



CARTA
Sushi

Apetizer



CAMARONES TEMPURA 8 uds. Camarones ecuatorianos, en tempura con salsa nikkei.	\$ 8.200
CAMARONES NIKKEI 8 uds. Camarones ecuatorianos, en panko con salsa nikkei.	\$ 8.200
GYOZAS 5 uds. (Empanaditas Japonesas) Pollo , Cerdo, Camarón.	\$ 4.500
YAKITORI Brochetas de pollo con salsa agridulce.	\$ 8.200
TORIKATSU Pollo apanado con salsa katsu.	\$ 8.200
YAKISOBA Fideos integrales con pollo y verduras en salsa katsu.	\$ 8.200
YAKISOBA VEGETARIANO Fideos integrales y verduras con salsa katsu.	\$ 8.200
SOPA MISO Sopa de porotos de soya con tofu.	\$ 4.800
SOPA RAMMEN Sopa de fideos japoneses, kanikama, tofu.	\$ 6.800

Chirashi



Sushi al plato
con base de arroz, palta,
queso crema y cebollín.

CHIRASHI TORY Pollo teriyaki.	\$ 8.600
CHIRASHI EBI Camarón.	\$ 8.900
CHIRASHI SAKE Salmón.	\$ 8.900
CHIRASHI AOMORI. Salmón, kanikama, camarón.	\$ 9.200

Sashimis



9 Finos cortes
de pescado o pulpo.

SASHIMI SAKE	\$ 10.900
Salmón.	
SASHIMI TAKO	\$ 10.900
Pulpo.	
SASHIMI MIXTO	\$ 10.900
Salmón, pulpo, atún.	
SASHIMI MAGURO	\$ 10.200
Atún.	
SAKANATATAKI	\$ 11.900
Cortes de salmón marinados en aceite sésamo.	
SAKANATATAKI MIXTO	\$ 11.900
Cortes de salmón, pulpo, átún marinados en aceite de sésamo.	

Niguiris



2 Bolitas de arroz cubiertas con:

NIGURI EBI Camarón.
NIGURI TAKO Pulpo.
NIGURI SAKE Salmón.

\$ 3.400 c/u

Temaki



1 Cono tradicional Japonés

\$ 4.800 c/u

TEMAKI AOMORI

Salmón, kanikama, masago, palta, queso crema.

TEMAKI TEMPURA

Camarón tempura, palta, masago, salsa spice.

TEMAKI MAGURO

Atún, palta, salsa spice, masago.

TEMAKI SPICE

Salmón en salsa spice, palta, masago.

Hosomaki Rolls



8 Pzas. Envueltas en alga Nory

\$ 6.200 c/u

SAKE CHESSE MAKI

Salmón, queso crema, palta.

SURIMI CHESSE MAKI

Kanikama, queso crema, palta.

AOMORI MAKI

Kanikama, palta, masago, queso crema.

EBI CHEESE MAKI

Camarón, queso crema, palta.

MAGURO MAKI

Atún, palta, masago, spice.

Rolls Clasicos



CALIFORNIA ROLLS

\$ 6.200

8 Pzas. Envueltos en sésamo o masago o ciboulette.

SPECIAL ROLLS

\$ 7.200

8 Pzas. Envueltos en palta o salmón o mixto o queso crema.

SAKE CHESSE ROLL

Salmón, queso crema, cebollín, palta.

AVOCADO ROLL

Salmón, palta.

EBI CHESSE ROLL

Camarón, queso crema, palta.

MAKI CHESSE ROLL

Kanikama, queso crema, palta.

NIKKEI ROLL

Camarón apanado, queso crema, ciboulette, palta.

TAKO ROLL

Pulpo, queso crema, ciboulette, palta.

SAN ROLL

Camarón, pulpo, palta.

KOBE ROLL

Salmón, camarón, palta.

MAGURO ROLL

Atún, queso crema, masago, cebollín, palta.

