



用語集

GLOSARIO

GLOSSARY



TÉCNICA DEL TATAKI

Tipo de cocción japonés , que consiste en sellar la capa exterior del producto

LECHE DE TIGRE

Líquido resultante del macerado del cebiche

FURAY

Empanizado y Frito en japonés

HONDASHI

Caldo de pescado bonito en polvo

ARROZ SHARI

Arroz japonés con vinagreta

IKURA

Huevas de salmón

GUNKAN

Nigiri en canasta de alga nori con variantes

NEGUI

Cebollín japonés

TOGARASHI

Picante en polvo japonés compuesto de 5 especias

NIKKEI

En nuestro caso, es el resultante de la fusión peruano-japonés

CANCHITA CHULPI

Maíz andino peruano frito tostado, sirve como acompañamiento de las comidas o como aperitivo

GLOSARIO



TATAKI TECHNIQUE

Japanese cooking style that consists in sealing the exterior coat of the product.

TIGER MILK

Remaining liquid caused by the maceration of ceviche

FURAY

Breaded and fried in Japanese

HONDASHI

Bonito fish broth in dust

SHARI RICE

Japanese rice with vinaigrette

IKURA

Salmon balls

GUNKAN

Nigiri in nori seaweed basket with variables

NEGUI

Japanese onion

TOGARASHI

Spice in Japanese dust made of 5 spices

NIKKEI

In our case, it's the result of the Peruvian Japanese fusion

CANCHITA CHULPI

Fried toasted Andean Peruvian corn, serves as a side dish or as an appetizer

GLOSSARY



WASABI

Condimento picante japonés que proviene de la raíz de la planta del mismo nombre

USUZUKURI

Corte muy fino de pescado, en japonés

KIURI

Pepino japonés

GARI

Jengibre encurtido

NAMPLA

Salsa de pescado

AJÍ AMARILLO

Ají típico del Perú con forma alargada y color amarillo anaranjado intenso, utilizado en muchas de las salsas peruanas

AJÍ LIMO

Ají típico del Perú, de colores que van desde del verde al rojo intenso, de tamaño pequeño y picante pronunciado, se utiliza en preparación de cebiches en el norte del Perú

KANI CARAMI

Cangrejo deshilachado

EBI BATAYAKI

Camarones cocinados en mantequilla japonesa

TARTAR

Dados pequeños de carne o pescado que se consumen crudo, aderezado a gusto

GUACAMOLE NIKKEI

Guacamole con aceite de ajonjolí

GLOSARIO



WASABI

Spicy Japanese condiment that comes from the plant with the same name

USUZUKURI

Very thin and fine fish cut in Japanese

KIURI

Japanese cucumber

GARI

Jarred Ginger

NAMPLA

Fish sauce

YELLOW CHILI PEPPER

Typical Peruvian Chili pepper with long shape and intense orange yellow color, used in many Peruvian sauces

AJÍ LIMO

Peruvian Chili pepper, from green to red color, of small size and pronounced spice. Utilized in ceviche recipes in northern Peru

KANI CARAMI

Stringed Crab

EBI BATAYAKI

Shrimp cooked in Japanese butter

TARTAR

Small cubes of meat or fish meant to be eaten raw and season by choice

GUACAMOLE NIKKEI

Guacamole with sesame oil

GLOSSARY

歴史

¿Sabías que la cocina nikkei nace del mestizaje de la cocina japonesa y la peruana? Descubre los orígenes de esta nueva tendencia gastronómica

Did you know Nikkei cuisine is born because of the mix between Japanese and Peruvian cuisine? Discover the origin of this new gastronomical tendency



