

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 potato and wasabi, corn, creole salad, and spicy mayonnaise
De pulpo en ají panca sobre puré 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 y semillas

Rolls - Rollos

-   **BATAYAKI MAKI**
Salmon sushi roll, avocado, cucumber inside with topping of batayaki shiitake
Rollo con salmón, 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 y 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 y queso fresco

MISO ANDINA

 Tradicional Japanese soup, tofu, chives, seaweed and chili pepper
Sopa tradicional Japonesa con tofu, cebollín, alga y 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 ají panca, roasted corn, potatoes and rocotto
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 codorniz, tomate y cebolla salteados



RISOTTO DE CHUPE

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

Arroz arborio salteado con camarones, chícharos, elote, queso fresco y chupe



PESCADO A LO MACHO

Catch of the day in creamy shrimp sauce, shrimp rocotto and scallops, gohan rice and fresh vegetables

Pesca del día en crema de camarones y rocoto con camarones y callos de hacha, arroz gohan y 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 FRUIT 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

Pregunte a tu mesero por más opciones vegetarianas y gluten-free

Some of our dishes contain raw fish; please consider the risk involved.**

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



MAY CONTAIN DAIRY PRODUCTS
- PUEDE CONTENER LÁCTEOS



CONTAINS SEEDS-CONTIENE SEMILLAS



CONTAINS EGG-CONTIENE HUEVO



CONTAINS NUTS-CONTIENE FRUTOS SECOS



CONTAINS GLUTEN/CONTIENE GLUTEN



VEGAN OPTION-OPCION VEGANA



VEGETARIAN-VEGETARIANO



SPICY-PICANTE



GLUTEN FREE-LIBRE DE GLUTEN



LACTOSE FREE-LIBRE DE LACTOSA



CONTAINS FISH-CONTIENE PESCADO



CONTAINS SEAFOOD-CONTIENE MARISCOS



CONTAINS SESAME-CONTIENE SÉSAMO



CONTAINS SOY-CONTIENE SOYA



RAW PROTEIN-PROTEÍNA CRUDA



CONTAINS PORK
-CONTIENE CERDO