Rolls Clasicos



CALIFORNIA ROLLS

\$ 6.200

8 Pzas. Envueltos en sésamo o masago o ciboulette.

SPECIAL ROLLS

\$ 7.200

8 Pzas. Envueltos en palta o salmón o mixto o queso crema.

RAIMBOW ROLL

Salmón, kanikama, masago, palta.

AWABI ROLL

Loco, queso crema, ciboulette, palta, salsa spice.

EBI ROLL

Camarón, palta.

AOMORI ROLL

Camarón al pilpil, champiñon salteado, queso crema, ciboulette.

OSAKI ROLL

Champiñon, camarón, queso crema, palta.

TERIYAKI ROLL

Pollo teriyaki, queso crema, palta, cebollín.

NARUTO ROLL (sin arroz)

Salmón, queso crema, masago, kanikama, palta envuelto en pepino.

VEGETAL ROLL

Palmito, espárrago, queso crema, palta.

LIGHT ROLL

Alcachofa, espárrago, palta, queso crema.

Rolls Calientes



*8 Pzas. Acompañados
con salsa nikkei*

\$ 7.600 c/u

SKIME ROLL

Camarón, queso crema, cebollín env. en masa tempura.

TEMPURA ROLL

Salmón, queso crema, cebollín env. en masa tempura.

TEMPURA VEGETARIANO

Vegetales, queso crema, env. en masa tempura

TORY TEMPURA

Pollo teriyaki, queso crema, cebollín env. en masa tempura.

SAKE KATSU ROLL

Camarón, queso crema, cebollín env. en salmón
apanado en panko.

HOT TORI ROLL

Camarón, queso crema, cebollín env. en pollo
apanado en panko.

Rolls Calientes



*8 Pzas. Acompañados
con salsa nikkei*

\$ 7.600 c/u

BANANA ROLL

Camarón, queso crema, cebollín env. en banana apanada en panko.

HOT ROLL

Salmón, queso crema, cebollín, spice, env. en salmón cocido.

TORY FURAI

Pollo teriyaki, queso crema, cebollín env. en pollo apanado en panko.

ALMOND ROLL

Pollo teriyaki, queso crema, almendras, apanado en panko.

TUNA ROLL

Atún, masago, spice env. en queso crema, apanado en panko.

AOMORI HOT ROLL (sin arroz)

Kanikama, salmón, queso crema, masago, apanado en panko y salsa thai.

Rolls Nikkei

\$ 7.600 c/u



ACEVICHADO MAKI

Camarón apanado, palta, env. en atún y salsa acevichada.

HUANCAINA ROLL

Camarón apanado, palta, lechuga, env. en atún y salsa huancaína.

LOMO MAKI

Lomo en salsa de saltado, palta, bañado con crema de rocoto y papitas al hilo.

TATAKI MAKI

Camarón, palta env. en salmón, flambeado a la pimienta, bañado en salsa de ajos acevichada.

TROPICAL ROLL

Mango, piña, cubierto en palta con salsa de maracuyá.

MARACOTO ROLL

Salmón, palta, queso crema, apanado en panko, y salsa maracoto.

COCO ROLL

Camarón apanado, palta en crocante de coco con salsa maracoto.

Rolls Nikkei



\$ 7.600 c/u

TAKO TARTARE

Camarón apanado, palta, bañado en tártara de pulpo.

MAKI PARRILLERO

Camarón apanado, camote glaseado cubierto en laminas de pulpo, bañado en salsa de albahaca y chimichurri de aji limo.

DRAGON MAKI

Camarón apanado, palta env. en salmón bañado en salsa de ostión acevichada.

MAKI THAI

Salmón grillado, palta, queso crema, cubierto en salmón flambeado y salsa thai.

TNT MAKI

Camarón apanado, palta, bañado en tártara de jaiba y kanikama con masago.

MAKI ANTICUCHERO

Camarón apanado, camote glaseado, cubierto en laminas de atún flambeado en salsa panka y bañado en salsa huacatay.

Sugerencias



SUGERENCIA 1 (18 pzas)

\$ 14.900

08 pzas avocado roll sésamo.
08 pzas ebi chesse roll en palta.
02 pzas niguri salmón.



