

**ache**  
SUSHI WOK NIKKEI

## - PIQUEOS -

**GYOZAS** *S/. 26 / 29*  
Fritas o al vapor de cerdo o langostinos.

**TEMPURA** *S/. 37 / 38 / 39*  
Vegetales, Mixta o Langostinos.

**TATAKAMI** *S/. 32*  
Fina lámina de papel de arroz, que envuelve un tataki de atún, con salmón, palta, cebolla china, nori, espárragos e hilos de nabo, acompañados por una salsa nikkei.

**SAMURAI ROLL** *S/. 35*  
Enrollado de lámina de papel de arroz con salmón, tartar de atún, palta, queso crema, langostinos empanizados con salsa nikkei.

**TOGARASHI WINGS** *S/. 32*  
Doradas al horno a baja temperatura durante varias horas con una salsa ligeramente picante.

**PANCETA CROCANTE** *S/. 38*  
Tierna panceta de cerdo, muy suave por dentro y muy crocante por fuera, macerada en una salsa agridulce de shoyu y togarashi y una chalaquita de kyuri, tomate y limón.

**BARBIKIÓN RIBS** *S/. 39*  
Costillas Baby Back de cerdo a la BBQ de kió, acompañadas con takuan y arroz.

**MARISCOS AL FUEGO** *S/. 38*  
Mariscos al wok, bañados con una salsa ligeramente picante, servidos al fuego.

**WANTAN JAPONÉS** *S/. 29*  
Nuestra propuesta de wantanes crocantes rellenos de cangrejo con tobayan, acompañados por una salsa de tamarindo.

## - ENSALADAS -

**ROCK SALAD** *S/. 29*  
Tempura de langostinos, sobre cama de hojas de estación, aliñados con una mayonesa cítrica dulce, acompañados de crocante de papas nativas.

**MAGURO'S WRAP** *S/. 24*  
6 cortes de atún sellado a la pimienta y bañados con una salsa de cítricos y soya, servido sobre wrap de lechuga, acompañado con salsa ponzu.

**ACHE SALAD** *S/. 22*  
Pepino, alcachofas y espárragos marinados en aliño de limón, jengibre y togarashi.

**SALMON SALAD** *S/. 35*  
Salmón sellado, mix de lechugas y brotes, con un aliño oriental.

## - CEBICHES -

**ORIENTAL** *S/. 39*  
Dados de atún, acompañados de mariscos y puntas de espárragos, bañados con nuestra original leche de tigre oriental con toques de salsa de ostión y kió.

**CHARAPA** *S/. 39*  
Tradicional cebiche de pescado del día y ají charapita, con un leve punto de picante.

**CEBICHINO** *S/. 39*  
De pescado blanco y langostinos, con un toque de canela china, acompañado con choclo bebe a la parrilla y adornado con camote crocante.

## - TIRADITOS -

**NEW NIKKEI** *S/. 29 / 39*  
Cortes finos de atún en salsa a base de shoyu con toques cítricos y picantes.

**FUSIÓN** *S/. 29 / 39*  
Finas láminas de salmón en salsa de reducción de maracuyá y un ligero toque de mayonesa casera.

## - SOPAS -

**SAKANA ON THE ROCKS** *S/. 39*  
Pescado blanco acompañado de mariscos, sudado en un caldo de cítricos y servido en una olla de piedra donde culmina su cocción.

**MISOSHIRU** *S/. 19*  
La de toda la vida. Con tofu, algas y cebollita china.

**RAMEN ACHE** *S/. 36*  
La tradicional sopa ramen preparada a nuestro estilo. Pídela en la versión Tonkotsu o Miso.

## - NIGIRI Y SUSHI -

MONTADITOS SOBRE ARROZ 4 UNIDADES

<b>CLÁSICO</b> Pescado blanco, langostino, conchas, salmón, atún, pulpo, calamar, almejas, pejerrey.	<b>S/. 26</b>
<b>TERIYAKI MINT</b> Salmón teriyaki al limón y menta.	<b>S/. 30</b>
<b>BATANIGIRI</b> Salmón en salsa de mantequilla al ajo y harusame.	<b>S/. 30</b>
<b>TUNA SUSHI</b> Atún sellado a la pimienta y especias orientales.	<b>S/. 30</b>
<b>INKA NIGIRI</b> Atún con quinua crocante y salsa de ostión.	<b>S/. 30</b>
<b>CEBISUSHI</b> Pescado blanco, bañado en jugo de tiradito, salsa de ajos, cebolla china y kiñón rallado.	<b>S/. 30</b>

