



## APERITIVOS

- Edamame** con sal de maíz cancha, ají limo y maldon 4
- Chips de yuca con cancha** y emulsión de kimuchi 3

## NUESTROS PISCOS

- Piscosour o sakesour clásico** 8  
*Pisco o sake, lima, goma, clara de buevo y unas gotas de angostura*
- Piscosour o sakesour Kokka** 8  
*Pisco o sake, shiso, goma, clara de buevo y unas gotas de angostura*
- Piscosour o sakesour de Maracuya** 8  
*Pisco o sake, maracuyá, goma, clara de buevo y unas gotas de angostura*
- Chichasour** 8  
*Pisco o sake, lima, chicha, goma, clara de buevo y canela*

## PARA EMPEZAR

<b>Ostra nikkei</b> <i>con vinagreta de yuzu, ajilimo y cilantro</i>	4
<b>Ostra al estilo japonés</b> <i>con salsa de tosazu, algas y buevas de trucha</i>	4
<b>Causa de pollo con aromas huacatay</b>	2,7
<b>Causa de salmón</b> <i>con aguacate y allioli de ajo negro</i>	2,9
<b>Causa floral Nikkei</b> <i>con sashimi de atún, shiso y salsa andina</i>	2,7
<b>Berenjena asada</b> <i>con sumiso de aji amarillo</i>	6
<b>Ensalada Kokka</b> <i>con quinoa, pepino, algas y encurtidos de nabo y gengibre</i>	7

## CEVICHE

<b>Ceviche de corvina al aji amarillo con perlas de aji limo</b>	9
<b>Ceviche nikkei de corvina al rocoto y dashi</b>	9
<b>Ceviche mixto verde con shiso y cilantro</b>	9

## TIRADITOS y TARTARES

<b>Tiradito de caballa marinada</b> <i>con leche de tigre de ají y umeboshi</i>	9,5
<b>Tiradito de pulpo</b> <i>con aguacate, leche de tigre de ají, olivada y boniato</i>	9,5
<b>Tartar de atún</b> <i>con crujiente de alga y chips de yuca</i>	11,5

# MAKIS

## FUTOMAKIS ( 5 piezas)

<b>Pez mantequilla</b>	10
<i>con aguacate, mango y tamago</i>	
<b>Pollo</b>	10
<i>con mayonesa anticuchera, aguacate, cilantro y rúcula</i>	
<b>Spicy tuna nikkei</b>	11
<i>con atún, rocoto, ponzu, aji limo, manzana y aguacate</i>	
<b>Panceta Ibérica</b>	11
<i>con piel de cerdo crujiente, pepino, sbiso y criolla nikkei</i>	

## URAMAKIS ( 8 piezas)

<b>Uramaki de salmón</b>	12
<i>con mayonesa acevichada, aji amarillo, aguacate, mango, cilantro y cancha</i>	
<b>Uramaki de atún y corvina</b>	14
<i>con pepino, sbiso verde, mayonesa de aji amarillo y apio, sesamo tostado</i>	
<b>Uramaki de atún</b>	14
<i>con aguacate, sbiso verde y mayonesa acevichada</i>	

## **NIGUIRIS**

<b>Nigiri de salmón</b> <i>con ponzu y kizamiwasabi</i>	2,5
<b>Nigiri de atún</b> <i>con salsa misopanka y perla de soja</i>	2,5
<b>Nigiri de anguila</b> <i>con sansho</i>	3,5
<b>Nigiri de pez mantequilla sopleteado</b> <i>con salsa anticuchera</i>	3
<b>Nigiri de caballa</b> <i>con chalaquita nikkei</i>	2,5
<b>Nigiri de vieira</b> <i>con allioli de ajo negro</i>	3,8
<b>Nigiri de foie</b> <i>con teriyaki</i>	3,5
<b>Gunkan de corvina</b> <i>con buacatai y wasabi con tobikko</i>	3
<b>Gunkan de pulpo</b> <i>con emulsión de kimuchi</i>	3

.....

## **TABLAS**

<b>Tabla de Niguiris pequeña</b> ( 6 piezas)	15
<b>Tabla de Niguri grande</b> ( 10 piezas)	25
<b>Tabla Mix</b> ( 8 niguris y 8 piezas de maki )	30

---

## **POSTRES**

<b>Moscovado con gelatina de umeshu y helado de te verde</b>	<b>6</b>
<b>Mochi de té verde o chocolate</b>	<b>6</b>
<b>Trufas de té verde y hoja de kokka</b>	<b>5</b>

---