



Menú

Piqueo

Ceviches

LIMÓN DE PICA, TEXTURA DE CAMOTE
CHOCLO, CEBOLLA MORADA Y
MAÍZ CANCHERO

Tiraditos

Piqueo Quispe Nisei **\$29.900**
CEVICHE DE PESCADO, ROLL ACEVICHADO,
CAUSA DE POLLO, CHICHARRÓN DE PESCADO
Y PULPO A LA PARRILLA

Piqueo Marino **\$33.900**
CHICHARRÓN MIXTO, CEVICHE CAMARONES,
SALMÓN OLIVO, MACHA ACEVICHADO,
LÁMINA LOCO Y PULPO

Ceviche de Anzuelo **\$16.500**
PESCA DEL DÍA

Ceviche mixto del pescador **\$17.800**
OBSEQUIOS DEL MAR ELABORADOS
AL MODO DEL CHEF

Ceviche Taipa **\$17.500**
REVOLUCION DE CEVICHE DE BARRIO
Y TOQUE SUTIL DEL CHEF

Ceviche Pescado Camarón **\$18.500**
PESCA DEL DIA, CAMARÓN BAÑADO
EN UNA SUTIL LECHE DE TIGRE

Ceviche Norteño **\$17.800**
PESCA DEL DÍA, BAÑADO EN LECHE DE
TIGRE AL ROCOTO, ACOMPAÑADO DE
CAMARONES AL PANCO

Ceviche de Salmón **\$17.900**

Trio Quispe Nisei **\$23.900**
AJÍ AMARILLO, CREMA DE ROCOTO, PESCADO,
PULPO, CAMARÓN, LOCOS Y OSTIÓN

Ceviche Quispe Nisei **\$17.800**
PESCA DEL DÍA, PULPO, JAIBA Y PALTA

Tiradito Nikkei **\$16.500**
LÁMINAS DE ATÚN EN COSTRA DE SÉSAMO,
BAÑADAS EN LECHE DE TIGRE Y TOQUE NIKKEI

Tiradito Quispe Nisei **\$16.400**
PESCADO DEL DÍA BAÑADA EN UNA SALSA
DE LA CASA Y PALTA

Pulpo

Pulpo al Olivo LÁMINAS DE PULPO ACOMPAÑADO DE SU COMADRE MOROCHA	\$21.900
Festival de Pulpo AL OLIVO, ACEVICHADO, PARRILLERO	\$22.600
Pulpo a la Parrilla ACOMPAÑADO DE PASTEL DE PAPA, MOJADO DE YUCA Y UN TOQUE DEL CHEF	\$27.800

Ensaladas

Ensalada Tropical ENSALADA MIXTA, TROZO DE DURAZNO , POLLO, SALSA MARACUYÁ CON MANGO	\$10.800
---	-----------------

Entradas Calientes

Parrilla Mixta LOMOS, PESCADO, MARISCOS Y PAPA SALTEADA	\$38.800
Parrilla Quispe Nisei LOMO VETADO, PESCADO DEL DÍA, PECHUGA DE POLLO, TRES BROCHETAS DE CAMARONES EN SALSA DE LA CASA, ACOMPAÑADO DE PAPAS AL PEREJIL	\$59.800
Degustación de Empanadas AJÍ DE GALLINA, LOMO SALTADO, LECHÓN CHIFERO	\$12.500
Chicharrón Mixto OBSEQUIOS DEL MAR EMPANIZADOS, ACOMPAÑADOS DE MAJADO DE YUCA Y ZARSA CRIOLLA	\$16.900
Chicharrón de Camarones CAMARONES ECUATORIANOS AL PANCO, ZARSA CRIOLLA, SALSA DE MARACUYA Y TARTARA	\$17.900



Maki

SUSHI

Ceviche Maki

CAMARÓN, PALTA, QUESO CREMA, CON TOPPING DE CEVICHE PESCADO

\$11.800

Achorado Roll / 8 Cortes (Sin arroz)