刺身

DE PESCADO

SAKE (SALMÓN) • 29.000

MAGURO (ATÚN) • 30.000

HIRAME (RÓBALO) • 26.000

SHIROMI (PESCADO BLANCO) • 23.000

DE MARISCO

TAKO (PULPO) • 26.000

SASHIMI

CORTES DE PESCADO CRUDO
(4 PIEZAS) - 80grs



刺身

FISH

SAKE (SALMON) • 29.000

MAGURO (TUNA) • 30.000

HIRAME (SNOOK) • 26.000

SHIROMI (WHITE FISH) • 23.000

SEAFOOD

TAKO (OCTOPUS) • 26.000

SASHIMI

RAW FISH CUTS
(4 PIECES) - 80grs



ニギリ

NIGIRI CARPASSION • 20.500

Deliciosa opción de nigiri de salmón bañado en salsa passion coronado con crocante masa philo

NIGIRI PARMA • 19.000

Opción de pescado con queso parmesano gratinado, coronado con salsa peruana

HIRAME PACHA • 19.000

Nigiri tradicional, shari y pescado marinado con chalaca peruana

NIGIRI NIPÓN • 19.000

Nigiri tradicional, shari y pescado en salsa nikkei

NIGIRI A LA PERUANA • 20.500

Nuestro clásico representante del lomo saltado con esta ingeniosa fusión Nikkei con salsa sabura, coronado con papitas crocantes

NIGIRI TNT • 25.500

Camarón, atún o salmón

Presentamos esta clásico gunkan japonés con opciones elaboradas en método TNT **SPICY HOT**

NIGIRI

CLÁSICA OPCIÓN DEL SUSHI JAPONÉS CON UNA BASE DE ARROZ SHARI
(2 PIEZAS)



ニギリ

NIGIRI CARPASSION • 20.500

Delicious salmon nigiri bathed in Coronado passion sauce topped with crunchy philo dough

NIGIRI PARMA • 19.000

Fish option with melted parmesan cheese, topped with Peruvian sauce

HIRAME PACHA • 19.000

Traditional nigiri, shari and fish marinated with peruvian chalaca.

NIGIRI NIPÓN • 19.000

Traditional Nigiri, shari and fish in nikkei sauce

PERUVIAN STYLE NIGIRI • 20.500

Our classic representation of salted beef with an ingenious Nikkei Fusion with Sabura sauce, crowned with crunchy potatoes

NIGIRI TNT • 25.500

Shrimp, tuna and salmon

We present this classic Japanese Gunkan with elaborated options in the TNT method **SPICY HOT**

NIGIRI

CLASSIC JAPANESE SUSHI OPTION WITH A SHARI RICE BASE
(2 PIECES)

日食

El 4 de abril de 1899 desembarcaron 790 japoneses en la costa peruana tras una larga travesía a bordo del Sakura Maru (flor del cerezo en el idioma nipón). Estos pioneros compartían la esperanza de encontrar nuevas opciones laborales en las haciendas de Perú a pesar de venir de un país que se estaba erigiendo como nueva potencia mundial.

On April 4 of 1899, 790 Japanese docked in the Peruvian coast on board the Sakura Maru(Flower of the cherry tree in Nipon language). These pioneers shared the hope of finding work options in Peruvian farms even though they came from a country that was emerging as a global power.



冷たいエントリー

CEBICHE NIKKEI • 36.000

Pescado blanco con toques de limón, chalaquita de ají amarillo y aguacate

TRILOGÍA DE CEBICHES • 50.500

Pequeña degustación de típicos cebiches peruanos, pescado, pulpo y camarón

TIRADITO DE PESCADO • 32.000

Técnica de corte al estilo japonés en suave salsa de ají amarillo y rocoto

TATAKI TATAKI • 41.000

Atún y salmón sellado al fuego vivo y bañado en vinagreta oriental

TARTAR DE ATÚN • 35.000

Finos cortes de atún acompañados de vinagreta oriental y aguacate

MISO STYLE (PARA 4 PERSONAS) • 50.000

2 temakis, 5 piezas de roll, 3 sprin roll, 3 muelas y 1 porción de nigiris, montados en tabla para compartir

