



“Cuando dos culturas milenarias se juntan se abre un camino. Nace un sabor cargado de memoranzas y de vanguardia fruto de almas que no son gemelas y sí dialogan en un mismo nivel”

ENTRADAS

TEQUEÑO DE QUESO

Bastón de queso gouda envuelto en masa frito
acompañados de crema de palta
(4 unidades)

\$16.000

TIRA CUYA DE SALMON

Finas longas de salmón macerados en salsa
maracuyá, alcaparras y batatas fritas

\$26.000

TAPEO NIKKEI

Langostinos y calamares rebozados en panko y
papas doble cocción con salsa de ají peruano

\$25.000

EMPANADAS CHINAS

(2 unidades)

Clásicas empanadas chinas de carne o vegetarianas
acompañadas con salsa tártara

\$14.000

PRINCIPALES

CEVICHE NIKKEI

Salmón y langostinos macerados en leche de tigre y de ají amarillo, cebolla morada en pluma y cilantro.

Acompañado con batatas a la naranja y maíz cancha.

\$29.000

CEVICHE CLASICO

Lenguado macerado en leche de tigre, cebolla morada en pluma y cilantro acompañado con batatas a la naranja y maíz cancha.

\$27.000

SALMÓN TERIYAKI

Salmón rosado rebozado en sésamo acompañado de arroz yamani con vegetales al wok

\$37.000

AJI DE GALLINA

Pechuga desmenuzada con salsa de ají amarillo acompañado de arroz, huevo duro y sal de aceitunas

\$27.000

PRINCIPALES

CAZUELA DE MARISCOS

Variedad de mariscos en salsa fileto,
arbejas y papas al natural

\$29.000

BIFE DE CHORIZO

Bife de chorizo (350gr) al cognac
acompañado de calabaza asada

\$36.000

LOMO NIKKEI

Tiras de lomo y vegetales, acompañado de arroz
peruano y papas doble cocción

\$37.000

VACIO PANKA

Vacio tiernizado en cerveza y ají panka
acompañado de arroz peruano

\$36.000

PRINCIPALES

RIBS DE CERDO ESTILO ORIENTAL

Costilla de cerdo tiernizada en cerveza y anís estrellado acompañado con salsa teriyaki con papas doble cocción

\$35.000

TOURNEDÓ DE LOMO

300gr de lomo acompañado con salsa de crema de hongos y puré de papas

\$36.000

TONKATSU DE LOMO

Lomo rebozado en panko frito, acompañado con papas y salsa taré

\$34.000

PASTAS Y ARROCES

PANZOTTI DE SALMÓN CON LANGOSTINOS AL AJILLO

Acompañado con salsa de langostinos al ajillo

\$29.000

SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO

Acompañado con salsa rosa y champignones

\$25.000

TALLARINES DE TINTA DE CALAMAR

Acompañado con frutos de mar a la crema

\$26.000

SORRENTINOS DE CORDERO

Acompañado con salsa 4 quesos

\$26.000

SORRENTINOS DE CALABAZA

Acompañado con salsa mixta

\$24.000

WOKS

CHOW FAN

Wok de pollo o langostinos, huevo, arroz yamaní
y vegetales salteados en salsa de soja

\$25.000

CHOW MEIN

Wok de pollo o langostinos, huevo,
fideos de arroz y vegetales salteados en salsa de soja

\$25.000

SUSHI

GOHAN 堀

GOHAN NIKKEI

Arroz de sushi, langostinos furay, salmón, palta,
queso philadelphia y semillas de sésamo

\$21.000

GOHAN VEGGIE

Arroz de sushi, vegetales al wok, palta, mango,
queso philadelphia y semillas de sesamo

