



COMBINADOS

I (PARA 1 PERSONA)

4 CORTES DE SASHIMI CLÁSICO (SALMÓN O PESCADO BLANCO)
+
4 CORTES DE SASHIMI ESPECIAL (SALMÓN PEPPER O TATAKI)
+
2 PIEZAS DE NIGUIRIS (SALMÓN O PESCADO BLANCO)
+
1 ROLL A ELECCIÓN

\$ 1200.-

II (PARA 2 PERSONAS)

4 CORTES DE SASHIMI CLÁSICO (SALMÓN O PESCADO BLANCO)
+
4 CORTES DE SASHIMI ESPECIAL (SALMÓN PEPPER O TATAKI)
+
1 TIRADITO (SHISO O TROPICAL)
+
2 ROLLS A ELECCIÓN

\$ 2100.-

APPETIZERS

CAUSA LIMEÑA

TÍPICA ENTRADA FRÍA DEL PERÚ, HECHA A BASE DE PURÉ DE PAPA SABORIZADO CON AJÍ AMARILLO Y LIMA.

EN SUS VERSIONES: LANGOSTINOS \$ 460.-

SALMÓN \$ 405.-

POLLO \$ 325.-

DEGUSTACIÓN \$ 495.-

CROQUETAS DE RISOTTO Y QUESO \$ 360.-

PIEZAS DE RISOTTO ORIENTAL CON BASE DE AJÍ AMARILLO, RELLENAS DE QUESO, REBOZADAS EN PANKO (PAN RALLADO ORIENTAL) Y ACOMPAÑADAS CON SALSA HUANCAÍNA.

TEMPURA

BOCADO COCIDO EN MARINERA JAPONESA CON SALSA TENTSUYU.

EN SUS VERSIONES: LANGOSTINOS

\$ 675.-

MIXTO (SALMÓN, LANGOSTINO Y VEGETALES)

\$ 495.-

VEGETALES (ZUCCHINI, CEBOLLA, ZANAHORIA)

\$ 350.-

GYOZAS DE SALMÓN \$ 405.-

DUMPLINGS AL VAPOR SELLADOS, RELLENOS DE SALMÓN Y CEBOLLA DE VERDEO. CON SALSA SPICY.

KANI TAN \$ 470.-

EMPANADAS DE MASA FILO RELLENAS DE TARTARE DE LANGOSTINO, QUESO PHILADELPHIA Y MANÍ, SERVIDAS CON MIEL DE MARACUYÁ.

COCINA

SASHIMI DE LOMO \$ 520.- **NEW!!!**

MEDALLONES DE LOMO COCIDOS A LA PLANCHA, CON VERDURAS AL WOK EN SALSA DE SOJA Y PAPAS FRITAS.

CAPPELETTIS DE LANGOSTINOS \$ 585.-

CASEROS Y ELABORADOS CON TINTA DE CALAMAR, SERVIDOS EN SALSA CREMA DE LANGOSTINOS.

SPICY SOUR SHRIMP \$ 675.-

LANGOSTINOS AL WOK EN SALSA DE AJO PICANTE, CON CEBOLLA BLANCA, CEBOLLA DE VERDEO Y SHIITAKE.

PASSION SHRIMP \$ 675.-

LANGOSTINOS ECUATORIANOS COCIDOS EN SALSA DE MARACUYÁ Y MANÍ, CON CROCANTES DE MASA FILO.

ARROZ CON MARISCOS \$ 675.-

UN CLÁSICO FUSIONADO CON SABORES DEL PERÚ

SHIROMI PANCA & RISOTTO DE QUINOA \$ 495.-

PESCADO BLANCO GRILLADO EN SALSA PANCA, ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE QUINOA CON TOMATES CONFITADOS Y LECHE DE COCO.

FISH & CHIPS \$ 450.-

PESCADO REBOZADO CROCANTE CON PAPAS FRITAS Y DIP DE SALSA TÁRTARA.