ENTRADAS FRÍAS



冷たいエントリー

CEBICHE NIKKEI • 36.000

White fish with taints of lemon, yellow chili pepper chalaquita and avocado

CEBICHE TRILOGY • 50.000

Peruvian cebiche sampler, fish, octopus and shrimp

TIRADITO DE PESCADO • 32.000

Japanese cut technique in mild yellow chili pepper sauce and rocoto

TATAKI TATAKI • 41.000

Tuna and open fire sealed salmon bathed in oriental vinaigrette

TUNA TARTAR • 35.000

Thin cut tuna with oriental vinaigrette and avocado

MISO STYLE (FOR 4 PERSONS) • 50.000

2 temakis, 5 roll pieces, 3 sprin roll, 3 muelas and 1 nigiri portion, in a table to share

COLD APPETIZERS



ホットエントリー

CEBICHE FRITO • 35.000

Pescado Fresco marinado en leche de tigre y soya,
bañado en salsa de de ají amarillo y salsa criolla

MUELAS DE CANGREJO • 30.000

Rellenas de camarón, cerdo y pollo acompañada de
mayonesa dulce picante

WANTON FRITOS • 26.000

Rellenas de pollo y especies orientales

SPRING ROLLS DE LOMO SALTADO • 27.000

Masa crujiente relleno de lomo saltado y
acompañado de mayonesa a lo macho

ENTRADAS CALIENTES



ホットエントリー

FRIED CEBICHE • 35.000

Fresh fish marinated in tiger milk and soy, bathed in yellow chili pepper sauce and creole sauce

STONE CRABS • 30.000

Filled with shrimp, pork and chicken with a side of sweet spicy mayonnaise

WANTON FRITOS • 26.000

Filled with chicken and oriental spices

SALTED BEEF SPRING ROLLS • 27.000

Crunchy dough filled with salted beef with a side of macho mayonnaise

WARM APPETIZERS

ニッケイジン

Hoy día, los descendientes de aquellos emigrantes defienden su identidad peruana pero siguen siendo fieles a las tradiciones y los conocimientos de sus predecesores.

Para hablar con propiedad deberíamos referirnos a ellos como nikkei, término derivado de nikkeijin, que define por igual a todos los emigrantes japoneses como a sus generaciones siguientes

Now a days, the descendants of those immigrants defend their Peruvian identity but still are true to the traditions of their predecessors. We should refer to them as Nikkei, wich comes from the term Nikkeijin, wich defines all Japanese immigrants and their future generations to come



ロールズ

SPICY QUINUA • 29.000

Relleno de Kani Carami (término para cangrejo deshilachado), Ebi Batayaki (camarones cocinados en mantequilla japonesa), aguacate y quinua crocante alrededor, finalizando con salsa Batayaki

COSTA VERDE • 29.000

Tartar de salmón, aguacate, lechuga, cubierto con salmón tataki y salsa salad

YIMURA ROLL • 29.000

Salmón ahumado, queso Philadelphia, aguacate con salsa olivo y pulpo gratinado

TERI ROLL • 27.000

Queso Philadelphia, camarón Furay, y salsa teriyaki

EBICADO ROLL • 27.000

Queso Philadelphia, camarón témpura y salsa tare

MANGO TROPIC • 27.000

Queso Philadelphia, camarón témpura cubierto de mango y salsa passion

ROLLS



ロールズ

SPICY QUINUA • 29.000

Kani Carami stuffing(Term for shredded crab), Ebi Batayaki(shrimp cooked in Japanese butter), avocado, surrounded by crunchy quinoa with Batayaki sauce

GREEN COAST • 29.000

Salmon tartar, avocado, lettuce, covered with tataki salmon and Salad sauce

YIMURA ROLL • 29.000

Smoked salmon, cream cheese, avocado with olive sauce and gratinated octopus

TERI ROLL • 27.000

Philadelphia cheese, Furay shrimp, and teriyaki sauce

EBICADO ROLL • 27.000

Philadelphia cheese, tempura shrimp and tare sauce

MANGO TROPIC • 26.000

Philadelphia cheese, tempura shrimp covered with mango and passion sauce

ROLLS



ロールズ

GRILL EBI • 27.000

Camarón en togarashi, queso Philadelphia y negui cubierto con mango caramelizado

MAKI STYLE HASHI • 30.000

Queso Philadelphia tartar de salmón y camarón Furay, cubierto de aguacate y salsa tare