SALMÓN, ATÚN, CAMARÓN APANADO PALTA Y QUESO CREMA, ENVUELTO EN NORI BAÑADO EN SALSA ACEVICHADO

\$11.800

Perucho Maki

PESCADO AL PANCO, CEBOLLÍN, QUESO CREMA, PALTA, BAÑADO EN SALSA DE MARISCOS

\$11.800

Veggie Roll Maki

CHOCLO BABY, QUESO CREMA, PALMITO ENVUELTO EN PALTA

\$8.000

Huancaina Maki

POLLO AL PANCO, PALTA, LECHUGA, QUESO CREMA BAÑADA EN SALSA HUANCAINA

\$9.500

Furay Maki

SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA, PALTA, FRITO AL PANCO BAÑADA EN SALSA DE ANGUILA

\$9.000

California Maki

SALMÓN, PALTA, QUESO CREMA CUBIERTO CON SESAMO

\$8.300

Ají Gallina Maki

POLLO APANADO, PALTA, QUESO CREMA, BAÑADO CON AJI GALLINA ACEITUNA

\$11.500

Crispy Maki

CAMARÓN, SALMÓN, PALTA, QUESO CREMA, ENVUELTOS EN CHISPAS DE TEMPURA BAÑADA EN SALSA DE ANGUILA

\$8.900

Salmón Spicy Maki

CAMARÓN, QUESO CREMA, AL PANKO MONTADO CON UN TARTARE DE SALMÓN, HIERBABUENA EN UNA CREMA UCHUCUTA, ROLL CON TOQUE PICANTE

\$11.600

Nisei Maki

SALMÓN, ATÚN, PESCA DEL DIA ,ENVUELTOS EN NORI, FRITOS EN SALSA DE TEMPURA BAÑADA

\$12.500

Tori Crispy

SALMÓN, CAMARÓN, QUESO CREMA ENVUELTOS EN POLLO AL PANCO Y BAÑADO EN SALSA ANGUILA

\$9.900

Gyosas

6 unidades

\$8.600

Tabla Niqui

20 Cortes (para 2 personas)

5 ACEVICHADO, 5 HUANCAINA MAKI
5 SALMÓN SPICY , 2 NIKKINI, 3 GYOSA

\$22.500



Platos de Fondo

ACOMPAÑADO DE ARROZ
CON CHOCLO O PAPAS FRITAS
O ENSALADA

Lomo Saltado TROZO DE LOMO CON TOMATE Y CEBOLLA SALTEADOS AL WOK CON UNA SALSA DE SOYA	\$19.200
Cordero Chipe GARRÓN DE CORDERO, SALSA DE LA CASA. ACOMPAÑAMIENTO A ELECCIÓN	\$24.900
Filete Mar & Tierra FILETE A LA PLANCHA BAÑADO EN SALSA DE CAMARONES CON MARISCOS	\$20.900
Risotto Don Mario ARROZ CREMOSO EN PURE DE BETERRAGA, CON SALMÓN EN SALSA LECHE DE COCO Y CAMARÓN	\$20.200
Risotto al Pesto ARROZ CREMOSO, AL PESTO CON TROZOS DE FILETE EN SALSA ANTICUCHERA	\$19.500
Risotto Norteño FILETE COCIDO EN SALSA DE CILANTRO ACOMPAÑADO CON RISOTTO DE ZAPALLO	\$16.800
Risotto Quispe Nisei FILETE EN SALSA DE CAMARONES ACOMPAÑADO DE RISOTTO EN TINTA DE CALAMAR	\$19.900
Al Ajillo con Camarones CARNE O PESCADO A SU ELECCIÓN CON GUARNICIÓN A SU GUSTO	\$22.900
Lomo del Chef LOMO VETADO, CON CHIMICHURR, ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE CHAMPIÑONES Y ZAPALLO	\$19.900
Quinotto al Pesto ATÚN EN SALSA ESCABECHADA CON QUINOA AL PESTO	\$19.800
Lomo Tierra & Mar LOMO VETADO BAÑADO EN SALSA DE CAMARONES ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE MARISCOS	\$20.200
Lomo Liso al Vino LOMO LISO EN SALSA DE VINO ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS SALTEADAS CON PEREJIL Y TOCINO	\$19.800
Saltado Cuico RISOTTO DE AJÍ DE GALLINA MANTADO SOBRE UN POLLO SALTADO CON CHAMPIÑONES Y TOCINO	\$16.800
Filete de la Casa BAÑADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES, TOCINO Y PASTEL DE PAPA	\$20.500
Pollo de la Casa POLLO RELLENO DE PIMENTÓN, QUESO, ESPINACA Y JAMÓN BAÑADO EN SALSA CURRY, ACOMPAÑADO DE ARROZ CHAUFA	\$17.500
Ají de Gallina MANJAR DE LOS DIOSES CORONADO SOBRE QUENELES DE PAPA CON COSTRA DE PECANAS, HUEVOS Y ACEITUNAS	\$16.900
Costillar Chifero MACERADO EN ESPECIAS ORIENTALES, ACOMPAÑADO DE SU CLÁSICO ARROZ CHAUFA	\$18.600
Arroz con Mariscos ORGÍA DE MARISCOS VOLCADOS CON ARROZ Y SALSA DE CRUSTACEOS	\$17.800
Arroz Norteño ARROZ COCIDO EN SALSA DE CILANTRO , MARISCOS CON CHICHARRÓN DE PESCADO Y SALSA CRIOLLA	\$16.800
Arroz Chaufa 4 Sabores CAMARÓN, POLLO, CARNE Y LECHÓN	\$15.500