HUANCAINA SALAD \$ 400.-

SHIROMI FURAI, TOMATES CHERRY, PALTA Y MOZZARELLA, SERVIDOS EN MIX DE VERDES Y SALSA HUANCAÍNA.

ANTICUCHO DE LOMO \$ 450.-

BROCHETTE DE LOMO MARINADO EN AJÍ PERUANO CON SIDE DE CAUSA LIMEÑA.

SESAME SAKE \$ 630.-

SALMÓN ENVUELTO EN SEMILLAS DE SÉSAMO, SERVIDO CON SALSA SWEET MISO CON SIDE DE ARROZ AL WOK.

.WOK

LANGOSTINOS \$ 670.-
POLLO / LOMO \$ 450.-

SALMÓN \$ 630.-
VEGETALES \$ 405.-

VEGGIE CHOICE

KIURI SALAD \$ 300.-

ENSALADA DE PEPINO JAPONÉS CON LIMA, ACEITE DE SÉSAMO Y TOGARASHI.

RISOTTO DE QUINOA \$ 405.-

CON TOMATES CONFITADOS Y LECHE DE COCO.

TABULE DE QUINOA \$ 340.-

CON DELICIOSA QUINOA Y SABORES PROPIOS DEL PERÚ, SERVIDO CON CROCANTE CRUDO DE RABANITO.

MIDORI \$ 525.-

ROLL VEGETARIANO A BASE DE TEMPURA DE CEBOLLA, PALTA Y QUESO PHILADELPHIA. CUBIERTO DE SÉSAMO.

CEVICHE VEGETARIANO \$ 405.-

CON HONGOS SHIITAKE, TOMATES CHERRY, KYURI, CEBOLLA MORADA, PALTA Y TROZOS DE MANGO, ACEVICHADO EN LECHE DE COCO.

ESPECIALES DE PULPO

CAUSA YIMURA \$ 990.-

SASHIMI (8 PIEZAS) \$ 1170.-

SASHIMI (4 PIEZAS) \$ 700.-

NIGUIRIS (2 PIEZAS) \$ 425.-

PULPO AL OLIVO \$ 1260.-

FRESCO Y SUTIL. CON ACEITE DE OLIVA, JUGO DE LIMA, POLVO DE OLIVAS Y ORÉGANO.

TIRADITO PANCA \$ 1260.-

PULPO SELLADO EN AJÍ PANCA, SERVIDO EN LÁMINAS.

TIRADITO GALLEGO \$ 1260.-

TIRADITO DE PULPO CON ACEITE DE PIMENTÓN AHUMADO, POLVO DE AJO TOSTADO, JUGO DE LIMA Y TSUMÁ DE PAPAS.

SUSHI

SASHIMI CLÁSICO

SALMÓN (8 PIEZAS) \$ 515.-

PESCADO BLANCO (8 PIEZAS) \$ 315.-

SALMÓN (4 PIEZAS) \$ 310.-

PESCADO BLANCO (4 PIEZAS) \$ 190.-

SASHIMI ESPECIAL

PEPPER (8 PIEZAS) \$ 530.-
SALMÓN SELLADO EN PIMIENTA NEGRA

PEPPER (4 PIEZAS) \$ 320.-

TATAKI (8 PIEZAS) \$ 530.-
PESCADO SELLADO A FUEGO DIRECTO

TATAKI (4 PIEZAS) \$ 320.-

NIGUIRIS CLÁSICOS

2 PIEZAS (SOLICITE LA ELABORACIÓN CON WASABI)
SALMÓN / PESCADO BLANCO \$ 160.- SALMÓN PEPPER/ TATAKI \$ 170.-

NIGUIRIS ESPECIALES (2 PIEZAS) \$ 280.-

BURNING SALMÓN O PESCADO BLANCO TATAKI CON SALSA TERIYAKI SERVIDO CON LIMA.

LIMEÑO DE PESCADO BLANCO CON SALSA DE AJÍ AMARILLO CON TOGARASHI, CILANTRO Y JUGO DE LIMA.

