



HOSSO

Sushi & Cebiches Bar

TRADUCTOR JAPONÉS

Ebi Furai

Gari

Sakana Furai

Maki

Kiuri

Nori

Kani

Togarashi

Harusame

Tenkatsu

Wasabi

Chicken Katsu

Shoyu

Spicy

Ocha

Langostino empanizado

Kión encurtido

Pescado Empanizado

Rollo

Pepino Japonés

Lámina de Alga Seca

Pulpa de cangrejo

Mix de especias picantes

Fideo de arroz

Masa de tempura frita

Mostaza Japonesa picante

Pollo empanizado

Salsa de Soya

Salsa picante

Té verde

CEBICHES TIRADITOS CAUSAS



HOSSO
Sushi & Cebiches Bar

CEBICHES

CEBICHE CLÁSICO DE PESCADO

De la pesca del día con su
limón y picante

S/. 32

CEBICHE MIXTO DE PESCADO, PULPO Y CALAMAR

De pescado blanco del día
con sus mariscos, bien al
limón y su picante más

S/. 35

**CEBICHE APALTADO
CEBICHE NIKKEI
CEBICHE CARRETILLERO
CEBICHE HOSSO**

CEBICHE APALTADO

De pescado blanco del
día, con palta y aceite de
oliva, en su punto...
¡RECOMENDADO!
S/. 35



A close-up photograph of a Nikkei Cebiche dish. The dish features chunks of white fish and octopus, topped with a dark, crispy sauce. It is garnished with sliced red chili peppers and fresh green herbs. In the foreground, there are large, pale green chunks of avocado. The background is softly blurred, showing more of the dish and some greenery.

CEBICHE NIKKEI

De pescado blanco y pulpo, salsa
nikkei y palta, a nuestro estilo
picante pero no tanto

S/. 35



CEBICHE CARRETILLERO

Cebiche clásico de pescado del
día con su chicharrón de
calamar, combinación perfecta
S/. 36

CEBICHE HOSSO

De atún o pescado del día en salsa
nikkei, kiuri y ají limo, acompañado de
tempura de langostinos

S/. 38





TATAKI TUNA

Atún sellado, salsa ponzu a
nuestro estilo con limo y
culantro, fideo de arroz crocante
y praline de cancha

S/. 34

TIRADITO NIKKEI

De pescado blanco,
salsa oriental, holantao
y pimientos en juliana
S/. 32





BATAYAKI CAUSA

Mariscos batayaki en causa
peruana, con palta y pulpa de
cangrejo
S/. 30

**CAUSA DE TARTAR
DE ATÚN Y PALTA**
S/. 22



**CAUSA DE PULPA
DE CANGREJO**
S/. 22

ENTRA DAS Y PIQUEOS



HOSSO
Sushi & Ceviche Bar

EBI FURAI

Langostinos empanizados al panko con salsa de maracuyá y tártara

S/. 28



A close-up photograph of a black rectangular plate filled with yakitori. Several wooden skewers are arranged diagonally across the plate, each holding several pieces of grilled chicken. The chicken is coated in a dark, glossy teriyaki sauce and sprinkled with white sesame seeds. In the upper left corner of the plate, there is a small portion of fresh salad consisting of green lettuce and shredded white and red vegetables. The background is a dark, textured surface. A red circular graphic is overlaid on the right side of the image, containing text.

YAKITORY

Trozos de pollo en
brochetas, marinado y
cocido a la parrilla y
bañado en salsa teriyaki
S/. 24

LOS PONJAS

GYOZA

Empanaditas rellenas de carne de
cerdo a la plancha

S/. 22

LOS NIKKEI

TROPICAL TEMPURA

Enrollado en alga nori de salmón, plátano, queso crema y
pulpa de cangrejo, frito en masa de tempura

S/. 28



MADURITOS A LO GEISHA

Plátanos maduros con tofu,
envuelto en queso andino
flameado con cecina y queso
parmesano, y su togarashi
más... ¡Buenazooo!

S/. 24

TUNA TARTAR

Tartar de atún rojo con palta y tostadas chips.

S/. 28



ANTICUCHITO NIKKEI

Langostinos al limón, pollito al curry y panza de salmón,
ensalada de kiuri con mango y cebolla blanca.

S/. 42



PIQUEO NIKKEI

Pulpito olivado anticuchero sobre causita, cebiche clásico de la pesca del día, cebiche nikkei a nuestro estilo y batayaki de langostinos sobre puré de camote al kion.

