



carta desarrollada por
Lumberto Sato

C E B I C H E S y T I R A D I T O S

CLASICO

Fresco y sencillo como siempre - Lenguado (170 gr.)..... s/.65

AMARILLO

Con salsa de ají amarillo - Lenguado y pulpo (170 gr.)..... s/.65

COSTANERA

Con "SHOYU" y aceite de oliva - Corvina (170 gr.) s/.55

I K E Z U K U R I T I R A D I T O - V I V O S

CONCHAS DE ABANICO (10 unid.)

Bañadas con una salsa de SHOYU-LIMON-OLIVA-LIMO..... s/.60

LENGUADO

Sashimi – Tiradito – Cebiche - Tartar (200 kg.)..... s/200kg

CONCHAS NEGRAS (10 unid.)

Bañadas en leche de tigre clásica s/.49

OSTRAS (6 unid.)

Con rodajas de limón..... s/.60

S A S H I M I N I G U I R I S

SASHIMI MIXTO (16 cortes)

Con los pescados del día s/.59

½ porción

s/.39

NIGUIRIS

Salmon-atún-lenguado-pulpo (2 unid.) s/.22

M A K I S (10 Cortes / 5 Cortes)

MIAMI

Salmon, queso philadelphia y palta s/.35

½ porción

s/.20

TEMPURA

Langostinos, palta, pepino y salsa de "ANAGO" s/.35

s/.20

CALIFORNIA

Pulpa de cangrejo, pepino y mayonesa s/.35

s/.20

ACEBICHADO

Langostino crocante, atún, palta y salsa acebichada s/.35

s/.20

DINAMITA

Langostino crocante, queso crema y palta.

Cubierto de una cremosa tortilla de salmón s/.35

s/.20



E N T R A D A S

F R I A S

TARTAR DE ATUN (110 gr.) Sobre dados de palta y salsa cítrica de tomate	s/.35
TARTAR DE LENGUADO (110 gr.) Sobre dados de palta. Salsa de SHOYU-UMEBOSHI-OLIVA	s/.45
ENSALADA DE PULPO (100 gr.) Sin piel y con tocino ahumado.....	s/.38
PULPO AL OLIVO (100 gr.) Con pulpo sin piel, cebollas en pluma, jugo de limón Bañado en salsa al olivo	s/.38
CARPACCIO DE ATUN (100 gr.) Con alcaparras, romero, perejil, oliva y mostaza	s/.35

C A U S A S

PULPO AL OLIVO (50 gr.) Pulpo sin piel, crema ligera de aceitunas y más	s/.45
LANGOSTINOS (100 gr.) En salsa golf, acompañado de huevo duro y palta.....	s/.45
CANGREJO (70 gr.) Con pulpa de uña de cangrejo "POPEYE"	s/ 45
MERO "MURIQUE" (120 gr.) Bañado en una tibia salsa escabechada	s/.55



CALIENTES

½ porción

HAKAO (6unid.) Empanadas cubiertas por una delgada capa a base de arroz. Rellenas de langostino y lechón. Acompañado con ensalada de col. Vienen doradas	s/.30	
CONCHAS A LA PARMESANA (12 unid. / 6 unid.) Gratinadas con parmesano, mantequilla y pisco.....	s/.59	s/.39
CARACOLES A LA PIEDRA (8 unid. / 4 unid.) Guisados lentamente en "SHOYU-MIRIN"	s/.35	s/.22
ALBONDIGAS DE LANGOSTINOS (1 unid.) Bañada en salsa "TOKIO". Acompañado de crujiente de zanahorias y ajonjolí tostado	s/.18	
UÑA DE CANGREJO (1 unid.) Forradas completamente de langostinos y bañadas en salsa Aterciopelada de ajos crocantes	s/.18	
CONCHAS AHUMADAS (4 unid.) Envueltas en tocino ahumado Acompañado con salsa "MISO-PANKA"	s/.28	

AGUEMONO o CHICHARRONES

½ porción

EBY FURAY (12 unid. / 6 unid.) Colas de langostinos en gabardina de panko acompañadas de ensalada de col y jugo de limón	S/.55	s/.35
CHICHARRON DE CALAMAR (300 gr.) Acompañado de salsa criolla y tártara	s/.38	
HUEVERA (300 gr.) Doradas y acompañadas de salsa criolla y tártara	s/.28	
TAKO ANKAKE (200 gr.) Dados de chicharrón de pulpo, bañados en salsa agrdulce de ciruelas	s/.59	
CHICHARRON DE PESCADO Acompañado con salsa tártara y criolla		
Lenguado (170 gr.)	s/.65	
Corvina(170 gr.)	s/.55	



