

Menú



Piqueo

Piqueo Quispe Nisei \$31.900
CEVICHE DE PESCADO, ROLL ACEVICHADO,
CAUSA DE POLLO, CHICHARRÓN DE PESCADO
Y PULPO A LA PARRILLA

Piqueo Marino \$35.500
CHICHARRÓN MIXTO, CEVICHE CAMARONES,
SALMÓN OLIVO, MACHA ACEVICHADO,
LÁMINA LOCO Y PULPO

Ceviche de Anzuelo \$17.500
PESCA DEL DÍA

Ceviche mixto del pescador \$18.800
OBSEQUIOS DEL MAR ELABORADOS
AL MODO DEL CHEF

Ceviche Taipa \$18.500
REVOLUCION DE CEVICHE DE BARRIO
Y TOQUE SUTIL DEL CHEF

Ceviche Pescado Camarón \$19.500
PESCA DEL DIA, CAMARÓN BAÑADO
EN UNA SUTIL LECHE DE TIGRE

Ceviche Norteño \$18.800
PESCA DEL DÍA, BAÑADO EN LECHE DE
TIGRE AL ROCOTO, ACOMPAÑADO DE
CAMARONES AL PANCO

Ceviche de Salmón \$18.900

Trio Quispe Nisei \$24.900
AJÍ AMARILLO, CREMA DE ROCOTO, PESCADO,
PULPO, CAMARÓN, LOCOS Y OSTIÓN

Ceviche Quispe Nisei \$18.800
PESCA DEL DÍA, PULPO, JAIBA Y PALTA

Tiradito Nikkei \$17.500
LÁMINAS DE ATÚN EN COSTRA DE SÉSAMO,
BAÑADAS EN LECHE DE TIGRE Y TOQUE NIKKEI

Tiradito Quispe Nisei \$17.400
PESCADO DEL DÍA BAÑADA EN UNA SALSA
DE LA CASA Y PALTA

Ceviches

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

Tiraditos

Pulpo

Pulpo al Olivo \$22.900
LÁMINAS DE PULPO ACOMPAÑADO DE SU
COMADRE MOROCHA

Festival de Pulpo \$23.900
AL OLIVO, ACEVICHADO, PARRILLERO

Pulpo a la Parrilla \$27.800
ACOMPAÑADO DE PASTEL DE PAPA, MOJADO
DE YUCA Y UN TOQUE DEL CHEF

Ensaladas

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

Parrilla Mixta \$38.800
LOMOS, PESCADO, MARISCOS Y PAPA SALTEADA

Parrilla Quispe Nisei \$59.800
LOMO VETADO, PESCADO DEL DÍA, PECHUGA DE
POLLO, TRES BROCHETAS DE CAMARONES EN SALSA
DE LA CASA, ACOMPAÑADO DE PAPAS AL PEREJIL

Degustación de Empanadas \$13.500
AJÍ DE GALLINA, LOMO SALTADO,
LECHÓN CHIFERO

Chicharón Mixto \$17.900
OBSEQUIOS DEL MAR EMPANIZADOS,
ACOMPAÑADOS DE MAJADO DE YUCA Y ZARSA CRIOLLA

Chicharón de Camarones \$18.500
CAMARONES ECUATORIANOS AL PANCO,
ZARSA CRIOLLA, SALSA DE MARACUYA Y TARTARA