SUGERENCIA 2 (32 PZAS)

\$ 20.800

08 pzas ebi chesse roll en sésamo.
08 pzas avocado roll en palta.
08 pzas de maki cheese en salmón.
08 pzas teriyaki roll en ciboullete.

AGREGADOS EXTRAS
Queso crema, Wasabi, Jenjibre y Salsas.

Normal
\$ 1.200

Sugerencias



SUGERENCIA 3 (48 pzas) \$ 29.900

- 08 pzas sake chesse en palta.
- 08 pzas avocado roll en sésamo.
- 08 pzas maki cheese en masago.
- 08 pzas de ebi cheese en salmón.
- 08 pzas de ebi cheese maki.
- 08 pzas de skime roll.



SUGERENCIA 4 (64 PZAS) \$ 39.900

- 08 pzas sake chesse roll en palta.
- 08 pzas de teriyaki roll en ciboulette.
- 08 pzas de maki cheese roll en mixto.
- 08 pzas de ebi cheese en salmón.
- 08 avocado roll en sésamo.
- 08 pzas de ebi cheese maki.
- 08 pzas de tory furai.
- 08 pzas tempura roll.



Causas



Suave masa de papas, con aceite de oliva, toques de limón, un punto de ají amarillo, palta, mayonesa, huevo.

CAUSA DE CAMARONES	\$ 8.200
CAUSA LIMEÑA (Lomitos de Atún)	\$ 7.200
CAUSA DE AVE (Pollo cocido)	\$ 7.200
CAUSA ACEVICHADA (con Camarones y Ceviche)	\$ 11.200
CAUSA COROCANTE (Ave)	\$ 9.800
CAUSA CROCANTE (Camarón)	\$ 10.200

Ceviches



Trozos de pescado fresco bañados en leche de tigre, especial de la casa, limón peruano, acompañados de choclo, maíz cancha y camote glaseado.

CEVICHE DE REINETA	\$ 11.900
CEVICHE DE REINETA <i>Con Camarones</i>	\$ 12.900
CEVICHE DE CORVINA	\$ 11.900
CEVICHE DE CORVINA <i>Con Camarones</i>	\$ 12.900
CEVICHE DE SALMON	\$ 12.900
CEVICHE DE SALMON <i>Con Camarones</i>	\$ 13.900

CEVICHE MIXTO Reineta y mixtura de mariscos.	\$ 12.900
TRIOLOGIA DE CEVICHE	\$ 13.900

Copas de ceviche al cilantro, al ají amarillo y tradicional.

CEVICHE CARRETILLERO	\$ 14.900
-----------------------------	------------------

Al mejor estilo peruano con chicharrón de calamar, yuyo, camotes, chifles, choclo.

CEVICHE AOMORI	\$ 14.900
-----------------------	------------------

Especialidad de la casa con chicharrón de pescado, crema de ají limo, yuyo, camote, choclo, chifles.

LECHE DE TIGRE	\$ 7.200
-----------------------	-----------------

Trozos de pescado, limón peruano y camarones.

Tiraditos



PULPO AL OLIVO

\$ 13.900

Finas láminmas de pulpo marinadas en salsa de oliva, acompañado con galleta soda y abanico de palta.

TIRADITO ACEVICHADO DE PULPO

\$ 13.900

Finas láminas de pulpo en salsa acevichada acompañado con choclo peruano

TIRADITO A LA HUANCAINA

\$ 12.900

Láminas de pescado del día en salsa huancaina acompañado con choclo peruano

Entrada Calientes



MACHAS PARMESANA

\$ 12.900

Machas gratinadas con vino blanco, mantequilla, queso parmesano.

OSTIONES A LA PARMESANA

\$ 13.900

Ostiones gratinados con vino blanco, mantequilla, queso parmesano.

EMPANADITAS DE LA CASA (5 unds)

\$ 5.900

AjÍ de gallina / Lomo saltado / A lo macho / Camarones.

CHICHARRON DE PESCADO

\$ 11.200

Con papas fritas, salsa tártara y sarza criolla.

