

# NUESTRA BARRA

## ENTRADAS Y ENSALADAS

### Tzuru tartare

Tartare de atún con yemas y ponzu. Crema de palta y crocante de papa.

### Tzuru salad

Cortes de pulpo, conchas, langostinos y salmón. Verdes de estación, cashew, palta y espárragos. Con aliño oriental.

### Maguro no shio

Tataki de atún, lechuga, pepino japonés, tomates cherry, ajo crocante con aliño de la casa.

### Wakame Salad

Algas japonesas marinadas en aliño de ajonjolí.

### Kiurai

Ensalada de pepino japonés en bastones. Bañada en aliño de jengibre y togarashi.

## SASHIMI Y NIGIRI SUSHI

### Pescados

- Lenguado.
- Salmón, Atún, Mero, Chita, Corvina y Cabrilla.
- Fortuno, Robalo, Bonito, Pejerrey y Caballa.

### Mariscos

- Langostino, Pulpo, Calamar y Chanque.
- Almeja y Conchas de abanico.
- Erizo.

### Otros

- Unagi kabayaki (anguila de río).
- Tamagoyaki.

## SASHIMI MORIAWASE (MIXTO)

Pescados 12 cortes.  
Pescados y mariscos 16 cortes.

## SUSHI MORIAWASE (MIXTO)

Pescados 8 piezas, 3 piezas de tekkamaki y 1 misoshiru.

Pescados y mariscos 12 piezas, 6 piezas de tekkamaki y 1 misoshiru.



## CEVICHES Y TIRADITOS

### Ceviche nikkei

Cortes de pescado y pulpo, chicharrón de calamar, leche de tigre, shoyu y dashi. (corvina 60, lenguado 65).

### Ceviche tradicional

Clasicos cortes de pescado, acompañados de camote glaseado, choclo, cancha, yuyo y cebolla. (corvina 55, lenguado 60).

### Usuzukuri

Tradicional corte fino japonés de pescado blanco, acompañado de salsa ponzu.

### Tzuru new style

Cortes de atún, salsa ponzu, aceite de ajonjolí caliente, sal ahumada, ají amarillo, kyuri y queso paria.

### Kai clásico

Cortes de conchas, pejerrey, almejas y pulpo, leche de tigre con ají amarillo ahumado, katsuobushi, palta y papel de nori.

### Takozukuri

Finos cortes de pulpo, tomate, cebolla blanca, tobiko, aceite de oliva, y algas crocantes.

## GUNKAN SUSHI

TNT (conchas de abanico), Cangrejo, Almeja, Langostino, Pulpo, Salmón, Atún, Tobiko (ovas de pez volador), Masago (ovas de capellín).

Ikura (ovas de salmón) y Erizo.

## TEMAKI SUSHI

Temaki tradicional (3 insumos).  
Temaki especial (5 insumos).  
Temaki importado.

## NUESTRA BARRA

### NIGIRIS TZURU (CREACIONES DE NUESTRA BARRA)

#### Pejerrey de pinta crocante

Pejerrey en dos tiempos, aji amarillo ahumado, quinua pop y brotes.

#### Salmón crocante

Salmón, pesto de tomate, ponzu, galleta crocante de arroz con katsuobushi.

#### Conchas peruanas

Conchas de abanico, gelatina de leche de tigre, chalaquita con hierba buena y tierra de maíz chulpi.

#### Atún y kushuro

Atún flameado con aceite de ajonjolí, kiñu, kushuro infusionado y cebollita china.

#### Selvático

Pesca del día, tierra de cecina, crocante de plátano, chalaquita de cocona y charapita.

#### Chasiu

Panceta de cerdo asada, nabo encurtido y piel crocante.

#### Umejiru

Magret de pato, reducción de ume (ciruela japonesa), shizo, crocante y maca rallada.

#### Malaya y huacatay

Malaya adobada, mantequilla de parmesano, salsa de huacatay y rocoto.

#### Cuy confit

Cuy confitado, glaseado y holantao salteado.

#### Pulpito parrillero

Pulpito en salsa chimichurri, ajo crocante y verdes al ponzu con balsámico.

### SUSHI SET FUSIÓN

6 piezas de nuestros nigiris fusión (3 tipos).



