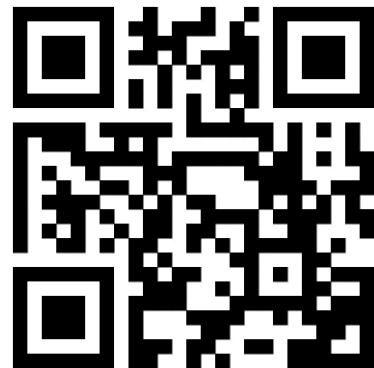


**UNIDO**

# UNIDO

# UNIDO

## CARTA DE DIA



## NOVEDADES

### MAKIS ESPECIALES

#### GO VEGAN \$21.400

Camote en tempura, palta, zanahoria y negui a la plancha por dentro, quinoa roja por fuera, emulsion de pimienta roja, salsa abura y ralladura de lemon grass.

#### KURO MAKI \$22.800

Salmon Cocido con toques orientales y ajo negro, negui a la plancha y palta por dentro, pescado blanco sellado con aceite de huacatay por fuera con salsa de pimienta rojo y ciboulete.

#### SHIROMI \$28.900

Pescado blanco en tempura y palta por dentro, pescado blanco, leche de tigre ahumada y furukake andino por fuera.

# UNIDO

# UNIDO

## COCINA

### RAVIOLES SIN TACC \$22.200

Harina de arroz, fécula de mandioca, pescado blanco, philadelphia, sesamo, cilantro, crema de portobello, brócoli, huevo poche.

### SORRENTINOS \$24.900

Asado braseado, cebolla morada, aji amarillo, jengibre, ostra, soja, con crema de fondo de coccion, terminado con brotes varios.

### ISHIYAKI \$37.300

Pescado blanco en salsa pachamanquera, papas crocantes y arroz andino.

### SALMON & PLANCHA \$57.100

Acompañado de salteado de vegetales, soja, ostras, mix de sesamo.

### RISOTTO & QUINOA \$36.000

Quinoa blanca, en salsa de aji amarillo, cebolla caramelizada, queso parmesano, langostinos a la parrilla y cilantro.

### PESCADO BLANCO & BRASA \$35.000

Pesca del dia con chimichurri oriental, acompañado de camote grillado, servido a las brasas

### POLLO TERIYAKI \$27.200

Acompañado con arroz thai.

### TRUCHA PATAGONICA \$41.800

Marinada en aceite saborizado, escamas de sal marina en aceite de trufa, con camote asado.

## ESPECIALES

### BURGERS DE SALMON \$27.100

Salmón, aderezo de palta, tomate, rúcula y salsa oriental.

### BURGERS DE BIFE DE CHORIZO \$22.500

Con queso cheddar, tomate, lechuga, salsa BBQ, y papas crocantes.

### MILANESA PORT SALUT \$25.300

De lomo con queso port salut y papas crocantes.

### MILANESA DE LOMO \$24.700

Con puré.

### PENNE RIGATTE \$22.200

Pollo, puerro, espinacas, portobello, crema de leche, pijicata.

### POLLO CRISPY \$22.500

Bastones de pollo crujientes, con papas crocantes.

### QUICHÉ DE PUERRO \$8.800

Masa brise, crema, puerros, huevo, queso tybo y parmesano, acompañado con rúcula y tomate asado.

### BRUSCHETTA \$14.900

Tostón de pasas y nueces, queso agrio, salmón ahumado, tomates cherry asados y brotes.

### HUEVOS REVUELTOS \$12.900

Toston de pan de semillas, palta pisada, queso crema, aceite de oliva.

### PIZZA DE MASA MADRE \$13.100 (INDIVIDUAL)

Clasica margarita con tomate, mozzarella y albahaca, al horno de barro

### KIDS PASTA \$18.000

Penne rigatte con salsa rosa.

## TAPAS

### IKA \$17.100

Aros de calamar en tempura, con salsa acevichada de remolacha..

### SWEET POTATOES \$11.000

Tostón de tempura, miel de caña, sal del himalaya, cilantro.

### EMPANADAS DE \$14.000

#### LOMO SALTADO

Lomo salteado con salsa de soja, cebolla, tomates, ajos, jengibre, cilantro y cebolla de verdeo.

