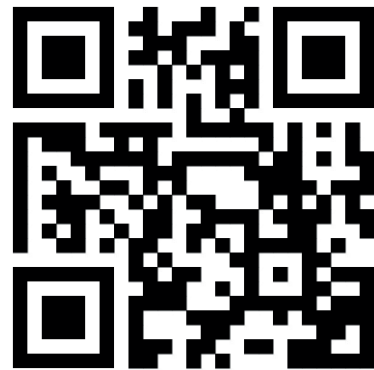


**UNIDO**

# UNIDO

## CARAT DE NOCHE



# UNIDO

## MAKIS ESPECIALES

### GO VEGAN \$21.400

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

### KURO MAKI \$22.800

Salmón 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 pimiento rojo y ciboulete.

### DELTA \$21.800

Langostinos, palta y queso por dentro, cubierto con salsa de sésamo, espinacas y salsa tare.

### SHIROMI \$28.400

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

## NOVEDADES

### NIGURIS ESPECIALES

#### EBI KURO \$12.100

De langostinos, flambeados con salsa de pimiento rojo y ajo negro, caviar negro y katsuobushi.

#### SHIROMI CRISPY RICE \$12.900

Base de arroz crocante con tartare de pescado blanco, cilantro, cebolla morada, mango, leche de tigre ahumada y salsa de pimiento rojo.

#### CRISPY RICE \$12.900

Base de arroz con tartare de salmón picante, cilantro, cebolla morada, lima, ciboulette y aceite de sésamo.

# UNIDO

## 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

### NIKKEI

Con salsa de ostras, lima, wasabi, ají limo y cilantro.  
Salmón \$36.800 / Pulpo \$52.900/ Pescado blanco \$19.200

### KIMUCHI

Emulsión de palta wasabi, caviar negro, quinoa crocante, lima, salsa kimuchi, leche de coco, con mini ensalada de kiuri, manzana verde y negui.  
Salmón \$37.100 / Pescado blanco \$32.300

## 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.

## TARTARE

### SAKE TARTARE \$43.300

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

### SASHIMI

#### SALMÓN \$21.700

#### LENGUADO \$12.800

#### PULPO \$29.900

#### LANGOSTINOS \$12.500

### NIGURI

#### SALMÓN \$12.900

#### LENGUADO \$9.100

#### PULPO \$18.700

#### LANGOSTINOS \$9.600

### GEISHA

#### CLASICA \$11.600

Salmón, palta y phila, con salsa tare y sésamo.

#### DE MARACUYA \$12.900

Laminas de salmon rellenas con queso phila y mango, bañadas en miel de maracuya y lluvia crocante de masa philo.

## NIGURIS ESPECIALES

### SHIROMI KIMUCHI \$8.400

De pesca del día, emulsión de palta wasabi, caviar negro, leche de coco y salsa kimuchi.

### NISSEI \$14.700

De salmón, sellado con aceite de trufa, salsa de ají amarillo ahumado y shiso.

### SAKE TRUFFLE \$13.600

De panza salmón sellado con aceite de trufa, lima, zest de limón y naranja, sal himalaya y soja.

### ALMONDS \$12.900

De pescado blanco con palta y salsa de almendras.

### PARMA \$10.500

De pescado blanco, queso parmesano fundido con mantequilla oriental y chalaquita.

## 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.

# 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

## 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**

# UNIDO

## RESERVAS

4871.0014

4871.0615

## INSTAGRAM

Unido.restaurante