



EDO

SUSHI BAR

# PIQUEOS

Un buen comienzo para cualquier ocasión

- ★ ● **Garlic Edamame** S/ 24  
Frijol de soya salteado con ajo y mantequilla
- ★ ● **Edamame** S/ 22  
Frijol de soya salpicado con sal de maras
- ★ ● **Age Gyoza/Yaki Gyoza** S/ 32  
Empanadas fritas o a la plancha, rellenas de pollo, cerdo y verdura
- **Ebi Furai** S/ 46  
Langostinos empanizados con panko al estilo japonés (10 unidades)
- ★ ● **Tori No Karage** S/ 37  
Filete de pollo (muslo) frito a nuestro estilo, acompañado de limón y tártara
- ★ ● **Chickenkatsu** S/ 37  
Filete de pollo (muslo) empanizado con panko al estilo japonés
- ★ ● **Sakana Furai** S/ 39  
Pesca del día empanizados con panko al estilo japonés (10 unidades)
- **Teru Maki** S/ 46  
Fina pasta de arroz, rellena de tartare de pescado, con langostinos empanizados, lechuga y espárragos, bañada en salsa hoisin, maracuyá e hilos crocantes de wantán
- **Tartare No Crispy** S/ 39  
Tacos rellenos de tartare de pescado con salsa guacamole y cebolla caramelizada (3 unidades)
- **Harumaki** S/ 24  
Enrollados crujientes de verduras salteadas (4 unidades)
- **Teriyaki/Spicy Wings** S/ 35  
Alitas doradas a la plancha en salsa dulce o picante (8 unidades)



Teru Maki



Tartare No Crispy



Garlic Edamame

FAVORITOS: ★

\*Imágenes referenciales



## ENSALADAS

- **Kyuri Salad** S/ 25  
Crujinetes bastones de pepino japonés bañados en aliño de aceite de ajonjolí ligeramente picante, kión y ajo
- ★ ● **Seaweed Salad** S/ 25  
Ensalada de algas japonesas ligeramente dulce con unos toques de ajonjolí
- **Tataki Salad** S/ 39  
Cortes de atún ligeramente flameados, acompañados de mix de lechugas, láminas de palta y kyuri, hilos de nabo y zanahoria, servido con nuestra salsa acevichado
- **Edo Salad** S/ 39  
Cortes de salmón fresco, langostinos empanizados, mix de lechugas, cebolla blanca, tomate Cherry, huevitos de codorniz y servido con nuestra salsa EDO agridulce



## TIRADITOS

12 cortes

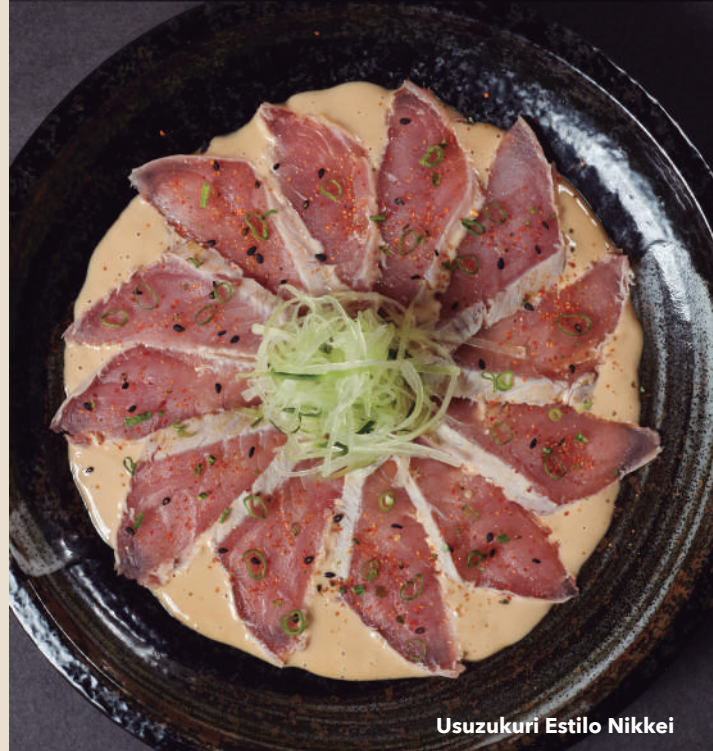
- **Uzugoro** S/ 49  
Finos cortes de salmón, atún o bonito y pescado blanco, bañados en salsa cítrica de shoyu, aceite de ajonjolí y rocoto picado, salpicado con tobiko (ovas de pez volador)
- **New Style** S/ 49  
Finos cortes de salmón y pescado blanco, bañados en salsa de shoyu, limón y ajo, sellados con aceite de ajonjolí caliente y cebollita china
- **Usuzukuri Estilo Nikkei** S/ 49  
Láminas de atún o bonito sellado, acompañado de nuestra salsa acevichada y cebollita china

