

Carta de platos

En Nikko rendimos homenaje a la cocina nikkei, una cocina peruana con influencia japonesa.

PARA PICAR Y COMPARTIR

Wantanes rellenos
De pollo y langostinos en salsa tamarindo.

Rollitos crocantes Primavera
Rellenos de lomo saltado al wok, acompañados de crema de rocoto.

Wraps de lechuga
Relleno de un yasaitame con lomo fino.

Caracoles de mar
(preguntar por disponibilidad)
Estofados largas horas al sillau. Homenaje a Augusto Kague de Ah Gusto!

Yakicuchos de pulpo
Anticuchines en salsa anticuchera con naranja y guarnición de majado de yuca.

Tartar de atún
Con palta y sus chips de papa amarilla al shichimi tōgarashi.

Ebi mayo
Langostinos amelcochados con su toquecito de ajonjolí.

Maras niku beef carpaccio
Cocínala sobre un bloque caliente de sal de maras y ponle un toque de salsita ponzu criolla.

HOMENAJE A ROSITA YIMURA

Ensalada de pulpo
En salsa de mayonesa, cebolla blanca y bits de tocino crocante.

Pulpo al olivo
Con cebolla blanca y
mayonesa al olivo.

FUENTES NIKKO

Para compartir entre dos, tres o cuatro, dependiendo de tu ánimo, tu apetito y popularidad

Trío chicharrón
Cebiche de pescado al ají limo, causa de cangrejo y chicharrón de pota.

Trío mariscos
Cebiche de pescado al ají limo, causa de cangrejo y arroz con mariscos al wok.

Ronda Fría
Causa anticuchera, pulpo al olivo, cebiche nikkei, pulpito a la chalaca y tempura de pejerrey..

CEBICHES

Dos culturas compartiendo un mismo océano, el resultado es sorprendente

Cebiche Clásico

De pesca del día o mixto al ají limo.

Cebiche Ponja

De Pescado con cremosa leche de tigre, un toque de shoyu, shichimi togarashi, chicharrón de pota y su canchita más.

Cebiche combinado al ají limo

De pesca del día y chicharrón de pulpo.

Cebiche Nikkei

(Recomendado por el Wall Street Journal)

Atún y pulpo al tamarindo.

Tiradito Nikkei

Átún al tamarindo y ajonjolí

CAUSAS

Por un Perú más justo, por un Perú más libre y sobre todo por un Perú multicultural. ¡Viva la cocina nikkei!.

Causa rellena de cangrejo

Con palta en salsa huancaína.

Causa anticuchera

Con pescado a la brasa y pota.

TEMPERATURAS Y CHICHARRONES

Crocantes y calientitos...Hechos con sabiduría oriental y llenos de peruanidad.

Tempura de Pejerrey

En salsa tentsuyu al ají limo.

Chicharrón de pierna de pollo

Con hueso acaramelado con miel de ostión al ají limo y chips de camote.

Chicharrón de pescado

En salsa tártara con yuquitas fritas.

Chicharrón de pota

En salsa tártara con yuquitas fritas.

Tako Ankake

Chicharrón de pulpo en salsa agri dulce de tamarindo con durazno y piña.

SÚPER SOPAS COMO FONDO

Tradicionales y caseras, con toques de magia oriental y que nos traen recuerdos memorables.

Caldo de gallina

Todo un levantamuertos, con wantan relleno de gallina, fideos, huevo y un toquecito de kió.

Chupe de pescado de antaño

El clásico que todos conocemos.

Parihuela (para compartir)

De cangrejo y mariscos al miso.

ARROCES, TACU TACUS Y RECUTECUS

No existe peruano ni jaladito que no coma arroz, todo un homenaje a los orígenes.

Yakimeshi envuelto

En tortilla de huevo, acompañado de saltado de pollo y champiñones al wok.

Aeropuerto Nikko

Arroz frito con verduras orientales y pecanas, montado con chanchito glaseado y ensaladita de mango con berros.

Chaufa tortillón

Con conchas y langostinos en salsa teriyaki.

Arroz con mariscos

Clásico al wok.

Tacu Yaki

Tacu tacu de mariscos en salsa batayaki, ¡de campeonato! Homenaje a Darío Matsufuji.

FUSIÓN CHOLOPONJA

Los clásicos con tradición se reinventan para jamás pasar de moda.

Chaufa de quinua

Con pescado a la plancha, verduras orientales salteadas al wok y salsa de ostión.

Pescado sudado al miso

Con yucas.

Tallarines verdes

Con apanado de lomo fino al panko.

SALTADOS AL WOK

Salta de alegría y enrédate de felicidad, nuestros saltados y tallarines te dejarán con la boca abierta.

Tallarín saltado chifero

Con chicharrón de pollo, canela china y ostión.

Tallarín saltado carretillero

Con lomo fino, Homenaje a Roberto Matsumoto

Clásico lomo saltado

Con papas fritas y arroz con choclo.

Mongolian beef

Famoso saltado, pero a nuestro estilo, con lomo fino, cebollita china y ajo.

NUESTRA PARRILLA

El humo y el carbón son los mejores testigos para estos matrimonios.
¡Acepto!

Pulpo a la parrilla

Con chimichurri de rocoto y yuquitas fritas.

Churrasco de pez espada

En salsa teriyaki, acompañado de yakimeshi casero (chaufa japonés) y papitas nativas.

Filete de pescado

Con champiñones, papitas nativas y vegetales salteados al wok.

Filete de atún con risotto al aji amarillo y saltado de langostinos al Wok

Unos dicen arrisottado, nosotros decimos risotto porque usamos arroz arborio.

NIKKO KIDS

¡Ellos son los consentidos! Entre crayolas y papel, podrán disfrutar como en casa.

Nuggets de pollo

Con papas fritas y 1 bola de helado.

Apanado de pescado

Con papas fritas y 1 bola de helado.