

# Menú



## Piqueo

**Piqueo Quispe Nisei** \$22.800  
CEVICHE DE PESCADO, ROLL ACEVICHADO,  
CAUSA DE POLLO, CHICHARRÓN DE PESCADO  
Y PULPO A LA PARRILLA

**Piqueo Marino** \$25.900  
CHICHARRÓN MIXTO, CEVICHE CAMARONES,  
SALMÓN OLIVO, MACHA ACEVICHADO,  
LÁMINA LOCO Y PULPO

**Ceviche de Anzuelo** \$12.800  
PESCA DEL DÍA

**Ceviche mixto del pescador** \$13.300  
OBSEQUIOS DEL MAR ELABORADOS  
AL MODO DEL CHEF

**Ceviche Taipat** \$13.800  
REVOLUCION DE CEVICHE DE BARRIO  
Y TOQUE SUTIL DEL CHEF

**Ceviche Pescado Camarón** \$15.500  
PESCA DEL DIA, CAMARÓN BAÑADO  
EN UNA SUTIL LECHE DE TIGRE

**Ceviche Norteño** \$14.000  
PESCA DEL DÍA, BAÑADO EN LECHE DE  
TIGRE AL ROCOTO, ACOMPAÑADO DE  
CAMARONES AL PANCO

**Ceviche de Salmón** \$14.800

**Trio Quispe Nisei** \$16.800  
AJÍ AMARILLO, CREMA DE ROCOTO, PESCADO,  
PULPO, CAMARÓN, LOCOS Y OSTIÓN

**Ceviche Quispe Nisei** \$14.400  
PESCA DEL DÍA, PULPO, JAIBA Y PALTA

**Tiradito Nikkei** \$13.200  
LÁMINAS ATÚN EN COSTRA SESAMO,  
BAÑADAS EN LECHE DE TIGRE Y TOQUE NIKKI

**Tiradito Quispe Nisei** \$13.500  
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

# Ensaladas

# Entradas Calientes

**Pulpo al Olivo** **\$16.500**  
LÁMINAS DE PULPO ACOMPAÑADO DE SU COMADRE MOROCHA

**Festival de Pulpo** **\$18.800**  
AL OLIVO, ACEVICHADO, PARRILLERO

**Pulpo a la Parrilla** **\$22.900**  
ACOMPAÑADO DE PASTEL DE PAPA, MOJADO DE YUCA Y UN TOQUE DEL CHEF

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

**Ensalada Cesar** **\$12.800**  
LECHUGA, CAMARÓN, POLLO, CRUTONS , ALIÑOS DE LA CASA

**Parrilla Mixta** **\$25.500**  
LOMO LISO, PESCADO DEL DÍA, MARISCOS BAÑADOS EN SALSA DE LA CASA ACOMPAÑADO DE PAPAS AL PEREJIL

**Papa Rellena** **\$12.500**  
PAPA RELLENA CON CARNE ADEREZADA EN AJÍ PANCA CON HUEVO ACEITUNA Y PASAS, ACOMPAÑADO CON SALSA DE LA CASA

**Degustación de Empanadas** **\$12.500**  
AJÍ DE GALLINA, LOMO SALTADO, LECHÓN CHIFERO

**Chicharrón Mixto** **\$14.500**  
OBSEQUIOS DEL MAR EMPANIZADOS, ACOMPAÑADOS DE MAJADO DE YUCA Y ZARSA CRIOLLA

**Chicharrón de Camarones** **\$15.500**  
CAMARONES ECUATORIANOS AL PANCO, ACOMPAÑADO DE MAJADO DE YUCA, ZARSA CRIOLLA, SALSA DE MARACUYA Y TARTARA