CHICHARRON DE POLLO

\$ 10.200

Con papas fritas, salsa tártara y sarza criolla.

TEQUEÑOS ACEVICHADO

\$ 10.200

Wantanes rellenos de tocino y camarones con una salsa de palta acevichada.

ALITAS DE POLLO NIKKEI

\$ 10.200

Pechuga de pollo rellena con camarone, papas doradas y salsa nikkei o tártara.

Para Compartir



RONDA DE CEVICHES

Fuente con ceviches mixto tradicional, ceviche de pescado al ají amarillo, coctel de camarones en salsa golf.

\$ 23.900

PIQUEO FRIO *Una explosión de sabores*

Ceviche de pescado, causa de ave en salsa huancaína, pulpo al olivo y coctel de camarones.

\$ 18.200

JALEA MIXTA

Filete de pescados y mixtura de mariscos al panko acompañados de choclo peruano, papas doradas y sarza criolla.

\$ 18.900

TRIOLOGIA DE BROCHETAS

Brochetas de pollo, filete de vacuno, pescado con salsa de la casa y papas de luxe.

\$ 21.900

PULPO A LA PARRILLA

Pulpo macerado al ají panca, especias peruanas, acompañados con yuca en dos texturas.

\$ 19.200

PULPO AL ROMERO

Pulpo a la parrilla ahumado al romero, con chimichurri de aceitunas, acompañado con yucas en dos texturas.

\$ 19.200

TRIOLOGIA MARINA

Nuestro delicioso ceviche clásico, arroz con mariscos y chicharrón de pescado.

\$ 23.900

Chaufa



*Arroz salteado al wok, con
cebollines, diente de dragón y sillao.*

CHAUFA DE POLLO	\$ 10.200
CHAUFA DE VACUNO	\$ 12.900
CHAUFA DE CAMARONES	\$ 10.900
CHAUFA NIKKEI	\$ 12.900
CHAUFA DE MARISCOS	\$ 10.900
CHAUFA VEGETARIANO	\$ 10.200

Arroces



RISSOTO DE CAMARONES

\$ 11.900

Arroz cremoso con camarones, mantequilla, crema de leche, parmesano y salsa de camarones.

RISSOTO A LOS TRES HONGOS

\$ 13.900

Arroz cremoso, mantequilla, crema de leche, salsa tres hongos con filete de salmón a las finas hiervas.

QUINOTO AOMORI

\$ 12.900

Quinoa cremosa al ají amarillo con mantequilla, crema de leche, ratatouille de verduras con pollo relleno crocante.

ARROZ CON MARISCOS

\$ 12.900

Arroz con mixtura de mariscos, salteados en vino blanco y especias peruanas.

TACUTACU ALOMADO

\$ 13.900

Arroz y porotos sofritos con lomo salteado al wok.

TACUTACU A LO MACHO

\$ 13.900

Arroz y porotos sofritos con salsa a lo macho y mix de mariscos.

Pastas



FETUCCINES SALTADO CON FILETE

\$ 12.900

Trozos de filete de vacuno salteados al wok, cebolla morada, tomates, cebollines y soya.

FETUCCUNIS SALTADO CON POLLO

\$ 10.200

Trozos de filete de pollo salteados la wok, cebolla morada, tomates, cebollines y soya.

FETUCINIS SALTADO

A LOS TRES SABORES

\$ 12.900

Trozos de filete de vacuno, pollo, camarones, salteados al wok, cebolla morada, tomates, cebollines y soya.

FETUCCINES A LO MACHO

\$ 12.900

Bañado en salsa con mixtura de mariscos y un punto de ají.

FETUCCINIS A LA HUANCAINA

CON LOMO SALTADO

\$ 13.900

En salsa huancaína acompañado con lomo salteado al wok.

RAVIOLES CAPRESSE

\$ 10.200

Masa de wantan rellenas con queso mozzarella, albahaca, crema de leche y salsa pomodoro.

Ajies y Picantes



AJI DE GALLINA

\$ 10.200

Pollo deshilachado en salsa de ají amarillo, con nueces acompañados con arroz blanco.