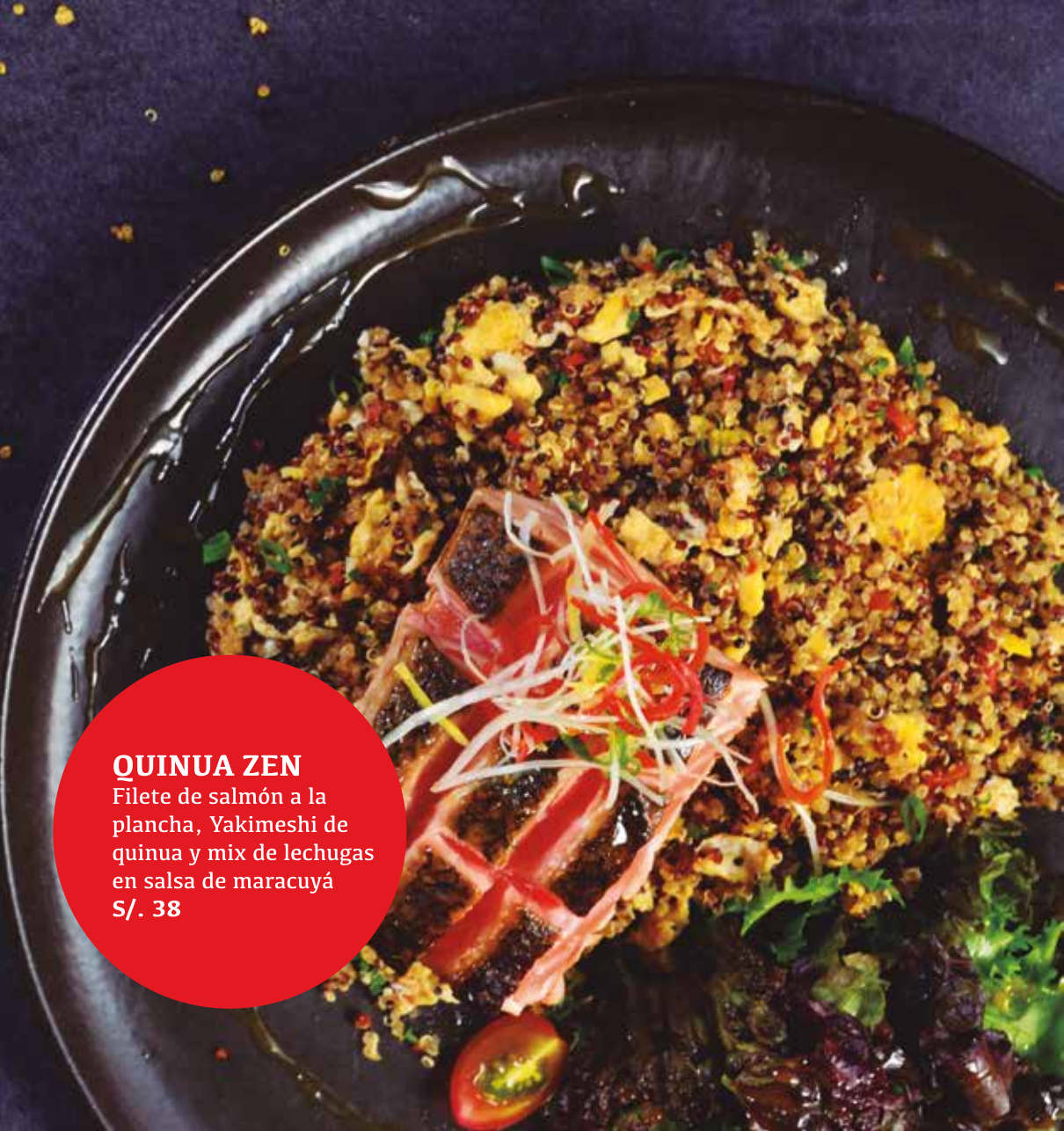
S/. 48



FUSION NIKKEI



HOSSO
Sushi & Ceviche Bar



QUINUA ZEN

Filete de salmón a la
plancha, Yakimeshi de
quinua y mix de lechugas
en salsa de maracuyá
S/. 38

JUJITSU

Lomo saltado oriental
con tropezones de pez
espada y tacu-tacu de
pallares
S/. 38