T E M P U R A

Arrebozado al estilo japonés, acompañados de salsa "TEMSUYO"

½ porción

LANGOSTINOS	Colas (240 gr. / 12 unid.).....	s/.59	s/.39
PESCADO	En gajos (170 gr / 10 unid.).....	s/.59	s/.39
MIXTO	Langostino con pescado (12 unid.).....	s/.55	s/.35
	verdura con langostino (12 unid.).....	s/.55	s/.35

F O N D A S Y P A S T A S

Preparados al "WOK" capturando el aroma ahumado del salteado

SALTADO

A la criolla con cebollas, tomates y papas fritas

Lomo fino (220 gr.)	s/.58
Pescado (170 gr.).....	s/.55
Marino (calamar, langostinos, pulpo, conchas).....	s/.55

TALLARIN SALTADO

A la criolla con tomates, cebollas, spaghetti al dente

Lomo fino (220 gr.)	s/.58
Pescado (170 gr.).....	s/.55
Marino (calamar, langostinos, pulpo, conchas).....	s/.55

VIETNAM (150 gr.)

"SAHOFAN": fideos de arroz salteados con pescado, holantao, frejolito chino y champiñones

s/.55

RAVIOLES (8 unid.)

Rellenos de langostinos y forrados en lámina de "SIU KAU" y salteados a la mantequilla negra y alcaparras

s/.40

G O H A N o A R R O C E S

ARROZ CON MARISCOS (130 gr. mariscos / 350 gr. arroz)

Con anillos de calamar, colas de langostino, pulpo y conchas

s/.55

ARROZ EN TINTA DE CALAMAR (200 gr. calamar /350 gr. arroz)

Con tinta de calamar y calamares salteados

s/.55

CHAUFAS

Arroz chino refrito al "WOK" de:

Verdura.....	s/.25
Marisco o pescado (130 gr.)	s/.28
Langostino (100 gr.)	s/.28



T E P P A N o P L A N C H A S

½ porción

TATAKI DE ATUN (200 gr.)

Espárragos, champiñones. Cubierto en salsa de pimienta negra s/.55

ANTICUCHO

Dorado a la plancha. Acompañado de papa y choclo

Corvina (150gr) s/.55

Lenguado (170 gr)..... s/.65

PULPO GRILL

Acompañado de yucas, brócoli y chimichurri de aji amarillo s/.69 s/.39

CACHETE DE MERO (400 gr.)

Macerado en orégano, ají panka y vinagre.

Acompañado de camotes glaseados s/.55 s/.35

BATAYAKI

Cocidos con mantequilla, ajos y "SHICHIMI TOGARASHI"

Servidos en su misma plancha

Pulpo (200 gr.) s/.59 s/.39

Colas de langostinos (300 gr.)..... s/.59 s/. 39

MACHU PICCHU (300 gr.)

Salmón, langostinos, pulpo, conchas de abanico, calamar,
cha siuy lomo fino salteados en suave salsa de pimiento piquillo.

Acompañado de puré de yucas..... s/.55

LOMO GEN GIS KAN (220 gr.)

Lomo fino, espárragos y cebollas salteados en salsa

de pimienta. Acompañado de puré de yucas..... s/.56



S U D A D O S Y S O P A S

CRIOLLO

Ají panka, chicha de jora, cebollas y tomates

Corvina (150 gr.) s/.55

Mero (150 gr.) s/.65

PARIHUELA 700 (150 gr.)

Con conchas, gajos de pulpo, anillos de calamar, corvina langostinos, cangrejos, choros, "WAKAME", chicha de jora y aderezo criollo.....

s/.59

CANGREJO REVENTADO (3 uñas de cangrejo)

Con toques de curry "INDIO" servido con uñas de cangrejo envueltas en langostino

s/.59

CHUPE (150 gr.)

Aterciopelado y acompañado de un filete de corvina

s/.55

N I K U o C A R N E S

LECHONCITO (700 gr.)

"LECHAL" de tres semana horneado lentamente al estilo "CANDIDO"

Acompañado de puré de yucas y ensalada de la casa

s/.75

CABRITO (500 gr.)

