

## Entradas

### Harumakis de carne o verdura. 2 unidades.

Crocantes arrolladitos de masa filo acompañados con salsa tamarindo.

### Rabas.

Acompañada de salsa alioli y crema alimonada.

### Papas Bravas.

Destrucción de papa acompañada de salsa huancaína.

## Ceviches

### Clásico.

Ceviche compuesto de pescado blanco con cebolla morada y pimientos macerados en leche de tigre, acompañado de maíz cancha, choclo y camote glaseado.

### Japonés.

Ceviche de pescado blanco, pulpo, langostinos con cebolla morada y pimientos macerados en leche de tigre, acompañado de maíz cancha, choclo y camote glaseado.

### Tropical.

Ceviche de salmón, mango, palta, cebolla morada y pimientos macerados en zumo de lima con miel de maracuyá, acompañado de hilos de batata frita.

## Tiraditos

### 6 cortes.

### 12 cortes.

### Tiradito Passion.

Fetas de salmón rosado bañado en salsa de maracuyá acompañado de hilos de batata crocantes.

### Tiradito Máncora.

Langostino panizado con salsa sweet mustard y queso phila, envueltos en finas láminas de salmón flambeadas al caramelo.

### Tiradito Avocado

Guacamole y quesos phila envueltos en finas láminas de salmón marinados en leche de tigre. Coronado con almendras recién tostadas.

## Cocina

### Yakimeshi.

Salteado al wok de arroz, verdeo, zanahoria y huevo acompañado de mix de vegetales y salsa de soja.

Yaki Veggie.

Yaki Pollo.

Yaki Lomo.

Yaki Mariscos langostinos y calamar.

### Yakisoba .

Fideos de trigo salteados con huevo, cebolla de verdeo, zanahoria, salsa de soja y barbacoa acompañado de mix de vegetales.

Yaki Veggie.

Yaki Pollo.

Yaki Lomo.

Yaki Mariscos langostinos y calamar.

### Pollo con almendras.

Cubos de pollo salteados en mix de vegetales en suave salsa de crema y almendras, acompañado de timbal de arroz perfumado al ajo.



Salteado de lomo.

Cubos de lomo salteados con cebolla morada, gajos de tomate, salsa de soja cilantro y especias acompañado con papas fritas y timbal de arroz perfumado en ajo.

Salmón teriyaki.

Lomo de salmón sellado y glaseado en salsa teriyaki,acompañado con un mix de vegetales grillados y arroz perfumado en ajo

Cerdo agridulce.

Bondiola de cerdo, mix de vegetales salteado y salsa agridulce acompañado de papas bravas y timbal de arroz perfumado en ajo.

Sushi Salad

Fresca ensalada a base de arroz de sushi con phila, palta o guacamole y un ingrediente principal.

Veggie. Mix de vegetales al wok.

Teriyaky chicken. Cubos de pollo en salsa teriyaki.

Salmón. Cubos de salmón fresco.

Crispy. Cubos de salmón panizado.

Eby crunch. Langostinos panizados.

Lomo nikkei. Cubos de lomo en cebolla morada, gajos de tomate y salsa de soja.

Salmón passion. Cubos de salmón fresco con salsa de maracuyá e hilos de batata frita.

Bebidas

Agua  
Gaseosa Línea Coca Cola  
Limonada Clásica  
Limonada con Menta y Jengibre  
Jarra de Limonada

Cervezas

Cervezas Industriales:  
Glosh y Stella

Cervezas Artesanales Hekas:  
Ipa, Amber, Stout, Pilsen

Vinos

Malbec:  
Kilka  
Satrapa Agrelo  
Satrapa Vista Flores  
Satrapa Mil  
Salentein Reserva  
Salentein Numina  
Cabernet sauvignon:  
Kilka  
Salentein Reserva  
Satrapa Barracas  
Chardonnay  
Kilka  
Salentein Reserva

Sauvignon blanc:  
Kilka  
Salentein Reserva  
Dulces y rosados:  
Callia Tardío  
Espumantes  
Callia Extra Brut  
Salentein Extra Brut  
Salentein Brut Nature  
Salentein Rose  
Vino por copa  
Tinto  
Blanco

Coctelería

Mojito: Ron, jugo de lima, menta y almíbar.  
Aperol Spritz: Aperol, espumante y dash de agua con gas .  
Caipiriña: Cachaça, limas maceradas y almíbar.  
Caipiroska: Vodka, limas maceradas y almíbar.  
Caipirisima: Ron, limas maceradas y almíbar.  
Daiquiri: Ron, triple sec, fruta a elección, jugo de lima y almíbar.  
Negroni: Gin, Campari y Vermouth Rosso.  
Pisco sour: Pisco, jugo de limón, clara de huevo, almíbar y bitter angostura.