SHISO SALMÓN O PESCADO BLANCO CON HIERBA AROMÁTICA SHISO Y SALSA CÍTRICA.

TROPICAL DE SALMÓN CON FILO STRIPS Y SALSA DE MARACUYÁ.

CHILLI DE SALMÓN CON SALSA DE CHILLI, SERVIDO CON CROCANTE DE COCO, CILANTRO Y LIMA.

UME DE PESCADO BLANCO CON SALSA DE ROCOTO, HIERBA AROMÁTICA SHISO, CILANTRO Y LIMA.

NIGUIRIS PREMIUM (2 PIEZAS) \$ 310.-

DJ KLEINENBERG SALMÓN TATAKI, SERVIDO CON SALSA DE ROCOTO, RÚCULA Y CHIPS DE AJO.

GRATIN EN BASE DE ARROZ Y PALTA, CUBIERTO DE PESCADO BLANCO Y QUESO GRATINADO.

KAROMI INCA BASE DE TARTARE DE LANGOSTINOS, CUBIERTO DE SALMÓN, PALTA Y SHISO.

PANCA CRIOLLA CUBIERTO DE PESCADO BLANCO O SALMÓN SELLADO CON SALSA PANCA, SERVIDO CON SALSA CRIOLLA FUSIÓN.

CHINO DE SALMÓN TATAKI CON SALSA SWEET CHILLI, VERDEO, CROCANTE DE QUINOA Y JUGO DE LIMA.

TIRADITOS

\$ 540.-

CHAINIS **NEW!!!**

SALMÓN TATAKI CON SALSA SWEET CHILLI, CEBOLLA DE VERDEO, QUINOA CROCANTE Y JUGO DE LIMA.

LIMEÑO

PESCADO BLANCO, CREMA DE AJÍ AMARILLO, CILANTRO, TOGARASHI Y GOTAS DE LIMA.

TROPICAL

SALMÓN CON SALSA DE MARACUYÁ, HILOS DE ESPINACA Y FILO STRIPS.

SHISO

SALMÓN O PESCADO BLANCO EN SALSA A BASE DE SHOYU, JUGO DE LIMA, ACEITE DE SÉSAMO, SERVIDO CON HIERBA AROMÁTICA SHISO.

SPRING TAI

SALMÓN CON SALSA DE CHILLI PICANTE ESTILO TAI, ALBAHACA, CROCANTE DE COCO Y JUGO DE LIMA.

HOT TIRADITO

SALMÓN TATAKI CON ACEITE DE SÉSAMO Y OLIVA CALIENTE, BAÑADO CON ALIÑO ORIENTAL.

UME

PESCADO BLANCO EN SALSA DE ROCOTO, HIERBA AROMÁTICA SHISO, CILANTRO Y GOTAS DE LIMA.

JALAPEÑO

SALMÓN EN SALSA PONZU AL ESTILO M CON LÁMINAS DE JALAPEÑO.

CEVICHE

CLÁSICO

PESCADO BLANCO \$ 390.-

SALMÓN \$ 540.-

CEVICHE CREMOSO \$ 570.-

DE SALMÓN, CON SALSAS DE AJÍ AMARILLO Y QUINOA CROCANTE.

ROLLS

CHAINIS ROLL \$ 650.- **NEW!!!**

SALMÓN, LANGOSTINOS AL NATURAL, QUESO PHILADELPHIA Y PALTA, RECUBIERTO CON SALMÓN SELLADO EN SALSAS SWEET CHILLI, CIBOULETTE Y QUINOA CROCANTE.

ALASKA ROLL \$ 525.-

SALMÓN COCIDO EN MANTEQUILLA PICANTE JAPONESA, QUESO PHILADELPHIA Y PALTA, CUBIERTO DE HARUSAME.

ROCOTO MAKI \$ 650.-

LANGOSTINOS AL NATURAL, QUESO PHILADELPHIA Y PALTA, CUBIERTO CON GALLETAS DE LANGOSTINOS Y SALSAS DE ROCOTO.