FAVORITOS: ★

\*Imágenes referenciales



Kyuri Salad



Usuzukuri Estilo Nikkei



New Style

## NIGIRI

02 piezas

- ★ • **Shake:** Salmón S/ 17
- ★ • **Maguro:** Atún S/ 14
- **Katsuo:** Bonito S/ 14
- **Pescado blanco de temporada** S/ 14
- **Tako:** Pulpo S/ 12
- **Ebi:** Langostino S/ 12
- **Unagi:** Anguila de río S/ 21



Nigiri

## SASHIMI

04 cortes

- ★ • **Shake:** Salmón S/ 25
- **Maguro:** Atún S/ 23
- **Katsuo:** Bonito S/ 19
- **Pescado blanco de temporada** S/ 21
- **Tako:** Pulpo S/ 23
- **Ebi:** Langostino S/ 19
- **Sashimi Moriwase** S/ 94  
Combinación de 12 cortes de pescado y 9 de mariscos a elección de nuestros itamaes



Sashimi Shake



Sashimi Katsuo

FAVORITOS: ★

\*Imágenes referenciales



## GUNKAN

02 piezas

- **Uni:** Erizo **S/ 21**
- ★ ● **Kani:** Pulpa de cangrejo **S/ 19**
- **Ikura:** Ovas de salmón **S/ 21**
- **Tobiko:** Ovas de pez volador **S/ 19**
- ★ ● **TNT** **S/ 19**  
Conchas de abanico marinadas en limón y mayonesa con Togarashi
- **Tartare de Atún** **S/ 19**
- **Tartare de Salmón** **S/ 19**



Gunkan de Erizo, TNT y Cangrejo

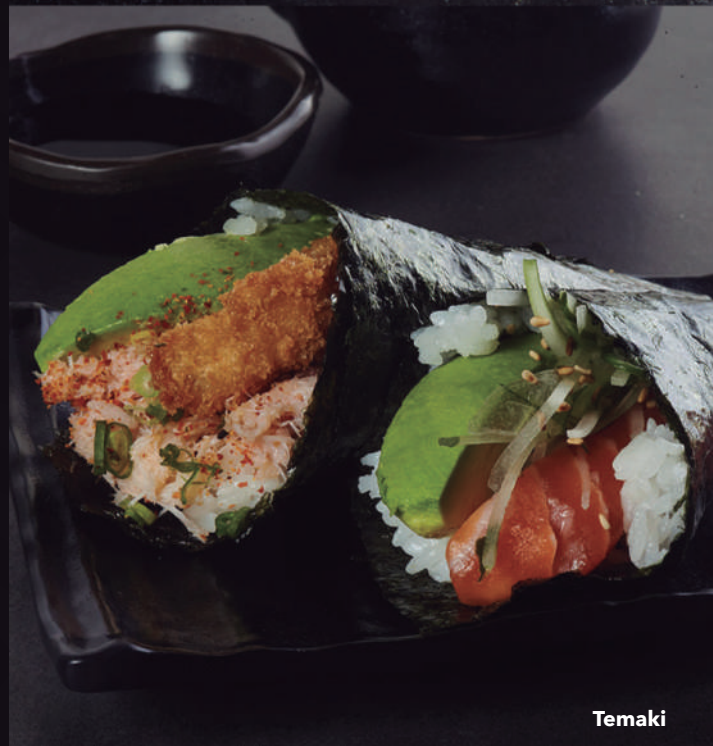


Gunkan de Salmón y Tobiko

## TEMAKI

1 pieza

- **Tradicionales** **S/ 21**  
3 ingredientes (2 proteínas)
- **Especiales** **S/ 23**  
4 a 5 ingredientes (3 proteínas)
- **Con Productos Importados** **S/ 28**  
4 a 5 ingredientes (2 proteínas - incluye ikura o unagi)



Temaki

FAVORITOS: ★

\*Imágenes referenciales

# MAKIS

Rollos de arroz creados para diferentes paladares

10 piezas S/ 37 . 05 piezas S/ 21

- **Ninja**

Relleno de pulpa de cangrejo, langostinos empanizados y palta, salpicado de togarashi (picante japonés)

- ★ ● **Acevichado**

Relleno de langostinos empanizados y palta, cubierto con láminas de atún, bañado en salsa acevichado, coronado con cebollita china y togarashi (picante japonés)

