Tamashii 魂

COCINA PERUANA ORIENTAL

TAMASHII FRESH BAR

SASHIMI, NIGIRI & HOSOMAKI (dependemos de lo que la naturaleza del mar nos brinde cada día)
Tradicional corte japonés. Disfruta la frescura de pescados y mariscos servidos al natural.
Bocaditos de arroz cubiertos por deliciosos pescados y mariscos frescos.

TAMASHII 3 OPCIONES
Salmon, Lenguado, Corvina, Mero, etc.
Atun, Buri, etc.
Pesca del dia
Centolla, Langosta, etc.
Langostinos, Pulpo, Calamar, Conchas, etc. .....

SIGNATURE MAKI

QUINOA FURAI
Salmón o atún, palta y philadelphia. Todo en rollo con crocante de quinua. .....
GRILLED EBI- AVOCADO
Langostino tempura y queso de cabra, por fuera palta en salsa dulce de de anguila. .....
TUNA & TUNA
Spicy tuna tartar y palta, tuna tataki por fuera. Bañada en nuestra salsa oriental. .....
BEEF TATAKI-MAKI
Salmón, arugula y palta, montado con tataki de vacio de GYU. Chimichurri por fuera. .....
PYRAMID
Langostino en quinua furai y palta, montado con pulpa de cangrejo y crema de ajies rojo!!! .....
NEW ACEVICHADO NORTEÑO
Langostinos en quinua furai y palta. Por fuera laminas de pescados con leche de tigre Piurana. .....
TERIYAKI-MAKI
Langostino en quinoa furai y queso de cabra. Por fuera salmón, juliana de limón y salsa teriyaki .....
ABURA
Tempura de cebollines y palta. Cubierto de salmon en oleo de sésamo ahumado. .....
GRILLED UNAGI-MAKI
Anguila de río a la brasa con queso de cabra y palta por fuera todo el roollo al grill. .....
UMI KATAIFI
T.N.T. de conchas y atún por dentro . Envuelto en masa Kataifi de tapioca. .....
FUNGI MAKI
Cangrejo y langostino en quinua furai. Envuelto en procciutto y bañado en salsa de mix fingi. .....
SIGNATURE SUSHI
La mejor combinación de proteínas y vegetales para cuando ya tuvimos suficientes carbohidratos. .....
SPICY SALMON
Tartare de salmon picante, langostinos, palta, goat cheese y shiitake. .....
KANI KANI
Pulpa de cangrejo, kyuri, ebi karami, palta y lechuga. .....
TRUFA DE CENTOLLA
Centolla del polo sur, en crema de trufas, palta, kyuri y jamón curado. .....
PARMEGIAN SCALLOPS
Queso de cabra y palta cubierto de conchitas gratinados con grana padano. .....
TRUFA DE MAR
Nigiri de conchas gratinado en mantequilla trufada. .....

CEVICHES & TARTARES

CLASICO
AL ROCOTO
AL AJI AMARILLO
FUSION ORIENTAL
FUSION OCCIDENTAL (con palta y aceite de oliva)

MAR Y RIO
ATUN, DATILES Y SESAMO
SALMON HONGOS & TRUFA

HOT ROCK CEVICHE
Cebiche mixto servido en sartén con piedra caliente. .....

TIRADITOS TAMASHII
Aplicamos la técnica japonesa, hicimos un corte al buen estilo tiradito y combinamos los mejores pescados con distintas salsas. .....

TAMASHII
Nuestra salsa base original ostiones frescos es cocida por muchas horas
y al mezclarla con los jugos del limón peruano recién exprimidos y aceite de sésamo al aroma de shiiso, quedo insuperable. .....

NIKKI TAI
Aliño tailandés picante con un toque de leche de coco. .....

CON PASION
Láminas de salmón en miel de maracayá y jugos de limón. Los servimos con arugula y kataifi. .....

EL PERUANO DE COLOR...
El clásico tiradito peruano es conocido por ser presentado en tres colores, blanco, amarillo y rojo. .....

MEDITERRANEO DE SABOR
Una combinación perfecta entre limón, pescado, aceite de trufas y hongos. .....

POR NUESTRA CAUSA

La base principal de la causa es la masa de papa sazonada con ají que cuando las combinas con unos buenos rellenos
... todos luchamos por la misma Causa.

