

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 agrídulce 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

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

- SASHIMI -

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

- GUNKAN - 4 UNIDADES

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

- TABLAS -

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

LAS TABLAS NO APLICAN A NINGUNA PROMOCIÓN

- MAKIS -

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

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

| | |
|--|---------|
| ESPUMANTES | |
| CHANDON EXTRA BRUT 187 | S/. 35 |
| CHANDON EXTRA BRUT 750 | S/. 120 |
| VINOS BLANCOS | |
| 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 |
| VINOS ROSÉ | |
| MONTES CHERUB ROSÉ SYRAH | S/. 130 |
| VINOS TINTOS | |
| 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 |
| POR COPA | |
| KAIKEN RESERVA MALBEC | S/. 23 |
| MONTES CLASSIC SERIES SAUV. BLANC | S/. 23 |
| MONTES CLASSIC SERIES CHARDONNAY | S/. 23 |