AMANO FURAY • 27.000

Queso philadelphia, salmón fresco y aguacate empanizado en técnica Furay

INKA ROLL • 26.000

Camarón en ají amarillo, queso Philadelphia y aguacate, salsa de ají amarillo y coronado con crocante japonés

ACEVICHADO ROLL • 30.000

Relleno de aguacate y camarón Furay cubierto con finos cortes de Shiromi, bañado con mayonesa de leche de tigre

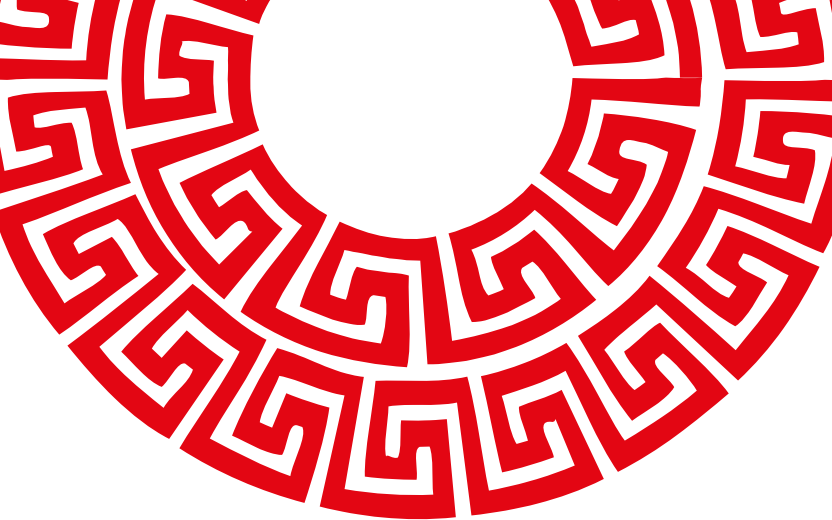
SHINSEN NA ROLL • 26.000

Roll vegetariano

BIIGAN FURAY ROLL • 28.000

Roll vegetariano en técnica Fury

ROLLS



ロールズ

GRILL EBI • 27.000

Togarashi grill shrimp, philadelphia cheese, negui covered in caramelized mango

MAKI STYLE HASHI • 30.000

Philadelphia cheese, salmon and shrimp tartar and Furay shrimp topped with Tare sauce and avocado

AMANO FURAY • 27.000

Philadelphia cheese, fresh salmon and avocado pawn in Furay technique

INKA ROLL • 26.000

Shrimp with yellow chilli pepper, Philadelphia cheese and avocado with yellow chilli pepper and topped with Japanese crunch

ACEVICHADO ROLL • 30.000

Filled with avocado and Furay shrimp, covered with fine cuts of Shiromi and bathed with tiger milk mayonnaise

SHINSEN NA ROLL • 26.000

Vegetarian roll

BIIGAN FURAY ROLL • 28.000

Vegetarian roll in Furay technique

ROLLS

日経

A partir de la década de los ochenta, el concepto -Nikkei- pasó de ser utilizado como manera de nombrar a los inmigrantes japoneses en Perú, a referirse también a una particular, sofisticada e innovadora creación: la cocina que fusiona los ingredientes peruanos con los tradicionales del arte culinario japonés

Starting in the 80's, the Nikkei concept went from naming the Japanese immigrants in Peru to a sophisticated and innovative creation, the cuisine that fuses Peruvian ingredients with the traditional ones of the Japanese cuisine



メインコース

PLANCHA NIKKEI • 86.000 PARA 2 PERSONAS

Los mejores frutos del mar (camarón, salmón, calamar, pulpo y langostinos) hechos al carbón y bañados en aliño de ají panka y togarashi