### EMPANADAS DE HUMITA \$10.300

Choclo, cebolla morada, ají amarillo, albahaca, manteca, leche, queso, azucar, sal.

### EMPANADAS DE CARNE \$12.800

Grasa de pella, cebolla blanca, comino, pimenton ahumado, oregano, puerro, verdeo, puerro, pimienta, sal.

## ENSALADAS

### VEGGIE BOWL \$20.400

Quinoa, palta, choclo, tomates cherry, edamame hinojo y alino citrico.

### UNIDO BOWL \$17.900

Camote tempura, zanahoria, edamame, tomates cherry, quinoa roja choclo y huevo poche.

### CHICKEN BOWL \$21.400

Pollo crocante, zanahoria, edamame, palta, repollomorado, tomates cherry y alino teriyaki.

### TATAKI SALAD

Con mix de brotes, aguacate, salsa oriental y sesamo.

Salmón \$29.200 / Pescado blanco \$26.500

### CESAR SALAD \$21.300

Pollo grillado, mix de verdes, croustons de pan de campo, queso parmesano y aderezo ceasar.

### SALMON AHUMADO \$17.200

Rucula, salmon ahumado, huevo mollet, croustons, semillas de girasol tostadas y vinagreta peruana.

## PARRILLA

### PROVOLETA \$12.900

### CHORIZO \$8.800

Chorizo a la parrilla con rucula selvatica, y morrones ahumados.

### MOLLEJAS CORAZON \$30.500

Con guarnicion.

### ENTRAÑA \$47.600

Con guarnicion.

### ASADO BANDERITA \$42.400

Con guarnicion.

### BIFE DE CHORIZO ANCHO \$39.400

Con guarnicion.

### OJO DE BIFE \$45.800

Con guarnicion.

# UNIDO

## WOK

### WOK

Salteados de arroz, vegetales, cebolla morada, zucchini, chaucha, morrón rojo, morrón verde, salsa de soja, salsa de ostras, mix de sésamo, brotes varios.

NIKU \$25.400 TORI \$24.600 EBI \$27.600  
VEGETALES \$17.100 SAKE \$37.400

### YASAITAME

Salteado de vegetales, cebolla blanca, zucchini, chaucha, morrón rojo, morrón verde, zanahoria, Akusay, cebolla china, brote de soja, vino blanco, salsa de soja, salsa de ostras, zumo de lima, servido en plancha caliente, sobre cebolla blanca, mix de sésamo, brotes varios.

NIKU \$25.400 TORI \$23.900 EBI \$28.000  
VEGETALES \$16.500

## MAKIS

### TEMPURA \$19.900

Salmón cocido por dentro, tempura y panko por fuera, coronado con guacamole, lima y crocante de philo.

### EBICADO \$21.300

Ebi tempura y queso por dentro, palta y salsa de anguila por fuera.

### CRISPY \$21.000

Ebi tempura, queso y palta por dentro, crocante de tapioca por fuera y salsa de anguila.

### HOT ROLL \$22.500

Salmon, palta y queso philadelphia por dentro, nori y panko crocante por fuera con salsa sweet tonkatsu.

### SMOKE \$25.100

Salmón ahumado, queso philadelphia y mango por dentro, cubierto de palta, salsa tare y camote crocante por fuera.

### MAKI FURAI \$25.900

De salmón palta y queso, crocante en panko por fuera.

### PASSION \$28.100

Ebi tempura, berro y queso por dentro, salmón, crocante philo por fuera bañado en miel de maracuyá.

### 2 SALMONES \$29.800

Tartare de salmón y palta por dentro, salmón tataki por fuera, chives y salsa oriental.

### TIGER \$25.300

Ebi tempura y palta por dentro, pescado blanco por fuera, salsa tiger, cilantro y quinoa crocante.

