

BARRAMISTURA

SUSHI NIKKEI



Promociones al costo

PROMOS NIKKEI

40 CORTES

Lomo saltado, Pulpo al olivo, Ají de gallina, Acebichado

\$26.000

PROMO MISTURA

40 CORTES

ELIGE DOS NIKKEI Y DOS TRADICIONALES

Nikkei:

Lomo saltado, Pulpo al olivo , Ají de gallina, Chimichurri
Acebichado

Tradicinales:

California, Tempura, Avocado, Crispy, Inka.

\$24.000

BARRA MISTURA
SUSHI NIKKEI

Carta de tablas a elección.

AVOCADO

CAMARÓN FURAI, QUESO CREMA Y CEBOLLÍN.
ENVUELTO EN PALTA.
(OPCIONAL POLLO- SALMON- ATÚN)

CALIFORNIA MAKI:

CAMARÓN FURAI, QUESO CREMA Y PALTA.
ENVUELTO EN SÉSAMO TOSTADO.
(OPCIONAL SALMÓN- ATÚN- PULPO- POLLO)

TEMPURA MAKI:

CAMARÓN FURAI, QUESO CREMA Y CEBOLLÍN.
ENVUELTO EN TEMPURA.
(OPCIONAL SALMÓN- ATÚN- PULPO- POLLO)

TAKO MAKI:

PULPO COCIDO, QUESO CREMA Y CEBOLLÍN.
ENVUELTO EN PALTA.

SAKE MAKI:

CAMARÓN FURAI, QUESO CREMA Y CEBOLLÍN,
ENVUELTO EN SALMÓN. BAÑADO EN SALSA DE
MARACUYA. (OPCIONAL PULPO- ATÚN)

INKA MAKI:

POLLO FURAI, QUESO CREMA Y PALTA.
BAÑADO EN SALSA HUANCAINA.

TIRADITO MAKI:

CAMARÓN FURAI, QUESO CREMA Y PALTA. EN-
VUELTO EL SALMÓN Y PESCADO BLANCO DEL
DÍA. BAÑADO EN LECHE DE TIGRE,
ACOMPAÑADO DE CHOCLO Y CEBOLLA MORADA.

TENTACIÓN MAKI:

FRUTILLAS NATURALES, QUESO CREMA.
ENVUELTO EN MANJAR, CUBIERTO EN
QUINOA CONFITADA Y BAÑADO EN SALSA
DE CHOCOLATE.

CRISPY MAKI:

POLLO FURAI, QUESO CREMA Y PALTA.
EMPANIZADO EN CROCANTE PANKO.
(OPCIONAL CAMARÓN- PULPO- SALMÓN)

CHALACA MAKI:

CAMARÓN FURAI, QUESO CREMA Y PALTA.
ENVUELTO EN PESCADO BLANCO, CUBIERTO
EN CHALACA CRIOLLA DE VEGETALES
EN LECHE DE TIGRE.

CHEESE MAKI:

POLLO FURAI Y PALTA,
ENVUELTO EN QUESO CREMA.
(OPCIONAL CAMARÓN- SALMÓN- PULPO)

VEGETARIANO MAKI:

PALMITOS, QUESO CREMA Y PIMENTÓN.
ENVUELTO EN PALTA, ACOMPAÑADO CON MIX
DE HOJAS FRESCAS DEL HUERTO.

FUTOMAKI:

CAMARÓN FURAI, QUESO CREMA Y PALTA.
ENVUELTO EN ALGA NORI.
(OPCIONAL SALMÓN- PULPO- ATÚN- POLLO)

10 CORTES

\$6.000

1 MAKI A ELECCIÓN

20 CORTES

\$12.000

2 MAKI A ELECCIÓN

30 CORTES

\$17.000

3 MAKI A ELECCIÓN

40 CORTES

\$22.000

4 MAKI A ELECCIÓN

50 CORTES

\$27.500

5 MAKI A ELECCIÓN

Los Causaki

EBI:

CAMARÓN FURAI Y PALTA. BAÑADO EN SUAVE TÁRTARO JAPONÉS.

PULPO AL OLIVO:

RELLENO DE PULPO, QUESO CREMA Y PALTA. CUBIERTO EN TÁRTARO DE OLIVOS DEL VALLE DE AZAPA.

ACEBICHADO:

CAMARÓN FURAI Y PALTA. EMPANIZADA Y ACOMPAÑADO DE CEBICHE DE PESCADO FRESCO.

LOMO SALTADO:

CAMARÓN FURAI Y PALTA. ACOMPAÑADA DE LOMO SALTADO.

PULPO A LA PARRILLA:

CAMARÓN FURAI Y PALTA. ACOMPAÑADA DE PULPO A LA PARRILLA Y CHIMICHURRI.

TORI:

FILETE DE POLLO FURAI Y PALTA. BAÑADO EN SALSA GOLF Y CUBIERTA CON CHICHARRÓN DE POLLO.