Entradas Calientes



Sushi

Crispy Hosomaki / 8 cortes	\$9.500
PALTA , SALMÓN ENVUELTO EN NORI CROCANTE FRITO, AL PANKO	
Hosomaki / 8 cortes	\$8.900
PALTA , SALMÓN Y PEPINO, ENVUELTO EN NORI, CON SALSA DE LA CASA	
Ebi Hosomaki / 8 cortes	\$9.100
POLLO, PALTA , QUESO, FRITO AL PANKO CON TOPPING DE CAMARONES AL PANKO Y SALSA FUNJI	
Sakura Roll / Sin Arroz	\$11.500
QUESO CREMA, POLLO AL PANKO PALTA, PEPINO Y CEBOLLÍN FRITO, AL PANKO	
Nisei Maki / Sin Arroz	\$13.900
SALMÓN, ATÚN, PESCA DEL DÍA, ENVUELTO EN NORI, FRITO EN TEMPURA Y BAÑADO EN SALSA ANGUILA	
Achorado Roll / Sin Arroz	\$13.500
SALMÓN, ATÚN, CAMARÓN APANADO, PALTA Y QUESO CREMA, ENVUELTO EN NORI Y BAÑADO EN SALSA ACEVICHADA	
Hawaiian Tropic Roll / 8 cortes	\$10.900
QUESO CREMA, ATÚN, PEPINO, COBERTURA DE MANGO, EN UNA SALSA DE MARACUMANGO	
Tako Griller Roll / 8 cortes	\$10.500
PALTA, MORRÓN TATEMADO, CEBOLÍN, COBERTURA DE PULPO GRATINADO EN SALSA PARRILLERA	
Chizu Maguro / 8 cortes	\$10.500
PALTA, CAMARÓN AL PANKO Y CEBOLLÍN, COBERTURA DE QUESO CREMA, GRATINADO CON CHIMICHURRI E HILOS DE ZANAHORIA FRITA	
Masago Parrillero / 8 cortes	\$11.500
CAMARÓN AL PANKO, PALTA, CEBOLLÍN, COBERTURA DE HUEVOS MASAGOS CON TOPPING DE PULPO PARRILLERO	
Sake Edo / 8 cortes	\$11.800
PALTA, CAMARONES AL PANKO, CEBOLLÍN, COBERTURA DE TARTAR DE SALMÓN, HUEVOS MASAGOS EN SALSA SPICY Y ANGUILA, HILOS DE CAMOTE	
Funji Roll / 8 cortes	\$10.500
PALTA, MORRÓN Y CEBOLÍN CON COBERTURA DE CAMARÓN Y SALSA FUNJI DE LA CASA CON HILOS DE WANTAN FRITO	
Ceviche Maki	\$11.900
CAMARÓN, PALTA, QUESO CREMA, CON TOPPING DE PESCADO	
Salmón Spicy Maki	\$11.900
CAMARÓN, QUESO CREMA, AL PANKO, MONTADO CON UN TARTAR DE SALMÓN EN UNA CREMA UCHUCUTA (ROLL CON TOQUE PICANTE)	
Furai Maki	\$9.500
SALMÓN, QUESO CREMA, PALTA, FRITO AL PANKO BAÑADO EN SALSA AGRIDULCE	
California Maki	\$9.000
SALMÓN, PALTA, QUESO CREMA Y CUBIERTO EN SESAMO.	
Huancaina Maki	\$9.500
POLLO AL PANKO, PALTA, QUESO CREMA, BAÑADO EN SALSA HUANCAINA.	
Veggi Roll Maki	\$8.300
CHOCLO BABY, QUESO CREMA, PALMITO, ENVUELTO EN PALTA Y SALSA ACEVICHADA DE BETARRAGA	

Nigiri

Spicy Lomo / 5 piezas	\$8.800
NIGIRI, CORONADO CON UN LÁMINA FINA DE CARNE DE LOMO SOPLETEADA CON SALSA PARRILLERA Y CORONADO CON UNA UCHUCUTA TOQUE PICANTE .	
Sake Acevichado / 5 piezas	\$8.300
NIGIRI, CORONADO CON LAMINAS FINAS DE SALMÓN SOPLETEADO, BAÑADO CON SALSA ACEVICHADA Y CHALAQUITA	
Ostión Batayaki / 5 piezas	\$8.500
NIGIRI, LÁMINAS DE OSTIÓN, GRATINADO CON MANTEQUILLA BATAYAKI Y SALSA AGRIA	

Gyosas / 6 unidades	\$8.800
DE CERDO, AL VAPOR Y GRILLADAS, ACOMPAÑADAS DE SALSA DE LA CASA	
Bao / 3 unidades	\$9.800
MASA AL VAPOR, CON RELLENO DE CERDO	
Poke Hawaiano	\$16.800
BASE DE ARROZ, LÁMINAS DE SALMÓN, PEPINO, DURAZNO, PALTA, CAMARÓN Y SALSAS AGRIDULCES	
Gohan	\$17.800
BASE DE ARROZ, POLLO CROCANTE, CAMARÓN CROCANTE, LÁMINAS DE ATÚN, PALTA, QUESO CREMA, PIÑA EN DADOS HUEVAS DE MASAGO Y SALSAS AGRIDULCES	