DE AUTOR

Miwa Spritz: Aperol, espumante, Campari, jugo de naranja y agua con gas.  
Porno Star: Absolut vainilla, licor de maracuyá, pulpa de maracuyá, jugo de lima y jugo de manzana.  
Pink Tonic: Gin Pink, tónica y frutos rojos.

Menú INFANTIL

Fingers de pollo con papas fritas.  
¡¡Incluye sorpresa!!



# Tablas DE SUSHI ARMADAS

## Unhagi. 15 piezas.

2 Phila, 2 Honney, 2 Tamago, 1 Sake maki, 1 Parmesano, 1 Rainbow, 1 Mexican, 1 Shiseki, 1 Salmon feel, 1 Geisha Crunch y 1 Hot Ceviche, 1 Hot Salmón.

## Suki. 30 piezas.

4 Phila, 4 Honney, 4 Tamago, 2 Sake Maki, 2 Parmesano, 2 Rainbow, 2 Mexican, 2 Shiseki, 2 Salmon Feel, 2 Hot Salmon, 2 Geisha Crunch, 2 Hot Ceviche.

## Kawa. 60 piezas.

8 Phila, 8 Honney, 8 Tamago, 4 Sake Maki, 4 Parmesano, 4 Rainbow, 4 Mexican, 4 Shiseki, 4 Salmon feel, 4 Hot salmon, 4 Geisha crunch, 4 Hot ceviche.

## Hot tasting. 9 piezas.

3 Geisha crunch, 3 Hot Salmon, 3 Hot ceviche.

## Special Sake. 30 piezas.

2 Sake Maki, 2 Lime Roll, 2 Kollo Roll, 2 Onigui, 4 Shiseki, 2 Horonigai, 4 Niku 2 Nigui, 2 Nigui Passion, 2 Avocado Smoke, 2 Phila 2 Mexican y 2 Tamago.

## Veggie. 15 piezas.

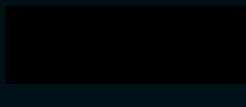
3 Veganbit, 3 Rukkori, 2 Vigiri, 3 Yasai, 2 Cherry, 2 Natural Taste (sin arroz).

## Oishi Premium. 30 piezas.

2 Passion, 2 Salmon feel, 4 Eby Tamago, 2 Ebiamondo, 2 Kokonattsu, 2 Rainbow, 4 Mekiji, 2 Nigui de Pulpo, 2 Nigui de Langostino, 4 Lime Roll, 2 Kollo Roll y 2 Shiseki.

## Tablas DE SUSHI A ELECCIÓN

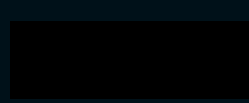
5 surtidas



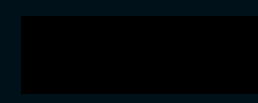
5 premium



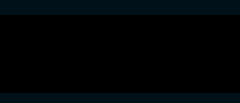
10 surtidas



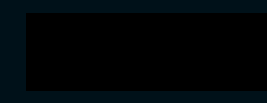
10 premium



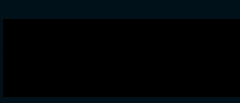
15 surtidas



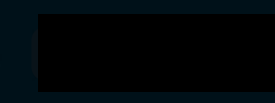
15 premium



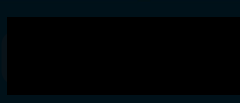
30 surtidas



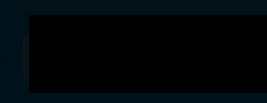
30 premium



50 surtidas



50 premium



## Postres

### Deconstrucción de brownie

Brownie con dulce de leche y crema glaseada con tapping de chocolate.