## SASHIMI

### SALMÓN \$21.700

### LENGUADO \$12.800

### PULPO \$29.900

### LANGOSTINOS \$12.500

## NIGURI

### SALMON \$12.900

### LENGUADO \$9.100

### PULPO \$18.700

### LANGOSTINOS \$9.600

## TIRADITOS

### MARACUYA

Servido con berros, lima y crocante de philo.  
Salmón \$36.800 / Pescado blanco \$21.300

### NITAI

Con sashimi, ciboulete, salsa oriental y leche de coco.  
Salmón \$35.900 / Pescado blanco \$21.900

### CEVICHE

### CLASICO

Leche de tigre, cilantro, ají limo, cebolla morada, maíz chulpi y camote crocante.  
Salmón \$44.400 / Pescado blanco \$28.400

### AJI AMARRILLO

Ají amarillo ahumado, leche de tigre, sésamo, maíz chulpi y calamar crocante.  
Salmón \$52.700 / Pescado blanco \$35.400

### MIXTO \$61.100

Pulpo, vieiras, langostinos y pesca del día, marinados en leche de tigre, rocoto, cilantro, con calamar crocante y maíz chulpi. \$43.300

### TARTARE

### SAKE TARTARE

Samón, menta, salsa de wasabi, palta, alga nori y quinoa crocante.

## POSTRES

### VOLCAN DE DULCE DE LECHE \$11.700

Con helado de americana, sobre crumble de frutos secos y tuil.

### FLAN DE CLARAS, NARANJA Y CEREALES \$11.200

Flan de claras con confitura de naranja casera, salsa de yogurt y mix de cereales.

### CREMOSO DE NUTELLA \$11.700

Pastel húmedo con nutella, salsa de chocolate, crocante de quinoa y semillas de chía con helado de americana.

### CROCANTE DE CHOCOLATE \$11.700

Sable de cacao rellena de chocolate negro, castañas de caju, helado de americana, caviar de cacao, frutilla deshidratada y merengue seco.

### HELADO ARTESANAL \$10.600

Dos bochas.

# UNIDO

## PARMA \$28.000

Ebi tempura y palta por dentro, vieiras por fuera, queso parmesano fundido con mantequilla oriental, chalaquita y salsa de ají ahumado

## IKA CHALACA \$25.100

Calamar crocante, palta y negui a la plancha por dentro. salmón por fuera, emulsión de palta, salsa de ají amarillo ahumado, chalaquita y sésamo negro.

## EXTASIS \$22.900

Langostinos, ciboulete, palta, queso y huevos de trucha por dentro, nori y daykon por fuera, miel de maracuyá.

## TAPAS

### IKA \$17.100

Aros de calamar en tempura, con salsa acevichada de remolacha.

### PARMESANA \$36.600

Vieiras saltado en manteca, salsa inglesa, gratinadas con parmesano y lima.

### MARISCOS AL FUEGO \$52.500

Mix de mariscos saltado con manteca japonesa, togarashi y lima.

## SWEET SHRIMP \$22.200

Langostinos crocantes y miel de cítricos ligeramente picantes, hilos de camote crocantes, ají limo, negi, lima, cilantro.

## EMPANADA DE LOMO SALTADO \$14.000

Lomo saltado con salsa de soja, cebolla, tomates, ajos, jengibre, cilantro y cebolla de verdeo.

## EMPANADAS DE HUMITA \$10.300

Choclo, cebolla morada, ají amarillo, albahaca, manteca, leche, queso, azúcar, sal.

## EMPANADAS DE CARNE \$12.800

Grasa de pella, cebolla blanca, comino, pimentón ahumado, orégano, puerro, verdeo, puerro, pimienta, sal.

## ENSALADAS

### VEGGIE BOWL \$20.400

Quinoa, palta, choclo, tomates cherry, edamame hinojo y alino cítrico.

### UNIDO BOWL \$17.900

Camote tempura, zanahoria, edamame, tomates cherry, quinoa roja choclo y huevo poche.

### CHICKEN BOWL \$21.400

Pollo crocante, zanahoria, edamame, palta, repollo morado, tomates cherry y alino teriyaki.

### TATAKI SALAD

Salmón con mix de brotes, aguacate, salsa oriental y sésamo.

Salmón \$29.200 / Pescado blanco \$26.500

### CESAR SALAD \$21.300

Pollo grillado, mix de verdes, croutons de pan de campo, queso parmesano y aderezo ceasar.

# UNIDO

## COCINA

### SHIROMI ALMONDS \$36.900

Pescado blanco marinado en soja con salsa de ajo crocante, almendras, ajíes peruanos, negi y lima, acompañado de gohan.