Platos de Fondo

ACOMPAÑADO DE ARROZ
CON CHOCCLO O PAPAS FRITAS
O ENSALADA

Lomo Saltado	\$21.500
TROZO DE LOMO CON TOMATE Y CEBOLLA SALTEADOS AL WOK CON UNA SALSA DE SOYA	
Cordero Chipe	\$24.900
GARRÓN DE CORDERO, SALSA DE LA CASA, ACOMPAÑAMIENTO A ELECCIÓN	
Filete Mar & Tierra	\$23.500
FILETE A LA PLANCHA BAÑADO EN SALSA DE CAMARONES CON MARISCOS	
Risotto Don Mario	\$22.500
ARROZ CREMOSO EN PURE DE BETERRAGA, CON SALMÓN EN SALSA LECHE DE COCO Y CAMARÓN	
Risotto al Pesto	\$22.900
ARROZ CREMOSO, AL PESTO CON TROZOS DE FILETE EN SALSA ANTICUCHERA	
Risotto Norteño	\$18.500
FILETE COCIDO EN SALSA DE CILANTRO ACOMPAÑADO CON RISOTTO DE ZAPALLO	
Risotto Quispe Nisei	\$22.500
FILETE EN SALSA DE CAMARONES ACOMPAÑADO DE RISOTTO EN TINTA DE CALAMAR	
Al Ajillo con Camarones	\$24.800
CARNE O PESCADO A SU ELECCIÓN CON GUARNICIÓN A SU GUSTO	
Lomo del Chef	\$22.500
LOMO VETADO, CON CHIMICHURR, ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE CHAMPIÑONES Y ZAPALLO	
Quinotto al Pesto	\$22.800
ATÚN EN SALSA ESCABECHADA CON QUINOA AL PESTO	
Lomo Tierra & Mar	\$22.500
LOMO VETADO BAÑADO EN SALSA DE CAMARONES ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE MARISCOS	
Lomo Liso al Vino	\$22.500
LOMO LISO EN SALSA DE VINO ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS SALTEADAS CON PEREJIL Y TOCINO	
Saltado Cuico	\$18.500
RISOTTO DE AJÍ DE GALLINA MANTADO SOBRE UN POLLO SALTADO CON CHAMPIÑONES Y TOCINO	
Filete de la Casa	\$23.500
BAÑADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES, TOCINO Y PASTEL DE PAPA	
Pollo de la Casa	\$19.000
POLLO RELLENO DE PIMENTÓN, QUESO, ESPINACA Y JAMÓN BAÑADO EN SALSA CURRY, ACOMPAÑADO DE ARROZ CHAUFA	
Ají de Gallina	\$17.900
MANJAR DE LOS DIOS CORONADO SOBRE QUENELES DE PAPA CON COSTRA DE PECANAS, HUEVOS Y ACEITUNAS	
Costillar Chifero	\$18.600
MACERADO EN ESPECIAS ORIENTALES, ACOMPAÑADO DE SU CLÁSICO ARROZ CHAUFA	
Arroz con Mariscos	\$19.500
ORGÍA DE MARISCOS VOLCADOS CON ARROZ Y SALSA DE CRUSTACEOS	
Arroz Norteño	\$18.500
ARROZ COCIDO EN SALSA DE CILANTRO, MARISCOS CON CHICHARRÓN DE PESCADO Y SALSA CRIOLLA	
Arroz Chaufa 4 Sabores	\$17.800
CAMARÓN, POLLO, CARNE Y LECHÓN	



Recomendación del Chef

Cortes Especiales

Entraña, Tibones Tradicional
Costelleta \$29.500

Corte de carne Premium Angus \$39.900

A lo Macho
BAÑADA EN SALSA DE CAMARÓN Y MARISCOS

Del día	Congrio	Salmón	Atún
\$19.000	\$19.900	\$20.900	\$21.500

Quispe Nisei
PESCADO EN SALSA NIKEI ACOMPAÑADO DE
RISOTTO PALTEADO

Del día	Congrio	Salmón	Atún
\$18.900	\$19.800	\$20.800	\$21.300

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

Del día	Congrio	Salmón	Atún
\$18.900	\$19.800	\$20.800	\$21.300

Ravioles rellenos de Seco de Res \$18.900
RAVIOLES CON TINTA DE CALAMAR RELLENO CON
OSOBUCO BAÑADOS EN SALSA HUANCANA Y
CAMARONES. ACOMPAÑADOS DE ATÚN A LA PLANCHA

Ravioles rellenos de Osobuco y Camarones \$21.500
RAVIOLES CON TINTA DE CALAMAR RELLENOS
CON OSOBUCO BAÑADOS EN SALSA HUANCANA
Y CAMARONES

Fetuccini Criollo \$20.800
FETUCCINI A LA HUANCANA CORONADO
SOBRE UN LOMO SALTADO

Tallarín 4 Sabores \$18.500
TALLARÍN SALTADO CON SOYA, CARNE,
CAMARONES, POLLO Y LECHÓN

Chaumín Especial Asia \$19.500
FIDEOS CON HUEVO SALTEADO CON CARNE
Y CAMARONES CON SALSA OSTRA Y SOYA

