

menú

capítulo de sushi y sashimi

sashimi

Sashimi Moriawase , selección del chef según mercado	25,00 €
Sashimi Moriawase San Hô (min. 2 pax)	38,00 €/pax
Usuzukuri de toro , con tomate fresco rallado, confitura de jengibre, aceite de oliva y flor de sal	27,00 €
Usuzukuri de pesca local , vinagreta de soja, aceite de sésamo y cebolleta china	17,50 €

nigiri sushi (2 piezas)

Atún con cremoso de ají amarillo y picadita de cebolla roja y cilantro	8,50 €
Calamar con mantequilla de miso y piel de lima	7,00 €
Salmón con adobo de anticucho	7,00 €
Pescado del día con adobo de huacatay, yuzu y cilantro	7,50 €
Wagyu con huevo frito de codorniz	10,50 €
Vieira con mantequilla de su coral y lima	8,00 €
Guncan de tartar de toro , migas de tempura y mahonesa de keemchee	11,00 €
Guncan de tartar de vieiras con ají amarillo y tobiko	9,50 €

rolls

Spicy tuna , migas de atún aliñadas con mahonesa de rocoto y mirín	17,00 €
Acevichado , con langostinos empanados, aguacate y lechuga, cobertura de lubina y cremoso de ají amarillo	18,00 €
Chifero , con langostinos empanados, aguacate y espárrago, cobertura de láminas de atún y salsa de ostras-ajo	18,00 €
Anticuchero , con tomate, cebolla y tiras de ají amarillo. Cobertura de salmón, hilos de patata y salsa de lomo saltado	20,00 €

entrantes fríos

Ostras gillardeu nº1 , gelatina de salsa ponzu, espuma de wasabi y piel de lima	7,50 €
Tartar de toro con yema curada, cebolleta y salsa San Ho	28,00 €
Ceviche de pescado del día , leche de tigre, camote, maíz chulpi tostado y cilantro	17,00 €
Ceviche de conchas marinas , alga codium, emulsión de plancton marino y leche de tigre de rocoto	22,00 €
Tiradito de pesca local , emulsión de ají-amarillo, jengibre tostado y yuzu	16,50 €
Causa limeña de gamba Canaria, crema acevichada con ají limo y cilantro	14,00 €

entrantes calientes

Edamame salteado a la llama con salsa llatan	7,00 €
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, emulsión de olivas de botija y criolla de daikon	15,00 €
Sanguchito de anguila ahumada, cremoso de aguacate y lima con aderezo de cilantro	12,00 €
Anticuchos de solomillo , cremoso de choclo y chimichurri de algas	18,00 €
Pulpo al carbón , glaseado con chicha morada, emulsión de olivas de botija y cilantro	20,50 €

robatayaki

Tataki de atún rojo , vainas de temporada y escabeche de ají panca	28,00 €
Barbacoa nikkei de tira de asado, glaseada 48 horas, con pack choi y nuestras salsas	21,00 €
Costillar de lechona cocinada a 62°, tacu tacu, vegetales encurtidos y seco de cilantro	29,00 €

wok

Lomo saltado , con tirabeques, shitake y papas antiguas	22,00 €
Tallarines con gambon, vieiras, calamar, leche de coco y hojas de lima kafir	21,00 €
Arroz chaufa con omelette de pato a la limeña	19,00 €

postres

Tableta de chocolate amazónico, miso, cacahuets y ligeros toques picantes	9,00 €
Chocolate blanco , huacatay, sésamo negro, yuzu y manzana acida	8,00 €
Frutos rojos y rosas	8,00 €