

FRÍOS

Cebiches

CEBICHE DE PESCADO / 23€

El tradicional, cubos de pescado fresco marinados en lima y ají limo. Acompañados de batata glaseada, cancha, choclo y cebolla morada. 170 gr de pescado.

CEBICHE NIKKEI / 25€

Lomo de atún en cubos marinados en salsa nikkei de la casa. Acompañados de kiuri (pepino japonés), rabanito, batata glaseada y cebolla morada.

170 gr. de atún fresco.

CEBICHE MIXTO / 25€

Cubos de pescado fresco con gambones y carpaccio de pulpo, marinado en lima y ají limo. Acompañado de batata glaseada, cancha y cebolla morada. 170 gr de pescado.

Causas

CAUSA DE POLLO / 16€.

Patata prensada, lima y ají amarillo, rellena de pollo, mayonesa y aguacate. Tierra de aceituna y crocante de quinua.

CAUSA DE LANGOSTINOS / 17€.

Patata prensada aliñada con lima y ají amarillo. Con una base de tartar de langostinos, salsa golf y diferentes texturas.

BEBIDAS

Refresco 3,5€ (Cocacola, aquarius, nestea o fanta)

Agua 3€

Agua con gas 3,5€

Agua (1 litro) 4,50€

Tinto de Verano 4,50€

Refresco de Maracuyá 4,50€

Doble de cerveza 3,50€

Tercio 4€

Copa vino de la casa 3,5€

Precios con IVA incluido.

CALIENTES

Alitas

ALITAS NIKKEI (6 uds.) / 14€

Alitas crujientes laqueadas en salsa nikkei y sriracha (salsa picante).

ALITAS ACEVICHADAS (6 uds.) / 14€

Alitas crujiente cubiertas en salsa Acevichadas, con toques de cebolla china y togarachi.

Baos

CHAR SIU BAO (2 UDS.) / 14€

Pan al vapor relleno de barbacoa oriental de panceta, cocida a baja temperatura con láminas de kiuri, toques de mostaza y cilantro.

CRISPY - BAO (2 uds.) / 14€

Pan frito, relleno de pollo crocante, cebolla furai, tomates cherry y mayo sriracha.

CHAUFA-CERDO CHAR SIU / 22€

Salteado al wok de arroz y barbacoa de cerdo (cocido a baja temperatura). Acompañado de láminas de cerdo char-siu y fideo de arroz.

COSTILLAS SAKURA / 19€

Costillas cocinadas a baja temperatura, en reducción de miso, sake y pisco. Acompañadas de patatas batayaki (mantequilla compuesta de jengibre, togarashi y ajo)

LOMO SALTADO / 23€

Salteado de solomillo con verduras frescas y soja. Acompañado de patatas fritas y arroz blanco.

PULPO ANTICUCHERO / 25€

Pulpo a la parrilla sobre una cama de patata grilleada, acompañada de crema a la huancaína y choclo (maíz). 200 gr de pulpo.

SAKANA FURAI (chicharrón)/ 17€

Trozos de pescado crujientes en panko, acompañado en tártara japonesa. Servido con ensalada fresca de aguacate, tomate, lechuga y aliño nikkei. 250gr de pescado.

POSTRES

Tarta Tres Leches 7€

Tarta De Chocolate 7€

Tarta de Queso 7€

Sakura Maru

RESTAURANTE PERUANO JAPONES

Makis

ACEVICHADO 🍣🐟🌿🥑🥬 Relleno de langostino furai y aguacate. Cubierto de láminas de pescado y bañado en salsa acevichada. / 17€

MANGO BRULEE 🍣🌿🍷 Relleno de langostino furai y queso crema. Cubierto de laminas de mango caramelizado. / 17€

ANTICUCHERO 🍣🥑🌿 Relleno de langostino furai y aguacate. Bañado en salsa anticuchera. / 17€

PARRILLERO ROLL 🍣🌿🍷 Relleno de langostino furai y queso crema. Cubierto de laminas de ternera y chimichurri. / 18€

OLIVO ROLL 🍣🌿🍷🥑 Relleno de langostino furai y queso crema. Cubierto de carpaccio de pulpo y crema de olivo. / 17€

AVOCADO 🍣🌿🍷🐟 Relleno de langostino furai y queso crema. Cubierto de láminas de aguacate bañada en salsa taré (salsa dulce). / 17€

VOLCÁN ROLL 🍣🌿🍷🍷 Relleno de langostino furai y aguacate. Cubierto de tartar de langostino frito picante y salsa taré (Salsa dulce).. / 18€

TIRADITO 🍣🐟🌿🥑 Relleno de langostino furai y aguacate. Cubierto de láminas de pescado bañadas en salsa tiradito y crocantes hilos de camote frito. / 17€

Cócteles

PISCO SOUR - CLÁSICO O MARACUYÁ / 9€

CHILCANO - CLÁSICO O MARACUYÁ / 9€

MOJITO - CLÁSICO O MARACUYÁ / 9€

MARGARITA / 9€

Precios con IVA incluido.

Por servicio en terraza, se aplicará un recargo del 10% sobre el importe total de la cuenta.

SOLO EN TERRAZA

Bebidas

APEROL SPRITZ / 7€.

COPAS NACIONALES / 2x14€

PISCO SOUR / 2x14€

Platos

PORCIÓN DE ALITAS / 10€.

COSTILLA DE CERDO / 16€

COMBO A SOLO 13€

**2 CERVEZAS DOBLES
O 2 COPAS DE VINO**



PORCIÓN DE ALITAS
Puedes elegir Nikkei o Acebichadas