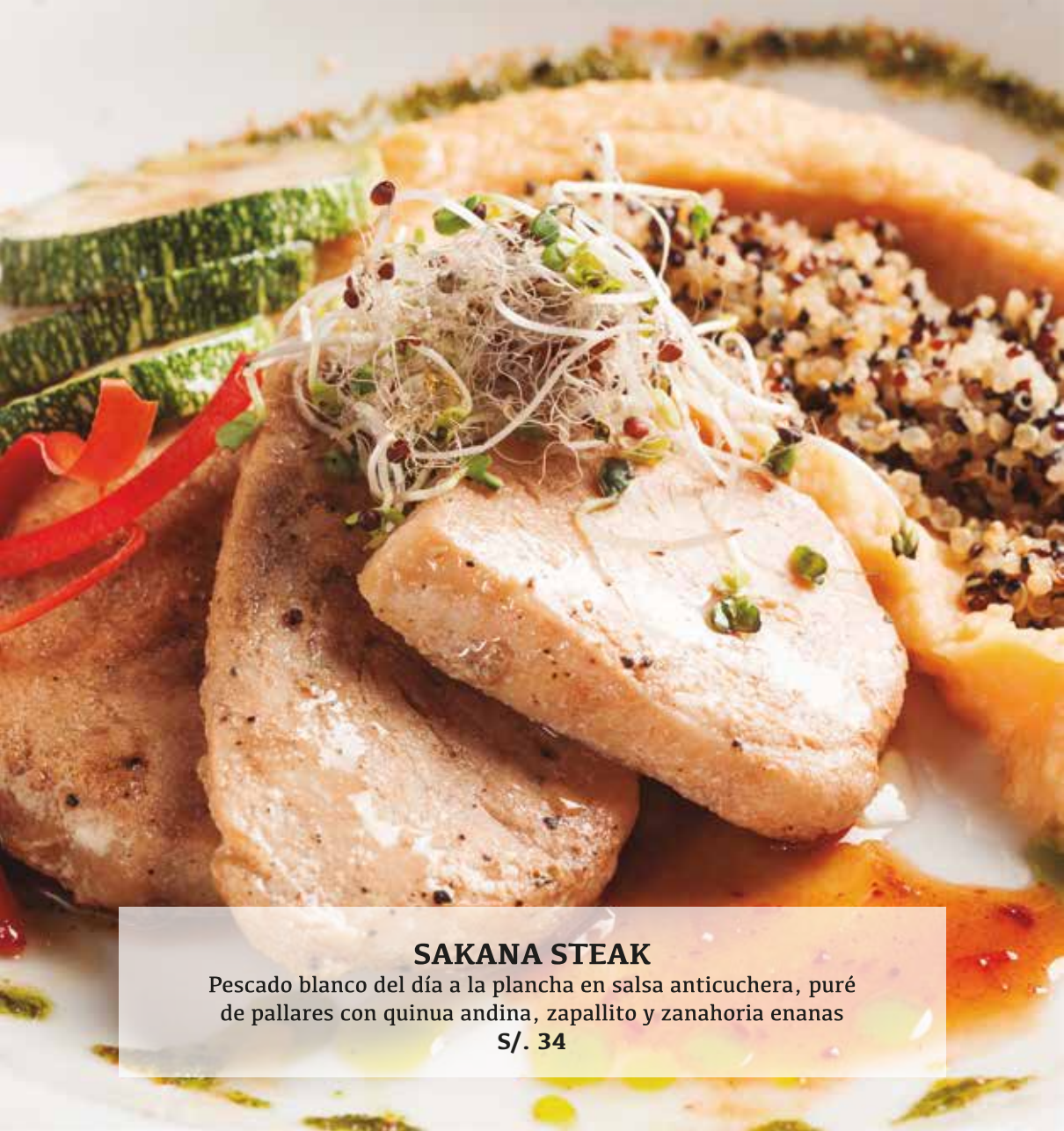


CHAUFA TAI

Langostinos al sake con mantequilla sobre chaufita con curry tai
y salsa de tamarindo con miso, vegetales con piña y culantro,
tiene su picante

S/. 34





SAKANA STEAK

Pescado blanco del día a la plancha en salsa anticuchera, puré de paltas con quinoa andina, zapallito y zanahoria enanas