SPICY SALMON \$ 525.-

TARTARE DE SALMÓN Y PALTA, POR FUERA SALMÓN PEPPER, ACOMPAÑADO POR SALSAS SPICY.

MEXICAN ROLL \$ 525.-

SALMÓN, KYURI Y GUACAMOLE.

SHITAKEN \$ 650.-

RELLENO DE LANGOSTINOS REBOZADOS Y PALTA, CUBIERTO DE CEBOLLA DE VERDEO Y HONGOS SHIITAKE. SERVIDO CON SALSAS DE MANTEQUILLA DE SOJA.

CARAMEL AVOCADO \$ 525.-

SHIROMI FURAI Y QUESO BRIE POR DENTRO, PALTA CARAMELIZADA POR FUERA.

BURNING TERIYAKI \$ 650.-

QUESO BRIE Y LANGOSTINO FURAI, CON SALMÓN SELLADO EN SALSAS TERIYAKI Y LÁMINAS DE LIMA.

CRISPI SALMON \$ 650.-

LANGOSTINO AL NATURAL, QUESO PHILADELPHIA Y MANGO, CUBIERTO DE SALMÓN Y FILO STRIPS, EN SALSAS DE MARACUYÁ.

SCALLOPS GRATIN \$ 650.-

RELLENO DE LANGOSTINO CROCANTE, QUESO PHILADELPHIA Y QUESO BRIE, CUBIERTO DE VIEIRAS GRATINADAS EN PARMESANO.

HIMALAYA ROLL \$ 650.-

RELLENO DE LANGOSTINO FURAI, TARTARE DE LANGOSTINO Y PALTA, DE FORMA PIRAMIDAL CON SALSAS DE MERMELADA DE CHILLI Y LECHE DE COCO.

TAIKI ROLL \$ 525.-

RELLENO DE TARTARE DE SALMÓN Y PALTA, CUBIERTO CON TARTARE DE PESCADO BLANCO, PAPAS CRUJIENTES Y SALSAS DE ROCOTO.

CHILLI JAM \$ 650.-

RELLENO DE TARTARE DE LANGOSTINO Y PALTA, CUBIERTO DE SALMÓN ROSADO CON SALSAS PICANTES DE CHILLI, COCO RALLADO Y CILANTRO.

ROLL KENO MOTO \$ 675.-

LANGOSTINO EMPANIZADO Y PALTA POR DENTRO, CUBIERTO DE TARTARE DE PULPO.

ABURA ROLL \$ 525.-

TARTARE DE PESCADO BLANCO, PALTA, CUBIERTO DE TATAKI DE PESCADO BLANCO Y ACOMPAÑADO CON SALSAS SPICY.

M ROLL \$ 650.-

TARTARE DE LANGOSTINO, PALTA Y QUESO PHILADELPHIA, CUBIERTO DE SALMÓN PEPPER, SALSAS SHISO Y LIMA.

MAKI EXTREME \$ 630.-

ROLL CROCANTE RELLENO DE SALMÓN, PALTA Y QUESO PHILADELPHIA.

ARMA TU ROLL \$ 675.- (HASTA TRES INGREDIENTES, UNA COBERTURA Y SALSAS A ELECCIÓN)

CERVEZAS

STELLA ARTOIS	\$ 140.-
HOEGAARDEN	\$ 140.-
PATAGONIA WEISSE	\$ 140.-
PATAGONIA AMBER LAGER	\$ 140.-
PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER	\$ 140.-
PATAGONIA KÜNE (PALE ALE)	\$ 140.-

SAKE

KARATAMBA (300 ML)	\$ 650.-
--------------------	----------

FRESH FISH MARKET

(VENTA DE PESCADO POR KILO LIMPIO, SUJETA A DISPONIBILIDAD)

SALMÓN	\$ 1400.-
LENGUADO	\$ 700.-

TODOS LOS PRECIOS SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.