## - SASHIMI -

<b>PESCADO</b> 4 cortes de pescado blanco, salmón, atún o pejerrey.	<b>S/. 26</b>
<b>MARISCOS</b> Conchas de abanico, pulpo, calamar, langostino o almejas.	<b>S/. 22</b>
<b>MORIAWASE SASHIMI (*solo salmón)</b> 12 piezas de pescado y 8 piezas de mariscos a elección.	<b>S/. 95 / *105</b>

## - GUNKAN - 4 UNIDADES

<b>CLÁSICO</b> Pescado blanco, langostino, conchas, cangrejo, salmón, atún o pulpo.	<b>S/. 26</b>
<b>ESPECIALES</b> Ikura y tobiko con huevo de codorniz.	<b>S/. 30</b>

## - TABLAS -

<b>OPCIÓN 1</b> 40 piezas de maki.	<b>S/. 98</b>
<b>OPCIÓN 2</b> 30 piezas de maki y 10 de nigiri o sashimi.	<b>S/. 138</b>
<b>OPCIÓN 3</b> 04 medios makis, 04 nigiris, 04 gunkan, 16 piezas de sashimis (08 pescados y 08 mariscos - elección de itamae).	<b>S/. 198</b>

LAS TABLAS NO APLICAN A NINGUNA PROMOCIÓN

## - MAKIS -

S/. 23 (6 PIEZAS) / S/. 30 (10 PIEZAS)

<b>BETIMAKI</b> Langostino furai y palta, cubierto de pescado blanco y perfumado con una salsa de ají amarillo.
<b>KANPA</b> Cangrejo y palta, por fuera salmón sellado con salsa de ostión al ajo.
<b>PHILADELPHIA</b> Salmón, palta, queso crema y por fuera ajonjolí.
<b>KIKUYA</b> Salmón sellado, palta y cebolla china. Por fuera quinua crocante y salsa de maracuyá.
<b>EBI ROLL</b> Langostino furai y palta, coronado de batayaki de langostinos y fideo de arroz frito.
<b>FRAIROLL</b> Trucha ahumada, palta y queso crema, empanizado con salsa taré.
<b>PARRILLERO</b> Lámina de lomo bañada en salsa parrillera con chimichurri que cubre un maki de espárrago, cebolla china y kyuri.
<b>CHARROLL</b> Langostino crocante y palta, coronado con tartar de salmón y un toque de tabasco, salsa guacamole e hilos de wantán crocante.
<b>KANIKANI</b> Langostino crocante y palta. Por fuera, cangrejo sopleteado con queso picante y salsa taré.
<b>TAKO YUKI</b> Relleno de tartar de pulpo con toque de acebichado y palta, cubierto de atún y flambeado en salsa de ostión.
<b>MISS OLIVIA</b> Langostino crocante con palta. Coronado con tartar de pulpo con salsa de aceituna y lechuga romana con un toque de ají limo. Cubierto con hilos de papa nativa.
<b>SUMMER MAKI</b> Langostino crocante, queso crema, cebolla china, cubierto con palta y bañado en salsa dulce de anguila y coronado con harusame.
<b>TUN TUN</b> Tartar de atún, palta y cebollita china. Salsa acebichada picante y tempura crocante.
<b>ACHEBICHADO</b> Langostino crocante y palta, por fuera atún, coronado con tempura de cebolla y nuestra salsa acebichada.
<b>TERIMAKI</b> Langostino crocante y palta, coronado con salmón sellado al teriyaki y limón.
<b>ATUGUSTO</b> S/. 26 (6 piezas) / S/. 35 (10 piezas) Máximo 5 ingredientes.

## - AL WOK -

TODOS A S/. 39

**SALTADOS**  
CARNES, VERDURAS Y PASTAS SALTEADAS AL WOK.

**POYOROKI**  
Pasta ramen salteada con pollo, langostinos, vegetales en salsa de ostión y shoyu.

**SALTADO ACHE**  
Jugosos dados de Lomo, mixtura de hongos, vegetales, cubos de arroz crocante en salsa de la casa.

**YAKI LOMO UDÓN**  
Fideo udón, salteado con lomo y vegetales en salsa pankamiso.

**KAI KAI**  
Fideo udón salteados con mariscos en una salsa de mantequilla al ajo, ligeramente condimentado con togarashi.