S/. 34



SHIROMI WRAP

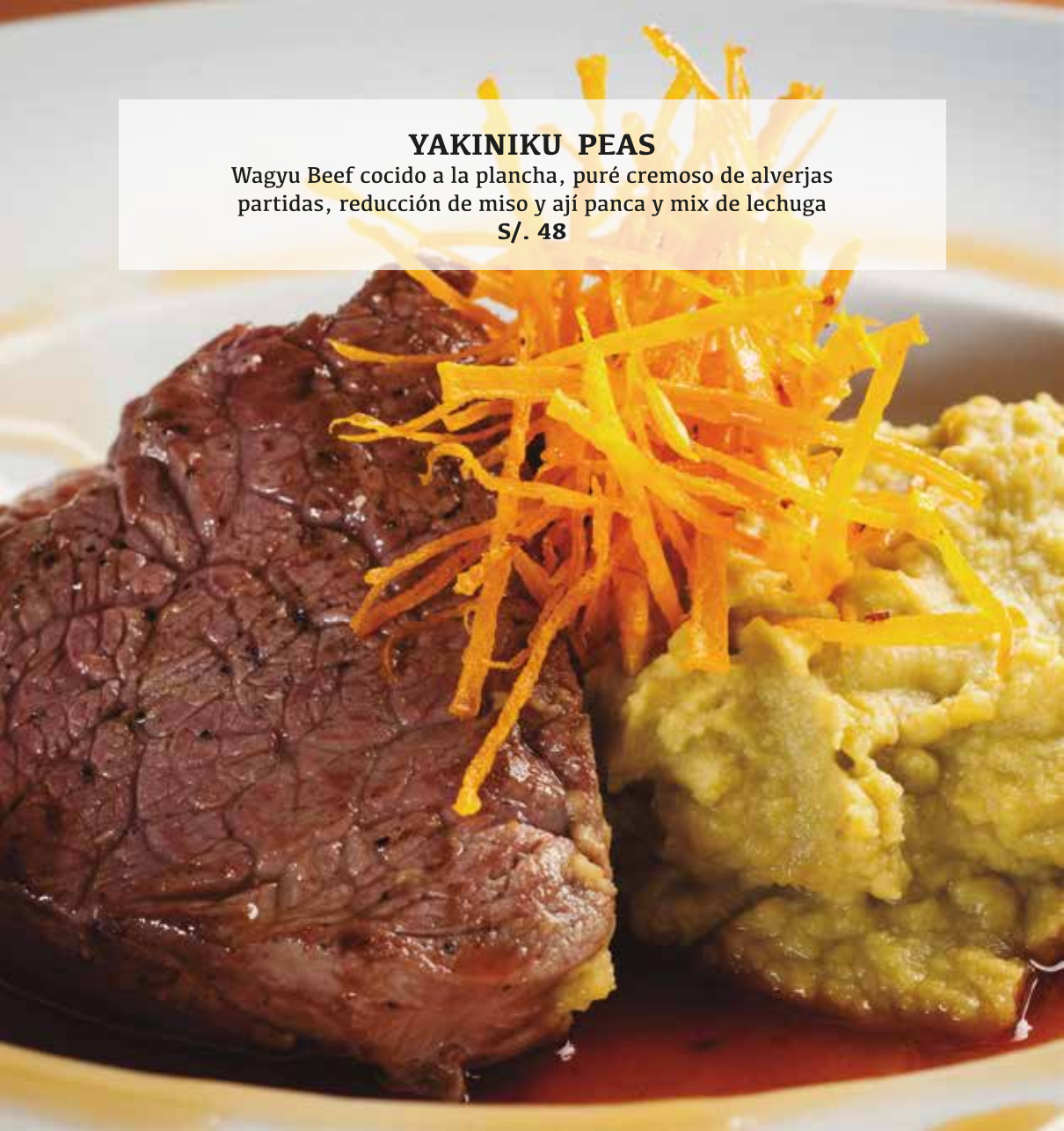
Paiche selvático envuelto en hoja de bijau al vapor en salsa de miso y sake, majao de papas andinas con patacones de plátano

S/. 36

YAKINIKU PEAS

Wagyu Beef cocido a la plancha, puré cremoso de alverjas
partidas, reducción de miso y ají panca y mix de lechuga

S/. 48



A top-down view of a dish served on a dark, textured plate. The dish consists of a large, rectangular piece of salmon with a golden-brown sear, resting on a bed of stir-fried vegetables. The vegetables include green snap peas, sliced zucchini, red bell peppers, and white onions. A garnish of thin, white, thread-like sprouts is piled on top of the salmon. The background is a dark, reddish-brown surface.

ZEN

Verduras salteadas al
estilo oriental
acompañado de filete de
salmón a la plancha
S/. 36

LOMITO SALTADO NIKKEI

Lomo saltado al estilo nikkei con papas fritas y arrocito blanco
S/. 35





AEROPONJA

Combinado de Yakisoba y Yakimeshi,
con su tortilla más... para quedarse
satisfecho

S/. 32

BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES



HOSSO
Sushi & Ceviches Bar

BEBIDAS DE LA CASA

SILVESTRE

Aguaymanto, maracuya, te negro, limon tahiti y jarabe de goma
S/. 12

HOSSO GREEN TEA

(té matcha con granadilla y naranja)
S/. 12

TÉ SUMITO

(té jazmín, maracuyá, naranja y kión)
S/. 10

ICE TEA DELIMA Y MANZANILLA

(Lime Juice, manzanilla, jarabe de
goma y Gajos de lima)
S/. 10

ICE TEA NARANJA Y GRANADILLA

(Naranja, hierba buena, jarabe de goma,
té rojo y granadilla)
S/. 10

AGUAS Y GASEOSAS

AGUA C/S GAS
S/. 3.50

GASEOSAS
S/. 5



ANSIOLÍTICO

Piña golden, azahar, limon tahiti
y sirope de limón

S/. 10

JUGOS

VASO
S/. 7

JARRA
S/. 18

Limonada, naranjada,
maracuyá

VASO
S/. 9

JARRA
S/. 24

Fresa, granadilla, piña,
limonada lychee

FROZEN

VASO
S/. 10

JARRA
S/. 26

CALIENTES

OCHA Y TÉ JAZMIN

TAZA
S/. 5

TETERA
S/. 12

CERVEZAS IMPORTADAS Y NACIONALES



HOSSO
Sushi & Bebidas Bar

INTERNACIONALES



Cerveza mexicana reconocida mundialmente como un ícono de relax y refrescancia. Presentada en su exclusiva botella transparente siempre coronada con una rodaja de limón.
S/. 13