PULPO A LA BOTIJA
PEJERREY KARAGE
LANGOSTINOS EN QUINUA FURAI

ESCABECHE DE ENGAWA
KANI KARAMI

POKE BOWLS O CHIRASHI

TUNA & SEAWEED SALAD
Una combinación perfecta de algas y kyuri marinados en su. .....

SALMON, KYURI SALAD & PALTA
Pepinillo japonés delicadamente cortado y marinado en aliño agrio picante. .....

TAMASHII POKE SALAD
Filete de atún sellado a la plancha acompañado por un mix de lechugas, bañado en un exquisito aliño oriental. .....

TAKO TARE
Frescos y finos cortes de pulpo marinados en salsa dulce de anguila con mix de lechugas. .....

TUNA TATAKI
Frescos y finos cortes de atun sellado al fuego, salsa ponzu y veggie mix. .....

UNAGI KABAYAKI
Finos cortes de anguila de rió a la brasa combinado con shari & kyuri. .....

TAMASHII COOKING STYLE

MODO TAPAS PERSONALES

Todo para picar y no compartir… puedes hacer que cada uno se pida el suyo jijijiji i!!!!! estilo menú degustación.

KATAIFI SCALLOP
Conchas de abanicos y goat cheese, envueltos en kataifi, servidos con una salsa de sweet miso. .....

SPRING ROLLS
Los conocidos rollitos tai primavera de verduras. No hay pierde. .....

ESTA SAMOSA
Empanaditas orientales rellenas de centolla y procciutto en oleo de trufas y grana padano. .....

TAMASHII TEMPURA
Langostino, pescado y berros crocantes con salsa de crema picante al ajo y tenzuyo. .....

EBI JUMBO EN QUINUA FURAI
Langostinos con empanizado Peruano estilo Japones acompañado de miel de salsas. .....

KANI KOROKKE
Croquetas de pulpa de cangrejo, queso de cabra, cebollines y cashews .....

PETIT BUNS (panes al vapor)
De pejerrey .....
De gyu .....
De pulpo .....

TEPAN-GRILL

BBQ DE PULPO
Sabroso pulpo confitado y terminado a la parrilla en salsa de ají panca y sweet-miso. .....

CARAMEL LAMB
Costillas de cordero acarameladas en miel de miso y maracuyá. .....

NIKU PORCON-YAKI
Brochetas de vacio de GYU con mix de cebollas confitadas en salsa de maíz morado y hongos porcon . .....

SEAFOOD GRILL
Pulpo, langostinos, conchas y calamares en sake, pisco y ají mirasol cocidos a la brasa. .....

MISO BLACK FISH
Filete de Paiche sellada a la brasa, bañada en bbq de miso y maracuya. .....

SAKE SATAY
Brochetas de salmón y cebolla china bañadas en salsa de soya dulce. .....

PASTAS

Sahofan (tipo fetuccini) .....
Fan Si (tipo cabello de angel) .....

SALSAS .....
Layu (Aceite de sesamo, shoyu y togarashi).
Chupe de cangrejo.
Funghi porccini, shitake y leche de coco.
Langostinos, poro y curry rojo.

SOPAS

MISOSHIRU
Tradicional caldo japonés a base de soya. .....
GREEN TAI PA
Sopa de langostinos y pollo estilo tailandés, con curry y leche de coco. .....
CREMA DE CANGREJO
Una crema con el verdadero sabor de coral y pulpa de cangrejo. .....
NUESTRO CHUPE
Característica de la mejor sopa peruana. .....

TAMASHII WOK

Arroz y verduras cocidas en wok a fuego muy alto. Elija la proteína de tu antojo.
Al estilo Tai-meshi o Al estilo Yaki-meshi

Maguro (atún), ...
Sake (salmón), ...
Ebi (langostino), ...
Shiromi (pescado blanco), ...
Tori (pollo), ...
Niku (lomo), ...
Agiru (pato confitado), ...
YASAITAME
Solo verduras. .....
Mixto (pollo, tofu, langostinos o carne + verduras). .....
.