- ★ ● **Shogun**

Relleno de langostinos empanizados, queso crema y tenkatsu, cubierto con palta y bañado en salsa dulce de anguila

- **Pako**

Relleno de langostinos empanizados, queso crema y tenkatsu, cubierto con salmón de barra y láminas de limón, bañado en salsa dulce de anguila

- **Parrillero**

Relleno de langostinos empanizados, queso crema y espárragos, cubierto de atún y flameado con salsa de orégano y ajos

- ★ ● **Furai**

Relleno de trucha ahumada, palta queso crema y empanizado por fuera (crocante)

- **Samurai**

Relleno de salmón de barra, pepino japonés y palta, envuelto en ajonjolí negro

- ★ ● **California**

Relleno de salmón, queso crema y palta, terminado con unos toques de ajonjolí

- **Volcán**

Relleno de pescado empanizado y palta, cubierto de crema de cangrejo picante



Acevichado



Shogun



Furai

FAVORITOS: ★

\*Imágenes referenciales



# MAKIS

Rollos de arroz creados para diferentes paladares

10 piezas S/ 39 . 05 piezas S/ 23

★ • **Seiji**

Relleno de pescado empanizado y palta, arrebozado en tempura, con crema de trucha ahumada, orégano y togarashi (picante japonés), coronado con piel crocante y salsa dulce de anguila

★ • **Harayuku**

Relleno de langostino empanizado, palta y rodeado de togarashi (picante japonés), coronado con crema de cangrejo picante y queso parmesano gratinado, gotas de limón, cebollita china y salsa dulce de anguila

★ • **Pizza**

Relleno de langostinos empanizados y palta cubierto de queso crema flameado con salsa parrillera y bañado con salsa dulce con un toque de tenkatsu

• **Tartare**

Relleno de langostinos empanizados y palta, cubierto de ajonjolí blanco, coronado con tartare de pescados, salsa spicy, salsa dulce de anguila e hilos de pasta crocante

• **Masaki**

Relleno de langostino empanizados, pulpa de cangrejo y palta, cubierto de láminas de pescado blanco, sellado en salsa de ostión, gotas de limón, cebollita china y ajonjolí negro

• **Edo**

Relleno de langostinos empanizados y palta, cubierto de tenkatsu, calamares a la plancha con mantequilla, togarashi y ajos bañando en salsa dulce de anguila

• **Parmesano**

Relleno de langostinos empanizados y palta, cubierto de láminas de conchas de abanico gratinadas con queso parmesano y gotas de limón

• **Mira Maki**

Relleno de langostinos empanizados y palta, cubierto con atún o bonito flameado en salsa parrillera, bañado en salsa de rocoto, coronado con chicharrón de calamar y cubierto con salsa acevichada

• **Lau Maki**

Relleno de palta, coronado con hojuelas de camote, acompañado de chicharrón de calamar y pulpo en leche de tigre con salsa tártara y tempura de alga



Harayuku



Lau Maki



Seiji

FAVORITOS: ★

\*Imágenes referenciales



## PAQUETES A TU MEDIDA (DE 02 A 03 PERSONAS)

- **PAQUETE N°1**  
08 cortes de sashimi,  
10 piezas de nigiri y  
20 piezas de makis
- **PAQUETE N°2**  
40 piezas de makis

S/ 155

S/ 145



Paquete N°1

## PLATOS CALIENTES

- **Yaki Bifu Udon**  
Pasta de Udon salteada con lomo de res  
y verduras al estilo nikkei
- **Yasaitame de Pollo**  
Salteado de verduras nikkei en salsa de  
ostión con filete de muslo de pollo trozado
- **Yasaitame de Langostinos**  
Salteado de verduras nikkei en salsa  
de ostión con langostinos
- **Yasaitame de Pescado**  
Salteado de verduras nikkei en salsa  
de ostión con la pesca del día
- **Yasaitame Mixto**  
Salteado de verduras nikkei en salsa de  
ostión con langostino , filete de muslo  
de pollo trozado y calamar
- **Tori Teriyaki**  
Filete de muslo de pollo trozado en  
salsa teriyaki
- **Salmón Teriyaki**  
Salmón en salsa teriyaki
- **Ebiten**  
Langostinos arrebozados al estilo  
japonés acompañado de tensuyo  
caliente (10 unidades)