**IKKO**  
Karaage de calamar salteado con verduras en salsa de ostión y miel al limón, acompañado de arroz blanco.

**MIX RICE**  
Original arroz salteado con mariscos, vegetales y hongo wenyi en salsa de shoyu, ostión y toque de kiñón.

**ARROZ THAI**  
Arroz salteado al estilo thai con langostinos, piña, curry, verduras y tocino.

**JALEA AL WOK**  
Salteado de jalea de pescado y vegetales bañados en salsa de tiradito al ají amarillo, coronado con pepino japonés.

**YAKI SAKANA UDÓN**  
Salteado de fideo udón, karaage de pescado, vegetales en salsa de cuatro hongos.

**DOMBURIS**  
CARNES, VERDURAS, MARISCOS MONTADOS SOBRE ARROZ.

**OYAKODON**  
Jugosa tortilla de pollo en salsa de shoyu dulce sobre arroz, vegetales y hongo shitake.

**HATORI**  
Pollo marinado con shoyu y ajo, salteado con vegetales sobre arroz blanco y crocante de papas nativas de temporada.

**NIKUWOKI**  
Lomo en salsa de shoyu y balsámico sobre arroz con vegetales y frejolito chino.

**SHANSHIKU**  
Bondiola de cerdo macerada en salsa shogayaki con un ligero toque de umeboshi (ciruela japonesa) sobre una cama de arroz con vegetales.

**KAWAN**  
Mariscos salteados en crema de ají amarillo sobre arroz con vegetales.

## - POSTRES -

**CREME BRULEÉ** S/. 16  
Suave crema a base de hierbaluisa con una ligera capa de caramelo.

**MONTE FUJI** S/. 18  
Ligera masa de chocolate al kiñón rellena de cremoso chocolate piurano fundido y acompañado de un helado de lychee con salsa de frutos rojos.

**SPRING ROLL DE MANZANA** S/. 18  
Compota de manzana envuelta en masa filo, acompañada de una jalea de naranjita china.

**COFFEE TEMP** S/. 22  
Tempura de cheesecake de café con chispas de chocomaní, sobre una base ligera de crema pastelera de anís estrella. Acompañado de frutas de estación y sorbet de fresa.

**CHEESECAKE DE LYCHEE** S/. 16  
Base de galleta de vainilla y almendras, queso crema de lychee y salsa de granadilla servido con picadillo de frutas.

**COPA DE HELADO ARTESANAL** S/. 16  
Lychee, Vainilla, Chocolate.

**SORBETS** S/. 12  
De frutas de estación.

## - BAJATIVOS -

PISCO CUATRO GALLOS, MOSTO VERDE Italia, Acholado, Torontel, Moscatel.	S/. 22
PISCO CHOLO MATÍAS, ALBILLA	S/. 22
PISCO PORTÓN, MOSTO VERDE TORONTEL	S/. 22
PISCO FERREYROS, ACHOLADO	S/. 22
ANÍS DEL MONO	S/. 20
COINTREAU	S/. 22
BAILEYS	S/. 22
FRANGÉLICO	S/. 22
LICOR DE MENTA	S/. 22
SAMBUCA MOLINARI	S/. 22
JEREZ TÍO PEPE	S/. 24
DRAMBUIE	S/. 26
COGNAC HENNESSY	S/. 50

## - BEBIDAS -

ICE TEA Mezcla de fruta selecta con té verde: Limoncamu, Aguaymenta, Maraculuisa, Granaranja.	S/. 12
JUGOS Maracuyá, Fresa, Piña, Naranja.	S/. 12
GASEOSAS	S/. 8
AGUA SAN MATEO CON GAS / SIN GAS	S/. 6
SAN PELLEGRINO	S/. 10
ACQUA PANNA	S/. 10
INFUSIÓN NIKKEI Tetera con lychee, manzanilla y hierbaluisa.	S/. 15
TÉ VERDE	S/. 5 / 15
INFUSIONES Anís, Manzanilla, Hierbaluisa	S/. 4 / 13
CAFÉ AMERICANO	S/. 8
CAFÉ ESPRESSO / RISTRETO / CORTADO	S/. 9
CAFÉ CAPUCCINO	S/. 10

