



LIMÁ

N I K K E I

ENTRADAS FRIAS:

LECHE DE TIGRE PODEROSA

Camarón, pulpo con su pescado del día acevichado.

CEBICHE CARRETILLERO

Pesca del día, leche de tigre de ají amarillo, cancha y camote asado con chicharrón de calamar.

CEBICHE DE VEGETALES ^{KF}

Palmito asado, plátano maduro, aguacate, zapallo y quínoa. (leche de tigre verde)

TIRADITO EN LECHE DE TIGRE DE AJÍ CHOMBO ^{KF}

Pesca del día, maíz choclo y chicharrón de pescado

TIRADITO AL AJÍ AMARILLO ^{KF}

Pesca del día, palta, cancha y su chalaquita criolla.

CRUDO DE ATÚN NIKKEI ^{KF}

Kimchi, jícama y kashu.

CRUDO DE SALMÓN ^{KF}

Cítricos, raíz de wasabi y shiso.

CAUSA ACEVICHADA ^{KF}

Papa cremosa y leche tigre poderosa

ENTRADAS CALIENTES:

BUÑUELOS DE YUCA ^{KF}

Queso fresco y tártara de ají amarillo.

CAUSA CRISPI ^{KF}

Papa al ají amarillo y su atuncito nikkei.

PULPO ANTICUCHERO

Papas huancaína y polvo de aceitunas.

SIU MAI CHIFERO

De pollo y shiitakes en su salsa spicy.

EMPANADITAS DE AJÍ DE GALLINA

Con salsa picante y criolla.

JALEA MIXTA

Camarones, calamar y pescado crujiente con su tártara.

SAKANA KARAAGE ^{KF}

Trozos de la pesca del día crujientes y su salsa de ají amarillo.

TORI KARAAGE

Chicharrones de pollo y su tamarindo tare.

DUMPLING DE CORVINA ^{KF}

Pesca del día, jengibre, ajó y cilantro

18

18

12

17

17

16

13

12

18

26

15

13

22

17

16

13

SOPAS Y FIDEOS AHOGADOS:

CHILCANO WANTON

Caldo claro, fideos y wanton

KARĒ UDON ^{(VEGETARIANO) ^{KF}}

Curry de vegetales salteados y udon fresco.

TALLARÍN SALTADO CRIOLLO

Lomo, tomates, cebolla y cebollina.

TALLARÍN MARISQUERO AL WOK

Mariscos salteados y su huevito.

ARROCES

AL WOK

CHAUFA VEGETARIANO ^{KF}

Shishito pepper, hongos y brotes de soya.

CHAUFA MARISQUERO

Todos los sabores del mar y su tortilla de mariscos.

CHAUFA DE POLLO

Salteado con su chicharrón de pollo glaseado con tamarindo.

ARRIZOTADOS

ARROZ EN ADEREZO DE MARISCOS

Camarones, calamares y conchas.

ARROZ NEGRO

Acevichado, pulpo y mero.

ARROZ CON PATO

Choclo, zanahorias, arvejas y su chicharron de pato.

PESCADOS

LOMO DE PESCA EN SUDADO DE AJÍ MIRASOL ^{KF}

Tomates, yuca, culantro, ajíes y achiote.

PESCA DIVORCIADA ^{KF}

Crujiente y agridulce de naranja.

PESCA DEL DÍA A LA ROBATA ^{KF}

Fresco filete al carbón.

*Chef's Special Cuts *(preguntar por los cortes especiales)* ^{KF}

12

22

24

24

17

27

20

27

20

27

27

26

25

28

35

28

28

CARNES

LOMO SALTADO

Carne salteada al wok, tomates, papas criollas y culantro.

RIB EYE ^{22 oz}

Asado a la leña, chimichurri verde y ají anticuchero.

ENTRAÑA

Marinada en salsa anticuchera, chimichurri verde y ají anticuchero

ENTRAÑA ANTICUCHERA

Garlic flakes, togarashi ponzu.

PALETILLA DE CORDERO

Estofada y en adobo de ají panca

SIDES

PAPAS A LA HUANCAÍNA

½ CHAUFA DE VEGETALES

ARROZ JAZMÍN

ESPÁRRAGOS

PALMITOS

ENSALADA VERDE

CHOCLO ASADOS

SELECCIÓN DEL CHEF

SASHIMI MORIAWASE

5 ORDENES

8 ORDENES

NIGIRI MORIAWASE

6 PIEZAS

10 PIEZAS

HAND ROLL

UNAGI

SPICY TUNA

TAKO

YELLOWTAIL

SALMON

SHRIMP

25

65

65

45

30

9

9

9

14

14

9

9

9

16

21

11

19

15

11

11

6

POSTRES

ALFAJOR

De dulce de leche y cacao

MIRAMAR

Naranja, chocolate, almendras y su sorbete de limón

YUZU Y CHOCOLATE BLANCO

Mousse de chocolate blanco con Yuzu y tejas de cúrcuma

EL COCO

Chocolate, piña, helado de coco y suspiritos

12

9

11

11

13

14

13

13

13

14

18

20

16

12

11

11

15

13

9

16

21

13

11

19

15

11

11

6

14

15

13

12