ESPECIALES DE TAMASHII

SESAME MAGURO
Filete de atún cubierto con ajonjolí dorado y salsa sweet miso. .....
GREEN PEPPER´S BLACK COD
Filete de pescado en salsa de pimienta verde y wasabi. Una excelente fusión. .....
POLLO AL CURRY
Trozos tiernos de pollo, champiñones, piña, curry amarillo, cashews y leche de coco. .....
TATAKI DE WAGYU
Trozos de vacío con aceites de fungí y trufas. Sal de maras ahumada. .....
FAT DUCK
Pato confitado sobre cebollas acarameladas bañado en miel de aguaymanto. .....
SAKANA MUSHI
Filete de pescado con verduras cocido en vapor de vino japonés, aromas de miso y sudado. .....
SPICY SOUR SHRIMP
Langostinos, shiitake y cebolla china a la plancha, servidos con una salsa de limón con un toque de picante. .....

ACOMPAÑAMIENTOS

.....

Shari
Gohan (Arroz blanco)
Arroz y verduras saltados
Vegetales salteados

Puré oriental
Rissoto oriental
Rissoto di parma
Arroz con fungui

Tamashii 魂

COCINA PERUANA ORIENTAL

Bar

Tamashii

COCINA PERUANA ORIENTAL

TAMASHII BAR

KUNSEI / AHUMADOS

CARTUJO KINSEI
Whisky 12, ron reserva, Chatreau Amarillo, bitters y mandarina. .....

TAMASHI PUNCH
Pisco Macerado en kion, zumo de piña, coco, bitters, Soda y canela. .....

SAIN HUBERTUS
Ron reserva, Jaggermaister, Lulo, maracuyá, tónica, lime juice y tomillo. .....

TROPICAL PISCO PUNCH
Pisco, maracuya, granadilla, Limón y muña. .....

BUNSHI / MOLECULAR

KETSUGO
(Aperol, Sake Fuji, Licor 43 , Prosecco, Mandarina ,Canela China) .....

AWARE
(Vodka, Soju iichiko, Gran Marnier, zumo de Lima, toronja rosada, tuna y perlas de fresa) .....

MATSUSAKA
(Ginebra,, soda, mandarina, aguymanto, Vermouth Dry) .....

KOBE
(Ginebra, soda guanábana al jazmin,benedectine y limón) .....

ARUKORUFURI / SIN ALCOHOL

LUISA Y PIÑA
Esencia de hierba luisa,piña,miel de chapa.

SACHAMANGO
Zumo de mango, jarabe de kyuri,soda y sachaculantro.

LIKIMUÑA
Limón, kion y Muña.

ALBAMANGO
Zumo de mango, albahaca y limón

OCHA NO YOUEKI

TAZA TETERA
TE VERDE
TE ASSAM
TE OOLOM
TE JAZMIN
INFUSIONES NATURALES
AMERICANO
EXPRESSO
CAPUCCINO

GASEOSAS
JUGOS NATURALES
AGUA

SIGNATURE COCKTAILS

NEGRONI ARMADO
Pisco, Cynar, Aperol, Nuez Moscada y Betters.

KOWALSKI BLACK
Ron, Te Assam, St.Germain, Bourbon y Betters.

SUMMER RAIN
Pisco, lychee, granadilla, prosecco y agar agar.

SENOR DE LOS MILAGROS
Pisco, macerado en maíz morado y sour mix.

CANDY ALE
Champagne y jugo de granadilla.

SEITAKUNA / EXTRAVAGANTES

KOMOREBI
Fat-washing, limonccelo, lime juice, romero, bitters y ginger beer.

ASHOGATSU
Cognac, sake nigori, apio, ginger ale, mix de canela china.

MISS TAMASHI
Aloe vera, hanna, lychee y prosseco.

HAIKU
Té verde, lichiko, paca paca y ginger beer.

SHOKA

AMRETTO DI SARONNO .....
ANIS DEL MONO ROJO .....
ANIS DEL MONO VERDE .....
BAILEYS IRISH CREAM .....
CHAMBORD .....
CHARTREUSE AMARILLO .....
CHARTREUSE VERDE .....
CYNAR .....
DRAMBUI .....
FERNET BRANCA .....
FRANGELICO BARBERO .....
KALUA .....
LICOR 43 .....
REMY MARTIN V.S.O.P. (Cognac) .....
SAMBUCA MOLINARA .....
SANDENMAN PORTO .....
ST. GERMAIN .....

Bar

Tamashii 魂

COCINA PERUANA ORIENTAL