# Maki

SUSHI

<b>Ceviche Maki</b> CAMARÓN, PALTA, QUESO CREMA, CON TOPPING DE CEVICHE PESCADO	<b>\$10.800</b>
<b>Achorado Roll / 8 Cortes (Sin arroz)</b> SALMÓN, ATÚN, CAMARÓN APANADO PALTA Y QUESO CREMA, ENVUELTO EN NORI BAÑADO EN SALSA ACEVICHADO	<b>\$10.500</b>
<b>Perucho Maki</b> PESCADO AL PANCO, CEBOLLÍN, QUESO CREMA, PALTA, BAÑADO EN SALSA DE MARISCOS	<b>\$10.500</b>
<b>Veggie Roll Maki</b> CHOCLO BABY, QUESO CREMA, PALMITO ENVUELTO EN PALTA	<b>\$8.000</b>
<b>Huancaina Maki</b> POLLO AL PANCO, PALTA, LECHUGA, QUESO CREMA BAÑADA EN SALSA HUANCAINA	<b>\$8.800</b>
<b>Furay Maki</b> SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA, PALTA, FRITO AL PANCO BAÑADA EN SALSA DE ANGUILA	<b>\$8.600</b>
<b>California Maki</b> SALMÓN, PALTA, QUESO CREMA CUBIERTO CON SESAMO	<b>\$6.800</b>
<b>Ají Gallina Maki</b> POLLO APANADO, PALTA, QUESO CREMA, BAÑADO CON AJI GALLINA ACEITUNA	<b>\$10.800</b>
<b>Crispy Maki</b> CAMARÓN, SALMÓN, PALTA, QUESO CREMA, ENVUELTOS EN CHISPAS DE TEMPURA BAÑADA EN SALSA DE ANGUILA	<b>\$8.300</b>
<b>Salmón Spicy Maki</b> CAMARÓN, QUESO CREMA, AL PANKO MONTADO CON UN TARTARE DE SALMÓN, HIERBABUENA EN UNA CREMA UCHUCUTA, ROLL CON TOQUE PICANTE	<b>\$9.800</b>
<b>Cuica Maki</b> SALMÓN APANADO, QUESO CREMA, DURAZNO, ENVUELTO CON CARNE FLAMEADA CON TOPPINS DE PULPO EN SALSA ANTICUCHERA Y CHUMICHURRI	<b>\$10.900</b>
<b>Nisei Maki</b> SALMÓN, ATÚN, PESCA DEL DIA ,ENVUELTOS EN NORI, FRITOS EN SALSA DE TEMPURA BAÑADA	<b>\$9.500</b>
<b>Tori Crispy</b> SALMÓN, CAMARÓN, QUESO CREMA ENVUELTOS EN POLLO AL PANCO Y BAÑADO EN SALSA ANGUILA	<b>\$9.500</b>

## Gyosas

6 unidades

**\$8.600**

## Tabla Niqui

20 Cortes (para 2 personas)

5 ACEVICHADO, 5 FURAY,  
5 SALMÓN SPICY , 2 NIKKINI, 3 GYOSA

**\$20.500**



# Platos de Fondo

ACOMPAÑADO DE ARROZ  
CON CHOCLO O PAPAS FRITAS  
O ENSALADA

<b>Lomo Saltado</b> TROZO DE LOMO CON TOMATE Y CEBOLLA SALTEADOS AL WOK CON UNA SALSA DE SOYA	<b>\$15.800</b>
<b>Filete Mar &amp; Tierra</b> FILETE A LA PLANCHA BAÑADO EN SALSA DE CAMARONES CON MARISCOS	<b>\$15.800</b>
<b>Risotto Don Mario</b> ARROZ CREMOSO EN PURE DE BETERRAGA, CON SALMÓN EN SALSA LECHE DE COCO Y CAMARÓN	<b>\$16.800</b>
<b>Risotto al Pesto</b> ARROZ CREMOSO, AL PESTO CON TROZO DE FILETE EN SALSA ANTICUCHERA	<b>\$16.800</b>
<b>Risotto Norteño</b> SECO DE RES COCIDO EN SALSA DE CILANTRO ACOMPAÑADO DE RISSOTO DE ZAPALLO	<b>\$14.300</b>
<b>Risotto Quispe Nisei</b> RISSOTO EN TINTA DE CALAMAR BAÑADO EN SALSA DE CAMARONES	<b>\$16.800</b>
<b>Al Ajillo con Camarones</b> CARNE O PESCADO A SU ELECCIÓN CON GUARNICIÓN A SU GUSTO	<b>\$17.900</b>
<b>Lomo del Chef</b> LOMO LISO CON CHIMICHURRI ACOMPAÑADO DE RISOTTO CON CHAMPIÑONES	<b>\$17.900</b>
<b>Quinotto al Pesto</b> ATÚN EN SALSA ESCABECHADA CON QUINOA AL PESTO	<b>\$16.800</b>
<b>Lomo Tierra &amp; Mar</b> LOMO LISO BAÑADA EN SALSA DE CAMARONES ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE MARISCOS	<b>\$17.900</b>
<b>Lomo Liso al Vino</b> LOMO LISO EN SALSA DE VINO ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS SALTEADAS CON PEREJIL Y TOCINO	<b>\$14.900</b>
<b>Saltado Cuico</b> RISOTTO DE AJÍ DE GALLINA MANTADO SOBRE UN POLLO SALTADO CON CHAMPIÑONES Y TOCINO	<b>\$13.900</b>
<b>Filete de la Casa</b> BAÑADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES, TOCINO Y PASTEL DE PAPA	<b>\$16.800</b>
<b>Pollo de la Casa</b> POLLO RELLENO DE PIMENTÓN, QUESO, ESPINACA Y JAMÓN BAÑADO EN SALSA CURRY, ACOMPAÑADO DE ARROZ CHAUFA	<b>\$14.000</b>
<b>Ají de Gallina</b> MANJAR DE LOS DIOSES CORONADO SOBRE QUENELES DE PAPA CON COSTRA DE PECANAS, HUEVOS Y ACEITUNAS	<b>\$14.500</b>
<b>Costillar Chifero</b> MACERADO EN ESPECIAS ORIENTALES, ACOMPAÑADO DE SU CLÁSICO ARROZ CHAUFA	<b>\$14.500</b>
<b>Arroz con Mariscos</b> ORGÍA DE MARISCOS VOLCADOS CON ARROZ Y SALSA DE CRUSTACEOS	<b>\$13.500</b>
<b>Arroz Norteño</b> ARROZ COCIDO EN SALSA DE CILANTRO, MARISCOS CON CHICHARRÓN DE PESCADO Y SALSA CRIOLLA	<b>\$13.500</b>
<b>Arroz Chaufa 4 Sabores</b> CAMARÓN, POLLO, CARNE Y LECHÓN	<b>\$12.500</b>