Sofisticada lager de origen europeo con más de 600 años de tradición cervecera. Caracterizada por un sutil amargor. Perfectamente servida en su exclusivo cáliz de cristal.
S/. 13



Auténtica lager americana. Elaborada con los más finos ingredientes y un exclusivo proceso de maduración con madera, generando un sabor balanceado, muy refrescante y con rápido final.
S/. 10



Cerveza de origen alemán con un intenso color dorado, particular sabor a cebada y delicado amargor. Ahora elaborada en Perú, ideal para disfrutar con los cinco sentidos.
S/. 10

CERVEZAS JAPONESAS



cerveza Premium
(355 ml)
S/. 20



BOTELLA
(355 ml)
S/. 16

NACIONALES

**CUSQUEÑA
DORADA**
S/. 10

**CUSQUEÑA
RED LAGER**
S/. 10

**PILSEN
CALLAO**
S/. 10

ARTESANALES



REBEL INDIAN, IPA,

Variedad de cerveza inglesa, de color dorado con tonalidades rojizas, altamente lupulada

S/. 14

GOLDEN SPIRIT, Blonde Ale,

Cerveza clásica alemana de alta fermentación, con notas frutadas y aroma intenso a lúpulo.

S/. 14



AMAZ AMBER ALE,

Ligeramente dulce y maltosa.
Con color Ambar cobrizo

S/. 14

PREMIUM BELGIAN TRIPLE,

Receta tradicional estilo belga. Aromas a frutos blancos y final un poco dulce

S/. 15

P O S
TRES



HOSSO
Sushi & Ceviches Bar

TEMPURA DE HELADO

Bola de helado cubierto en crujiente masa de tempura
acompañada de frutos de la estación y fudge de chocolate
S/. 16

TRES LECHE CON HELADO DE TE VERDE Y SHOT DE FRESAS

S/. 16

HELADO DE TÉ VERDE CON TEMPURA DE PLÁTANO

S/. 16

TSUNAMI CHOCOLATTE

Panacotta de té jazmín con kion, bizcocho de chocolate y salsa
de frambuesa
S/. 16

CREME CARAMEL VOLCAN

Crema volteada, trocitos de manzanas salteadas en pisco y
helado de flor de late
S/. 16



HOSSO

Sushi & Cebiches Bar

TRADUCTOR JAPONÉS

Ebi Furai

Gari

Sakana Furai

Maki

Kiuri

Nori

Kani

Togarashi

Harusame

Tenkatsu

Wasabi

Chicken Katsu

Shoyu

Spicy

Ramen

Langostino empanizado

Kión encurtido

Pescado Empanizado

Rollo

Pepino Japonés

Lámina de Alga Seca

Pulpa de cangrejo

Mix de especias picantes

Fideo de arroz

Masa de tempura frita

Mostaza Japonesa picante

Pollo empanizado

Salsa de Soya

Salsa picante

Pasta de origen asiático

MAKIS
SUSHI
SASHIMI



HOSSO
Sushi & Ceviches Bar

TENKATSU MAKI

Roll crocante cubierto de tenkatsu, por dentro ebi furai, kani y palta



MAKI

Rollos elaborados de arroz japonés (shari), rellenos y cubiertos con los ingredientes de nuestra barra, preparados al momento por nuestro itamae

.....