\$7.500

\$8.500

\$8.500

\$8.500

\$9.000

\$8.500

FutoMakis Nikkei

PULPO NIKKEI:

CAMARÓN FURAI Y PALTA, ENVUELTO EN ALGA NORI. CUBIERTO EN CEBICHE DE PULPO, TOCINO Y CEBOLLA MORADA EN LECHE DE TIGRE, CON NOTAS DE SALSA TERIYAKI

\$8.500

SAKE NIKKEI:

CAMARÓN FURAI Y PALTA. ENVUELTO EN ALGA NORI, EMPANIZADO Y CUBIERTO EN CEBICHE DE SALMÓN EN LECHE DE TIGRE, CON NOTAS DE ACEITE DE AJONJOLÍ Y QUINOA TOSTADA.

\$8.500

ATÚN NIKKEI:

CAMARÓN FURAI Y PALTA. CUBIERTO CON CEBICHE DE ATÚN EN SALSA DE AJÍ AMARILLO, LECHE DE TIGRE.

\$8.500

CHALACA MARISCOS:

CAMARÓN FURAI Y PALTA. CUBIERTA EN CHALACA DE MARISCOS FRESCOS EN LECHE DE TIGRE.

\$8.500

PULPO OLIVO :

CAMARÓN FURAI Y PALTA. CUBIERTO CON FINOS CORTES DE PULPO FRESCO MARINADOS Y SALSA DE OLIVOS DEL VALLE DE AZAPA.

\$8.500

Makis Nikkei

A LO MACHO:

CAMARÓN FURAI Y PALTA, CUBIERTO CON MARISCOS FRESCOS SALTADOS EN SALSA A LO MACHO

\$9.000

CEBICHE CALIENTE:

CAMARÓN FURAI Y PALTA, CUBIERTO CON CEBICHE DE PESCADO FRESCO A LAS BRASAS, MONTADO SOBRE HOJAS DE CHOCLOS AHUMADAS.

\$9.000

PULPO A LA PARRILLA:

CAMARÓN FURAI Y PALTA. CUBIERTO CON PULPO A LAS BRASAS, CHIMICHURRI. SOBRE CROCANTE DE CAMOTE.

\$9.000

CHICHARROLLS :

CAMARÓN CRÍSPY, QUESO CREMA, PALTA, ENVUELTO EN CROCANTE CHICHARRÓN DE POLLO.

\$8.000

AJÍ DE GALLINA:

CAMARÓN FURAI Y PALTA. CUBIERTO EN SUAVE Y CREMOSO AJÍ DE GALLINA.

\$7.500

PULPO AL OLIVO:

FRESCO PULPO MARINADO, QUESO CREMA Y CEBOLLÍN, CUBIERTO CON TÁRTARO DE ACEITUNAS DEL VALLE DE AZAPA.

\$8.000

SECO DE LOMO:

CAMARÓN FURAI, PALTA. CUBIERTO CON CUBOS DE LOMO, ESTOFADO EN CILANTRO Y HUACATAY.

\$7.500

CHIMICHURRI:

CAMARÓN FURAI Y PALTA, ENVUELTO EN LOMO A LAS BRASAS Y CUBIERTO CON CHIMICHURRI DE LA CASA.

\$7.500

OSTION PARMESANA:

CAMARÓN FURAI Y PALTA. CUBIERTO CON FRESCOS OSTIONES GRATINADOS EN QUESO PARMESANO Y SALSA HUANCAINA.

\$16.000

TACU TACU:

TRADICIONAL PREPARACIÓN DEL TACU TACU, RELLENO CON CAMARÓN FURAI Y PALTA. ACOMPAÑADO CON LOMO SALTADO. OPCIONAL: - MARISCOS SALTADOS

\$8.500

LOMO SALTADO:

POLLO O CAMARÓN FURAI Y PALTA, ENVUELTO EN LOMO. ACOMPAÑADO DE SUS TRADICINALES GAJOS DE CEBOLLA MORADA Y TOMATES SALTADOS.

\$8.000

ACEBICHADO:

CAMARÓN FURAI Y PALTA, ENVUELTO EN PESCADO DEL DÍA, BAÑANDO EN SALSA ACEBICHADA ACOMPAÑADO CON CEBOLLA MORADA. CHOCLO CUSQUEÑO Y CAMOTE GLASEADO.

\$8.000

CHALACA DE MARISCOS MAKI:

CAMARÓN FURAI Y PALTA, ENVUELTO EN PESCADO FRESCO DEL DÍA Y CUBIERTO CON CHALACA DE MARISCOS FRESCOS EN LECHE DE TIGRE.

\$8.000

CRUDITO MAKI :

CAMARÓN FURAI Y PALTA. CUBIERTO CON TÁRTARO DE LOMO CON TOQUES DE LECHE DE TIGRE.

\$7.500

PASTEL DE CHOCLO:

(SIN ARROZ) PASTELERA DE CHOCLO RELLENA DE CAMARÓN FURAI Y PALTA. ACOMPAÑADO CON LOMO SALTADO.

\$8.000

SWEET MISTURA:

MAKI DE CHOCOLATE RELLENO CON FRUTILLAS Y QUESO CREMA. BAÑADO EN NUTELLA.

\$7.500