		
El Ultimo Samurai		65.00 / 75.00
Deliciosa chitilla entera en salsa de ostión en salsa de soya, ajos y cebolla.		
Kuchi ague mixto		35.00
Brochetas empanizadas de langostino, pescado, shitake y vegetales		
Sakana sakamushi (pescado / chitilla entera)		59.00 / 69.00
Chitilla o pescado blanco al vapor		
Sakana no shitake mushi (pescado / chitilla entera)		65.00 / 75.00
Chitilla o pescado blanco con carne molida de cerdo y shitake		
Carnes (lomo fino de res, bife de lomo de cerdo, pollo)		
Shabu Shabu (para 2 personas)		140.00
Exquisito platillo japonés que consiste en sumergir finos cortes de carne de res, variedad de vegetales en tradicional caldo dashi.		
Yaki tori		26.00
Brochetas de pollo		
Tori no teriyaki		30.00
Pollo en salsa teriyaki		
Oriental steak		45.00
Lomo fino a la plancha cubierto de frejolitos chinos y hongos japoneses en salsa de soya.		
Shogayaki steak / Butta steak		45.00 / 38.00
Cortes de lomo fino en salsa de jengibre / salsa de soya, vino y cebolla.		
Suki Yaki		55.00
Tradicional cazuela con carpaccio de lomo, vegetales, tofu, shitake y harusame		

Platos Fusión

Atún thai con ratatouille	65.00
Delicioso filete de atún sellado con salsa de mariscos al curry y leche de coco, acompañado de ratatouille de vegetales (berenjena, zapallito italiano, pimiento y tomate)	
Costillas del Emperador NUEVO	42.00
Costillas de cerdo en salsa semidulce con miso. Acompañado de ensalada.	
Tuna Expreso de Oriente NUEVO	52.00
Atún sellado en costra de ajonjolí. Acompañado de puré de camote y jolantao.	

Minibanquetes

Para 2 personas	175.00
6 piezas de sushi 6 piezas de crispy roll Sakana no ankake o yasaitame de pollo (pescado blanco frito en deliciosa salsa de vegetales, langostinos y hongos japoneses o saltado de pollo y verduras) Chicken karague (chicharrón de pollo) 2 porciones de yakimeshi	
Para 4 personas	300.00
12 piezas de summer roll 12 piezas de kamikaze roll 8 piezas de sushi Yasaitame de pollo 4 misoshiru Tempura mixta 4 porciones de yakimeshi	

Teishokus - combinaciones especiales

Tempura	77.00
Variedad de tempuras, sunomono, sashimi, nimono, gohan, misoshiru y frutas frescas.	
Ninja	54.00
5 piezas de sushi, sakana no ankake, misoshiru, gohan, yakitori (brochetas de pollo) y frutas frescas.	
Samurai bento	60.00
Tempura , sashimi, nimono, gohan, misoshiru y frutas frescas.	

Shirumono - sopas

Misoshiru Caldo a base de fondo de pescado, miso (pasta de soya) y tofu.	9.00
Tempura soba Tradicional caldo a base de fondo dashi con fideos soba, vegetales, shitake, kamaboko y tempura de pescado y langostino.	39.00
Tempura udon	35.00
Udon	28.00
Nabeyaki udón	36.00
Ramen (pollo / lomo / cerdo) Delicioso caldo a base de carnes, fideos artesanales ramen, vegetales acompañado de pollo, cerdo o lomo.	30.00 / 35.00 / 32.00

Yakimeshi - arroces

Omu rice NUEVO Popular plato japonés de arroz frito con pollo envuelto en un riquísimo omelette cubierto de salsa tonkatsu.	32.00
Yasai (verduras)	18.00
Tori (pollo) / niku (lomo)	28.00 / 32.00
Kairui (mariscos) / ebi (langostinos)	35.00 / 33.00
Sakana (pescado) / butta (cerdo)	35.00 / 33.00

Donburimono - arroz cubierto

Katsudon (cerdo con panko) Jugoso bife de cerdo empanizado en panko, en reduccion de tensuyo, cebolla y huevo, sobre cama de arroz presentado en donburi.	35.00
Oyakodon (pollo, huevo y vegetales) Filetitos de pollo a la plancha en reduccion de tensuyo, cebolla y huevo, sobre cama de arroz presentado en donburi.	32.00
Tendón Variedad de tempura de langostino, pescado y vegetales sobre cama de arroz presentado en donburi	35.00

Itame - saltados

Yasai (vegetales)	26.00
Tori (pollo) / Butta (cerdo)	33.00 / 35.00
Harusame chicken Fideo transparente japonés con shitake, kamaboko (pescado procesado) y pollo	38.00
Yaki soba tori (pollo) / ebi (langostino) / sakana (pescado) Fideos soba saltado con pollo / langostino / pescado	35.00 / 43.00 /45.00
*Adicional tofu	4.00

Agemono - fritura

	porción	1/2 porción
Ebi furai Langostinos empanizados	40.00	21.00
Tempura de langostinos	40.00	21.00
Tempura de verduras	29.00	
Tempura moriawase (variedad)	40.00	
Chicken katsu / tonkatsu Jugoso filete de pierna de pollo o lomo de cerdo empanizado en panko y acompañado de salsa tonkatsu.	35.00 / 38.00	
Aguedashi tofu Tofu caliente en salsa agridulce	28.00	
Tori o Ebi wafu karague Chicharrón estilo japonés de pollo o langostino	35.00 / 42.00	

Yakimono - a la plancha

Shake no teriyaki Salmón en salsa teriyaki	55.00
Sakana / shake no ninniku batta yaki Pescado o salmón en salsa de mantequilla y ajos	55.00
Ebi / kairui no ninniku batta yaki Langostino o mariscos en salsa de matequilla y ajos acompañado de vegetales	59.00

Acompañamientos

Porción de shari (arroz de sushi)	9.00
Porción de gari	5.00
Gohan (arroz blanco)	9.00
Edamame	12.00