HOSOMAKI

6 piezas
S/. 14

TEKKA MAKI

Enrollado de atún

KAPPA MAKI

Enrollado de kiuri

TAMAGO MAKI

Enrollado de tamagoyaki

MAKI – ROLLS

6 piezas
S/. 16

10 piezas
S/. 27

D = Makis Dulces
P = Makis Picantes

CALIFORNIA ROLL

Kani, palta y kiuri

INKA MAKI

Salmón, queso crema y palta

EBI FRY MAKI

Ebi furai, queso crema y palta

ACEVICHADO

Ebi furai, palta, cubierto de pescado y nuestra salsa acevichada

MAKI FURAI

Salmón, queso crema y palta, frito por fuera

YASAI MAKI

Kani, sakana furai y palta, por fuera frejol chino salteado con aceite ajonjolí

PARMESANO MAKI

Ebi furai y palta, cubierto de conchas de abanico y parmesano flameado

MAKI TAI

Ebi furai y palta, cubierto de pescado y flameado en salsa tai

K'TANA MAKI

Ebi furai y palta, cubierto de salmón, flameado con mayonesa y cebolla china

TOKYO MAKI

Sakana furai y palta, por fuera salmón flameado y salsa tai

SPICY MAKI *P

Atún en salsa spicy, palta y lechuga

KANI MAKI

Trucha ahumada, palta y kani, harusame frito por fuera

TEMPURA MAKI

Atún spicy y palta, frito en masa de tempura

SAKE MAKI *D

Salmón, tempura de plátano y queso crema

KAMIKAZE ROLL *D

Ebi furai y queso crema, por fuera palta y salsa de anguila

TERIYAKI MAKI *D

Pollo teriyaki, lechuga, palta por fuera, salsa teriyaki

TROPICAL ROLL *D

Chicken katsu, durazno y queso crema, tenkatsu por fuera

FUJI MAKI

Kani, salmón y kiuri, por fuera pescado blanco flameado y leche de tigre

HARUSAME MAKI

Salmón, queso crema y pulpa de cangrejo, cubierto de harusame frito

VEGETARIANO



GREEN MAKI

Zucchini furai, queso crema, por fuera palta, salsa de kiuri y chalaquita de verduras

VEGI MAKI

Queso crema, palta y shitake, por fuera quinoa blanca crocante y salsa tare

VEGI FURAI

Queso crema y palta, por fuera furai, champiñones flameados con parmesano

6 piezas
S/. 18

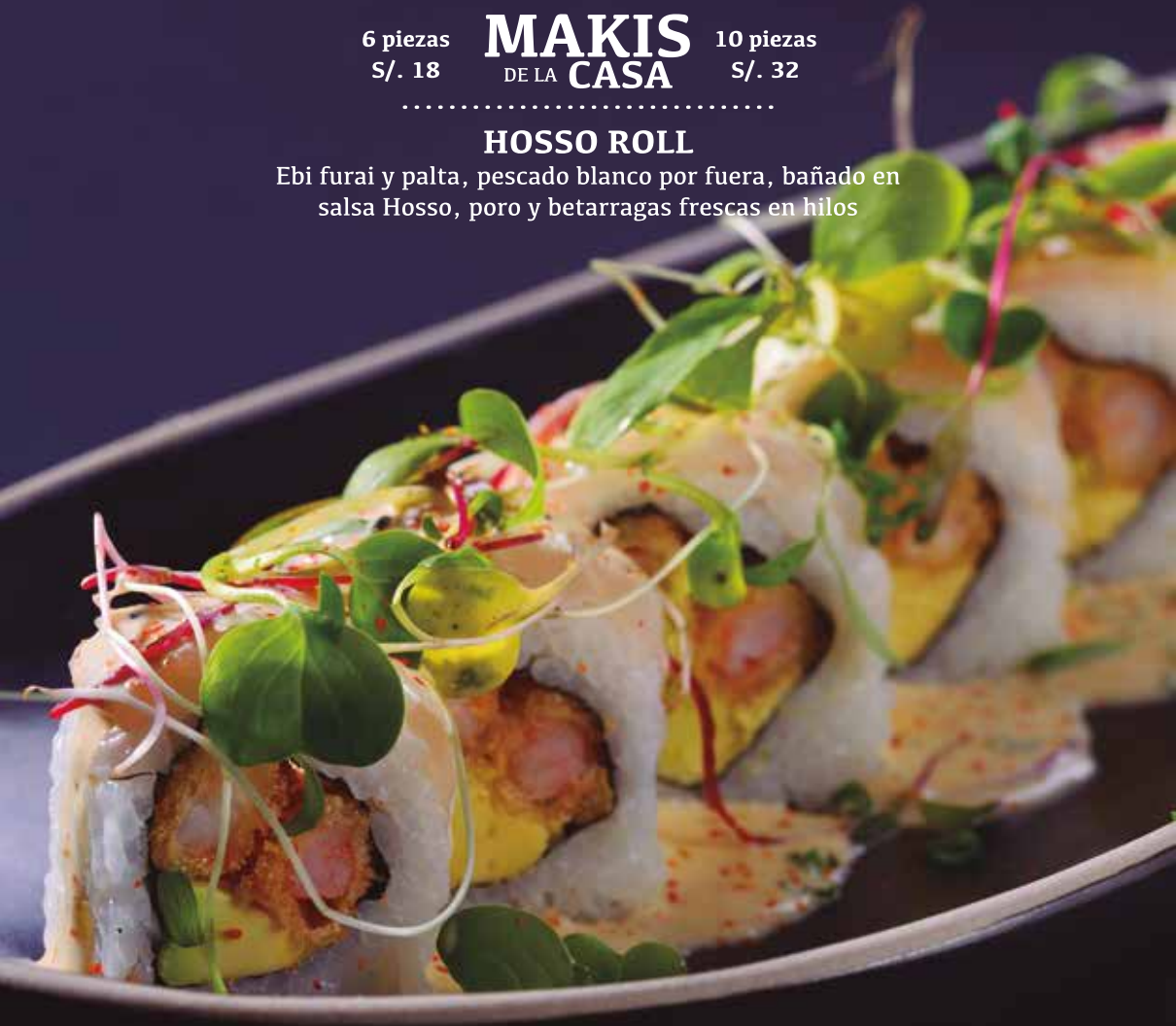
MAKIS DE LA CASA

10 piezas
S/. 32

.....