\$20.000

SUSHI

CLÁSICOS

SPF

Roll de arroz, alga nori, salmón, queso philadelphia, palta y mix de sésamo

\$19.500

PHILADELPHIA

Roll de arroz, alga nori, salmón, queso philadelphia, y mix de sésamo

\$19.500

CALIFORNIA ROLL

Roll de arroz, alga nori, kanikama, queso philadelphia, palta y sésamo rubio

\$18.500

SUSHI

CLÁSICOS

VEGGIE

Roll de arroz, vegetales al wok, queso philadelphia y semillas de sésamo

\$18.500

NEW YORK

Roll de arroz, alga nori, salmón cocido, queso philadelphia, palta y sésamo rubio

\$19.500

2 SALMONES

Salmón, queso philadelphia, semillas de sésamo, arroz, coronado con tartar de salmón

\$21.000

SUSHI

CALIENTES

BARRANCO

Roll de arroz, langostinos y queso philadelphia, rebozado en panko, salsa de mostaza y miel coronado con batatas fritas

\$21.000

CRISPY

Roll de arroz, salmón, pepino, queso philadelphia, rebozado en panko y coronado con guacamole

\$21.000

VEGGIE HOT

Roll de arroz, vegetales al wok, queso philadelphia, rebozado en panko y coronado con batatas fritas

\$20.000

DOMUS FLAME

Roll de arroz, langostinos furay, queso philadelphia, cubierto con salmón ahumado flambeado

\$21.000

SUSHI

SIN ARROZ

PLACER REAL

Salmón, queso philadelphia, palta, envuelto en tamago y cortes de salmón, bañado con salsa de maracuyá y crocante de batata

\$21.000

FEEL

Salmón, queso philadelphia, palta envueltos en tamago

\$21.000

GEISHA (4 UNIDADES)

Rellenas de queso y palta envueltas en salmón y salsa teriyaki

\$21.000

NIGUIRIS (4 UNIDADES)

4 unidades de salmón, sobre arroz nipón

\$21.000

SUSHI

ESPECIALES

APALTADO

Roll de arroz, salmón, queso philadelphia,
cubierto con palta

\$21.000

ACEVICHADO

Roll de arroz, langostinos, queso philadelphia
coronado con ceviche clásico

\$21.000

MIRAFLORES

Roll de arroz, salmón, langostinos furay, queso philadelphia,
cubierto con mango y salsa de maracuyá

\$21.000

A SU MARE

Roll de arroz, salmón, langostino, queso
philadelphia, envuelto con salmón

\$21.000

SUSHI

COMBINADOS

COMBINADO OMAKASSE

(sugerencia del chef)

15 PIEZAS \$ 30.000

30 PIEZAS \$ 50.000

45 PIEZAS \$ 70.000

COMBINADO SALMÓN

15 PIEZAS \$ 33.000

30 PIEZAS \$ 53.000

45 PIEZAS \$ 73.000

COMBINADO SALMÓN Y LANGOSTINOS

15 PIEZAS \$ 33.000

30 PIEZAS \$ 53.000

45 PIEZAS \$ 73.000

COMBO NIKKEI PREMIUM

2 geishas, 2 nigiris, 5 piezas de placer real,
5 piezas de barranco, 5 piezas de apaltado

\$45.000



POSTRES

HÚMEDO DE CHOCOLATE Y HELADO

Brownie de chocolate con helado de crema
americana y salsa de chocolate

\$12.000

SUSPIRO LIMEÑO

Crema suave de leche condensada y evaporada con
merengue italiano quemado

\$12.000

MOUSSE DE MANJAR BLANCO

Mousse de dulce de leche, baileys,
acompañado de frutos rojos

\$12.000

FLAN CASERO

Flan de dulce de leche y coco,
acompañado de crema chantilly y dulce de leche

\$12.000

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

Jugo de naranja exprimido (vaso)	\$ 4.000
Agua	\$ 4.500
Agua saborizada	\$ 4.500
Agua tónica	\$ 4.500
Limonada con menta y jengibre (jarra)	\$ 12.000
Limonada con frutos rojos (jarra)	\$ 13.000
Gaseosa (350 cc)	\$ 4.500

