

## *Piqueos para compartir*

---

### **Alitas Nikkei (10 unidades)**

Crocantitas, fritas con sal y bañadas con una salsita teriyaki. Para chuparse los dedos...

### **Wantanes rellenos (6 unidades)**

De pollo y langostinos en salsa tamarindo.

### **Yakicuchos (4 unidades)**

Anticuchines de pollo en salsa teriyaki con camotitos al pankó.

### **Rollitos crocantes Primavera (6 unidades)**

Rellenos de lomo fino saltado al wok, acompañados de crema de rocoto.

### **Rollitos Viet (4 unidades)**

Ligeritos, de papel de arroz relleno de langostinos y vegetales con una salsita ponzu criolla.

### **Wraps de lechuga (4 unidades)**

Rellenos de un yasaitame con lomo fino.

### **Caracoles de mar (6 unidades)**

Estofados largas horas al sillau.  
*\*Preguntar por disponibilidad.*

### **Acebichado maki (10 cortes)**

Langostino furai y palta, cubierto con una lámina de pescado en salsa acebichada y decorado con hilos de camote.

### **Conchas a la parrilla (8 unidades)**

Con una reducción de mantequilla de naranja y ajo crocante.

### **Tartar de atún**

Con palta y sus chips de papa amarilla al shichimi tōgarashi.

### **Ebi mayo**

Langostinos amelcochados en salsa de mayonesa, con su toquecito de ajonjolí.

### **Pulpo al olivo**

Con cebolla blanca y ligera salsa al olivo.

### **Trío Chicharrón (fuente)**

Cebiche de pescado al ají limo, causa de cangrejo y chicharrón de calamar gigante (pota).

### **Trío Marisco (fuente)**

Cebiche de pescado al ají limo, causa de cangrejo y arroz con mariscos al wok.

### **Ronda Nikko (fuente)**

Causa anticuchera, pulpo al olivo, cebiche nikkei, pulpito a la chalaca y tempura de pejerrey.

## *Cebiches*

---

### **Cebiche clásico**

De pesca del día o mixto al ají limo.

### **Cebiche combinado**

De pesca del día, con un chicharroncito de mistura de mariscos.

### **Cebiche Nikkei**

De atún o bonito con pulpo al tamarindo y ajonjolí.

## *Causas*

---

### **Causa anticuchera**

Con pescado a la brasa y calamar gigante (pota).

### **Causa rellena de cangrejo**

Con palta en salsa huancaína.

## *Tempuras y chicharrones*

---

### **Tempura de pejerrey**

En salsa tentsuyu al ají limo.

### **Chicharrón de pescado**

En salsa tártara con yuquitas fritas.

### **Chicharrón de calamar gigante (pota)**

En salsa tártara con yuquitas fritas.

### **Chicken karaage**

Chicharrón de pierna de pollo deshuesada, con una salsita de limón y canela china.

### **Jalea Nikkei**

Mistura de mariscos con una ensaladita oriental y salsita de maracuyá con guarnición de yucas fritas y chips de papa amarilla al shichimi tōgarashi.

## *Sushi poke bowls*

---

### **Cebiche bowl**

De pesca del día, leche de tigre cremosita, camotito, toquecito de tōgarashi y nori picadito... Con su canchita más.

### **Tuna tartare bowl**

De tartar de atún y palta.

### **Sake bowl**

De salmón con palta, bañada en salsita acebichada y gari picado.

## Sopas como fondo

### Ramen Tonkotsu

Con chanchito asado, kamaboko, huevo y verduras orientales.

### Caldo de gallina

Todo un levanta muertos, con wantanes rellenos de gallina, fideos, huevo y un toquecito de kiñon.

### Super sancochado

De punta de pecho de res, verduras, salsas y consomé servido aparte.

*\*Preguntar por disponibilidad.*

### Chupe de pescado de antaño

El clásico que todos conocemos.

### Parihuela

De pescado y mariscos al miso.

## Fusión choloponja

### Katsudon

Lomo de cerdo empanizado con cebolla y tortilla de huevo sobre arroz.

### Sudado de pescado

Al miso con yucas.

### Chaufa de quinua

Con pescado a la plancha, verduras orientales salteadas al wok y salsa de ostión.

### Tallarines verdes

Con apanado de lomo fino al panko.

### Arroz con pato

Con pato marinado en ostión, curry y sillau, más su salsa criolla.

*\*Preguntar por disponibilidad.*

### Seco de cabrito en fuente

Tierno de leche, macerado en chicha de jora, zapallo loche y salsa de ostión con guarnición de arroz con choclo y frejol canario.

*\*Preguntar por disponibilidad.*

## Nuestra parrilla

### Churrasco de pez espada

En salsa teriyaki, acompañado de yakimeshi casero (chaufa japonés) y papitas nativas.

### Filete de pescado

Con champiñones, papitas nativas y vegetales salteados al wok.

### Pulpo a la parrilla

Con chimichurri de rocoto y yuquitas fritas.

### Filete de atún con risotto al aji

amarillo y saltado de langostinos al wok

Unos dicen arrisottado, nosotros decimos risotto porque usamos arroz arbóreo.

## Arroces, tacu tacus y recu tecus

### Yakimeshi envuelto

En tortilla de huevo, acompañado de saltado de pollo y champiñones al wok.

### Aeropuerto Nikko

Arroz frito con verduras orientales y pecanas, montado con chanchito glaseado y ensaladita de mango con berros.

### Chaufa tortillón

Con conchas y langostinos en salsa teriyaki.

### Arroz con mariscos

Clásico al wok.

### Tacu Yaki

Tacu tacu de mariscos en salsa batayaki  
iDe campeonato!

## Saltados al wok

### Tallarín saltado chifero

Con chicharrón de pollo, canela china y ostión.

### Tallarín saltado caretillero

Con lomo fino.

### Clásico lomo fino saltado al wok

Con papas amarillas fritas y arroz con choclo.

### Mongolian beef

Famoso saltado, pero a nuestro estilo, con lomo fino, cebollita china y ajo.

## Nikko Kids

### Nuggets de pollo

Con papas fritas y 1 bola de helado.

### Apanado de pescado

Con papas fritas y 1 bola de helado.

## Acompañamientos

### Tazas

Arroz blanco  
Arroz con choclo  
Yakimeshi  
Chaufa blanco

### Porciones

Yucas fritas  
Papas amarillas fritas

Pregunta por nuestras especies de pesca premium.

Si te provoca algo que no está en la carta y tenemos los insumos, podemos prepararlo para ti.