

menú

Sashimi Moriawase , selección del chef según mercado	26,00 €
Sashimi Moriawase San Hô (2 pax) , selección del chef según mercado	38,00 €/pax 36,00 €/pax
Usuzukuri de toro y caviar , con tomate fermentado, aceite de oliva y flor de sal	32,00 €
	27,00 €
Ostra francesa nº1 , gelatina de salsa ponzu, espuma de wasabi y piel de lima	8,50 €
Tartar de toro , tuétano a la robata con yema curada, cebolleta y salsa San Hô	30,00 €
	20,50 €
	25,00 €
	26,50 €
Ceviche de pescado del día , leche de tigre, camote, maíz chulpi tostado y cilantro	19,00 €

calientes

	4,50 €
	4,00 €
	4,00 €
	4,50 €
	8,00 €
	19,00 €
	18,50 €
	20,00 €

rolls

Spicy tuna, migas de atún aliñadas con mahonesa de rocoto y mirín

Acevichado, con langostinos empanados, aguacate y lechuga, cobertura de lubina y cremoso de ají amarillo

Chifero, con langostinos empanados, aguacate y espárrago, cobertura de láminas de atún y salsa de ostras-ajo

principales

Galeta de atún rojo, con demi glace de sus espinas, pack choi salteado y puré de topinambur

7,00 €

20,50 €

14,00 €

14,50 €

16,00 €

Chupe de pescado local, camote, choclo, chalaquita y cilantro

90,00 €/100 gr.

Lomo saltado al wok, setas, vainas de temporada y papas antiguas

Barbacoa Nikkei de tira de asado, glaseada 48 horas con pak choi y nuestras salsas

28,00 €

21,00 €

22,00 €

26,50 €

postres

Chocolate negro amazónico con ajíes peruanos

Chocolate blanco, huacatay, sésamo negro, yuzu y manzana ácida

9,00 €

Sorbete de lima, espuma de lúcuma y cremoso de yogurt

8,00 €

8,00 €