### MAKIS (TRADICIÓN Y CREATIVIDAD EN CONJUNTO)

#### Hoso Maki (6 piezas)

Tekka (atún) / Kappa (kyuri) / Natto (frijol de soya fermentado) / Ume (ciruela japonesa) / Oshinko (nabo encurtido).

#### Futo Maki (9 piezas) Tradicional

Espinaca, benishoga, zanahoria, kamaboko, shiitake, tamagoyaki, oshinko, katsuobushi y ajonjolí blanco.

#### Acevichado

Langostinos empanizados, palta, láminas de atún por fuera y salsa acevichada.

#### Yakiniku maki

Pescado empanizado, tempura de pimiento, verdes de estación, cortes de lomo flameado por fuera y aji amarillo de la casa.

#### Pancayaki maki

Palta, tempura de cebolla y pulpa de cangrejo por dentro. Cubierto con finos cortes de pulpo, salsa anticuchera e hilos de papa nativa.

#### Hataki maki

Pulpa de cangrejo, palta y salmón, kanikama furai por fuera, aliño honey mustard y ovas de capellín.

#### Saigo maki

Langostinos empanizados, queso crema y harusame crocante por dentro. Palta y ajonjolí por fuera, bañado en salsa dulce de anguila.

#### Ninniku maki

Langostinos empanizados, queso crema y palta por dentro. Láminas de atún por fuera, salsa de ajos picante, cebollita china y gotas de limón.

#### Himaki

Palta, pepino japonés y langostinos empanizados por dentro. Láminas de pescado por fuera, salsa de aji amarillo, chalaquita y togarashi.

#### Barbecue maki

Palta, espárrago y tempura de cebolla por dentro. Cubierto de lomo flameado con salsa barbecue y harusame por fuera.

#### Kinoko maki

Tomate, verdes de estación y langostino empanizado por dentro. Cubierto en salsa de champiñones y coronados con hilos de poro.

#### Taru maki

Langostino empanizado y palta por dentro. Tartare de pescado y crocante por fuera.

#### Furai maki

Maki empanizado, relleno de queso crema, palta y salmón.



# NUESTRA COCINA

## ENTRADAS CALIENTES (PARA COMPARTIR)

### Ceviche, el mar y las brasas

Homenaje a nuestra costa, mariscos braseados con mostaza japonesa, aire de leche de tigre, tierra de maíces y detalles agrícolos.

### Pulpo braseado "al olivo"

Pulpo cocido a baja temperatura y braseado, crema tibia de olivos, pato, crujientes de papa nativa y botija, verdes de estación.

## BUNS NIKKEI

### Nikuman crocante

Pancito en dos cocciones (vapor y frito), panceta glaseada, karashi y ensaladita de encurtidos.

### Carbón bun

Pancito de carbón a vapor, pejerrey arrebozado, tobiko, crema picante y chalaquita.

## FONDOS DE TIERRA

### Tontoro yakimeshi

Arroz frito, panceta cocida a baja temperatura y glaseada, huevo reventado.

### Udon saltado

Pasta japonesa y cortes de lomo de temera, salteados al estilo peruano.

### Panceta kakuni

Cocida durante 48 horas a 70 grados, reducción de jugos de cocción, crema de oca, pesto de porcón, peras encurtidas y verdes ahumados.

### Carrillera de res, kare y manzanas

Estofado por 8 horas, fondo de res, manzana y curry japonés, arracacha, gel de shiitake y arroz a vapor.

### Pato norteño

Pierna de pato confitada con reducción de mirin, shoyu, sake y yuzu, arroz norteño crocante, criolla y verdes de estación.

### Temera a 60 grados

Costillar de temera de 72 horas a 60 grados, glase de jugos de cocción con salsa de soya y negi, crema de poro y ajos, verduras ahumadas y crujientes de aji amarillo.



## KUSHIYAKI TZURU

### Tori Teba yaki

Brochetas de alitas a la brasa, reducción de shoyu, mirin y sake, con rocoto meloso.

### Salmón kushiyaki

Brochetas de panza de salmón, con piel crocante, mantequilla de salvia y limón flameado, chimichurri nikkei.

## FONDOS DE MAR Y RÍO

### Ishiyaki gohan

Arroz en piedra caliente, verduras, picante de mariscos y miso, yemas y chimichurri de rocoto.