De "LECHE" cocido lentamente al horno. Acompañado de un arroz

meloso a base de su misma reducción y cebollitas glaseadas

s/.65

PATO SILVESTRE (340 gr.)

Arroz con pato al estilo "FUKUSHIMA" elaborado al momento

con arroz "FLOR" y aderezo norteño

s/.75

ASADO DE TIRA (450gr)

"ANGUS" suave y generoso estofado a la limeña al estilo "OBACHAN"

Acompañado de arroz o fideos cabello de ángel

s/.69

ENTRAÑAS (300 gr.)

"ANGUS" al grill bañados es salsa "DENGAKU" o "A LA PIMIENTA"

y servicio sobre espárragos y champiñones salteados

s/.72



C H I T A

A LA SAL

Cocida al horno dentro de una gruesa capa de sal
Acompañada de salsa de mantequilla y chimichurris de ajos y jengibre s/.130 kg.

COSTANERA

Guisado con "SHOYU", jengibre, azúcar y especias.
Laqueado con aceite de ajonjolí s/.130 kg.

AL AJO

Crocante por fuera y suave y jugoso por dentro.
Acompañado de ensalada de la casa s/.130 kg.

P E J E S A P O

AL SILLAU

Guisado con "SHOYU", jengibre y especias. Laqueado con aceite de ajonjolí s/.47

CROCANTE

Bañado en salsa crujiente de ajos y acompañado de arroz con choclo s/.47

C A M A R O N E S

CAMARONES COSTANERA

Crocantes y bañados en una salsa de coral y ostiones (1 kg.)..... s/.180

BATAYAKI DE CAMARONES

Cocidos con mantequilla, ajos y "SHICHIMI TOGARASHI".
Servidos en su misma plancha (1 kg.)..... s/.180

CEBICHE CALIENTE DE CAMARONES

Salteados al wok con limón, cebollas, ají amarillo y especias(1/2 kg.) s/.135

CHUPE DE CAMARONES

Aterciopelado y acompañado de camarones s/.70

CHAUFA DE CAMARONES

Arroz chino refrito al wok con colas de camarones s/.65



FILETES

A la milanesa, plancha, meniere, costanera, ajo y pimienta, en salsa de ajos

Lenguado (170 gr.)	s/.65
Corvina (170 gr.)	s/.55
Mero (170 gr.)	s/.65
Salmón (170 gr.)	s/.65

ADICIONALES

Arroz blanco (220 gr.)	s/.10
Puré de yucas (230 gr.).....	s/.10
Ensalada	s/.10
Papas fritas	s/.10
Polenta con trufa	s/.30
Verduras salteadas	s/.25
Verdura saltada con corvina (150 gr)	s/.59



B A C A L A O - B L A C K C O D

CAUSA

Crocante y bañada en salsa escabechada s/.54

PARIHUELA

Acompañado con conchas de abanico, calamar,
langostinos, cangrejos, choros, wakame s/.62

TRUFADO

Acompañado de polenta con trufas y
aceite de wakame s/.59

M A R I S C O S

TAGLIOLINIS DE MARISCOS

Calamar, langostinos , pulpo y conchas.
Salsa de OLIO – ALCAPARRAS – TOMATE s/.58



POSTRES

FRESA MOYA

Milhojas de chirimoya, sorbete de chirimoya y fresas flameadas

SOUFLE CALIENTE DE CHOCOLATE

Con helado de nocciola y fudge tibio de chocolate

TARLETA DE MANZANA

Manzanas salteadas, acompañado de helado de canela

TAETALETA DE CHOCOLATE

Con helado de chocolate bitter y bañado con fudge

TOCINILLO DEL CIELO

Con helado de coco y salsa de caramelo

CREPE SUCHARD

Crepes rellenos de helado de vainilla, bañados con fudge tibio de chocolate y crema chantilly

CREPE SUZUTTE

Crepes flambeado al cointreau con jugo de naranja

CHESSE CAKE DE SAUCO

Con jalea de sauco y sorbete de fresa

CHIRIMOYA ALEGRE

Lamina de chirimoya, con jugo de naranja y cointreau

TRIO DE HELADOS

Helados artesanales sobre una tartaleta todo cubierto de chocolate blanco

CREME BRULEE DE HIERBALUISA

SORBETE DE FRESA

SORBETE DE CHIRIMOYA

Cualquier postre de nuestra carta cuesta

s/.21

El precio incluye impuestos.



los precios incluyen igv