

Appetizer - Entradas



CEVICHE LIMA - TOKIO

Catch of the day, yellow pepper juice, shichimi togarashi and creamy citrus yellow sweet potato

Elaborado con pesca del día, leche de tigre al ají amarillo, shichimi togarashi & cremoso de camote amarillo cítrico



TIRADITO FUSION

Salmon and tuna slices on passion fruit cream, chives and sesame oil

Cortes de salmón y atún sobre crema de maracuyá, cebollín & aceite de ajonjolí



ANTICUCHITO

Octopus marinated with aji panca on mashed potatoe and wasabi, corn, creole salad, and spicy mayonaise

De pulpo en ají panca sobre pure de papa y wasabi, choclo, ensaladilla criolla & mayo picante

GYOSA INKA

Fried dough stuffed with sautéed beef on huancaína sauce

Masa frita rellena de lomo salteado, sobre salsa huancaína



TOFU

Served with sesame crust, botija olive cream, chilis oil and seeds

Servido en costra de ajonjolí sobre una crema de aceituna botija & aceite de chiles & semillas

Rolls - Rollos



BATAYAKI MAKI

Salmon sushi roll, avocado, cucumber inside with topping of batayaki shitake

Rollo con salmon, aguacate y pepino por dentro con topping de shiitake batayaki

CEVICHE ROLL

Sushi roll stuffed with tempura shrimp and avocado with white fish ceviche

Relleno de camarón tempura y aguacate con ceviche de pescado blanco

HUANCAÍNA ROLL

Breaded chicken, avocado and carrots on huancaína sause

De pollo empanizado, aguacate y zanahoria sobre salsa huancaína

VEGETARIAN

Seaweed outside, with avocado, cucumber, sweet potato, and teriyaki mushroom

Alga por fuera con relleno de aguacate, pepino, camote & setas de temporada al teriyaki

MARINATED SALMON ROLL - ROLLO DE SALMON MARINADO

Marinated salmon slice (soy, ginger, spring onion), cream cheese, scallions, cucumber, rice and tiger's milk sauce (tiger's milk, passion fruit, pickled fish, lemon, soy sauce and roasted chilies)

Lonja de Salmon marinado (soya, jengibre, cebolla cambray), queso crema, cebollín, pepino, arroz y salsa de leche de tigre (leche de tigre, maracuyá, pescado curtido, limón, soya de chiles toreados)

SPICY TUNA ROLL - ROLLO SPICY TUNA

Rice roll topped with roasted avocado, spicy tuna with cilantro, rocoto, lemon zest, chives and mayonnaise

Rollo de arroz cubierto con aguacate rostizado, spicy tuna con cilantro, rocoto, ralladura de limón, cebollino y mayonesa

SALMON AND TUNA DUO ROLL - ROLLO DE SALMÓN Y ATUN

Tuna and salmon slices, with pickled jicama, chives, stuffed with avocado and cucumber

Lonjas de atún y Salmon, con jícama curtida, cebollino, relleno de aguacate y pepino

Tampico roll - Rollo de tampico

Roll filled with tampico, cream cheese, sesame seeds, gratinated with red pepper mayonnaise (roasted red pepper, roasted ginger, roasted garlic, roasted onion, mayonnaise), Creole cilantro

Rollo relleno de tampico, queso crema, ajonjolí, gratinado con mayonesa de pimienta roja (pimiento rojo asado, jengibre asado, ajo asado, cebolla asada, mayonesa), cilantro criollo

Soups - Sopas



CHUPE DE CAMARONES

Shrimp sautéed in tomato, yellow chili, fish broth, potatoes, peas & fresh cheese

Camarones sofritos en tomate, ají amarillo, caldo de pescado, papa, chicharos & queso fresco



MISO ANDINA

Tradicional Japanese soup, tofu, chives, seaweed and chili pepper

Sopa tradicional Japonesa con tofu, cebollín, alga & ají picante

Main Course - Plato Fuerte

CHAUFA DE MARISCOS

Wok rice with shrimp, mussels, squid and scallops sautéed with bean sprout and eggs

Arroz al wok con camarón, mejillones, calamar y vieiras salteadas con germen de soya y huevo



POLLO ANTICUCHERO

Marinated chicken with aji panca, roasted corn, potatoes and rocoto

Pollo macerado ají panca, acompañado de maíz asado, papas y rocoto

LOMO SALTADO

Beef tenderloin, potatoes, quail egg, sautéed tomatoes and onions

Ternera, papas, huevo de codornis, tomate y cebolla salteados

RISOTTO DE CHUPE

Arborio rice sautéed with shrimps, peas, corn, fresh cheese and chupe soup

Arroz arborio salteado con camarones, chicharos, elote, queso fresco & chupe

PESCADO A LO MACHO

Catch of the day in creamy shrimp sause, shrimp rocotto and scalops, gohan rice and fresh vegetables

Pesca del día en cremosa de camarones y rocoto con camarones y callos de hacha, arroz gohan & vegetales del día

CHANCHITO NIKKEI

Teriyaki pork belly, served with rocoto chilli quinotto and vegetables

Pork belly, bañado en teriyaki, servido con quinotto de ají rocoto y vegetales

Desserts - Postres

CINNAMON APPLE SPRING ROLL AND VANILLA ICE CREAM

Rollo frito de manzana canela y jengibre con helado de vainilla

COTTON CAKE WITH RED FRUITS COULIS AND VANILLA CREAM

Cotton cake con coulis de frutos rojos y crema ligera de vainilla

MATCHA CAKE AND WHITE CHOCOLATE

Tarta de te matcha y chocolate blanco

Ask your waiter for more vegetarian and gluten free options
Preguntar a tu mesero por más opciones vegetarianas y gluten free

Some of our dishes contain raw fish; consider the risk that this involves.**

Algunos de nuestros platillos contienen pescado crudo, considere el riesgo que esto implica.**



Lactose free | Libre de lactosa



Vegen | Vegano



Gluten free | Libre de gluten