### Falso unagi kabayaki

Trucha al estilo kabayaki (braseada con salsa de anguila), crema de papa, quinua pop y wakame salad andino.

### Salmón crocante

Lomo de salmón shioyaki, mantequilla de wasabi, naranjas y algas, crema de habas y berros, solterito tibio y ponzu, verdes de estación.

### Paiche nikkei y yakimeshi de cecina

Paiche misozuke a la brasa, tacacho con criolla de charapita y ponzu, yakimeshi de cecina.

### Tan tan sudado

Una fusión de nuestro sudado de pescado y fondo de ramen picante. Pesca del día y tsukune de cangrejo con langostino.

### Pesca tochimushi

Pesca del día a vapor, kikurage, tofu, salsa de soya, kiño y aceite caliente de ajonjolí.

## SIN DEJAR DE LADO LA TRADICION...

### AGEMONO (FRITURAS)

#### Ebi furai

Langostinos empanizados, acompañados con salsa tonkatsu, tártara y ensalada de col.

#### Tonkatsu

Bife de cerdo empanizado, acompañado con salsa tonkatsu, tártara y ensalada de col.

#### Agedashi tofu

Cubos de tofu fritos, acompañados de kiño, nabo rallado y salsa tensuyo.

### TEMPURA (ARREBOZADOS)

#### Ebi tempura

Langostinos arrebozados, acompañados con salsa tensuyo.

#### Tempura mixto

Cortes de pejerrey, langostinos y verduras arrebozadas, acompañadas con salsa tensuyo.

### YAKIMONO (PLANCHA)

#### Yaki gyoza

Dumplings de cerdo, cocidos a vapor, con base crocante y salsa agria picante.

#### Batayaki (plancha en salsa de mantequilla y togarashi)

Langostinos.

Pulpo.

Pescados y mariscos.

#### Yasaitame (plancha de verduras al estilo japonés)

Langostinos.

Pollo.

Pescados y mariscos.

#### Yakisoba

Pasta japonesa salteada con verduras y cortes de cerdo.

#### Hiroshima okonomiyaki

Tradicional plato japonés con base de crepe, pasta salteada con verduras, cortes de cerdo y huevo reventado.

#### Yakiniku Tzuru

Cortes de bife angosto, parrilla estilo japonés, salsa de la casa.



### RAMEN (PASTA JAPONESA)

#### Shoyu ramen

Pasta tradicional japonesa, fondo concentrado de carnes y salsa de soya, acompañado de cerdo braseado y onsen tamago.

#### Miso ramen

Pasta tradicional japonesa, fondo concentrado de carnes y pasta de miso, acompañado con carne de cerdo molida y onsen tamago.

#### Tan tan men

Pasta tradicional japonesa, fondo concentrado de carnes y salsa picante, acompañado de carne de cerdo y onsen tamago (picante).

#### Tonkotsu ramen

Pasta tradicional japonesa, fondo concentrado de cerdo, acompañado de cerdo braseado y onsen tamago.

### NIMONO (ESTOFADOS)

#### Buta no kakuni

Panceta de cerdo cocida tradicionalmente en salsa de soya, sake, mirin y dashi, acompañada de nabo confitado y bouquet de verdes.

#### Odén

Cazuela japonesa, cocida a fuego lento en tradicional caldo japonés, filetes de pollo, brochetas de cerdo, huevitos de codorniz, nabo, zanahoria, tofu, shiitake, gobo y konnyaku.

### DONBURIMONO (PLATOS CON BASE DE ARROZ)

#### Gyudon

Bife Angosto, cebollas blancas, salsa de soya, benishoga y onsen tamago, sobre cama de arroz blanco.

#### Oyakodon

Filete de pollo, cebollas blancas, salsa de soya y huevo reventado, sobre cama de arroz blanco.

#### Katsudon

Cerdo empanizado, cebollas blancas, salsa de soya, huevo reventado, sobre cama de arroz blanco.

#### Tendon

Tempura de langostino, pescado y verduras, sobre cama de arroz blanco.

#### Unagidon

Anguila de río braseada, salsa dulce, ajonjolí, sobre cama de arroz blanco.

### COMPLEMENTOS

Misoshiru.	10	Yakimeshi.
Tonjiru.	14	Edamame.
Gohan.	7	Zarusoba.