

PÁRU
OMAKASE BAR

OMAKASE

5 PASOS

\$62.000

MISOSHIRU

Sopa de caldo dashi, miso, tofu y un toque fresco de cebolla de verdeo.

TIRADITO

LIMA

Láminas de pesca blanca del día curada en lima, con ají amarillo, quinoa crocante, palta y cilantro.

GUNKAN

CENTOLLA

Marinada con salsa de soja, jengibre y aceite de sésamo. Con ají amarillo y furikake crujiente.

ATÚN ROJO

En tartare oriental con emulsión de cilantro, ají limo y crispy skin.

NIGIRIS ESPECIALES

VENTRESCA

Flambeada, con lima, aceite de trufa negra, sal marina en escamas y huevas.

LANGOSTINOS

Flambeado con manteca de merken y hierbas aromáticas.

HANDROLLS

SALMÓN

En tartare con crocante umami de almendras y brotes de cilantro fresco.

CENTOLLA

Con emulsión de vieiras y ají panka.

POSTRE

FLAN PERÚ

Crema volteada con espuma y crocante de coco (gluten & lactosa free)

3 PASOS

\$47.000

MISOSHIRU

Sopa de caldo dashi, miso, tofu y un toque fresco de cebolla de verdeo.

GUNKAN

VIEYRAS

Vieyras saltadas en manteca batayaki y aceite de trufa negra.

ATÚN ROJO

En tartare oriental con emulsión de cilantro, ají limo y crispy skin.

NIGIRIS ESPECIALES

VENTRESCA

Flambeada, con lima, aceite de trufa negra, sal marina en escamas y huevas.

LANGOSTINOS

Flambeado con manteca de merken y hierbas aromáticas.

HANDROLLS

SALMÓN

En tartare con crocante umami de almendras y brotes de cilantro fresco.

CENTOLLA

Con emulsión de vieiras y ají panka.

OMAKASE

5 COURSE

\$62.000

MISOSHIRU

Dashi broth soup with miso, tofu, and a fresh touch of scallion.

TIRADITO

LIMA

Slices of the catch of the day cured in lime, with yellow chili, crispy quinoa, avocado and cilantro.

GUNKAN

CENTOLLA

King crab marinated in soy sauce, ginger, and sesame oil. Served with yellow chili and crispy furikake.

RED TUNA

Oriental-style tartare with cilantro emulsion, limo chili, and crispy skin.

SPECIAL NIGIRIS

VENTRESCA

Flambéed with lime, black truffle oil, flaky sea salt, and roe.

PRAWNS

Flambéed with merkén butter and aromatic herbs.

HANDROLLS

SALMON

Tartare with umami almond crunch and fresh cilantro sprouts.

CENTOLLA

With scallop emulsion and panka chili.

DESSERT

PERUVIAN FLAN

Caramel flan with coconut foam and crunch (gluten & lactose free)

3 COURSE

\$47.000

MISOSHIRU

Dashi broth soup with miso, tofu, and a fresh touch of scallion.

GUNKAN

SCALLOPS

Seared scallops in batayaki butter and black truffle oil.

RED TUNA

Oriental-style tartare with cilantro emulsion, limo chili, and crispy skin.

SPECIAL NIGIRIS

VENTRESCA

Flambéed with lime, black truffle oil, flaky sea salt, and roe.

PRAWNS

Flambéed with merkén butter and aromatic herbs.

HANDROLLS

SALMON

Tartare with umami almond crunch and fresh cilantro sprouts.

CENTOLLA

With scallop emulsion and panka chili.