HOSSO ROLL

Ebi furai y palta, pescado blanco por fuera, bañado en
salsa Hosso, poro y betarragas frescas en hilos



6 piezas
S/. 18

MAKIS

DE LA CASA

10 piezas
S/. 32

.....

KORIKANCHA MAKI

Trucha ahumada, queso crema y palta, por fuera quinoa
crocante



6 piezas
S/. 18

MAKIS

DE LA CASA

10 piezas
S/. 32

CHALAQUITA MAKI

Ebi furai, palta y trucha,
por fuera chalaquita con
chicharrón de calamar y
salsa cevichera

MISS SPICY MAKI

Ebi furai, palta y
tenkatsu, cubierto de
mix de mariscos y
salmón en salsa spicy

MAKI ANTICUCHERO

Ebi furai y palta, por
fuera lomo de res
flameado con nuestra
salsa anticuchera

*P KANI SPICY MAKI

Ebi furai y palta, por
fuera kani flameado en
salsa spicy picante

KANI CRUNCH MAKI

Kani, palta y queso crema, por fuera tare, hilos crocantes y salsa
de ají de la casa

SASHIMI

Finos cortes de pescado y mariscos frescos, acompañados de salsa de soya y wasabi

(6 cortes)

DE PESCADO

S/. 28

(6 cortes)

DE MARISCOS

S/. 17

(12 cortes)

SASHIMI VARIADO

S/. 42

NIGIRI SUSHI

(2 unidades)

DE PESCADO O MARISCOS

S/. 10

(10 unidades)

SUSHI VARIADO

S/. 42

GUNKAN SUSHI

(2 unidades)

TNT

S/. 12

(5 unidades)

TNT VARIADO

S/. 28

TE MAKI – HAND ROLL

Maki en forma de cono con arroz japonés y relleno de cualquiera de nuestra variedad o cree usted su propio te-maki (3 insumos)

S/. 16



(12 cortes)

SASHIMI VARIADO

S/. 42

SUSHI PACK



HOSSO
Sushi & Ceviches Bar

BARCO
HOSSO



TABLITA PERSONAL

6 cortes de Sashimi
4 unid. Sushi variado
5 piezas de Inka Maki
S/. 44

TABLITA NINJA

10 piezas de Acevichado Maki
5 piezas de Tokyo Maki
5 piezas de Sake Maki
S/. 48

TABLITA ZEN

5 piezas de Maki Acevichado
5 piezas de Maki Tai
2 unid. Nigiri de Salmón
S/. 36

PACK HOSSO

01 cebiche (apaltado o clásico)
20 piezas de makis a escoger
02 unid de yakitori
04 unid de ebi furai
S/. 95

BARQUITO HOSSO

(Para dos personas)

6 piezas de Sushi variado
8 piezas de Sashimi variado
5 piezas de K'tana Maki
5 piezas de Maki Acevichado
5 piezas de Kani Spicy Maki
5 piezas de Maki Furai
S/. 135

BARCO HOSSO

(Para 4 personas)

10 piezas de Sushi variado
12 piezas de Sashimi variado
10 piezas de Maki Furai
10 piezas de Yasai Maki
10 piezas de Maki Acevichado
5 piezas de Tropical Roll
5 piezas de Maki Tai
S/. 187