### PICANTE & MARISCOS \$70.700

Mariscos salteados con salsa de ajíes peruanos, yuca crocante, acompañado de gohan.

### SEA GRILL \$83.700

Langostinos, chipirones, marinados con salsa de ajíes peruanos, pulpo con salsa anticuchera, servido en plancha caliente, sobre cebolla blanca, ciboulette, acompañado de gohan.

### SPICY SOUR SEA FOOD \$48.800

Mariscos al wok, shitake, negi, lima, acompañado de gohan.

### SAKE ANTICUCHO \$33.500

Salmón a la parrilla marinado en salsa de coriandro, edemame, choclito, cebolla morada, cilantro, ají limo.

### RAVIOLES SIN TACC \$22.200

Harina de arroz, fécula de mandioca, pescado blanco, philadelphia, sésamo, cilantro, crema de portobello, brócoli, huevo poche.

### TOKUSEN \$40.800

Salmón marinado en salsa de ajíes peruanos, cebolla encurtida, salsa de ají amarillo, con gohan.

## SORRENTINOS \$24.900

Asado braseado, cebolla morada, ají amarillo, jengibre, ostra, soja, con crema de fondo de cocción, terminado con brotes varios.

## RISOTTO & QUINOA \$36.000

Quinoa blanca, en salsa de ají amarillo, cebolla caramelizada, queso parmesano, langostinos a la parrilla y cilantro.

## PESCADO BLANCO & BRASA \$35.000

Pesca del día con chimichurri oriental, acompañado de camote grillado, servido a las brasas

## TRUCHA PATAGONICA \$41.800

Marinada en aceite saborizado, escamas de sal marina en aceite de trufa, con camote asado.

## ISHIYAKI \$37.300

Pescado blanco en salsa pachamanquera, papas crocantes y arroz andino.

# UNIDO

# UNIDO

## ESPECIALES

**BURGERS DE SALMON \$27.100**

Salmón, aderezo de palta, tomate, rúcula y salsa oriental.

**BURGERS DE BIFE DE CHORIZO \$22.500**

Con queso cheddar, tomate, lechuga, salsa BBQ, y papas crocantes.

**MILANESA PORT SALUT \$25.300**

De lomo con queso port salut y papas crocantes.

**MILANESA DE LOMO \$24.700**

Con puré.

**PENNE RIGATTE \$22.200**

Pollo, puerro, espinacas, portobello, crema de leche, pijaata.

**POLLO CRISPY \$22.500**

Bastones de pollo crujientes, con papas crocantes.

**PIZZA DE MASA MADRE \$13.100**

(INDIVIDUAL)

Clásica margarita con tomate, mozzarella y albahaca, al horno de barro

**KIDS PASTA \$18.000**

Penne rigatte con salsa rosa.

## PARRILLA

**PROVOLETA \$12.900**

**CHORIZO \$8.800**

Chorizo a la parrilla con rúcula selvática, y morrones ahumados.

**MOLLEJAS CORAZON \$30.500**

Con guarnición.

**ENTRAÑA \$47.600**

Con guarnición.

**ASADO BANDERITA \$42.400**

Con guarnición.

**BIFE DE CHORIZO ANCHO \$39.400**

Con guarnición.

**OJO DE BIFE \$45.800**

Con guarnición.

## POSTRES

**VOLCAN DE DULCE DE LECHE \$11.700**

Con helado de americana, sobre crumble de frutos secos y tuil.

**FLAN DE CLARAS, NARANJA Y \$11.200**

**CEREALES**

Flan de claras con confitura de naranja casera, salsa de yogurt y mix de cereales.

**CREMOSO DE NUTELLA \$11.700**

Pastel húmedo con nutella, salsa de chocolate, crocante de quinoa y semillas de chía con helado de americana.

**CROCANTE DE CHOCOLATE \$11.000**

Sable de cacao rellena de chocolate negro, castañas de caju, helado de americana, caviar de cacao, frutilla deshidratada y merengue seco.

**HELADO ARTESANAL \$10.600**

Dos bochas

**CHEFF ITAMAE EXECUTIVE**

**CARLOS SANTOMAURO**

**EXECUTIVE CHEFF**

**JAVIER LOBO**

## RESERVAS

4871.0014

4871.0615

## INSTAGRAM

Unido.restaurante