MOJARRA ORIENTAL • 40.000

Mojarra deshuesada cocida al vapor con vegetales orientales

RÓBALO A LA PIEDRA • 42.900

Estilo pachamanca con toques de ostras y Nampla

ARROZ CALDOSO DE MARISCOS • 49.500

Nuestra versión de arroz con mariscos (Calamar, langostinos, Pulpo, mejillones) con su toque oriental

WOK DE CAMARONES • 41.000

Frescos camarones al estilo japonés con verduras y mantequilla japonesa

MIX DE TÉMPURA • 40.000

Camarón, pescado y vegetales frescos bañados en témpura, acompañado de salsa tariyaki, tare y norteña

TACU TACU DE CAMARONES • 35.000

Camarones en témpura acompañado de tradicional tacu tacu de lentejas

SOPA RAMEN • 30.000

Ramen tradicional de camarón, pollo y cerdo

PESCADOS Y MARISCOS



メインコース

PLANCHA NIKKEI • 77.000 **FOR 2**

The best seafood(shrimp, salmon, squid, octopus and prawns) Charcoal grilled and bathed in chilli panka and togarashi dressing

TILAPIA • 40.000

Boneless tilapia steamed cooked with oriental veggies

STONE BASS • 42.900

Pachamanca style with oysters and Nampla

SEAFOOD RICE • 49.500

Our seafood rice version(Squid, shrimp, octopus, mussels) with an oriental touch

SHRIMP WOK • 41.000

Fresh Japanese style shrimp with veggies and Japanese butter

TEMPURA MIX • 40.000

Shrimp, fish and fresh vegetable bathed in tempura with teriyaki, tare and northern sauce

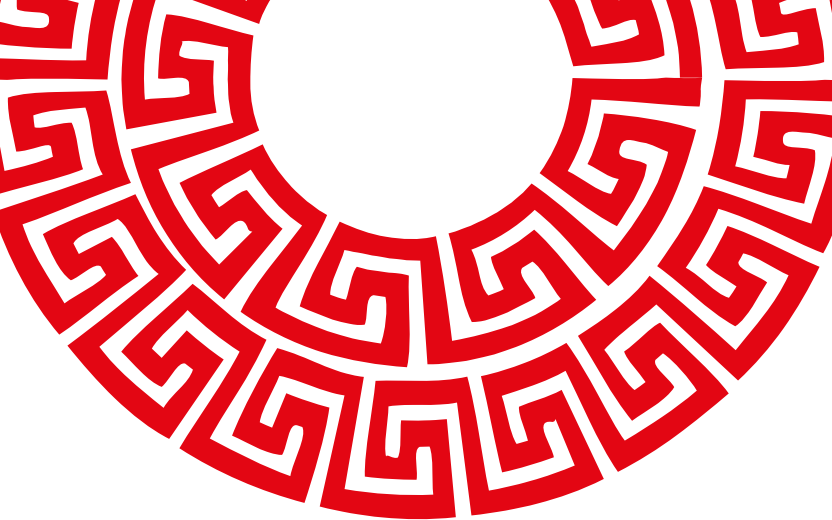
SHRIMP TACU TACU • 35.000

Shrimp in tempura, with traditional tacu tacu lentil

RAMEN SOUP • 30.000

Traditional Shrimp, chicken and pork ramen

FISH AND SEAFOOD



メインコース

ARROZ CHAUFA • 31.000

Arroz chaufa tradicional de camarones y cerdo

TALLARÍN SALTADO GAUNAN • 30.000

Pasta de arroz Soufan, con guiso de carne al estilo Pekín y vegetales frescos

PANCETA DE CERDO AL HOISIN • 38.000

Tierna pieza de cerdo cocida a baja temperatura bañada en salsa Hoisin acompañado de puré de camote con anís estrella