— A
R R O
C E S



HOSSO

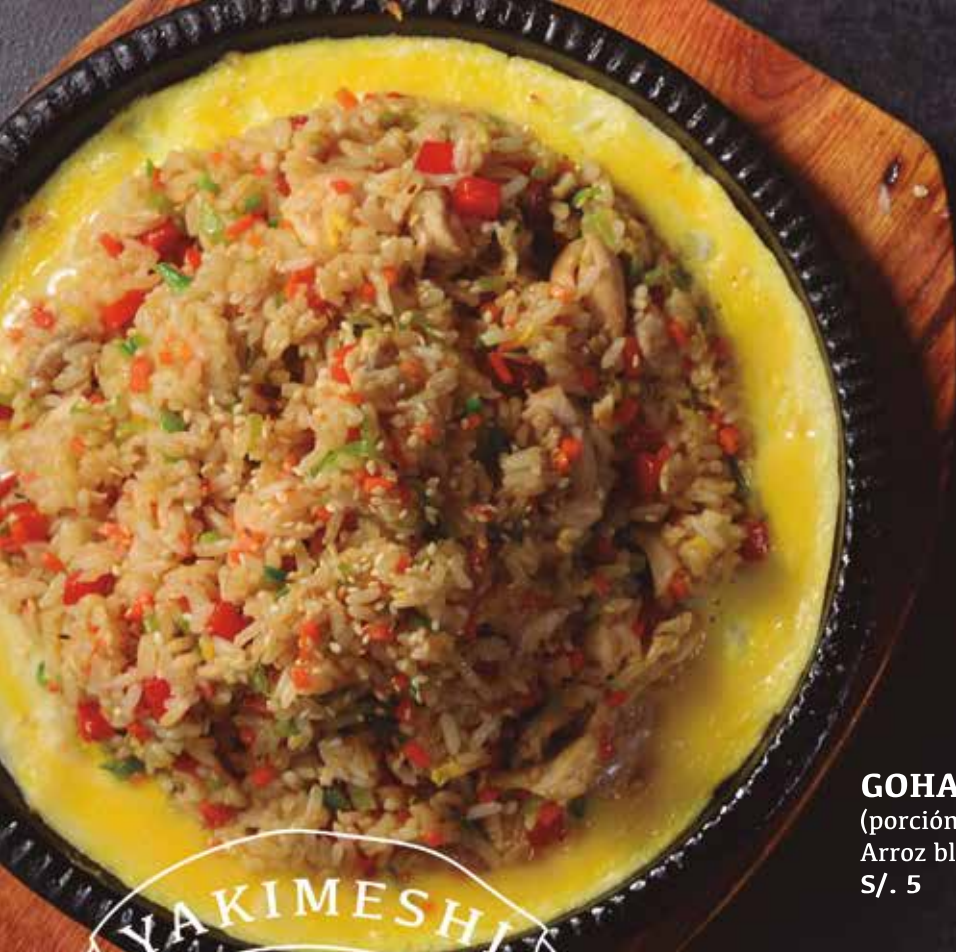
Sushi & Ceviche Bar



**YAKIMESHI
DE LA SELVA**

Con cecina, plátano frito
maduro y sus vegetales
más...

S/. 28



YAKIMESHI

**Arroz frito al
estilo japonés**

“EL TRADICIONAL”

Con vegetales y pollo salteados al
wok servido en plancha caliente

S/. 26

GOHAN

(porción personal)

Arroz blanco japonés

S/. 5

**YAKIMESHI
VEGETARIANO**

Solo vegetales y
shitake para los más
zanahorias

S/. 26

**YAKIMESHI
DE PESCADO Y
MARISCOS**

Con vegetales salteados,
servidos en plancha caliente.
S/. 34



ARROZ ORIENTAL

arroz frito al wok con pollo o cerdo, curry, vegetales y pecanas
S/. 28

AGEMONO

LOS FRITOS



HOSSO
Sushi & Ceviches Bar



.....

Chicken Katsu

Pechuga de pollo
empanizada en panko,
acompañado de arroz o
papas fritas y ensalada
S/. 25

**TEMPURA
MORIAWASE**

(8 piezas)

Arrebozado de langostinos, pescado y vegetales
acompañado de salsa tensuyo

S/. 24

TONKATSU

Lomo de Cerdo empanizado en
panko, acompañado de arroz o
papas fritas y ensalada

S/. 26

TORI NO KAARAGE

Chicharrón de pollo al estilo
japonés con arroz o papas fritas

S/. 24

ITAMEMONO

SAL
TEA
DOS



HOSSO

Sushi & Ceviche Bar



YAKISOBA

Riquísimos fideos soba, con verduras
salteadas al wok, pollo o cerdo
S/. 26



YASAI ITAME

Delicioso y ligero plato,
consiste en crujientes y
frescas verduras
salteadas al wok
S/. 24

SUIMONO

S O
P A
S —



HOSSO
Sushi & Ceviches Bar

SOPAS

(Suimono)

MISOSHIRU

Tradición japonesa, caldo a base de miso acompañado de dados de tofu

S/. 8

SOBA

Tradicional fideo japonés de la zona de Okinawa con cerdo asado, tamagoyaki y vegetales

S/. 24

SHOYU RAMEN

Muy popular en Japón, con shoyu japonés, cerdo asado y huevo

S/. 24

EBI RAMEN

Con ebi tempura, huevo y vegetales

S/. 28



MISO RAMEN

Con frejol chino y
holantao en juliana
salteadas, miso a
nuestro estilo y carne
de cerdo
S/. 28



siguenos en:



/HossoSushiCebichesBar



tripadvisor

/Hosso



Hosso_Sushi_Cebiches_Bar

www.hosso.com.pe