# Recomendación del Chef

Recomendación del Mes

\$17.900

## Cortes Especiales

**Entraña, Tibones Tradicional Costelleta** \$22.900

**Costelleta Premium Angus 600 g** \$29.900

**PorterHouse Premium Angus 700 g** \$31.900

### A lo Macho

BAÑADA EN SALSA DE CAMARÓN Y MARISCOS

<b>Del día</b>	<b>Congrio</b>	<b>Salmón</b>	<b>Atún</b>
\$13.500	\$14.300	\$14.900	\$14.900

### Quispe Nisei

PESCADO EN SALSA NIKEI ACOMPAÑADO DE RISOTTO PALTEADO

<b>Del día</b>	<b>Congrio</b>	<b>Salmón</b>	<b>Atún</b>
\$13.500	\$14.300	\$14.900	\$14.900

### Tacu Tacu Chipe

TACU TACU DE ZAPALLO BAÑADO EN SALSA HUANCAINA Y CAMARONES

<b>Del día</b>	<b>Congrio</b>	<b>Salmón</b>	<b>Atún</b>
\$13.500	\$14.300	\$14.900	\$14.900

**Ravioles rellenos de Seco de Res** \$15.500

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** \$14.500

RAVIOLES CON TINTA DE CALAMAR RELLENOS CON OSOBUCO BAÑADOS EN SALSA HUANCAINA Y CAMARONES

**Fetuccini Criollo** \$15.500

FETUCCINI A LA HUANCAINA CORONADO SOBRE UN LOMO SALTADO

**Tallarín 4 Sabores** \$13.500

FETUCCINI A LA HUANCAINA CORONADO CARNES, POLLO, CAMARONES Y LECHÓN

**Sudado de Congrio** \$13.000

CONCENTRADO LEVANTA MUERTO CON MAJADO DE YUCA Y BROTES MARINOS

**Parihuela** \$13.900

CONCENTRADO DE MARISCOS

**Chupe de Camarones** \$14.500

RESTAURADORA SOPA DE CAMARONES COCIDOS EN SALSA DE LANGOSTA Y HUEVO

## Pescados y Mariscos

## Pastas

## Sopas



# Postres

## Dulces

<b>Brownie</b>	<b>\$5.800</b>
<b>Crema Brule</b>	<b>\$4.500</b>
<b>Crema Volteada</b>	<b>\$5.400</b>
<b>Cheesecake Maracuyá</b>	<b>\$5.700</b>
<b>Degustación de Postres</b>	<b>\$8.000</b>
<b>Helado</b>	<b>\$5.300</b>
<b>Suspiro Limeño</b>	<b>\$5.400</b>
<b>Tiramisú</b>	<b>\$5.400</b>
<b>Tres Leches</b>	<b>\$5.700</b>

**Cheesecake Maracuyá**



**Crema Volteada**



**Tres Leches**