S/ 49

S/ 39

S/ 43

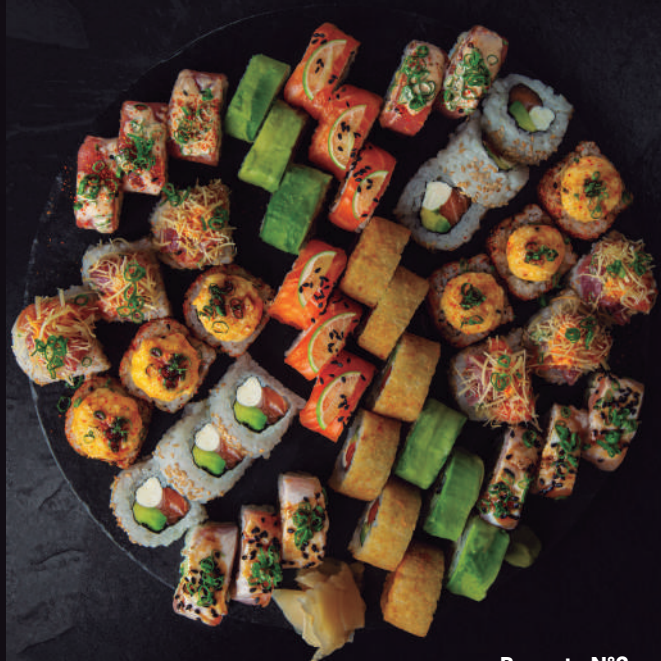
S/ 43

S/ 43

S/ 39

S/ 59

S/ 47



Paquete N°2



Yasaitame de Pollo



## PLATOS CALIENTES

- **Oiruyaki** **S/ 47**  
Pesca del día a la plancha con salsa de shoyu, ajo, kión y limón, aceite de ajonjolí caliente y cebollita china
- **Edo Batayaki** **S/ 49**  
Calamar, langostino y salmón con holantao, shiitake, espárrago y zanahoria salteados con mantequilla y especias japonesas (togarashi)
- **Batayaki Shake** **S/ 59**  
Salmón salteado con mantequilla y especias japonesas (togarashi)
- **Batayaki Ebi** **S/ 49**  
Langostinos salteados con mantequilla y especias japonesas (togarashi)
- **Tenyaki** **S/ 47**  
Tempura de portobellos rellenos de conchas de abanico y champiñones salteados en batayaki con toques de spicy y gotas de limón
- **Tempura Moriawase** **S/ 43**  
Verduras, pesca del día y langostinos arrebozado al estilo japonés acompañado de Tensuyo caliente (10 unidades)



Tori Teriyaki



Tempura Moriawase

## RAMEN

- **Shoyu Ramen** **S/ 39**  
Tradicional pasta ramen, fondo de carnes y salsa de soya, cortes de cerdo, kamaboko, verduras y huevo con nori y wakame
- **Miso Ramen** **S/ 39**  
Tradicional pasta ramen, fondo de miso, cortes de cerdo, kamaboko, verduras y huevo con nori y wakame
- **Tonkotsu Ramen** **S/ 39**  
Tradicional pasta ramen, fondo concentrado de cerdo, cortes de cerdo, kamaboko, verduras y huevo con nori y wakame