LOMO SALTADO ESTILO NIKKEI • 41.000

El clásico de la cocina peruana, con salsa de ostras y ají limo

TONCATSU DE POLLO • 28.000

Cubitos de pollo en tempura bañado en salsa de maracuyá y vegetales al wok

POLLO PEKÍN • 30.000

Pollo marinado al estilo oriental acompañado de lechugas y Min Pao

RES, CERDO Y POLLO



メインコース

CHAUFA RICE • 31.000

Traditional shrimp and pork chaufa rice

SALTED GUANAN NOODLES • 30.000

Soufan rice noodles with Pekin beef stew and fresh veggies

HOISIN PORK BELLY • 38.000

Tender piece of pork, slow cooked and bathed in hoisin sauce with a side of mashed sweet potatoes and star anise

NIKKEI STYLE SALTED BEEF • 41.000

Tempura chicken cubes, bathed in passion fruit sauce with wok veggies

CHICKEN TONCATSU • 28.000

Cubitos de pollo en tempura bañado en salsa de maracuyá y vegetales al wok

PEKIN CHICKEN • 30.000

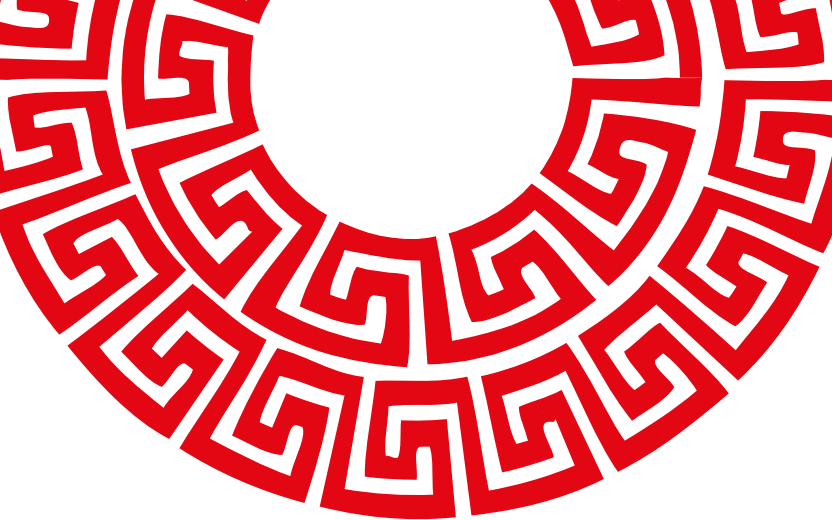
Oriental marinated chicken with lettuce and Min Pao

BEEF, PORK AND CHICKEN

材料

Entre los ingredientes japoneses que se introdujeron a la gastronomía peruana se encuentran el miso, el jengibre, la soja, el wasabi, el vinagre de arroz, entre otros. Mientras que los japoneses tuvieron que incorporar en sus recetas la papa peruana, el ají amarillo, el limón y otros productos. También aportaron técnicas distintas para preparar los pescados.

In the many Japanese ingredients introduced to the Peruvian gastronomy we find miso, ginger, wasabi, soy, rice vinegar, and many more. In the other hand Japanese had to involve in their recipes Peruvian potato, yellow chili pepper, lime and other products. They also brought different techniques to cook fish



LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan a (indicar si se reparte el 100% entre los trabajadores del área de servicios o si algún porcentaje o la totalidad de ese dinero se destina a otros usos diferentes, y en caso de que así sea, indicar su destino). En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 3240 ó a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.



PRICES DO NOT INCLUDE TAXES

We inform customers that this establishment suggests a tip of 10% of the total billed. This amount can be accepted, rejected or modified by you in accordance of the service made by our establishment. At the time of asking for the bill please tell our waiter the value of the tip to be included in the bill. We destine the money of tips to your convenience whether it is to be destined in its total to all the service employees of the restaurant or if you want it to be scaled in a different way for a different percentage to be destined to your choice. In case of any inconvenience with the destination of the tip, please use the exclusive customer line. In Bogota: 6513240 or Citizen customer care by the superintendence of industry and commerce: 5920400 in Bogota or for the rest of the country completely free: 018000910165 so we can evaluate your complaint.