PICANTE DE CAMARONES

\$ 11.200

Camarones cocidos en guiso con crema de leche, ají amarillo acompañado con arroz blanco.

PICANTE DE MARISCOS

\$ 11.200

Mariscos cocidos en guiso con crema de leche, ají amarillo acompañado con arroz blanco.

Pescados

ATÚN EN SALSA DE SÉSAMO

Filete de atún en salsa de sésamo, con puré de papas y ensalada de mango.

\$ 13.900

TILAPIA EN SALSA DE AJOS Y ALCAPARRAS

Tilapia a la plancha en salsa de ajos con alcaparras y verduras salteadas.

\$ 11.900

TILAPIA EN SALSA DE NARANJA

Tilapia rellena con tomate confitado en salsa de naranja con puré rústico.

\$ 11.900

PESCADOS A LA PLANCHA

Con guarnición a elección: Verduras salteadas, Arroz blanco, Puré o Papas fritas.

REYNETA \$ 10.200

CORVINA \$ 11.200

SALMÓN \$ 12.900

ATÚN \$ 11.900

CONGRIO \$ 11.900



Pescados



PESCADOS CON SALSA A LO MACHO

Filete de pescado bañado en salsa de ají amarillo, sin picante, con mix de mariscos acompañado con arroz blanco.

REYNETA	\$ 13.200
CORVINA	\$ 14.200
SALMÓN	\$ 14.900
ATÚN	\$ 14.900
CONGRIO	\$ 14.900

SUDADOS DE PESCADO

Filete de pescado al vapor con cebolla, tomate, chicha de jora, especias peruanas, acompañados con yucas y arroz blanco.

REYNETA	\$ 13.900
CORVINA	\$ 14.900

PESCADOS CON SALSA DE CAMARONES

Filete de pescado bañado en una suave salsa con camarones ecuatorianos acompañados con arroz blanco.

REYNETA	\$ 12.200
CORVINA	\$ 13.200
SALMÓN	\$ 13.900
ATÚN	\$ 13.900
CONGRIO	\$ 13.900

PESCADOS CON SALSA HUANCAINA

Filete de pescado bañado en salsa de huancaína acompañado con arroz blanco.

REYNETA	\$ 11.200
CORVINA	\$ 12.200
SALMÓN	\$ 12.900
ATÚN	\$ 12.900
CONGRIO	\$ 12.900

Carnes



LOMO SALTEADO (FILETE)

\$ 12.900

Trozos de filete de vacuno salteados al wok con tomate, cebolla y los toques de la casa acompañados con arroz blanco y papas fritas.

LOMO SALTEADO NIKKEI

\$ 13.900

Trozos de filete de vacuno salteados con miel, sake, semillas de sésamo, acompañados con arroz chaufa.

POLLO SALTEADO

\$ 10.900

Trozos de filete de pollo salteados al wok con tomate, cebolla y los toques de la casa acompañados con arroz blanco y papas fritas.

Carnes



CARNES A LA PLANCHA

Con guarnición a elección:
Verduras salteadas, Arroz blanco,
Puré o Papas fritas.

FILETE DE VACUNO	\$ 13.900
LOMO LISO	\$ 11.900
PECHUGA DE POLLO	\$ 9.800

CARNES CON SALSA A LO MACHO

Bañado en salsa con mixtura de
mariscos y un punto de ají, sin
picante acompañado con arroz
blanco.

LOMO LISO	\$ 14.900
FILETE	\$ 16.900

CARNES CON SALSA HUANCAINA

Bañado en salsa huancaína
acompañado con arroz blanco.

LOMO LISO	\$ 12.900
FILETE	\$ 14.900

CARNES CON SALSA TRES HONGOS

Bañado en salsa de champiñón,
zetas, callampas desglasados en
brandy, reducción de vino tinto,
crema de leche con puré.

LOMO LISO	\$ 13.900
FILETE	\$ 14.900

Chupes



CHUPE DE CAMARONES

\$ 10.900

Sopa con camarones, papa amarilla, choclo peruano, leche, arroz y huevo escalfado.