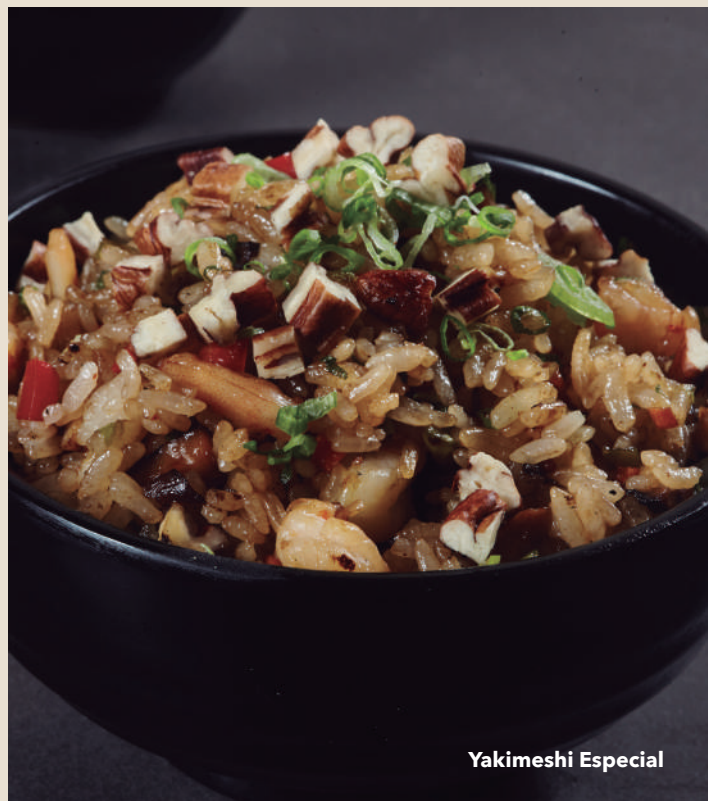


Ramen

## COMPLEMENTOS

Agrega más sabor a tu pedido

- **Yakimeshi** **S/ 15**  
Arroz salteado con verduras y pecanas
- **Yakimeshi Especial** **S/ 20**  
Arroz salteado con calamar, langostino, verduras y pecanas
- ★ ● **Misoshiru** **S/ 11**  
Caldo de soya con tofu, wakame (alga japonesa) y cebollita china
- **Gohan** **S/ 10**  
Arroz blanco



Yakimeshi Especial

## BEBIDAS

### COCTELES CLÁSICOS

- **Sours** **S/ 25**  
Pisco sour / Sake sour / Maracuyá sour
- **Chilcanos** **S/ 25**  
Clásico / Maracuyá / Fruta de estación
- **Martinis** **S/ 25**  
Apple / Passion / Strawberry
- **Clásicos** **S/ 25**  
Capitán / Cosmopolitan / Gin tonic

### COCTELES SIN ALCOHOL

- **Piña Robada** **S/ 19**  
Piña, jarabe de romero, crema de coco y limón
- **Citrus Tonic Clandestino** **S/ 19**  
Tónica, naranja, maracuyá, limón y jarabe de goma
- **Kyuri Lime Soda** **S/ 19**  
Granadilla, pepino japonés, limón, soda y jarabe de goma

### CERVEZAS

- **Stella Artois** **S/ 16**
- **Corona** **S/ 16**
- **Budweiser** **S/ 15**
- **Michelob Ultra** **S/ 15**
- **Cusqueña Dorada / Trigo** **S/ 15**
- **Pilsen Callao** **S/ 13**
- **Asahi** **S/ 20**
- **Barbarian** **S/ 20**
- **Becks** **S/ 14**
- **Pacífico** **S/ 14**

### VINOS

- **Vino tinto de la casa por copa** **S/ 21**
- **Vino blanco de la casa por copa** **S/ 21**

### OTRAS BEBIDAS

- **Yaegaki Sake** Botella de 5 oz **S/ 25**
- **Gaseosas** **S/ 8**  
Coca-Cola / Coca Cola sin azúcar  
Inca Kola / Inca Kola sin azúcar
- **Agua** **S/ 7**  
San Luis sin gas / San Luis con gas



# BEBIDAS DE LA CASA

## EDO COCTELES

- **Sakave Rubí** S/ 29  
Sake, tequila, maracuyá, jarabe de gari y tónica
- **Nikkei Ruso** S/ 29  
Vodka, pisco, limón y jarabe de kión
- **Edo Punch** S/ 29  
Pisco, limón, soda, jarabe de piña y té verde
- **Sakerinha** S/ 29  
Sake, licor de cachaza, limón y azúcar
- **Lychee Blossom** S/ 29  
Vodka, triple sec, lychee, limón y jarabe de gari
- **Matsuri** S/ 29  
Ron, triple sec, piña, limón y jarabe de romero
- **Orengi** S/ 29  
Gin, vodka, Amaretto, jarabe de muña, limón y naranja

## JUGOS, LIMONADAS, TÉ FRUTADO

- **Limonada** S/ 12  
Natural / Gari / Hierba Buena
- **Limonada Frozen** S/ 14  
Natural / Gari / Hierba Buena
- **Jugos Naturales** S/ 15  
Maracuyá/Fresa/ Mango/ Granadilla
- **Manzanilla y Piña** S/ 15  
Relajante
- **Hierba Luisa y Lychee** S/ 15  
Bajativo
- **Té Verde y Granadilla** S/ 15  
Digestivo
- **Tetera Ocha** S/ 15  
(Infusión) Hojas de Té Verde japonés



## POSTRES

- **Banana Tempura** S/ 24  
Cortes de plátano arrebozados acompañado con dos sabores de helado a elección con coulie de maracuyá y fresa
- **Edo Desato** S/ 28  
Masa hojaldre relleno de manjar y plátano frito, coronado con topping de frutas de estación, acompañado con dos sabores de helado a elección, coulie de maracuyá y fresa
- **Tempura de Helado** S/ 24  
Helado frito en masa de tempura
- **Copa de Helado** S/ 16  
2 sabores a elección