### Cheesecake

Con frutos rojos

### Degustación de Suspiro Limeño

Suave crema peruana sobre base crocante coronado con merengue italiano. En sus tres versiones, maracuyá, frutos rojos y lima.

## Cafetería

Pocillo

Americano

Té



Doble

Crema



## Variedad DE SUSHI

## Hot Sushi

“Se recomienda acompañar con nuestra salsa teriyaki,”

**Geisha Crunch.** Salmón y phila rebozado con cereales y panko (sin arroz).

**Hot Salmón.** Salmón, Phila y verdeo rebozado en panko

**Hot Ceviche.** Relleno de deliciosos ceviche y phila rebozado en panko.



## Piezas Clásicas

**Tamago.** Salmón, phila y verdeo envuelto en tamago.

**Geisha.** Phila y palta envuelto en salmón.

**Sashimi.** Corte de salmón, langostino o salmón ahumado

**Nigui.** Corte de salmón o salmón ahumado sobre arroz

**Nigui passion.** Nigui de salmón coronado con tiras de batata frita y salsa de maracuyá.

**Niku.** Salmón y phila

**New York.** Salmón y palta

**Phila.** Salmón, phila y palta.

**Tuna.** Atún cocido condimentado, phila y palta.

## Piezas Vegetarianas

**Cherry:** Tomates cherry, palta y queso phila, con semillas de sésamo por fuera.

**Natural taste:** Zanahoria en conserva, queso phila y palmito envuelto en tamago coronado con hilos de papa y salsa de durazno.

**Vigiri:** Nigui de palta y tomates secos hidratados en aceite con hierbas.

**Rukkori:** Roll de bastón de calabaza blanqueada con queso y tamago, coronada en hojas de rúcula.

**Yasai:** Roll de verduras grilladas con palta y topping de crema de espárragos.

**Vegan bito:** Maki relleno de verduras blanqueadas (espárragos, zanahoria, remolacha) y palta.

## Piezas Especiales

**Mexican.** Salmón y guacamole con hebras de limón por fuera.

**Rainbow.** Langostinos, phila y verdeo con salmón y palta por fuera.

**Honey.** Salmón cocido con miel y jengibre, coronado con tiras de batata crocante y salsa sweet mustard (cocido).

**Parmesano.** Langostino rebozado en panko, palta y phila con hebras de parmesano por fuera.

**Sakemaki.** Maki de salmón acompañado con topping de paté de salmón ahumado.

**Kollo roll.** Roll de salmón panizado, palta y queso coronado con morrón asado.

**Onigui.** Onigui de tartar de salmón y alga wakami.

**Shiseki.** Roll tartar de salmón, queso coronado de salmón fresco.

**Mekiji.** Langostinos rebozados, queso y nachos triturados con topping de salsa de mostaza y miel.

## Variedad Premium

**Passion.** Durazno, palmitos, tamago y phila envuelto en salmón con tiras de batata crocante y salsa de maracuyá (sin arroz).

**Niguiris de pulpo.** Corte de pulpo sobre arroz.

**Avocado smoke.** Salmón ahumado y queso phila con palta por fuera.

**Salmon feel.** Salmón sellado con phila, langostino rebozado y topping de almendras caramelizadas.

**Eby tamago (sin arroz).** Langostinos rebozados, queso y verdeo envuelto en lámina de tamago con topping de reducción de vino.

**Ebiamondo.** Roll tartar de langostinos con palta y almendras tostadas.

**Lime roll.** Roll de salmón marinado, con palta, ralladura de limón y crema alimonada.

**Horonigai.** Roll de salmón panizado, queso coronado con durazno.

**Kokonattsu** Langostinos rebozados con queso con topping de salmón, maracuyá y coco rayado.

**Nigui de langostino.** Corte de langostino sobre arroz.

**Delivery & Take Away: (011) 5263-0878**

**Miwa Maschwitz: (011) 2243-1219**

**Miwa Escobar: (011) 7888-4321**

**Miwa Pilar: (011) 2869-4661**

VALOR DE CUBIERTO POR PERSONA