Sudado de Congrio \$18.800
CONCENTRADO LEVANTA MUERTO CON
MAJADO DE YUCA Y BROTES MARINOS

Parihuela \$19.900
CONCENTRADO DE MARISCOS

Chupe de Camarones \$18.900
RESTAURADORA SOPA DE CAMARONES
COCIDOS EN SALSA DE LANGOSTA Y HUEVO

Pescados y Mariscos

Pastas

Sopas



Postres

Dulces

Brownie	\$6.300
Crema Brule	\$4.900
Crema Volteada	\$5.900
Cheesecake Maracuyá	\$6.200
Helado	\$5.800
Suspiro Limeño	\$5.900
Tiramisú	\$5.900
Tres Leches	\$6.500
Degustación de postres Quispe	\$11.900

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)



Lo más nuevo

Platos Calientes

Arroz meloso de mariscos \$27.800
CAMARÓN, OSTIONES, PULPO, CALAMAR,
PINZAS DE JAIBA, EN REDUCCIÓN DE SALSA
DE CAMARONES , GRATINADO CON QUESO,
CORONADO CON PESCADO DEL DÍA, CHALAQUITA Y PALTA

Arroz Náutico \$22.900
LAPA, CAMARÓN, PULPO, ARROZ Y AJÍ AMARILLO
AHUMADO AL WOK, CORONADO CON SALSA CRIOLLA

Enchichado de Langostinos \$21.800
LANGOSTINOS GRILLADOS, SERVIDO EN SU
PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO BAÑADOS
EN SALSA DE AJO Y ROCOTO, AL AJÍ AMARILLO
Y PAPAS SALTEADAS

Lomo Mediterraneo \$25.900
LOMO, PULPO, CHAMPIÑONES, TOMATE CHERRY,
PIMENTON Y CEBOLLAS, SALTEADAS AL WOK CON
SALSA DE OSTRAS Y SOYA, SERVIDOS CON
PAPAS RÚSTICAS Y ACOMPAÑADO DE ARROZ CON ARVEJAS

Pulto Amazónico \$22.900
YAKITORI (BROCHETAS) DE PULPO CON VERDURAS
GRILLADAS Y BAÑADAS CON SALSA ANTICUCHERA Y OLIVA
SERVIDO EN HOJAS DE PLÁTANO, ACOMPAÑADO DE PAPAS
DORADAS , CAMOTE Y TOMATE CHERRY CONFITADOS
Y CHOCLO BABY ASADO

Ostras a la Chalaca \$22.900
OSTRAS FRESCAS, SERVIDAS EN CAMA DE HIELO
Y LECHE DE TIGRE DE CHALAQUITA

Ostiones a la Chalaca \$13.800
6 OSTIONES FRESCOS, CEBOLLA CILANTRO
Y ROCOTO (CHALACA) EN LECHE DE TIGRE

Ronda de Nigiris \$9.500
PULPO, PALTA, ATÚN, SALMÓN SOPLETEADO
TODOS CORONADOS CON SALSA DE LA CASA
Y HUEVAS DE MASAGO (CAVIAR DE DEL CAPELIN)

Poke Bowl (Gohan) \$16.800
SHARI (ARROZ DE SUSHI) CAMARÓN CROCANTE,
POLLO CROCANTE, LÁMINAS DE ATÚN AL ESTILO USUZUKURI,
PALTA, RÁBANO ENCURTIDO, CORONADO CON SESAMO,
HUEVOS DE MASAGO BAÑADOS CON SALSA MARACUYÁ
Y TERIYAKI DE LA CASA

Ceviche Veggie \$10.800
ESPEJO DE LECHE DE TIGRE DE PALMITO, CHAMPIÑONES,
TOMATE CHERRY, CHOCLO BABY, COLIFLOR, BRÓCOLI SALTEADOS
EN ACEITE DE CARBÓN, PALTA, CEBOLLA, PEPINO
Y ACEITES DE LA CASA .

Sashimi de Pesca \$14.800
CORTES DE PESCADO AL ESTILO (HIKI ZUKURI)
ACOMPAÑADO DE SU SALSA PONZU ACHALACADA.
(9 CORTES)

Sashimi Mix \$29.800
CUBETA DE SASHIMI DE MARISCOS
3 OSTRAS, 3 OSTIONES CHALACA, 6 LOCOS, 6 PULPOS 6 CORTES
DE PESCA DEL DÍA, SALSA PONZU, LECHE DE TIGRE ACHALACADA .

Platos Friós