Recomendación del Chef

Cortes Especiales

Entraña, Tibones Tradicional Costelleta	\$29.500
Corte de carne Premium Angus Entraña	\$38.900

A lo Macho
BAÑADA EN SALSA DE CAMARÓN Y MARISCOS

Del día	Congrio	Salmón	Atún
\$17.900	\$18.600	\$18.900	\$18.900

Pescados y Mariscos

Quispe Nisei
PESCADO EN SALSA NIKEI ACOMPAÑADO DE RISOTTO PALTEADO

Del día	Congrio	Salmón	Atún
\$17.900	\$18.600	\$18.900	\$18.900

Tacu Tacu Chipe
TACU TACU DE ZAPALLO BAÑADO EN SALSA HUANCAINA Y CAMARONES

Del día	Congrio	Salmón	Atún
\$17.600	\$18.800	\$18.900	\$19.200

Pastas

Ravioles rellenos de Seco de Res \$17.500
RAVIOLES CON TINTA DE CALAMAR RELLENO CON OSOBUCO BAÑADOS EN SALSA HUANCAINA Y CAMARONES, ACOMPAÑADOS DE ATÚN A LA PLANCHA

Ravioles rellenos de Osobuco y Camarones \$18.900
RAVIOLES CON TINTA DE CALAMAR RELLENOS CON OSOBUCO BAÑADOS EN SALSA HUANCAINA Y CAMARONES

Fetuccini Criollo \$19.200
FETUCCINI A LA HUANCAINA CORONADO SOBRE UN LOMO SALTADO

Tallarín 4 Sabores \$16.900
TALLARÍN SALTADO CON SOYA, CARNE, CAMARONES, POLLO Y LECHÓN

Sudado de Congrio \$17.500
CONCENTRADO LEVANTA MUERTO CON MAJADO DE YUCA Y BROTES MARINOS

Parihuela \$18.900
CONCENTRADO DE MARISCOS

Chupe de Camarones \$17.900
RESTAURADORA SOPA DE CAMARONES COCIDOS EN SALSA DE LANGOSTA Y HUEVO



Postres

Dulces

Brownie	\$5.800
Crema Brule	\$4.500
Crema Volteada	\$5.400
Cheesecake Maracuyá	\$5.700
Helado	\$5.300
Suspiro Limeño	\$5.400
Tiramisú	\$5.400
Tres Leches	\$5.700
Degustación de postres Nisei	\$8.900

Cheesecake Maracuyá



Suspiro Limeño



Tres Leches





Piqueo Marino



Entraña con Camarones al Ajillo



Ceviche Maki



Achorado Roll



Ají de Gallina Maki



Veggie Roll Maki



Tiradito Nikkei



Tiradito Quispe Nisei



T-Bone Costeleta a lo Macho



Salmón Spicy Maki



Tabla Nikkei (20 pcs)

