

menú

capítulo de sushi, sashimi y ceviche

entrantes fríos

Sashimi Moriawase , selección del chef según mercado	25,00 €
Sashimi Moriawase San Hô (2 pax) , selección del chef según mercado	38,00 €/pax
Usuzukuri de toro y caviar , con tomate fermentado, aceite de oliva y flor de sal	30,00 €
Usuzukuri de pez limón , ajo negro, codium y pláncton marino	26,50 €
Ostra francesa nº1 , gelatina de salsa ponzu, espuma de wasabí y piel de lima	7,50 €
Ostras al natural y caviar	10,50 €
Tartar de toro , tuétano a la robata con yema curada, cebolleta y salsa San Hô	28,00 €
Ceviche de pescado del día , leche de tigre, camote, maíz chulpi tostado y cilantro	17,00 €
Tiradito de pescado blanco , emulsión de ají amarillo, jengibre, cilantro y lima	16,50 €

nigiri sushi (1 piece)

Hamachi con nuestro kimchie de verduras peruanas	4,50 €
Salmón marinado en cítricos	4,00 €
Pescado azul ahumado en sarmiento y ajies encurtidos	4,00 €
Akami tradicional quemado con binchotan	4,50 €
Toro & caviar	8,00 €

rolls

Spicy tuna , migas de atún aliñadas con mahonesa de rocoto y mirín	19,00 €
Acevichado , con langostinos empanados, aguacate y lechuga, cobertura de lubina y cremoso de ají amarillo	18,50 €
Chifero , con langostinos empanados, aguacate y espárrago, cobertura de láminas de atún y salsa de ostras-ajo	20,00 €

entrantes calientes

Edamame salteado a la llama con salsa llatan	7,00 €
Pulpo al carbón , glaseado con chicha morada, emulsión de olivas de botija y cilantro	20,50 €
Ramen nikkei con panceta ahumada, shitake, cebolleta, ají panca y lima	14,00 €
Gyozas de cerdo y langostinos con salsa ponzu	14,50 €
Empanadas melosas de rabo de toro y miso	16,00 €
Usuzukuri de wagyu A5 de Kagoshima, brasas de binchotan y caldo de shitake	90,00 €/100 gr.

principales calientes

Tataki de atún rojo , edamame encurtido y escabeche de aji amarillo	28,00 €
Barbacoa nikkei de tira de asado, glaseada 48 horas con pak choi y nuestras salsas	21,00 €
Lomo saltado al wok, setas, vainas de temporada y papas antiguas	22,00 €
Lubina atlántica con caldo de chupe, yema de huevo curada y tubérculos	26,50 €

postres

Chocolate negro amazónico con ajíes peruanos	9,00 €
Chocolate blanco , huacatay, sésamo negro, yuzu y manzana ácida	8,00 €
Sorbete de lima , espuma de lúcuma, cremoso de yogurt	8,00 €