DIETA DE POLLO

\$ 8.900

Consomé de ave, fideos cabello de angel, papa amarilla y espárragos.

SOPA CRIOLLA

\$ 10.900

Cubos de filete de vacuno, salsa pomodoro, vino blanco, fideos cabello de angel, papa amarilla y huevo escalfado.

Ensaladas



ENSALADA ESPECIAL

\$ 7.900

Mix de lechugas, bastones de zanahoria, choclo peruano, champiñones, palta, queso fresco, huevo duro, aceitunas, pollo cocido y camarones apanados.

ENSALADA MIXTA (3 ingredientes)

\$ 5.900

Tomate, Palta, Lechuga, Alcachofa, Palmito, Pepino, Bastones de zanahoria o Esparrágos.

SALPICON DE POLLO

\$ 7.900

Pechuga de pollo cocida, mix de verduras, aceituna y choclo peruano.

ENSALADA CESAR

\$ 6.200

Pechuga de pollo cocida, lechuga, mostaza, parmesano y croutons.

Agregados

ARROZ BLANCO	\$ 2.800
PURE DE PAPA	\$ 3.200
PAPAS FRITAS	\$ 3.200
PAPAS DORADAS	\$ 3.200
YUCAS FRITAS	\$ 4.200
VERDURAS SALTEADAS	\$ 4.200

Postres

CREMA VOLTEADA	\$ 4.200
TORTA TRES LECHE	\$ 4.200
MOUSSE DE MARACUYÁ	\$ 4.200
CHESSECAKE DE MARACUYÁ	\$ 4.200
TIRAMISÚ	\$ 4.200
SUSPIRO LIMEÑO	\$ 4.200

Cafeteria

CAFÉ EXPRESSO	\$ 2.200
CAFÉ EXPRESSO DOBLE	\$ 3.600
CAFÉ AMERICANO	\$ 2.200
CAFÉ CORTADO	\$ 2.200
CAFÉ CORTADO DOBLE	\$ 3.600
CAPUCCINO	\$ 2.200
CAPUCCINO DOBLE	\$ 3.600
TE DE HIERVAS	\$ 2.200
INFUSION DE HIERVA LUISA	\$ 2.200

Jugos de la Casa

COSTEÑO

Una bebida que siempre está de verano a base de mango, piña, naranja.

\$ 3.800

CUZQUEÑO

De color rojo intenso natural que le da la frutilla y la frambuesa, con naranja.

\$ 3.800

GALÁN

Rico sabor a base de frutilla con chirimoya y naranja refrescante.

\$ 3.800

CRIOLLO

La maracuyá y la chicha morada hacen no solo un juego de color si no también de sabor. *¡Algo distinto, Algo Peruano!*

\$ 3.800

CHICHA MORADA

Una bebida natural refrescante clásica peruana a base de maíz morado.

\$ 3.800

JUGOS DE PULPA DE FRUTA

Chirimoya / Maracuyá / Piña Mango / Frutilla / Frambuesa.

\$ 3.800

Bebidas

GASEOSAS 350 CC

AGUA MINERAL C / GAS	\$ 2.200
AGUA MINERAL S / GAS	\$ 2.200
AGUA TÓNICA (Nordic)	\$ 2.200
GINGER-ALE (Nordic)	\$ 2.200
COCACOLA	\$ 2.200
COCACOLA S / AZUCAR	\$ 2.200
COCACOLA LIGHT	\$ 2.200
FANTA	\$ 2.200
SPRITE	\$ 2.200
SPRITE ZERO	\$ 2.200

Limonadas

LIMONADA CLÁSICA	\$ 3.200
LIMONADA DE JENJIBRE	\$ 3.200
LIMONADA DE ALBAHACA	\$ 3.200
LIMONADA DE MENTA	\$ 3.200
LIMONADA MIXTA (2 sabores)	\$ 3.200
LIMONADA AOMORI (menta, jengibre, naranja)	\$ 3.200