## - LICORES -

SAKE ACHE	S/. 22
SAKE OSEKI	S/. 19
SAKE OSEKI DRY	S/. 22
BAILEYS	S/. 22
TANQUERAY	S/. 22
ABSOLUT	S/. 22
GREY GOOSE	S/. 30
ZACAPA 23 AÑOS	S/. 40
ZACAPA XO	S/. 50
BULL DOG	S/. 35
OLD PARR	S/. 25
JACK DANIELS	S/. 25
CHIVAS REGAL	S/. 26
JW RED LABEL	S/. 20
JW BLACK LABEL	S/. 25

## - CERVEZAS -

CRISTAL	S/. 12
PILSEN	S/. 12
CUSQUEÑA Dorada, Red Lager, Trigo, Malta.	S/. 12
MILLER	S/. 15
PERONI	S/. 18
SAPPORO	S/. 18
KIRIN	S/. 18
ABRAXAS	S/. 40

## - COCTELES -

SOURS Clásico / Jengibre / Hierbaluisa / Maracuyá / Camu Camu / Lychee / Aguaymanto.	S/. 23
CHILCANOS NEW STYLE Clásico / Hierbaluisa / Gari / A la Hierba.	S/. 24
CLÁSICOS Mojito / Margarita / Daiquiris / Piña Colada.	S/. 23
ACHE COOLER Pisco, Campari, maracuyá, lemon sour, fresa.	S/. 26
KIWI ROCK Vodka, licor Hpnotic, kiwi, limón y ginger ale.	S/. 24
ORO LÍQUIDO Pisco, licor de naranja, jugo de maracuyá y champagne.	S/. 26
KYURI COCKTAIL Pisco, gin Bombay y bastones de pepino japonés.	S/. 24
DON SAKE Vodka, sake, láminas de kiwi y zumo de limón.	S/. 24
SAKE AL ORENGI Pisco, gin bombay, naranjita china, jugo de naranja y limón.	S/. 24
SAMURAI Pisco, sake, holantao, kiwi, ginger ale y limón.	S/. 24

## - VINOS -

<b>ESPUMANTES</b>	
CHANDON EXTRA BRUT 187	S/. 35
CHANDON EXTRA BRUT 750	S/. 120
<b>VINOS BLANCOS</b>	
KAIKEN TERROIR SERIES TORRONTÉS	S/. 100
TERRAZAS ALTOS DEL PLATA CHARDONNAY	S/. 110
MONTES CLASSIC SERIES CHARDONNAY	S/. 95
COUSIÑO MACUL SAUVIGNON GRIS	S/. 110
MONTES CLASSIC SERIES SAUV. BLANC	S/. 95
MONTES SELECCIÓN LIMITADA SAUV. BLANC	S/. 110
PROTOS VERDEJO	S/. 100
MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO-VIURA	S/. 95
LAGRIMAS DE MARÍA, VERDEJO	S/. 95
BOJ 570 ALVARIÑO	S/. 110
UBER 590 ALVARIÑO	S/. 120
VIVANCO TEMPRANILLO BLANCO	S/. 110
<b>VINOS ROSÉ</b>	
MONTES CHERUB ROSÉ SYRAH	S/. 130
<b>VINOS TINTOS</b>	
KAIKEN RESERVA MALBEC	S/. 90
TERRAZAS ALTOS DEL PLATA MALBEC	S/. 110
MONTES SELECCIÓN LIMITADA PINOT NOIR	S/. 110
MONTES TWINS MALBEC CABERNET	S/. 110
MONTES SELECCIÓN LIMITADA CABER. CARM.	S/. 110
MONTES ALPHA CABERNET SAUVIGNON	S/. 170
MARQUÉS DE RISCAL RES. TEMPRANILLO	S/. 190
<b>POR COPA</b>	
KAIKEN RESERVA MALBEC	S/. 23
MONTES CLASSIC SERIES SAUV. BLANC	S/. 23
MONTES CLASSIC SERIES CHARDONNAY	S/. 23