CERVEZAS

Corona botella (310 cc)	\$ 9.000
Corona botella (710 cc)	\$ 15.000
Stella artois (710 cc)	\$ 15.000
Andes: roja, rubia, negra (lata 473 cc)	\$ 9.000

VINOS

Finca La Linda Malbec Rosé	\$ 22.000
Finca La Linda Malbec	\$ 22.000
Finca La Linda Chardonnay	\$ 22.000
Finca La Linda Viognier dulce	\$ 22.000
Luigi Bosca - Malbec	\$ 30.000
Rutini - Trumpeter Malbec	\$ 23.000
Rutini - Varietal Malbec	\$ 48.000
Rutini - Cabernet Malbec	\$ 30.000
Cafayate - Cosecha tardía	\$ 16.000
Cafayate - Torrontés	\$ 16.000
Salentein - Killka Malbec	\$ 21.000
Salentein - Killka Chardonnay	\$ 21.000
Salentein - Killka Sauvignon Blanc	\$ 21.000
Salentein - Reserva Malbec	\$ 26.000
Salentein - Reserva Chardonnay	\$ 26.000
Terrazas - Altos Malbec	\$ 20.000

VINOS

Finca Flichman - Reserva Malbec \$ 20.000

Finca Flichman -
Reserva Cabernet Sauvignon \$ 20.000

Finca Flichman - Chardonnay \$ 18.000

Finca Flichman - Rose \$ 19.000

Finca Flichman -
Sauvignon Blanc \$ 19.000

Bodega Domiciano -
Estelar Blanco Dulce \$ 18.000

Bodega Atamisque -
Pinot Noir \$ 22.000

VINOS

Fond de Cave- Varietal Malbec	\$ 20.000
Fond de Cave- Reserva Malbec	\$ 23.000
Los Intocables- Malbec	\$ 24.000
Alma Mora- Viognier Dulce	\$ 20.000

LAS PERDICES

Las Perdices - Varietal Malbec	\$ 20.000
Las Perdices - Cabernet	\$ 20.000
Las Perdices - Sauvignon Blanc	\$ 20.000
Las Perdices - Torrontés Dulce	\$ 20.000
Las Perdices - Malbec 3/8	\$ 15.000
Las Perdices - Sauvignon Blanc 3/8	\$ 15.000
Las Perdices - Reserva Malbec	\$ 25.000
Las Perdices - Reserva Chardonnay	\$ 25.000

ESPUMANTES

Bodega Domiciano - Dulce Natural	\$22.000
Bodega Cruzat- Brut Nature	\$24.000
Bodega Cruzat- Premier Rose	\$24.000
Las Perdices- Brut Rose	\$32.000
Las Perdices- Brut Nature	\$32.000
Salentein- Brut Rose	\$35.000
Salentein- Brut Nature	\$35.000
Baron B- Extra Brut	\$75.000

TRAGOS

Daikiri	\$9.000
Caipirinha	\$9.000
Campari con naranja	\$8.500
Cuba Libre	\$8.500
Gin Tonic Beefeater	\$11.000
Gin Tonic Bombay	\$15.000
Aperol Spritz	\$8.500
Fernet con Coca Cola	\$8.500
Mojito Cubano	\$9.000
Mojito Malibu	\$9.500
Piña Colada	\$9.000
Anana, malibu, azúcar y hielo.	

TRAGOS

Negroni	\$9.000
Dry Martini	\$9.000
Margarita	\$9.000
Whisky Jameson	\$13.000
Whisky J.W. Etiqueta Roja	\$15.000
Whisky J.W. Etiqueta Negra	\$18.000

CAFETERÍA

Café -Cortado chico	\$4.000
Café -Cortado en jarrito	\$4.000
Capuccino	\$4.500
Submarino Café	\$4.500
Irlandés	\$5.000
Té	\$2.500